

Konsep dan Tantangan Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat Perspektif Maqasid Al-Syariah

Sovi Santri Susanti, Nurjannah Septyanun, Yulias Erwin

Magister Hukum Universitas Muhammadiyah Mataram

santrisovi@gmail.com nurjannahs@ummat.ac.id yuliaserwin@gmail.com

ABSTRACT

The existence of a halal, safe and healthy culinary zone is one of the things that supports economic development. With the existence of a halal culinary area, we can provide services that can guarantee that the food and drinks consumed are halal, healthy and comfortable for visitors. Consuming halal, safe and healthy food is a consumer's right, regardless of ethnicity, race, religion or economy. The halal, safe and healthy culinary zone is not only a place to eat, but also a tourist destination. The aim of this research is to analyze the concept and challenges of the Safe and Healthy Halal Culinary Zone from the Maqashid Al-Syariah perspective. This research uses qualitative research methods, namely research that aims to gain understanding, develop theories, and describe complex related problems. The sources used in qualitative research are only secondary data consisting of written form (library), including primary legal materials, secondary legal materials and tertiary legal materials. This research also uses a conceptual approach and a statutory approach. The results of the research are that the challenges faced by Indonesia are the lack of halal awareness among Indonesian society, the existence of problems in implementing the Halal Product Guarantee Law and the low awareness of Indonesian society to compete. Through this research, it is hoped that many groups will become increasingly aware of the importance of the halal industry so that they can support efforts to advance the Indonesian halal industry. By looking at these potentials and challenges, the government is advised to further promote education for business actors about the importance of maintaining and guaranteeing the quality of goods and services offered to the public, especially regarding guarantees of halalness considering that the majority of Indonesia's population is Muslim. Apart from that, there needs to be assistance for Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in the halal certification process. Conclusions. 250 words maximum. Abstract should only be typed in one paragraph and in one column format.

Keywords: SPECIAL Zone, Maqashid Al-Syariah, Halal

ABSTRAK

Keberadaan zona kuliner halal, aman dan sehat merupakan salah satu hal yang menunjang perkembangan perekonomian. Dengan adanya Kawasan kuliner halal, dapat memberikan pelayanan yang mampu menjamin makanan dan minuman yang dikonsumsi memenuhi kehalalan, Kesehatan dan kenyamanan bagi pengunjung. Mengonsumsi makanan yang halal, aman dan sehat merupakan hak konsumen, tanpa memandang suku, ras, agama maupun ekonomi. Zona kuliner halal, aman dan sehat bukan hanya sebagai tempat makan saja, tetapi juga menjadi destinasi wisata. Tujuan penelitian ini yakni untuk menganalisis bagaimana konsep dan tantangan Zona Kuliner Halal Aman dan Sehat perspektif Maqashid Al-Syariah. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, yaitu penelitian yang

Bertujuan untuk memperoleh pemahaman, mengembangkan teori, dan menggambarkan secara kompleks permasalahan terkait. Sumber yang digunakan dalam penelitian kualitatif hanyalah data sekunder yang terdiri dalam bentuk tertulis (kepustakaan) antara lain, bahan hukum primer, bahan hukum sekunder dan bahan hukum tersier. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan konseptual (*Conceptual Approach*) dan pendekatan undang-undang (*Statute Approach*). Hasil penelitian yaitu Tantangan yang dihadapi Indonesia adalah kurangnya halal *awareness* pada masyarakat Indonesia, adanya problematika dalam pelaksanaan Undang-Undang Jaminan Produk Halal dan rendahnya kesadaran masyarakat Indonesia untuk berkompetisi. Melalui penelitian ini, diharapkan banyak kalangan yang semakin sadar akan pentingnya industri halal sehingga dapat mendukung upaya untuk memajukan industri halal Indonesia. Dengan melihat potensi dan tantangan tersebut, pemerintah disarankan untuk lebih menggalakkan edukasi kepada pelaku usaha tentang pentingnya menjaga dan menjamin kualitas barang dan jasa yang ditawarkan kepada masyarakat, khususnya terkait jaminan kehalalannya mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Selain itu, perlu ada pendampingan pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam proses sertifikasi halal.

Kata Kunci: Zona KHAS, Maqashid Al-Syariah, Halal

PENDAHULUAN

Berdasarkan laporan BPS 2019 mencatat bawah persentase pengeluaran pangan masyarakat Indonesia masih cukup tinggi yaitu 49.14% per bulan. Hal ini ternyata masyarakat Indonesia memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi (Hamdi, 2022). Dalam hal konsumsi sudah dijelaskan dalam pedoman umat Islam yaitu Al-Quran, di mana terdapat lebih dari tiga puluh ayat Al-Quran yang membahas tentang kewajiban umat Islam untuk menjaga dan memperhatikan apa yang dikonsumsi dan juga didukung oleh hadits yang menjelaskan tentang produk halal dan haram. Konsep makanan halal ini, tidak hanya diakui oleh umat Islam saja, namun juga diakui di seluruh dunia sebagai tolok ukur alternatif untuk keamanan, kebersihan, dan jaminan kualitas dari apa yang kita konsumsi atau gunakan sehari-hari (Amini et al., 2022).

Dalam Islam untuk memenuhi kebutuhannya, seorang muslim harus senantiasa sejalan dengan Alquran dan Sunah. Sebagaimana firman Allah SWT (Siti Maheran, et. al 2022):

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ
إِنَّمَا يَأْمُرُكُمْ بِالسُّوءِ وَالْفَحْشَاءِ وَأَنْ تَقُولُوا عَلَى اللَّهِ مَا لَا تَعْلَمُونَ (169)

"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu. Sesungguhnya syaitan itu hanya menyuruh kamu berbuat jahat dan keji, dan mengatakan terhadap Allah apa yang tidak kamu ketahui. " (Qs. Al-Baqarah: 168-169).

Perintah untuk mengonsumsi makanan dari yang halal dan baik telah jelas dan terang disampaikan Allah SWT di dalam al-Quran. Di dalamnya telah dijelaskan bahwa sudah menjadi perintah Allah yang tidak diragukan lagi kebenarannya untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik. Di samping adanya perintah, tentu adanya larangan dari Allah terhadap mengonsumsi makanan, yaitu makanan yang

tidak jelas sumbernya (*syubhat*) dan makanan yang haram (Thabrani, 2014). Dari sisi kesehatan, begitu banyak hasil penelitian para ahli yang menyatakan kesalahan dalam mengonsumsi makanan dapat mengganggu kerja tubuh, hingga akhirnya baik langsung ataupun tidak langsung dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan berbagai penyakit. Sebagaimana penelitian yang dilakukan oleh Imam Jauhari, bahwa memperhatikan dan menjaga kesehatan itu penting, karena kesehatan dipandang sebagai alat atau sarana untuk hidup produktif (Andriyani, 2019). Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

Menurut Quraish Shihab makanan halal merupakan makanan yang sifatnya tidak haram atau tidak dilarang oleh agama Islam untuk dimakan. Dalam Islam sendiri haram dibedakan menjadi 2 macam yaitu haram karena zatnya dan haram karena bukan zatnya (Eva Diyah et al., 2022). Selanjutnya dalam hukum Islam, menjaga atau memelihara sesuatu yang penting dalam kehidupan sudah dikenal di dalam konsep yang baku, yang dikenal dengan istilah *maqashid asy-syariah*. Tujuan Allah mensyariatkan hukumnya (*maqashid asy-syariah*) adalah untuk menghindari keburukan (*mafsadah*) dan mewujudkan kemaslahatan (*maslahah*). Konsep *maqashid asy-syariah* tersebut telah tertata di dalam lima unsur pokok *tasyri'*, yaitu; agama (*hifdz ad-Diin*), jiwa (*hifdz an-Nafs*), akal (*hifdz al-'Aql*), keturunan (*hifdz an-Nasl*), dan harta (*hifdz al-Mal*) (Sulistiani, 2019).

Di dunia, makanan halal berkembang pesat karena tidak hanya umat Islam yang tergiur dengan makanan halal tetapi juga non-Muslim karena makanan halal dijamin dari segi kebersihan dan kesehatannya. Serbuan pangan impor cukup menjadi tantangan apalagi Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, negara-negara lain akan berlomba-lomba untuk meraih konsumen guna meraih keuntungan perusahaannya (Peristiwa, 2019). Dalam mempercepat penerapan standar halal di mana salah satu yang dibutuhkan adalah sertifikasi halal maka dikeluarkanlah undang-undang untuk mendukung pemberlakuan standar halal. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4 menyebutkan sertifikasi halal produk adalah bersifat wajib. Ketentuan wajib bersertifikat halal bagi pelaku usaha yang memproduksi pangan atau memasukkan pangan ke Indonesia untuk diperdagangkan hendaklah menyatakan bahwa pangan yang bersangkutan halal bagi umat Islam. Penjelasan Undang-Undang Jaminan Produk Halal menyatakan bahwa keterangan halal untuk suatu produk sangat penting bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas memeluk agama Islam. Jaminan penyelenggaraan produk halal juga bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan dan kepastian ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk (Salam & Makhtum, 2022). Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja juga menjelaskan, kewajiban memenuhi jaminan produk

halal juga berlaku terhadap pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)(Baihaki et al., 2022).

Indonesia memiliki potensi yang luar biasa untuk mengembangkan zona kuliner halal, aman dan sehat. Potensi tersebut di antaranya adalah jumlah penduduk muslim yang melimpah hingga diproyeksikan mencapai 256 juta jiwa pada tahun 2050, pertumbuhan berbagai sektor industri halal khususnya sektor produk makanan halal, mulai diakuinya prestasi Indonesia di mata dunia, kondisi geografis Indonesia serta bonus demografinya, perkembangan teknologi, serta pengesahan Undang-Undang Jaminan Produk Halal nomor 33 tahun 2014. Produk halal menjadi lebih relevan dan menjadi salah satu perhatian di tengah banyaknya produk global yang masuk ke Indonesia, yang mendorong pelaku usaha lokal maupun global untuk mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) atas produknya (Ermelia et al., 2023).

Pemberlakuan sertifikasi halal memberikan implikasi yang besar terhadap bisnis produk halal di Indonesia. Bisnis halal secara khusus di Indonesia menjadi obyek yang sangat menarik karena Indonesia adalah negara dengan penduduk Muslim terbesar didunia. Keadaan inilah yang menjadikan Indonesia mempunyai potensi yang sangat besar dalam industri pengembangan produk halal di dunia(Farida et al., 2023).

Fenomena yang terjadi saat ini menunjukkan bahwa, produk halal menjadi lebih relevan dan menjadi salah satu perhatian di tengah banyaknya produk global yang masuk ke Indonesia, yang mendorong pelaku usaha lokal maupun global untuk mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) atas produknya (Adila & Filsahani, 2023). Hal ini terlihat dari banyaknya gerai *fast food* dan produk makanan impor yang berusaha mendapatkan sertifikat halal dari MUI. Ini menunjukkan bahwa Produk halal dengan cepat mendapatkan pengakuan di seluruh dunia sebagai standar baru untuk keselamatan manusia dan jaminan kualitas produk. Sebab, Produk dengan sertifikasi halal tidak hanya lebih percaya diri untuk diterima oleh konsumen muslim, tetapi juga oleh konsumen agama lainnya(Syarif & Adnan, 2019).

Di NTB sejatinya masih mencari bentuk dan masih menghadapi beragam tantangan- tantangan yang mesti diatasinya. Tulisan ini berupaya menelaah konsep dan tantangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat perspektif Maqashid Al-Syariah yang ada di NTB . Ada dua hal yang hendak dijelaskannya, pertama, bagaimana konsep dan tantangan yang dihadapi pemerintah dalam menjalankan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat di NTB, dan kedua, bagaimana pandangan syatibi mengenai Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat persperktif Maqashid Syariah..

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, penulis memilih metode penelitian kualitatif, yaitu penelitian yang Bertujuan untuk memperoleh pemahaman, mengembangkan teori, dan menggambarkan secara kompleks permasalahan terkait. Menurut Soerjono Soekanto, penelitian hukum dibedakan menjadi 2 bagian yakni, penelitian hukum

normatif dan penelitian hukum sosiologis atau empiris. Penelitian ini termasuk penelitian normatif (kepuustakaan) yaitu hukum yang dikonsepsikan sebagai kaidah atau norma yang merupakan patokan berperilaku manusia yang dianggap pantas (Zainuddin & Karina, 2023). Sumber yang digunakan dalam penelitian normatif hanyalah data sekunder yang terdiri dalam bentuk tertulis (kepuustakaan) antara lain, bahan hukum primer, bahan hukum sekunder dan bahan hukum tersier. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan konseptual (*Conceptual Approach*) dan pendekatan undang-undang (*Statute Approach*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Konsep dan Tantangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat

Keberadaan zona kuliner halal, aman dan sehat merupakan salah satu hal yang menunjang perkembangan perekonomian. Dengan adanya Kawasan kuliner halal, dapat memberikan pelayanan yang mampu menjamin makanan dan minuman yang dikonsumsi memenuhi kehalalan, Kesehatan dan kenyamanan bagi pengunjung. Mengonsumsi makanan yang halal, aman dan sehat merupakan hak konsumen, tanpa memandang suku, ras, agama maupun ekonomi. Zona kuliner halal, aman dan sehat bukan hanya sebagai tempat makan saja, tetapi juga menjadi destinasi wisata.

Zona kuliner halal, aman dan sehat merupakan tempat Di mana semua pihak terkait bekerja sama untuk menyediakan makanan dan minuman yang halal, sehat, aman dan lingkungan nyaman sesuai dengan kaidah syariah. Adapun tujuan dari zona kuliner halal, aman dan sehat :

1. Terwujudnya zona kuliner yang halal, aman dan sehat.
2. Tersedianya zona kuliner dengan infrastruktur yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal dan *hygiene* sanitasi pangan sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi.
3. Terselenggaranya pengelolaan zona kuliner halal, aman dan sehat yang memenuhi ketentuan jaminan produk halal yang berkesinambungan.
4. Terwujudnya perilaku pelaku usaha, pengelola dan pengunjung dalam menjamin kehalalan produk, pola hidup bersih dan sehat.

Zona kuliner halal, aman dan sehat yang selanjutnya disebut sebagai Zona KHAS adalah area Lokasi strategis yang telah ditetapkan dan berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak, masakan berupa lauk pauk, panganan maupun minuman yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari serta lingkungan yang memenuhi kaidah halal, aman dan sehat serta dikelola secara profesional (Ilham et al., 2023).

Zona kuliner halal, aman dan sehat yang akan dibangun dan/atau dikembangkan harus memenuhi kriteria. Pengelolaan memiliki komitmen untuk menjalankan usaha Zona KHAS dengan berlandaskan pada prinsip manajemen syariah. Sebagian besar area lokasi dialokasikan untuk pelaku usaha yang menghasilkan produk kuliner halal, aman dan sehat, dan/atau

sedang dalam proses mendapatkan sertifikasi halal. Zona KHAS sudah memiliki sarana dan prasarana yang terletak dalam satu hamparan yang sama dengan kegiatan menghasilkan produk kuliner halal, aman dan sehat. Selanjutnya Zona KHAS juga memiliki minimal 10 (sepuluh) pelaku UMKM Kuliner berupa kedai atau warung atau yang sejenis untuk Kawasan yang diperuntukkan bagi Masyarakat umum atau minimal 5 (lima) pelaku UMKM kuliner untuk Kawasan kuliner yang bersifat terbatas (seperti kantin instansi, Lembaga, sekolah atau kementerian, rumah sakit dan sejenisnya). Zona KHAS juga harus terletak didaerah yang dekat dengan tempat ibadah seperti mushollah atau masjid sesuai dengan persyaratan yang berlaku (Tutut Indra Wahyuni, 2022).

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia tentang Peraturan Pelaksanaan UU JPH Nomor 31 Tahun 2019 yang telah disahkan dan ditandatangani oleh Presiden Joko Widodo pada tanggal 29 April 2019, diharapkan mampu memperkuat posisi Indonesia dalam menggarap kue ekonomi industri halal yang besar. Namun, meski telah memiliki payung hukum berupa UU JPH dan PP JPH, zona kuliner halal, aman dan sehat masih menghadapi beberapa tantangan di dalam negeri, terlebih lagi jika lebih banyak berbicara di tingkat internasional (Hasan & Pasyah, 2022).

Pada tanggal 17 Juli 2024 di Gedung Biro Perekonomian Pemprov NTB, pihak KNEKS menyampaikan tahapan implementasi Zona KHAS sebagai berikut: Pertama, Penentuan lokus Zona KHAS. Kedua, Audensi Pengelola dengan K/L terkait. Ketiga, Sosialisasi Pedoman Zona KHAS Kepada *tenant*. Setelah ke tiga tahap itu dilakukan, tahap selanjutnya yakni inspeksi Kesehatan lingkungan (IKL) dan pemeriksaan Lab. Aman dan Sehat kemudian proses selanjutnya yakni sertifikasi LHS/Stikerisasi (labelisasi). Langkah Selanjutnya pendampingan NB dan sosialisasi pendampingan produk halal menghasilkan sertifikasi halal. Langkah terakhir yakni *launching* nya Zona KHAS tersebut.

Salah satu upaya Pemda NTB dalam konteks pengembangan syariah adalah pengaturan konsep wisata syariah dalam perda, upaya demikian dilakukan untuk menjamin pelaksanaan wisata syariah di NTB. Selanjutnya, ada beberapa tantangan yang dihadapi pemda dalam konteks pengembangan wisata syariah, di antaranya adalah sertifikasi halal bagi industri pariwisata syariah yang meliputi akomodasi, konsumsi, dan fasilitas pendukung lainnya (Fahham, 2017).

Adapun tantangan-tantangan Zona Kuliner Halal, Aman dan Sehat tersebut: **Pertama**, dari segi produk yang beredar, belum ada kepastian hukum status kehalalannya karena masih banyak produk yang beredar belum memiliki sertifikasi halal. Padahal, Pasal 67 UU JPH mengamanatkan lima tahun setelah UU JPH diundangkan, artinya pada tahun 2019, seluruh produk yang beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia harus bersertifikat

halal. **Kedua**, pemerintah belum mempunyai jangka panjang rencana yang memuat visi pengembangan industri halal nasional. Padahal, Indonesia merupakan pangsa pasar industri halal dunia. Berkaca pada Malaysia, negara tersebut telah mempunyai Halal Master Plan pada tahun 2008. **Ketiga**, membangun skala ekonomi industri halal. Hal ini setidaknya dapat dilihat dari tiga sisi: biaya sertifikasi halal, hubungan industri halal, keuangan Islam, dan penelitian dan pengembangan halal. **Keempat**, pemerintah harus hadir sebagai pelayan masyarakat yang harus mendukung produksi, distribusi dan konsumsi produk halal dengan menyiapkan infrastruktur produk halal yang memadai. Karena produk halal menjadi permintaan global, maka fasilitas distribusi seperti kargo dan pelabuhan harus dikontrol sesuai prosedur halal. **Kelima**, yang tidak kalah penting adalah adanya lembaga pengawas untuk menindak pelanggaran yang terjadi, terutama oleh pelaku usaha atau produsen yang tidak memenuhi kaidah ketentuan produksi halal. Sebab banyak aturan yang akan menjadi 'macam kertas' (Istilahnya mengacu pada suatu hal atau orang yang diklaim atau terkesan kuat atau mengancam namun tidak efektif dan tidak mampu menerima tantangan) karena tidak disertai pengawasan dan sanksi yang tegas. Kepolisian dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dapat berwenang mengawasi produk halal (Muhammad Nizar & Antin Rakhmawati, 2022).

Untuk meningkatkan halal *awareness* di Indonesia, kuncinya adalah dengan melakukan sosialisasi. Sosialisasi harus dilakukan secara terus-menerus secara langsung ataupun tidak langsung. Sosialisasi secara langsung bisa dilakukan dengan membuat kajian keagamaan tentang konsep halal, mengadakan seminar bertemakan industri halal, mengadakan kunjungan ke lembaga pendidikan, serta mengadakan *event* dan pameran industri halal. Sementara itu, sosialisasi secara tidak langsung dapat dilakukan dengan perantara berbagai media. Pada media cetak, sosialisasi bisa dilakukan dengan membuat artikel pada koran dan majalah, membuat buku dan komik mengenai konsep halal seperti yang dilakukan Majelis Ulama Indonesia (MUI) (Fathoni, 2020).

Rumitnya implementasi UU JPH akan terurai jika masing-masing pihak berperan optimal dan mendapat pemahaman yang memadai (Al Mustaqim, D, 2023). Kuatnya jaringan pelaku dan konsumen produk halal di Indonesia merupakan tantangan nyata. Indonesia mempunyai banyak sumber daya manusia yang mumpuni untuk mengatasi hal tersebut. Komitmen pemerintah tetap mensinergikan peran berbagai pihak. Peluang dan tantangan produk halal diharapkan semakin meningkatkan daya saing produk Indonesia di era saat ini (Samsul, 2022). Tinggal (bagaimana) upaya penegakan hukum dan perlindungan hak konsumen atas sertifikasi dan pelabelan produk halal.

2. Pemikiran Syatibi Tentang Kuliner Halal, Aman dan Sehat perspektif Maqashid Al-Syariah

Penemuan dalam pembahasan ini adalah makanan yang halal dan baik dalam Islam dapat dicermati di dalam konsep maqashid syariah. Menurut pendapat para ahli fikih, bahwa makanan yang halal dan baik itu harus berdasarkan konsep maqashid syariah, yaitu berdasarkan kemaslahatan (masalah) dan berupaya menghindari kerusakan /keburukan (*mafsadah*). Teori Maqasid syariah dalam wilayah ekonomi Islam dapat ditemukan secara langsung dalam landasan etika. Para pelaku ekonomi tidak hanya dituntut untuk dapat menguasai sumber-sumber ekonomi yang strategis tetapi juga memanfaatkannya untuk kepentingan umat dengan mengacu pada kemaslahatan dharuriyah, hajiyyah, dan tahsiniyyah (Annisa & Sri, 2019). Tujuan daripada pendekatan maqashid syariah itu adalah untuk menjamin hal-hal yang bersifat dharuri, hajiyyat, dan tahsiniyyat. Tujuan tersebut dapat dicapai bagi seseorang yang sudah dibebani atau taklif, yang pelaksanaannya tergantung pada pemahaman sumber hukum yang utama, yaitu al-Qur'an dan hadis (Aryani, 2017).

Kewajiban mengonsumsi makanan halal ini bertujuan menciptakan kemaslahatan, kebaikan dan kesejahteraan (*falah*) untuk manusia itu sendiri. Dari tujuan ini dapat ditemukan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya sesuai dengan maqashid syariah. Maqasid Syariah terdiri dari dua kata yakni maqasid dan syariah. (Asnawi & Ibrahim, 2018).

Secara etimologi, maqashid al-syari'ah terdiri dari dua kata, yakni maqashid dan al-syari'ah. Maqashid adalah bentuk jama' dari maqashid yang berarti kesengajaan atau tujuan. Sementara syari'ah secara bahasa berarti الماء من تحدث المواضع yang berarti jalan menuju sumber air. Jalan menuju sumber air ini dapat pula dikatakan sebagai jalan ke arah sumber pokok kehidupan. Menurut Syatibi sebagai yang dikutip dari ungkapannya:

هذه الشريعة وضعت لتحقيق مقاصد الشارع في قيام مصالحهم في الدين والدنيا معا

(sesungguhnya syari'at itu bertujuan mewujudkan kemaslahatan, manusia di dalam agama dan dunia sekaligus. Dalam ungkapan lain dikatakan oleh Syatibi: العباد لمصالح مشروعة الأحكام) hukum-hukum itu disyari'atkan untuk kemaslahatan hamba dan agama. Apabila ditelaah pernyataan Syatibi tersebut, dapat dikatakan bahwa kandungan maqashid al-syari'ah atau tujuan hukum adalah kemaslahatan umat manusia. Dengan demikian, semua kewajiban (taklif) diciptakan dalam rangka merealisasikan kemaslahatan hamba. Tak satu pun hukum Allah dalam pandangan Syatibi yang tidak mempunyai tujuan. Lebih jauh ia menyatakan bahwa hukum yang tidak mempunyai tujuan sama dengan *fat taklif ma la yu taq* (memberikan sesuatu yang tidak dapat dilaksanakan) (Mansyur, 2020).

Al-Syathibi mengungkapkan bahwa syariat yang diturunkan oleh syari'at adalah untuk merealisasikan kemaslahatan manusia dan menghindari mafsadat. Kemaslahatan itu sendiri kemudian terbagi menjadi tiga

kebutuhan, yaitu; dharuriat (primer), haajiyat (sekunder) dan tahsiniat (tersier)(Nurnazli, 2014). Untuk yang pertama adalah sesuatu yang harus ada demi terwujudnya kehidupan manusia. Seperti beragama, makan, minum, nikah, belajar, dan lain-lainnya, yang terangkum dalam 5 bagian; *hifdzu al-din* (memelihara agama), *hifdzu al-nafs* (memelihara jiwa), *hifdzu an-nasl* (memelihara keturunan), *hifdzu al-mal* (memelihara harta) dan *hifdzu al-„aql* (memelihara akal).

1. Terjaga agama (*hifz al-din*) para konsumen. Hal ini diwujudkan dengan industry halal yang produksinya berdasarkan pendekatan Alquran, hadis dan hukum Islam lainnya sebagai pedoman dalam menjalankan segala sistem operasional dan produknya. Dengan adanya Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) melalui ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal membuat keabsahan produksinya dan nilai-nilai dan aturan Islam semakin terjamin dan Insya Allah dapat dipercaya oleh konsumen muslim dan non-muslim.
2. Terjaga jiwa (*hifz al-nafs*) para konsumen. Hal ini terwujud dari hasil produksi-produksi halal yang dikonsumsi oleh masyarakat dalam setiap aspek kehidupan, sehingga terjaga dari produk-produk haram yang dapat merugikan masyarakat tersebut.
3. Terjaga akal pikiran (*hifz al-aql*) konsumen. Hal ini terwujud dari adanya tuntutan bahwa pihak yang melakukan produksi halal harus selalu mengungkapkan secara detail mengenai system produksinya dan dilarang untuk menutup-nutupi proses produksi tersebut.
4. Terjaga hartanya (*hifz al-mal*). Hal ini terwujud jelas dalam setiap produk-produk yang dikeluarkan oleh indutri halal dimana pihak yang memproduksi berupaya untuk menjaga proses produksi yang sedang berlangsung dengan bahan baku yang baik dan halal. Selain itu, terlihat juga dari adanya penerapan sistem zakat yang bertujuan untuk membersihkan harta nasabah secara transparan dan bersama-sama.
5. Terjaga keturunannya (*hifz al-nasl*). Hal ini terwujud dengan terjaganya empat hal di atas, maka para konsumen yang Insyaallah menggunakan produk halal dijamin halal akan berdampak baik bagi keluarga dan keturunan yang dinafkahi dari barang-barang yang dihasilkan dari industri yang halal (Bakar et al., 2021).

Sedangkan cara untuk melestarikannya adalah dengan 2 cara yaitu; *hifdzuha min nahiyati al- wujud* (menjaga hal-hal yang dapat memelihara keberadaannya) dan *hifdzuha min nahiyati al-„adam* (mencegah hal-hal yang dapat menghilangkannya). Sebagai contoh; untuk menjaga agama, kita harus beragama dan melaksanakan ibadah salat, zakat, dan sebagainya. Selanjutnya untuk mencegah hilangnya agama disyariatkan berjihad, memerangi orang murtad dan mencegah hal-hal bidah. Sementara untuk masalah haajiyat adalah sesuatu yang sebaiknya ada untuk menghindari kesulitan dalam

melaksanakannya. Seperti salat jama" (dikumpulkan) dan qashar (diringkas) bagi musafir. Sedangkan masalah tahsiniyat adalah sesuatu yang sebaiknya ada demi melestarikan akhlak yang baik. Kalau sesuatu ini tidak ada, maka tidak akan menimbulkan kerusakan atau hilangnya sesuatu juga tidak akan menimbulkan masyaqah dalam melaksanakannya, hanya saja dinilai tidak pantas dan tidak layak menurut ukuran tata krama dan kesopanan. Contohnya adalah menutup aurat dan menghilangkan najis (Aziz, 2017).

Prinsip-prinsip Maqashid Syariah, yang juga dikenal sebagai tujuan-tujuan atau hikmah-hikmah Syariah, merujuk pada kerangka kerja konseptual dalam Islam yang menetapkan tujuan-tujuan utama dari ajaran agama dan hukum Islam. Prinsip-prinsip ini tidak hanya merinci tugas-tugas agama, tetapi juga berfokus pada pencapaian kesejahteraan dan keadilan dalam kehidupan manusia, baik di dunia maupun di akhirat. Tujuan-tujuan ini memberikan panduan bagi individu, masyarakat, dan pemerintah dalam membentuk kebijakan dan tindakan yang sesuai dengan prinsip-prinsip agama dan kepentingan bersama (Dede Al Mustaqim, 2023).

Maqashid al-syari"ah mengandung empat aspek. Keempat aspek itu adalah: 1. Tujuan awal dari syariat yakni kemaslahatan manusia di dunia dan di akhirat 2. Syariat sebagai sesuatu yang harus dipahami 3. Syariat sebagai suatu hukum taklif yang harus dilakukan, 4. Tujuan syariat adalah membawa manusia ke bawah naungan hukum. Aspek pertama berkaitan dengan muatan dan hakikat maqashid al-syari"ah. Aspek kedua berkaitan dengan dimensi bahasa agar syari"at dapat dipahami sehingga dicapai kemaslahatan yang dikandungnya. Aspek ketiga berkaitan dengan pelaksanaan ketentuan-ketentuan syariat dalam rangka mewujudkan kemaslahatan. Ini juga berkaitan dengan kemampuan manusia untuk melaksanakannya. Aspek yang terakhir berkaitan dengan kepatuhan manusia sebagai mukallaf di bawah dan terhadap hukum-hukum Allah. Atau dalam istilah yang lebih tegas aspek tujuan syariat berupaya membebaskan manusia dari kekangan hawa nafsu (Ma'rifah, 2019).

KESIMPULAN DAN SARAN

Indonesia memiliki potensi yang luar biasa untuk mengembangkan zona kuliner halal, aman dan sehat. Potensi tersebut di antaranya adalah jumlah penduduk muslim yang melimpah hingga diproyeksikan mencapai 256 juta jiwa pada tahun 2050, pertumbuhan berbagai sektor industri halal khususnya sektor produk makanan halal, mulai diakuinya prestasi Indonesia di mata dunia, kondisi geografis Indonesia serta bonus demografinya, perkembangan teknologi, serta pengesahan Undang-Undang Jaminan Produk Halal nomor 33 tahun 2014. Produk halal menjadi lebih relevan dan menjadi salah satu perhatian di tengah banyaknya produk global yang masuk ke Indonesia, yang mendorong pelaku usaha lokal maupun global untuk mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) atas produknya.

As-Syar'i: Jurnal Bimbingan & Konseling Keluarga

Volume 6 Nomor 3 (2024) 1698 - 1711 E-ISSN 2656-8152 P-ISSN 2656-4807

DOI: 10.47476/assyari.v6i3.7167

Tantangan yang dihadapi Indonesia adalah kurangnya halal *awareness* pada masyarakat Indonesia, adanya problematika dalam pelaksanaan Undang-Undang Jaminan Produk Halal dan rendahnya kesadaran masyarakat Indonesia untuk berkompetisi. Melalui penelitian ini, diharapkan banyak kalangan yang semakin sadar akan pentingnya industri halal sehingga dapat mendukung upaya untuk memajukan industri halal Indonesia. Dengan melihat potensi dan tantangan tersebut, pemerintah disarankan untuk lebih menggalakkan edukasi kepada pelaku usaha tentang pentingnya menjaga dan menjamin kualitas barang dan jasa yang ditawarkan kepada masyarakat, khususnya terkait jaminan kehalalannya mengingat mayoritas penduduk Indonesia beragama Islam. Selain itu, perlu ada pendampingan pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dalam proses sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, N., & Filsahani, N. (2023). Manfaat Mengonsumsi Makanan dan Minuman Halal bagi Kesehatan tubuh. *Journal Islamic Education*, 1(4), 720–730. <https://maryamsejahtera.com/index.php/Education/article/view/849>
- Al Mustaqim.D. (2023). Sertifikat Halal Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen Muslim: Analisis Maqashid Syariah Dan Hukum Positif. *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics*, 1(2), 54–67. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i2.64>
- Amini, A., Fasa, M. I., & Suharto, S. (2022). Urgensi Halal Food Dalam Tinjauan Konsumsi Islami. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 2(2), 1–14. <https://doi.org/10.15575/likuid.v2i2.16031>
- Andriyani, A. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan (Literature analysis on food in islam and Health Perspective). *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2), 178.
- Annisa & Sri. (2019). Tinjauan Maqashid Syariah Terhadap Konsumsi. *Jurnal Studi Keislaman*, 5(1), 23–33.
- Aryani, Y. (2017). Hubungan Tingkatan Masalah dalam Maqashid Al-Syari'ah (Masalah Al-Dharuriyat, Al-Hajiyat, At-Tahsiniyat) Dengan Al-Ahkam Al-Khamsah. *El-Ruysd*, 2(2), 35–57.
- Asnawi, U. F., & Ibrahim, R. R. (2018). Implementasi jaminan produk pangan halal di Jambi. *Ijtihad: Jurnal Wacana Hukum Islam Dan Kemanusiaan*, 18(2), 211. <https://doi.org/10.18326/ijtihad.v18i2.211-226>
- Aziz, M. (2017). Perspektif Maqashid Al-Syariah dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal di Indonesia Pasca Berlakunya Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Al Hikmah: Jurnal Studi Keislaman*, 7(2), 78–94.
- Baihaki, A., Rabiah Al Adawiah, & Hermawati, N. R. (2022). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Jaminan Produk Halal Pada Makanan Dan Minuman UMKM di Kota Bekasi. *Krtha Bhayangkara*, 16(2), 315–338. <https://doi.org/10.31599/krtha.v16i2.1501>
- Bakar, A., Pratami, A., & Sukma, A. P. (2021). Analisis fiqih industri halal. *Taushiah*, 11(1), 1–13.
- Dede Al Mustaqim. (2023). Strategi Pengembangan Pariwisata Halal Sebagai Pendorong Ekonomi Berkelanjutan Berbasis Maqashid Syariah. *AB-JOIEC: Al-Bahjah Journal of Islamic Economics*, 1(1), 44–55. <https://doi.org/10.61553/abjoiec.v1i1.22>
- Ermelia, T., Imsar, I., & Harahap, R. D. (2023). Analisis Konsep Green Economy Terhadap Potensi Pengembangan Pariwisata Halal Di Sumatera Utara. *Jurnal Proaksi*, 10(2), 226–245. <https://doi.org/10.32534/jpk.v10i2.4049>
- Eva Diyah, N., Riyanti, A., & Karim, M. (2022). Implementasi Sertifikasi Halal Pada Kuliner Umkm Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*,

- 1(12), 2863–2874. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i12.461>
- Fahham, A. M. (2017). Tantangan Pengembangan Wisata Halal di Nusa Tenggara Barat. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 8(1), 65–79. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v8i1.1258>
- Farida, N., Kurniastuti, T., & Septiawan, B. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Legalitas Usaha Produk Makanan UMKM Berbasis Produk Halal. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 706–713. <https://doi.org/10.59395/altifani.v3i5.481>
- Fathoni, M. A. (2020). Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), 428. <https://doi.org/10.29040/jiei.v6i3.1146>
- Hamdi, B. (2022). Prinsip dan Etika Konsumsi Islam (Tinjauan Maqashid Syariah). *Islamadina: Jurnal Pemikiran Islam*, 23(1), 1. <https://doi.org/10.30595/islamadina.v23i1.10821>
- Hasan, K. N. S., & Pasyah, T. (2022). Challenges of Indonesian Halal Industry in the Digital Economic Era. *Sriwijaya Law Review*, 6(2), 319–335. <https://doi.org/10.28946/slrev.Vol6.Iss2.869.pp319-335>
- Ilham, B. U., Dirwan, D., Randa, A., & Rafiqah, R. (2023). Pengembangan UMKM Terpadu Berbasis Zona KHAS (Kuliner Halal Aman dan Sehat) di Kawasan Wisata Lego-Lego Makassar. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 9(2), 315. <https://doi.org/10.35906/jurman.v9i2.1819>
- Ma'rifah, N. (2019). Menggali Dan Menemukan Konsep Maqasid Syari'ah Dalam Pohon Ilmu Hukum Indonesia. *E-Journal.Metrouniv.Ac.Id*, 16(02), 248–264. <https://e-journal.metrouniv.ac.id/index.php/istinbath/article/view/1707%0Ahttps://e-journal.metrouniv.ac.id/index.php/istinbath/article/download/1707/1395>
- Mansyur, Z. (2020). Implementasi Teori Maqashid Syari'ah Asy-Syatibi Dalam Muamalah Kontemporer. *Jurisdictie: Jurnal Hukum Dan Syariah*, 11(1), 67–92. <https://doi.org/10.18860/j.v11i1.7675>
- Muhammad Nizar, & Antin Rakhmawati. (2022). Tantangan dan Strategi Pemasaran Produk Halal di Indonesia. *Malia (Terakreditasi)*, 13(1), 123–140. <https://doi.org/10.35891/ml.v13i1.2872>
- Nurnazli. (2014). PENERAPAN KAIDAH MAQÂSHID SYARIAH DALAM PRODUK PERBANKAN SYARIAH. *Ijtima'iyya*, 7(1), 44–62.
- Salam, D. Q. A., & Makhtum, A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Umkm Di Kabupaten Sampang. *Qawwam: The Leader's Writing*, 3(1), 10–20. <https://www.jurnalfuad.org/index.php/qawwam/article/view/110>
- Samsul. (2022). Peluang dan Tantangan Industri Halal Indonesia Menuju Puser Industri Halal Dunia. *Al-Azhar: Journal of Islamic Economics*, 4(1), 12–24. <https://doi.org/10.37146/ajie>
- Siti Maheran, et. al. (2022). Pendekatan Maqashid Syariah Terhadap Konsep Makanan Halalan Thoyyiban Dalam Islam. *Teraju: Jurnal Syariah Dan Hukum*, 4(No 1),

50.

- Sulistiani, S. L. (2019). Analisis Maqashid Syariah Dalam Pengembangan Hukum Industri Halal Di Indonesia. *Law and Justice*, 3(2), 91-97. <https://doi.org/10.23917/laj.v3i2.7223>
- Syarif, F., & Adnan, N. (2019). Pertumbuhan dan Keberlanjutan Konsep Halal Economy di Era Moderasi Beragama. *Jurnal Bimas Islam*, 12(1), 93-122. <https://doi.org/10.37302/jbi.v12i1.97>
- Thabrani, A. M. (2014). ESENSI TA'ABBUD DALAM KONSUMSI PANGAN (Telaah Kontemplatif atas Makna Halâl-Thayyib). *AL-IHKAM: Jurnal Hukum & Pranata Sosial*, 8(1), 55-68. <https://doi.org/10.19105/al-lhkam.v8i1.340>
- Tutut Indra Wahyuni, D. (2022). Pedoman Zona Kuliner, Halal, Aman, dan Sehat. In *Komite Ekonomi dan Keuangan Syariah*. Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Zainuddin, M., & Karina, A. D. (2023). Penggunaan Metode Yuridis Normatif dalam Membuktikan Kebenaran pada Penelitian Hukum. *Smart Law Journal*, 2(2), 114-123.