ANALISIS PERBANDINGAN HUKUM PENGGUNAAN PEWARNA KARMIN MENURUT FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN LEMBAGA BAHTSUL MASAIL NAHDLATUL ULAMA

IRFAN HARYANTO
NIM.1219060

2025

ANALISIS PERBANDINGAN HUKUM PENGGUNAAN PEWARNA KARMIN MENURUT FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN LEMBAGA BAHTSUL MASAIL NAHDLATUL ULAMA

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian Syarat memperoleh
gelar Sarjana Hukum (S.H)

Oleh :

IRFAN HARYANTO
NIM.1219060

PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
K.H. ABDURRAHMAN WAHID PEKALONGAN

2025

ANALISIS PERBANDINGAN HUKUM PENGGUNAAN PEWARNA KARMIN MENURUT FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN LEMBAGA BAHTSUL MASAIL NAHDLATUL ULAMA

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian Syarat memperoleh
gelar Sarjana Hukum (S.H)

Oleh :

IRFAN HARYANTO
NIM.1219060

PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
K.H. ABDURRAHMAN WAHID PEKALONGAN

2025

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : IRFAN HARYANTO

NIM : 1219060

Judul Skripsi : Analisis Perbandingan Hukum Penggunaan Pewarna Karmin Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama

Menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya penulis sendiri, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah penulis sebutkan sumbernya. Apabila dikemudian hari skripsi ini ternyata skripsi ini hasil karya orang lain, penulis bersedia mendapat sanksi akademik yaitu dicabut gelarnya.

Demikian pernyataan ini telah dibuat dengan sebenar-benarnya.

Pekalongan, 28 Februari 2025

Yang menyatakan

IRFAN HARYANTO

NIM. 1219060

NOTA PEMBIMBING

Teti Hadiati, M.H.I
Jl. Kyai Lampah Denasari Kulon
RT. 04, RW 02, Kab. Batang

Lamp. : 2 (dua) eksemplar
Hal : Naskah Skripsi Sdr. Irfan Haryanto

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Syariah
c.q. Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah
di
PEKALONGAN

Assalamualaikum Wr. Wb.
Setelah diadakan penelitian dan perbaikan seperlunya, maka bersama ini saya kirimkan naskah Skripsi Saudara:

Nama : IRFAN HARYANTO
NIM : 1219060
Judul Skripsi : Analisis Perbandingan Hukum Penggunaan Pewarna Karmin Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama

Dengan ini mohon agar Skripsi Saudara tersebut dapat segera dimunaqosahkan. Demikian nota pembimbing ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatiannya saya sampaikan terima kasih.
Wassalamualaikum Wr. Wb.

Pekalongan, 28 Februari 2025
Pembimbing,

Teti Hadiati, M.H.I
NIP. 198011272023212020

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI PEKALONGAN
FAKULTAS SYARIAH
Jl. Pahlawan Km. 5 Rowolaku, Pekalongan Telp. (0285) 412575 Fax. (0285) 423418
Website : fasya.uingusdur.ac.id, Email : fasya@uingusdur.ac.id

PENGESAHAN

Dekan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan mengesahkan skripsi saudara :

Nama : **IRFAN HARYANTO**
NIM : **1219060**
Prodi : **Hukum Ekonomi Syariah**
Judul : **ANALISIS PERBANDINGAN HUKUM PENGGUNAAN PEWARNA KARMIN MENURUT FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN LEMBAGA BAHTSUL MASAIL NAHDLATUL ULAMA**

Telah diujikan pada hari Kamis Tanggal 17 Maret 2025 dan dinyatakan LULUS serta diterima sebagai sebagian syarat guna memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H.).

Pembimbing,

Teti Hadlati, M.H.I
NIP. 198011272023212020

Dewan Penguji

Penguji I

Tarmidzi, M.S.I.
NIP.197802222023211006

Penguji II

Hairus Saleh, M.A
NIP.198805152022031001

Pekalongan, 21 Maret 2025
Disahkan oleh Dekan

Dr. H. Akhmad Jalaludin, M.A
NIP. 19730622 2000031001

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN
KEPUTUSAN BERSAMA
MENTERI AGAMA DAN MENTERI PENDIDIKAN
DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA
Nomor: 158 Tahun 1987
Nomor: 0543b//U/1987

Transliterasi dimaksudkan sebagai pengalih-hurufan dari abjad yang satu ke abjad yang lain. Transliterasi Arab-Latin di sini ialah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin beserta perangkatnya.

A. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf. Dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda sekaligus.

Berikut ini daftar huruf Arab yang dimaksud dan transliterasinya dengan huruf latin:

Tabel 0.1: Tabel Transliterasi Konsonan

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
أ	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Ṡa	ṡ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ḥa	ḥ	ha (dengan titik di bawah)

خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	d	De
ذ	Żal	ż	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	r	er
ز	Zai	z	zet
س	Sin	s	es
ش	Syin	sy	es dan ye
ص	Ṣad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa	ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Ẓa	ẓ	zet (dengan titik di bawah)
ع	`ain	`	koma terbalik (di atas)
غ	Gain	g	ge
ف	Fa	f	ef
ق	Qaf	q	ki
ك	Kaf	k	ka
ل	Lam	l	el
م	Mim	m	em

ن	Nun	n	en
و	Wau	w	we
ه	Ha	h	ha
ء	Hamzah	‘	apostrof
ي	Ya	y	ye

B. Vokal

Vokal bahasa Arab, seperti vokal bahasa Indonesia, terdiri dari vokal tunggal atau *monoftong* dan vokal rangkap atau *diftong*.

1. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tabel 0.2: Tabel Transliterasi Vokal Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ـَ	Fathah	a	a
ـِ	Kasrah	i	i
ـُ	Dammah	u	u

2. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf sebagai berikut:

Tabel 0.3: Tabel Transliterasi Vokal Rangkap

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
يْ...َ	Fathah dan ya	ai	a dan u
وْ...َ	Fathah dan wau	au	a dan u

Contoh:

- كَتَبَ kataba
- فَعَلَ fa`ala
- سُئِلَ suila
- كَيْفَ kaifa
- حَوْلَ haula

C. *Maddah*

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut:

Tabel 0.4: Tabel Transliterasi *Maddah*

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ...ىَ...	Fathah dan alif atau ya	ā	a dan garis di atas
ى...ِ	Kasrah dan ya	ī	i dan garis di atas
و...ُ	Dammah dan wau	ū	u dan garis di atas

Contoh:

- قَالَ qāla
- رَمَى ramā
- قِيْلَ qīla
- يَقُوْلُ yaqūlu

D. Ta' Marbutah

Transliterasi untuk ta' marbutah ada dua, yaitu:

1. Ta' marbutah hidup
   Ta' marbutah hidup atau yang mendapat harakat fathah, kasrah, dan dammah, transliterasinya adalah "t".
2. Ta' marbutah mati
   Ta' marbutah mati atau yang mendapat harakat sukun, transliterasinya adalah "h".
3. Kalau pada kata terakhir dengan ta' marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka ta' marbutah itu ditransliterasikan dengan "h".

Contoh:

- رَوْضَةُ الأَطْفَالِ raudah al-atfāl/raudahtul atfāl
- الْمَدِيْنَةُ الْمُنَوَّرَةُ al-madīnah al-munawwarah/al-madīnatul munawwarah
- طَلْحَةْ talhah

E. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda, tanda syaddah atau tanda tasydid, ditransliterasikan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda syaddah itu.

Contoh:

- نَزَّلَ nazzala
- البِرُّ al-birr

F. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, yaitu ال, namun dalam transliterasi ini kata sandang itu dibedakan atas:

1. Kata sandang yang diikuti huruf syamsiyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf syamsiyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya, yaitu huruf "l" diganti dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu.
2. Kata sandang yang diikuti huruf qamariyah

   Kata sandang yang diikuti oleh huruf qamariyah ditransliterasikan dengan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya.

Baik diikuti oleh huruf syamsiyah maupun qamariyah, kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan tanpa sempang.

Contoh:

- الرَّجُلُ ar-rajulu
- الْقَلَمُ al-qalamu
- الشَّمْسُ asy-syamsu
- الْجَلاَلُ al-jalālu

G. Hamzah

Hamzah ditransliterasikan sebagai apostrof. Namun hal itu hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan

di akhir kata. Sementara hamzah yang terletak di awal kata dilambangkan, karena dalam tulisan Arab berupa alif.
Contoh:

- تَأْخُذُ ta'khużu
- شَيْءٌ syai'un
- النَّوْءُ an-nau'u
- إِنَّ inna

H. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata, baik fail, isim maupun huruf ditulis terpisah. Hanya kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harkat yang dihilangkan, maka penulisan kata tersebut dirangkaikan juga dengan kata lain yang mengikutinya.

Contoh:

- وَ إِنَّ اللهَ فَهُوَ خَيْرُ الرَّازِقِيْنَ Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn/Wa innallāha lahuwa khairurrāziqīn
- بِسْمِ اللهِ مَجْرَاهَا وَ مُرْسَاهَا Bismillāhi majrehā wa mursāhā

I. Huruf Kapital

Meskipun dalam sistem tulisan Arab huruf kapital tidak dikenal, dalam transliterasi ini huruf tersebut digunakan juga. Penggunaan huruf kapital seperti apa yang berlaku dalam EYD, di antaranya: huruf kapital digunakan untuk menuliskan huruf awal nama diri dan permulaan kalimat. Bilamana nama

diri itu didahului oleh kata sandang, maka yang ditulis dengan huruf kapital tetap huruf awal nama diri tersebut, bukan huruf awal kata sandangnya.
Contoh:

- الْحَمْدُ للهِ رَبِّ الْعَالَمِيْنَ — Alhamdu lillāhi rabbi al-`ālamīn/ Alhamdu lillāhi rabbil `ālamīn
- الرَّحْمنِ الرَّحِيْمِ — Ar-rahmānir rahīm/Ar-rahmān ar-rahīm

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan itu disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, huruf kapital tidak dipergunakan.
Contoh:

- اللهُ غَفُوْرٌ رَحِيْمٌ — Allaāhu gafūrun rahīm
- لِلّهِ الأُمُوْرُ جَمِيْعًا — Lillāhi al-amru jamī`an/Lillāhil-amru jamī`an

J. Tajwid

Bagi mereka yang menginginkan kefasihan dalam bacaan, pedoman transliterasi ini merupakan bagian yang tak terpisahkan dengan Ilmu Tajwid. Karena itu peresmian pedoman transliterasi ini perlu disertai dengan pedoman tajwid.

PERSEMBAHAN

Dengan penuh ketulusan hati yang mendalam dari diri penulis setelah melalui berbagai tahapan dan proses yang saat ini telah selesai. Pada kesempatan ini penulis mempersembahkan skripsi ini kepada:

1. Allah SWT, sebagai sutradara terhebat yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya.
2. Kedua orang tua penulis Alm. Bapak Caridin dan Ibu Mutinah yang menjadi sumber inspirasi utama penulis, yang telah mendidik dengan sabar, ikhlas, tidak pernah lelah memotivasi agar tetap bersemangat walaupun terdapat keterbatasan dan selalu mendoakan siang dan malam tanpa henti dengan tulus sepenuh hati. Penulis selalu menyayangi kalian berdua apapun situasi dan kondisinya.
3. Kedua kakak Suparti dan Danoyo, S.M., terimakasih sudah ikut serta dalam proses penulis dalam menempuh pendidikan selama ini. Terimakasih atas bimbingan, doa, dan cinta yang selalu diberikan kepada penulis.
4. Untuk diri saya sendiri, Irfan Haryanto terimakasih atas segala kerja keras dan semangatnya sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir skripsi ini. Kepada diri saya sendiri yang sudah kuat melewati lika liku kehidupan hingga sekarang. Terimakasih pada hati yang masih tetap tegar dan ikhlas menjalani semuanya. Terimakasih pada raga dan jiwa yang masih tetap kuat hingga sekarang.
5. Teruntuk keluarga besar Bapak dan Ibu yang tidak bisa penulis sebut namanya satu per-satu terimakasih banyak untuk doa, nasihat, masukan, dan semangatnya selama ini.
6. Dosen pembimbing skripsi, Ibu Teti Hadiati, M.H.I., izinkanlah penulis mengucapkan terimakasih yang telah

membimbing penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

7. Teman-teman seperjuangan Hukum Ekonomi Syariah kelas B dan seluruh teman-teman Hukum Ekonomi Syariah angkatan 2019, yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu per-satu, terimakasih telah menemani proses pendidikan penulis serta pengalaman baik yang tidak akan terlupakan. Dan memberikan pembelajaran bahwa proses seseorang itu tidak sama, melainkan berbeda-beda dengan versinya dan takdir terbaiknya masing-masing.
8. Pemilik NIM 1519056, yang hadir menjadi bagian kecil dari banyaknya pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan serta doa kepada penulis.

MOTTO

“Hatiku tenang karena mengetahui bahwa apa yang melewatkanku tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah melewatkanku”

(Umar bin Khattab)

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji perbandingan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur yang menyampaikan perbedaan dan persamaan terkait penggunaan serangga *cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin). Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (NU) Jawa Timur berselisih pendapat dalam interpretasi hukum Islam tentang karmin. Metode yang digunakan adalah jenis penelitian normatif dengan mengkaji hukum tertulis dan menggunakan sumber data primer yang meliputi dokumen resmi atau berita acara yang digunakan untuk membuat peraturan perundang undangan dan putusan hakim. Majelis Ulama Indonesia memandang karmin halal karena tidak najis dan tidak menjijikan, sementara Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur menyatakan karmin haram dan tidak boleh dikonsumsi. Oleh karena itu, untuk umat Islam yang mengikuti fatwa Majelis Ulama Indonesia, pewarna karmin dianggap halal untuk dikonsumsi. Menurut Jumhur Syafi'iyyah, serangga *Cochineal* yang digunakan sebagai bahan utama pewarna Karmin tidak sama dengan belalang biasa. Namun, dalam keputusannya, serangga Cochineal dianggap suatu keharusan. Meskipun tempat tinggalnya mirip dengan belalang, cochineal tidak sama dengan belalang yang aman untuk dikonsumsi. Struktur tubuh Cochineal sangat berbeda dengan serangga pada umumnya. Menurut Imam Qoffal, Imam Malik, dan Imam Abi Hanifah, menurut pandangan mereka, bangkai serangga Cochineal yang digunakan sebagai pewarna dianggap suci karena tidak mengalir darah sehingga boleh dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini sendiri untuk menganalisa penggunaan karmin sebagai pewarna yang masih menimbulkan pro dan kontra pemakaiannya.

Kata Kunci: Cochineal, Pewarna, LBMU, MUI

ABSTRACT

Haryanto, Irfan. 2024. Faculty of Sharia, State Islamic University K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan.

This research examines the comparison of the Fatwa of the Indonesian Ulema Council Number 33 of 2011 and the Decision of Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama East Java which conveys the differences and similarities regarding the use of cochineal insects as food coloring (Karmin). The Indonesian Ulema Council (MUI) and the East Java Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (NU) Institute disagree on the interpretation of Islamic law regarding karmin. The Indonesian Ulema Council views carmin as halal because it is not unclean and not disgusting, while the East Java Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Institute states carmin is haram and should not be consumed. Therefore, for Muslims who follow the fatwa of the Indonesian Ulema Council, carmine color is considered halal for consumption. According to Jumhur Syafi'iyyah, the Cochineal insects used as the main ingredient for Karmin dye are not the same as ordinary grasshoppers. However, in his decision, Cochineal insects were considered a must. Even though its habitat is similar to grasshoppers, cochinillas are not the same as grasshoppers which are safe to consume. Cochineal's body structure is very different from insects in general. According to Imam Qoffal, Imam Malik, and Imam Abi Hanifah, in their view, the carcasses of Cochineal insects which are used as dye are considered holy because they do not flow with blood so they can be consumed.

Keywords : *Cochineal. Colors, LBMNU, MUI*

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan atas kehadirat Allah SWT., karena atas ridho-Nya yang telah memberikan kemudahan, ketabahan, kesabaran, semangat serta kelancaran kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini telah terselesaikan. Penyusunan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Hukum (S.H.) dalam Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan.

Penulis menyadari bahwa berharganya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak dari masa perkuliahan sampai menyusun skripsi ini. Ucapan terimakasih dengan setulus hati, penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah banyak membantu terselesaikannya skripsi ini, di antaranya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Zaenal Mustakim, M.Ag., selaku Rektor UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan beserta segenap jajarannya yang telah memberikan kesempatan baik secara edukatif maupun administratif.
2. Bapak Dr. H. Akhmad Jalaludin, M.A., selaku Dekan Fakultas Syariah UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan.
3. Bapak Tarmidzi, M.S.I., selaku Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis sejak awal masuk perkuliahan sampai terselesaikannya skripsi ini dengan baik.
4. Ibu Teti Hadiati, M.H.I., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, bertukar pikiran serta memberikan bimbingan dan nasihat kepada penulis.

5. Seluruh Dosen Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan.
6. Seluruh Staff dan karyawan Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan.
7. Semua pihak yang telah membantu hingga penyusunan skripsi ini selesai.

Semoga segala kebaikan dan pertolongan semuanya mendapat berkah dari Allah SWT dan penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Namun demikian penulis berharap nantinya skripsi ini dapat membawa manfaat bagi semua pihak.

Pekalongan, 28 Februari 2025

Penulis,

DAFTAR ISI

JUDUL ..... **i**
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI ..... **ii**
NOTA PEMBIMBING ..... **iii**
PENGESAHAN ..... **iv**
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB LATIN ..... **v**
PERSEMBAHAN ..... **xiii**
MOTTO ..... **xv**
ABSTRAK ..... **xvi**
ABSTRACT ..... **xvii**
KATA PENGANTAR ..... **xviii**
DAFTAR ISI ..... **xx**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang Masalah 1
B. Rumusan Masalah 6
C. Tujuan Penelitian 6
D. Manfaat Penelitian 6
E. Penelitian Relevan 7
F. Kerangka Teori 9
G. Metode Penelitian 13
H. Teknik Analisis Data 15
I. Sistematika Penulisan 16
BAB II TEORI DAN KONSEP **18**
A. Teori Istinbath Hukum 18
B. Pengertian Karmin 20
C. Hukum Makanan dan Minuman yang Halal, Haram, dan Meragukan 22
D. Pewarna Makanan 25
E. Bahan Tambahan Makanan yang Diizinkan dan Dilarang 29
F. Najis yang Sering Digunakan Dalam Makanan atau Minuman 31

BAB III SERANGGA COCHINEAL SERTA PANDANGAN MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN LEMBAGA BAHTSUL MASAIL NAHDLATUL ULAMA 35
A. Serangga *Cochineal* 35
B. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 Tentang Pemanfaatan Serangga Cochineal sebagai Pewarna Makanan..... 39
C. Putusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama 42
BAB IV PERBANDINGAN FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN HASIL PUTUSAN LEMBAGA BAHTSUL MASAIL NAHDLATUL ULAMA TERKAIT PENGGUNAAN KARMIN SEBAGAI PEWARNA TAMBAHAN..... 46
A. Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga Cochineal sebagai Pewarna Makanan Karmin 46
B. Perbandingan Fatwa Majelis Ulama Indonesia dengan Keputusan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama 55
C. Perbandingan Putusan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur Tahun 2023 57
D. Analisis Metode Istinbath Fatwa Majelis Ulama Indonesia Tentang Hukum Penggunaan Pewarna Karmin 60
E. Analisis Metode Istinbath Putusan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Tentang Hukum Penggunaan Pewarna Karmin..... 65
BAB V PENUTUP 68

A. Kesimpulan 68
B. Saran 69
DAFTAR PUSTAKA 71

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tujuan Negara Kesatuan Republik Indonesia sebagaimana tercantum dalam alinea 4 Pembukaan Undang-Undang Dasar 1945 adalah Pemerintah Republik Indonesia berkewajiban melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia. Negara Kesatuan Republik Indonesia melindungi masyarakat Indonesia dengan produk hukumnya sebagai negara hukum. Berdasarkan komitmen tersebut sebagai aturan hukum, maka diterbitkanlah Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UUPK).

Kajian Bank Dunia menunjukkan bahwa seluruh negara dari beragam tingkatan ekonomi, mulai dari negara miskin hingga negara maju, tidak luput dari bayang-bayang ancaman kesehatan akibat asupan pangan. Setiap pedagang ataupun produsen makanan jadi wajib memperhatikan tata laksana kesehatan pangan yang diproduksinya. Hal ini berkaitan dengan kebiasaan masyarakat Indonesia yang dominan mengkonsumsi makanan dan minuman dalam bentuk olahan jadi. Pemerintah pun wajib mengawasi hal ini demi menjaga keselamatan konsumen.

Kebiasaan konsumsi makanan dan minuman dalam bentuk jadi itu terlihat dari data pengeluaran konsumsi masyarakat Indonesia. Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) BPS Maret 2022, setiap bulan masyarakat Indonesia membelanjakan uangnya sekitar Rp 1,32 juta untuk kebutuhan makanan dan non makanan. Setiap bulan, rata-rata sekitar Rp 207.000 dibelanjakan setiap

penduduk Indonesia untuk membeli makanan dalam bentuk siap saji. Wujudnya bisa berupa produk makanan olahan pabrik yang dijual di warung, toko, ritel-ritel modern, ataupun produk makanan olahan yang dijajakan di rumah makan, warung kaki lima, ataupun restoran.[1] Di sisi lain, masyarakat harus memahami dan berhati-hati terhadap produk pangan yang ditawarkan produsen, terutama yang akan dikonsumsi. Ketepatan konsumen dalam memilih produk yang ditawarkan sangat penting karena berhubungan dengan keselamatan kesehatan mereka. Jika produk makanan yang dikonsumsi oleh konsumen mengandung bahan berbahaya atau bahan tambahan yang dilarang, seperti pengawet, pewarna, perasa buatan, dan pemanis, dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan konsumen dan tentunya menurunkan tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk tersebut.

Tentu saja, produsen menggunakan beberapa hal untuk menarik minat konsumen terhadap praktik produksi pangan yang digunakan oleh produsen sebagai bentuk daya saing industri. Diantara langkah-langkahmya, penampilan produk menarik yang membedakannya dari barang pesaing di pasar sehingga dapat menarik pelanggan. Produk dengan tampilan menarik seringkali ditampilkan pada kemasannya dan pewarna makanan memberikan penampilan yang indah dan rasa yang unik dapat juga mempengaruhi konsumen.

[1] https://www.kompas.id/baca/riset/2023/02/26/kebiasaan-mengonsumsi-makanan-jadi-berisiko-tinggi-bagi-kesehatan, diakses pada tanggal 28 Juli 2024.

Mayoritas produsen menggunakan pewarna makanan untuk memberikan tampilan warna cantik pada produknya. Hal ini dapat memberikan rona cerah yang membuatnya terlihat lebih menarik. Banyak makanan dan minuman yang dijual di pasaran mengandung pewarna makanan. Pewarna makanan digunakan untuk memberi warna pada produk makanan. Pewarna makanan ini tersedia dalam berbagai bentuk, seperti cair, bubuk, gel, dan pasta.[2] Jenis pewarna makanan yang pertama adalah pewarna makanan alami yang memanfaatkan tumbuhan dan hewan sebagai pewarna makanan sehingga terdapat nilai gizi yang baik untuk kesehatan.[3] Yang kedua adalah pewarna makanan sintetis, yang produksinya harus melalui proses pengujian sebelum dapat dimanfaatkan untuk membuat pewarna makanan yang dapat dikonsumsi.

Biasanya tumbuhan dan hewan dengan pigmen yang dapat menghasilkan pewarna makanan yang menarik secara visual digunakan sebagai pewarna makanan alami. Beberapa warna seperti merah, hijau, kuning, ungu oranye, biru, dan putih, biasanya dibuat dari pewarna makanan alami. Dari segi bahan berbagai tumbuhan dapat digunakan untuk menghasilkan warna yang sering digunakan dalam pewarna makanan. Pigmen ungu tua yang kaya dari serangga *Cochineal* digunakan untuk mewarnai makanan merah menggunakan pewarna makanan alami yang berasal

---

[2] Winarno and Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alamai Indonesia (Potensi di Masa Depan)*, 1st ed. (Jakarta, 2020), hal. 2.

[3] Wisnu Cahyadi, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, 2nd ed. (Jakarta, 2008), hal. 61.

dari hewan. Karmin adalah nama modern untuk pewarna makanan ini.

Pigmen ungu tua dari serangga *cochineal* biasanya hidup di bantalan kaktus dan memakan cairan kaktus. Pigmen ini digunakan untuk membuat pewarna makanan karmin. Pewarna makanan ini mudah diperoleh dan membantu produsen menghemat biaya. Pewarna makanan merah tua ini berasal dari asam *cochineal* serangga betina. Serangga *cochineal* yang tumbuh pada kaktus dikumpulkan dan dijemur sampai kering sebelum digiling. Pewarna merah tua yang diekstraksi dapat digunakan untuk mewarnai makanan, minuman, dan kosmetik.[4]

Pewarna karmin ini masih menimbulkan banyak perdebatan meski terbuat dari bahan alami. Starbucks, perusahaan terbesar di dunia dengan 20.336 lokasi di 61 negara, dulunya menggunakan pewarna karmin.[5] Starbuck mulai menggunakan pewarna karmin pada minuman rasa stroberi mereka pada tahun 2012. Pelanggan memprotes penggunaan makanan karmin. Pewarna karmin tidak hanya digunakan starbucks untuk memberikan warna yang indah pada produk mereka, tetapi yogurt Cimory rasa stroberi dan seperti halnya susu UHT rasa stroberi kebanyakan menggunkan pewarna tersebut.

Saat ini, Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (LBMNU) Jawa Timur telah mengeluarkan

---

[4] Mabruri Pudyas Salim, "Mengenal Karmin Pewarna Makanan Alami Dari Serangga, Begini Hukumnya Dalam Islam,"*Liputan 6*, September 27, 2023, https://www.liputan6.com/hot/read/5408632/mengenal-karmin-pewarna-alami-dari-serangga- begini-hukumnya-dalam-islam?page=2.

[5] "Starbucks," *Ensiklopedia Dunia*, n.d., https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Starbucks.

keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama pada 23 Agustus 2023 tentang pewarna karmin yang terbuat dari serangga *cochineal*. Dalam keputusannya, Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (LBMNU) Jawa Timur mengatakan bahwa pewarna karmin yang berasal dari serangga *cochineal* tidak boleh digunakan dalam makanan atau minuman. Menurut Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama, penggunaan pewarna karmin bahkan tidak diperbolehkan dalam kosmetik berwarna seperti lipstik, eyeshadow, dan jenis kosmetik lainnya. Hal ini tidak hanya berlaku pada pewarna makanan, karena pembuatannya menggunakan bangkai serangga cochineal yang najis dan menjijikan.[6]

Pada tahun 2011, Majelis Ulama Indonesia menerbitkan fatwa nomor 33 tentang penggunaan serangga *cochineal* untuk pewarnaan makanan dan minuman. Fatwa tersebut menyatakan bahwa pewarna makanan karmin yang berasal dari serangga *cochineal* dapat dikonsumsi dan halal asalkan aman dan memberikan manfaat. Majelis Ulama Indonesia telah memutuskan bahwa pewarna makanan karmin yang digunakan dalam makanan dan minuman adalah halal karena serangga *cochineal* memiliki banyak kesamaan dengan belalang. Seperti darah tidak mengalir pada belalang dan serangga *cochineal*.

Dari perbedaan pandangan antara Fatwa Majelis Ulama Indonesia dengan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama, diperlukan analisis

[6] "Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur," Agustus 2023.

terhadap keduanya untuk mendapatkan manfaat yang diperlukan di era yang semakin berkembang ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Bagaimana penggunaan Karmin sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman?
2. Bagaimana perbandingan pengambilan istinbat hukum Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama mengenai penggunaan karmin sebagai pewarna alami?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk sebagai berikut:

1. Untuk menganalisa penggunaan karmin sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman.
2. Untuk menganalisa perbandingan pengambilan istinbat hukum Fatwa Majelis Ulama Indonesia dengan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama mengenai penggunaan Karmin.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu kemajuan ilmu pengetahuan dan menjadi pedoman bagi peneliti selanjutnya dalam menyusun sebuah penelitian yang baik dan berguna sebagai pengetahuan bagi masyarakat. Melalui pemahaman terhadap aspek hukum yang terlibat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pemahaman

mengenai praktik penggunaan karmin sebagai pewarna alami.

2. Manfaat Praktis

Hasil ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis sendiri sebagai bahan untuk memperluas proses pembelajaran dan ilmu pengetahuan pada bidang keilmuan yang diteliti, serta membantu produsen memilih bahan yang akan digunakan saat membuat suatu produk dan konsumen dalam memilih makanan secara bijak untuk menghindari dampak negatif yang dapat berujung pada penurunan kesehatan sehingga tetap berdasarkan pada prinsip syariat hukum Islam.

E. Penelitian Relevan

Pertama, penelitian dengan judul "Kandungan Zat Pewarna Sintetis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan" disusun oleh Annis Syarifah Nasution, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta 2014. Metode yang digunakan adalah epidemiologi deskriptif dengan desain penelitian studi kasus. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang sedang penulis susun adalah membahas tentang penggunaan pewarna sintetis pada makanan, sedangkan penelitian yang penulis susun membahas tentang penggunan pewarna alami. Persamaan dari kedua penelitian ini membahas manfaat dari penggunaan pencampuran warna dari bahan tertentu untuk makanan.

Kedua, penelitian dengan judul "Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Beli Produk Makanan yang Mengandung Pewarna Karmin" disusun oleh Nevi Ade Lestari, UIN Prof. Saifuddin Zuhri Purwokerto 2024. Metode yang digunakan adalah

pendekatan normatif, yaitu dengan mengkaji hukum tertulis dari berbagai aspek seperti teori, filosofi, penjelasan umum. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang sedang penulis susun adalah fokusnya, penelitian ini membahas tentang jual beli makanan yang mengandung karmin, sedangkan penelitian yang penulis susun membahas tentang penggunaan karmin sebagai campuran pewarna makanan. Persamaan dari kedua penelitian ini membahas efek dari penggunaan karmin sebagai campuran pewarna makanan.

Ketiga, penelitian dengan judul "Jual Beli Kosmetik Yang Mengandung Gelatin Dan Carmine Dalam Perspektif Hukum Islam (Studi Kasus Di Pasar Wiradesa Kabupaten Pekalongan)", yang disusun oleh Bayquni Luthfi Assafira, IAIN Pekalongan 2022. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian lapangan (*field research*) yaitu menyangkut data yang ada di lapangan dalam rangka untuk memecahkan masalah-masalah praktik masyarakat. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang sedang penulis susun adalah penelitian ini membahas karmin yang dijadikan sebagai bahan kosmetik, sedangkan penelitian yang penulis susun membahas karimin yang dijadikan campuran pewarna makanan. Persamaan dari kedua penelitian ini adalah perspektif hukum islam menurut Majelis Ulama Indonesia yang menghalalkan karmin sebagai bahan campuran.

Keempat, penelitian dengan judul "status pewarna makanan dan minuman dari serangga cochineal perspektif maqashid syariah" disusun oleh Fajrul Irfan Burhani UIN Maulana Malik Ibrahim Malang 2024. Metode penelitian ini menggunakan penelitian normatif (yuridis normative). Perbedaan

pennelitian ini dengan penelitian yang sedang penulis susun adalah penelitian ini fokus kepada status halal atau haramnya penggunaan karmin perspektih maqashid syariah, sedangkan penelitian yang penulis susun fokus kepada penggunaan karmin berdasarkan fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama. Persamaan dari kedua penelitian ini adalah sudut pandang haram dan halalnya karmin menurut hukum islam. *Kelima*, penelitian dengan judul "Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Sebagai Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam)" disusun oleh Najihah UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta 2010. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian pustaka (*library research)*, yakni studi kepustakaan dari berbagai referensi yang mempunyai relevansi dengan pokok bahasan, baik primer maupun sekunder. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang penulis susun adalah jika penelitian fokus pada penggunaaan pewarna sintetis sebagai campuran makanan, sedangkan penelitian yang penulis susun fokus pada penggunaan pewarna alami sebagai campuran makanan. Persamaan dari kedua penelitian ini yaitu sama-sama mengkaji perspektif hukum islam dalam penggunaan pewarna makanan.

F. Kerangka Teori

1. Hukum Makanan dan Minuman yang Halal. Haram, dan Meragukan

Secara etimologi makan berarti memasukkan sesuatu melalui mulut, sedangkan makanan ialah segala sesuatu yang boleh dimakan.[7] Dalam

[7] Proyek Perguruan Tinggi Agama /IAIN di Pusat Direktorat Pembinaan Perguruan

bahasa Arab, makanan berasal dari kata *at-tha'am* الطعام dan jamaknya يُطْعِمُ yang artinya makan-makanan.[8] Sedangkan dalam ensiklopedi hukum Islam makanan ialah segala sesuatu yang boleh dimakan oleh manusia atau sesuatu yang menghilangkan lapar.

Minum secara etimologi berarti meneguk barang cair dengan mulut, sedangkan minuman adalah segala sesuatu yang boleh diminum. Dalam bahasa Arab minuman berasal dari kata الشراب dan jamaknya **شَرَبَات** yang artinya minuman-minuman. Sedangkan dalam ensiklopedi hukum islam diartikan dengan jenis air atau zat cair yang bisa diminum.

Halal berasal dari bahasa Arab, secara etimologi berarti melepaskan ikatan, dibolehkan, tidak dilarang menurut agama.[9] Sedangkan dalam ensiklopedi hukum islam ialah segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut ajaran syara'.

Dalam buku Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal yang diterbitkan oleh Departemen Agama disebutkan makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam

---

Tinggi Agama Islam, Ilmu Fiqih, (Jakarta 1982), hal. 525.

[8] Adib Bisri dan Munawwir AF, Kamus Indonesia Arab, (Surabaya: Pustaka Progresif, 1999), hal. 201.

[9] Mochtar Effendy, *Ensiklopedi Agama dan Filsafat*, (Jakarta: Universitas Sriwijaya, 2001), hal. 285.

produksi makanan dan minuman. Sedangkan halal adalah sesuatu yang dibolehkan menurut ajaran Islam.[10]

Jadi pada intinya makanan dan minuman halal adalah makanan dan minuman yang baik yang dibolehkan memakan atau meminumnya menurut ajaran islam yaitu sesuai dengan yang diperintahkan dalam Al-Qur'an dan Hadits.

Prinsip pertama yang ditetapkan islam adalah bahwa pada asalnya segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal dan mubah, tidak ada yang haram, kecuali jika ada nash (dalil) yang shahih (tidak cacat periwayatannya) dan sharih (jelas maknanya) yang mengharamkannya.[11]

Pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayur-sayuran, buah-buahan, dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia.[12] Para ulama sepakat bahwa semua makanan dan minuman yang ditetapkan Al-Qur'an keharamannya adalah haram hukum memakannya baik banyak maupun sedikit.[13]

2. Konsep Najis Menurut Perspektif Fiqih

---

[10] Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan
Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), hal. 3.

[11] Yusuf Qardhawi, *Al Halal wal Haram fil Islam* Terjemah, Muammal Hamidy, *Halal Haram dalam Islam*, (Surakarta: PT. Bina Ilmu, 1993), hal. 14.

[12] Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*, hal. 7.

[13] Proyek Pembinaan Prasarana dan Sarana Perguruan Tinggi Agama/IAIN, Ilmu Fiqh.

Najis adalah elemen yang diharamkan oleh syariat islam. Ini karena setiap najis adalah sesuatu yang diharamkan, namun tidak semua yang diharamkan oleh Allah SWT adalah najis. Allah SWT menghalalkan yang baik dan mengharamkan segala yang buruk. Sesuai dengan firman-Nya:

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبٰتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبٰۤىِٕثَ

Artinya: *menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang kotor.*[14] (Q.S. al-A'raaf: 157

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الأَرْضِ حَلالا طَيِّبًا وَلا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ.

Artinya: *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.* (Q.S Al-Baqarah :168)

Mengulas ayat tersebut, Ibn Taymiyyah menjelaskan setiap perkara yang memberikan manfaat adalah suci manakala setiap yang mendatangkan kemudharatan adalah kotoran.[15]

Sesuai dengan kaidah fiqh yang artinya: *sesungguhnya pengharaman berdasarkan kewujudan dan ketiadaan kemudaratan.* Kaidah tersebut menjelaskan bahwa pengharaman sesuatu benda berkait dapat dengan wujud kemudaratan,

---

[14] Al-Quran Maghfirah. Terjemahan, Asbabun Nuzul, Hadith Seputar Ayat, Hikmah, Indeks Tematik (Maghfirah Pustaka, Jakarta, 2006), hal. 107.

[15] Ibn Taymiyyah, Taqiy Ad-Din. *Majmu"ah al-Fatawa Ibn Taymiyyah*. Juz 21 (Mansurah: Daral-wafa', 2005), hal. 308.

contohnya pengharaman bangkai, darah, khinzir, dan seumpamanya. Namun apabila tiada lagi kemudaratan, tiada pengharaman misalnya halal hewan *al-an'am* (ternakan), susu, tumbuhan, sayuran dan sebagainya.

Al-Zuhayli[16] juga bepandangan najis adalah istilah untuk benda yang dianggap kotor berdasarkan syariah, apakah itu najis hukmi atau najis haqiqi. Najis hukmi adalah kotoran pada bagian tubuh manusia yang mengahalangi sahnya shalat seperti hadas. Sementara itu, najis haqiqi memiliki beberapa jenis termasuk, *mughallazah* (berat), *mutawwasitah* (sedang), dan *mukhaffafah* (ringan), baik berbentuk cair maupun menggumpal, dan dapat terlihat atau tidak. Najis juga dijelaskan sebagai zat tercemar yang berbahaya bagi kesehatan manusia dan lingkungan alam.

Unsur najis yang digunakan dalam produk makanan adalah sebagai berikut:

a. Arak atau alkohol (ethanol)
b. Darah hewan
c. Serangga
d. Khinzir
e. Bangkai

G. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan metode pemecahan masalah atau pengembangan pengetahuan dengan metode ilmiah. Menurut Sugiono metode ilmiah digunakan untuk mengumpulkan data yang benar

[16] Wahbah al-Zuhaily, *Fiqh Islami Wa-Adillatuhu*, (Beirut: Dar al-Fikr, 1985), hal. 301.

dalam tujuan untuk menemukan, mengembangkan serta membuktikan pengetahuan tertentu, yang mana bisa digunakan dalam memahami, memecahkan serta memprediksi masalah.[17]

1. Jenis Penelitian

Penelitian yang digunakan adalah penelitian hukum normatif yaitu dengan mengkaji hukum tertulis dari berbagai aspek seperti teori, filosofi dan penjelasan umum dengan model penelitian kepustakaan yang termasuk dalam metodologi penelitian yang menitikberatkan pada analisis sumber-sumber pustaka sebagai objek studi.

2. Sumber data

a. Data Primer

Data primer adalah sumber hukum yang meliputi peraturan dan dokumen resmi yang berkaitan dengan ketentuan hukum. Bahan-bahan hukum primer terdiri dari perundang-undangan, fatwa, hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama, dokumen resmi atau berita acara yang digunakan untuk membuat peraturan perundang-undangan dan putusan hakim.[18] Informasi yang diperoleh secara tidak langsung atau melalui perantara. Untuk melakukan ini, penulis mendapatkan informasi dari internet seperti jurnal, peraturan perundang-undangan, peraturan menteri, buku atau bahan lainya yang berkaitan pada topik penelitian ini, diselidiki serta dianalisis secara

---

[17] Jonaedi Efendi dan Johny Ibrahim, "*Metode Penelitian Hukum: Normative dan Empiris*", (Depokprenada Media Grup, 2016), hal. 3.

[18] Peter Mahmud Marzuki, *Penelitian Hukum*, 1st ed. (Jakarta: Kencana Prenada Media, 2005), hal. 142.

sistematis sehingga dapat dijadikan referensi bagi para peneliti.

b. Data Sekunder

Sumber hukum sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah buku, artikel, dan jurnal ilmiah yang berkaitan dengan subjek penelitian. Sumber hukum sekunder juga mencakup ide-ide dasar ilmu hukum serta pendapat akademisi yang terkemuka.[19]

3. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan komparatif. Metode ini menggunakan pendekatan studi hukum deskriptif komparatif untuk mengumpulkan data dan menerapkan perbandingan hukum yang dimaksudkan. Oleh karena itu, penelitian ini menerapkan metode perbandingan dengan membandingkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur.

H. Teknik Analisis Data

Setelah data dan bahan hukum dikumpulkan selanjutnya adalah mengklasifikasikan dengan menggunakan konsep Istinbath Hukum fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur tentang hukum penggunaan Pewarna Karmin. Setelah diklasifikasi data yang sudah ditemukan lalu dilakukan analisa, dalam penelitian ini menggunakan metode analisa kualitatif. Dalam hal ini penulis memaparkan konsep Istinbath Hukum yang telah dikumpulkan datanya

melalui studi kepustakaan, kemudian dilakukan analisa kesesuaian Hukum Penggunaan Karmin dalam Islam terhadap fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama. Terakhir penulis menarik kesimpulan atas jawaban keresahan yang dipaparkan dalam latar belakang masalah dan pertanyaan-pertanyaan yang telah dirumuskan dalam rumusan masalah.

I. Sistematika Penulisan

BAB I Pendahuluan meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka teori, tinjauan pustaka, dan sistematika pembahasan.

BAB II Teori dan konsep meliputi pembahasan tentang teori istinbath hukum, konsep makanan dan minuman yang halal, haram, dan diragukan dalam Islam, pewarna makanan dan minuman, serta makanan yang bergizi bagi kesehatan dan gambaran umum. Makanan yang dianggap halal dan haram dijamin layak untuk dikonsumsi.

BAB III Hasil Penelitian membahas tentang serangga *Cochineal*, termasuk pola makan, habitat, dan asal usulnya. Membahas kegunaan pewarna makanan karmin, termasuk makannya, cara meminumnya, dan efek dari mengkonsumsinya. Dibahas juga Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011, serta hasil putusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* yang didalamnya memuat pembahasan terkait perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal*.

BAB IV Pembahasan mengenai analisa pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan karmin, membandingkannya dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur tentang masalah ini.

BAB V Penutup menarik kesimpulan dan saran mengenai permasalahan yang dibahas dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 tahun 2011 serta keputusan Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berikut kesimpulan yang dapat saya ambil dari apa yang telah saya jelaskan di atas, antara lain:

Karmin merupakan pewarna alami yang terbuat dari serangga *cochineal*, untuk mendapatkan warna merah pada serangga *cochineal* maka diperlukan beberapa proses salah satunya mengisolasi dengan merebus serangga *cochineal*, saat perebusan inilah warna merah dari serangga akan terlarut dan dapat digunakan sebagai pewarna setelah dikeringkan. Jika ingin mendapat mutu yang lebih bagus, maka lemak yang ada dalam serangga *cochineal* dapat dibuang terlebih dahulu dan setelah lemak dibuang serangga ini dapat diekstrak menggunakan pelarut organik seperti etanol. Penggunaan serangga *cochineal* untuk pewarna makanan juga sudah disetujui oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika Serikat (FDA). Berdasarkan hal tersebut maka Majelis Ulama Indonesia menyatakan penggunaan pewarna karmin halal dan dengan melakukan kajian mendalam dari aspek sains dan fikih, termasuk mendatangkan para ahli untuk meneliti bahan tersebut.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (LBMNU) Jawa Timur berselisih pendapat dalam interpretasi hukum Islam tentang karmin. Majelis Ulama Indonesia memandang karmin halal karena tidak najis dan tidak menjijikan, sementara Lembaga Bahtsul Masail

Nahdlatul Ulama Jawa Timur menyatakan karmin haram dan tidak boleh dikonsumsi. Oleh karena itu, untuk umat Islam yang mengikuti fatwa Majelis Ulama Indonesia, pewarna karmin dianggap halal untuk dikonsumsi. Bagi umat Islam yang mengikuti fatwa Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Timur, mengonsumsi karmin adalah diharamkan.

Alasan ulama berbeda pendapat mengenai hukum penggunaan pewarna karmin adalah dikarenakan tidak adanya ketegasan mengenai keharaman atau kehalalannya dalam Al-Qur'an dan Hadis, sehingga para ulama berbeda-beda dalam memandang serangga Cochineal yang menjadi bahan utama pewarna karmin.

B. Saran

Penulis dapat memberikan saran kepada konsumen dan produsen muslim agar lebih berhati-hati dalam menggunakan dan memilih produk yang akan digunakan. Dalam memilih suatu produk harus lebih cermat lagi mengenai hukum halal dan haram agar sesuai dengan hukum agama Islam. Sebab disetiap makanan halal yang dikonsumsi banyak sekali kebaikannya. Adapun makanan haram banyak mengandung permasalahan dan dapat merugikan diri sendiri maupun orang lain.

Namun hati-hati lebih cenderung menggunakan pendapat Imam Syafi'i yang menyatakan bahwa penggunaan produk berbahan dasar Karmin dilarang. Hal ini didasarkan pada beberapa alasan. Pertama, karena mayoritas masyarakat Indonesia menganut keyakinan Syafi'iyyah, dan tidak ada alasan kuat untuk berpindah ke mazhab lain. Kedua, karena produk pewarna pada

makanan termasuk dalam kebutuhan tahsiniyah, bukan dharuriyyah atau hajjiyah. Jadi pewarna karmin ini masih bisa diganti dengan pewarna lain seperti pewarna alami dari buah strawberry, buah naga, atau pewarna buatan seperti carmoisin dan lain sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

"Starbucks," *Ensiklopedia Dunia*, n.d., https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Starbucks.

Ad-Dimyathi, Abu Bakar Muhammad Syatho *I'anah At-Thalibin*, 1 .Maktabah Syamilah, n.d..

Addin, Matsna Marwan. 2023. "*Akar Sejarah Moderasi Islam Pada Nahdatul Ulama*,"*digilib.iainptk.ac.id*, 1.

Adib Bisri dan Munawwir AF. 1999. *Kamus Indonesia Arab*. Surabaya. Pustaka Progresif.

Agnes Dyna, "Kelebihan Dan Kekurangan KARMIN CL 75470, Si Pewarna Yang Kontroversial," *BUSURNUSA*, last modified Oktober 2023, diakses 29 Agustus 2024, https://www.busurnusa.com/news/93710370636/kelebihan-dan-kekurangan-karmin-cl-75470-si- pewarna-yang-kontroversial.

al-Anshari, Zakaria. *Tuhfatu at*-Thullab. Semarang: Maktabah Usaha Keluarga, n.d.

al-Dusuqi, Muhammad Bin Ahmad Bin Urfah Al-Maliki. 1996. *Hasyiah Dasuki*. Damaskus: Dar Fikr.

Al-Khatib, Syamsuddin Muhammad bin Ahmad Asy-Syarbini. *Al-Iqna*, 2. Maktabah Syamilah, n.d..

Al-Maqdisy, Ibnu Qudamah. *As-Syarh Al-Kabir*, 11. Maktabah Syamilah, n.d..

Al-Quran Maghfirah. 2006. *Terjemahan, Asbabun Nuzul, Hadith Seputar Ayat, Hikmah, Indeks* Tematik. Jakarta. Maghfirah Pustaka.

al-Zuhaily, Wahbah. 1985. *Fiqh Islami Wa-Adillatuhu.* Beirut. Dar al-Fikr.

An-Nawawi, *Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzab*, 9 .Maktabah Syamilah, n.d..

Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, ed., "Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan" (Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, 2019).

Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji. 2003. *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Jakarta. Departemen Agama RI.

Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, 2nd ed. Jakarta. Bumi Aksara.

Devi Setya, "Selain Makanan Haram, Umat Muslim Juga Harus Hindari Makanan Syubhat," *Detikfood*, January 5, 2022, https://food.detik.com/info-kuliner/d-5884366/selain-makanan-haram-umat-muslim-juga-harus-hindari-makanan-

syubhat#:~:text=Namun%20terlepas%20dari%20itu%2C%20ada,seperti%20inilah%20yang%20di maksud%20syubhat.

Effendy, Mochtar. 2001. *Ensiklopedi Agama dan Filsafat*.Jakarta. Universitas Sriwijaya.

Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages Industrial Applications For Improving Food Color, 2nd ed. (United Kingdom: Elsevier Science, 2023)

Hawwa, Sa'id. 1994. *al-Asas fi al-Sunnah wa Fiqhiha*. juz 1. Mesir: Dar al-Salam.

https://www.kompas.id/baca/riset/2023/02/26/kebiasaan-mengonsumsi-makanan-jadi-berisiko-tinggi-bagi-kesehatan, diakses pada tanggal 28 Juli 2024.

Ibn Taymiyyah, Taqiy Ad-Din. 2005. *Majmu'ah al-Fatawa Ibn Taymiyyah*. Juz 21. Mansurah. Dar al-wafa'.

Ibnu, Rusyd. 2007. "*Bidayatul Mujtahid Wa Nihayatul Muqtasid"* Jakarta: Pustaka Amani.

Jonaedi Efendi dan Johny Ibrahim,.2016 ."*Metode Penelitian Hukum: Normative dan Empiris*". Depokprenada Media Grup.

Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur. Agustus 2023.

Kusuma, Titis Sari dan Adelya Desi Kurniawati. 2021. *Makanan Halal dan Thoyyib*, 1. Universitas Brawijaya Press.

Mabruri, Pudyas Salim, "Mengenal Karmin Pewarna Makanan Alami Dari Serangga, Begini Hukumnya Dalam Islam,"*Liputan 6*, September 27, 2023, https://www.liputan6.com/hot/read/5408632/mengenal-karmin-pewarna-alami-dari-serangga- begini-hukumnya-dalam-islam?page=2.

Mardani. 2017. *Pendidikan Agama Islam Untuk Perguruan Tinggi*, 1st ed. Depok: PT Kharisma Putra Utama.

Miftachul Akhyar, "Pembuktian NU Sebagai Jamiyah Yang Disegani," *Majalah Aula*, Oktober 2023.

Mohamed El Aalaoui and Mohamed Sbaghi, "Temperature Dependence For Survival, Development, And Reproduction Of the Cactus Cochineal Dactylopius opuntiae (Cockerell)," *MDPI Insects* 426 (April 30, 2022)

Monavia Ayu Rizaty, "Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam Pada 2022".

Muhammad Aiz Luthfi, "Panduan dan Tata Cara Melaksanakan Bahtsul Masail," *NU Online*, March 10, 2023, diakses 29 Agustus 2024, https://www.nu.or.id/pustaka/panduan-dan-tata- cara-melaksanakan-bahtsul-masail-x9QCT#google_vignette.

Muhammad Iqbal Syauqi, "Ragam Pendapat Fiqih Soal Kriteria Thayyiban Dalam Produk Halal," *NU Online* (n.d.), https://nu.or.id/fiqih-perbandingan/ragam-pendapat-fiqih-soal-kriteria- thayyiban-dalam-produk-halal-CjH9S.

Nafiatul Munawaroh, "Kedudukan Fatwa MUI dalam Sistem Hukum Indonesia," *HukumOnline.com*, November 2, 2023, diakses 29 Agustus 2024, https://www.hukumonline.com/klinik/a/kedudukan-fatwa-mui-dalam-hukum-indonesia- lt5837dfc66ac2d.

Proyek Perguruan Tinggi Agama /IAIN di Pusat Direktorat Pembinaan Perguruan Tinggi Agama Islam. 1982. *Ilmu Fiqih*. Jakarta.

Qardhawi, Yusuf. 1993. *Al Halal wal Haram fil Islam* Terjemah, Muammal Hamidy, *Halal Haram dalam Islam*. Surakarta. PT. Bina Ilmu.

Ramli, Mohd Anuar. 2014. *Elemen Najis Dalam Barangan Gunaan:Isu Halal Kontemporari II*. Serdang: UPM.

Roswiem, Anna Priangani. 2015. *Buku Saku Produk Halal Makanan Dan Minuman* Jakarta: Republika.

Subaidi. 2004. *Pendidikan Islam Risalah Ahlussunnah Wal Jama'ah An-Nahdliyah Kajian Tradisi Islam Nusantara*, ed. Purwo Adi Wibowo, 1st ed. Jepara: UNISNU Press.

Sutrisno, Koswara, *Pewarna Alami: Produksi Dan Penggunaannya* (eBookPangan.com, 2009), hal. 8, diakses 29 Agustus, 2024, https://adoc.pub/pewarna-alami-produksi-dan-penggunaannya-disusun-oleh-ir-sut.html.

Thomson, Hugh. 2010. *Cochineal Red Travels Through Ancient Peru*. London: Orion.

Zahro, Ahmad. 2004. *Tradisi Intelektual NU ; Lajnah Bahtsul Masail 1926-1999*, ed. Umaruddin Masdar, 1st ed. Yogyakarta: LKiS Yogyakarta.