

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Al-Qur'an yang diturunkan kepada Nabi Muhammad SAW memuat banyak hal yang berkaitan dengan akhirat dan dunia. Manusia memerlukan pedoman dan nasehat dalam hidupnya. Oleh karena itu, jelas bahwa Al-Qur'an merupakan sumber petunjuk dan rujukan yang lengkap terkait urusan ibadah dan aqidah. Salah satu hal yang luar biasa tentang Al-Qur'an adalah fakta bahwa Al-Qur'an mengajarkan manusia tentang ilmu pengetahuan.¹

Terdapat banyak hikmah yang terkandung dalam Al-Qur'an, salah satunya berupa ilmu pengetahuan (sains). Pembuktian oleh ayat-ayat Al-Qur'an yang membahas terkait alam tidak secara langsung dibuktikan. Namun dengan perkembangan teknologi dan seiring berjalan waktu hal tersebut dapat dibuktikan satu persatu. Hal ini membuktikan bahwa mukjizat yang dimiliki Al-Qur'an tidak terbatas pada jangka waktu tertentu, tetapi berlaku sepanjang waktu.² Al-Qur'an memberikan petunjuk arah terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Banyak kita temukan dalam ayat-ayat Al-Qur'an yang membahas terkait tumbuhan seperti buah-buahan yang sering kita konsumsi. Sehingga memunculkan keinginan manusia untuk meneliti atau mengembangkan apa yang menjadi pembahasan dalam Al-Qur'an.

Sesuai dengan Al-Qur'an, Islam sangat menekankan pada pengaturan makanan dan minuman. Dianjurkan untuk mengonsumsi makanan dan minuman tidak hanya melihat dari sisi zat yang terkandung di dalamnya harus halal dan *thayyib*, akan tetapi cara yang digunakan untuk mendapatkannya juga harus baik dan benar.

Sebagian besar masyarakat Islam di Indonesia memiliki pengetahuan tentang berbagai produk makanan dan minuman fermentasi, yang sebagian besar masih menimbulkan kontroversi terkait status kehalalannya. Saat ini, proses fermentasi beberapa produk makanan dan minuman ada yang menggunakan cara tradisional seperti tape, tuak dan arak. Sementara sebagian lainnya menggunakan cara modern seperti kombucha dan yoghurt. Di zaman modern sekarang ini, teknologi berkembang sangat cepat dan kebutuhan masyarakat terhadap kuliner menjadi lebih meningkat. Oleh karena itu, pengembangan dunia bisnis kuliner di Indonesia juga semakin berkembang, termasuk minuman fermentasi. Dalam perkembangannya bahan yang digunakan semakin beragam yang tak jarang terkandung bahan yang dalam syariat Islam

¹M. Quraish Shihab, *Kaidah Tafsir : Syarat Ketentuan dan Aturan Yang patut Anda Ketahui Dalam Memahami Ayat-Ayat Al-Quran*, (Tangerang: Lentera Hati, 2013), hlm. 336.

²Agus S. Djamil, *Al-Quran Menyelami Rahasia Lautan*, (Bandung: Mizan, 2012), hlm. 59

termasuk golongan haram atau masih diragukan kehalalannya. Bahan yang dimaksud adalah alkohol.

Dalam proses perkembangan teknologi pengolahan makanan dan minuman, dilakukan berbagai cara seperti rekayasa genetika produk makanan atau minuman. Salah satu teknologi saat ini yang digunakan dalam proses fermentasi adalah rekayasa genetika yang merupakan teknologi modern yang mampu memodifikasi DNA mikroorganisme yang berguna dalam terjadinya proses pengolahan makanan.³ Inti dari penggunaan teknologi ini untuk mengembangkan teknologi pengolahan pangan dengan proses fermentasi yang sudah dilakukan pada zaman dulu oleh nenek moyang kita dan juga telah disebutkan dalam Surah an-Nahl/16: 67

وَمِن ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا ۗ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْلَمُونَ

“Dan dari buah kurma dan anggur, kamu membuat minuman yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sungguh, pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang mengerti. (an-Nahl/16: 67)”

Anggur, buah-buahan lain atau makanan berkarbohidrat seperti singkong dapat terurai jika menggunakan ragi, sehingga terjadi proses yang membentuk alkohol. Istilah untuk proses ini adalah fermentasi. Selain menghasilkan alkohol dari buah anggur, fermentasi juga digunakan untuk mengubah kedelai menjadi tempe yang bergizi. Melalui fermentasi, susu dapat diubah menjadi yoghurt. Perubahan ini mungkin terjadi karena mikroorganisme jamur yang digunakan selama proses fermentasi. Kemanjuran perubahan yang ditimbulkan dan sifat produk mungkin dipengaruhi oleh kualitas jamur yang digunakan. Kualitas jamur yang dimanfaatkan dipastikan melalui analisis materi genetik (DNA). Secara sederhana, fermentasi merupakan rekayasa genetika dengan cara merekayasa (manipulasi) gen dengan teknik menggabungkan gen-gen lain dari luar yang dianggap memberikan keuntungan. Maka dari itu, rekayasa genetika bisa disebut juga kombinasi DNA.⁴

Pada zaman sekarang terdapat berbagai olahan produk makanan dan minuman fermentasi seperti: kombucha, yogurt, tape, kefir. Minuman ini adalah minuman yang telah mengalami proses pengawetan yang disebabkan karena adanya campur tangan unsur organisme tertentu sehingga terjadi proses fermentasi. Organisme yang digunakan merupakan bakteri yang bermanfaat bagi manusia. Terdapat berbagai tanda jika sudah terjadi proses

³Tim Penyusun, *Tafsir Ilmi: Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an*, Jakarta: Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an Kmenag RI, 2013.

⁴Tim Penyusun, *Tafsir Ilmi: Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an*, Jakarta: Lajnah Pentashihan *Mushaf* Al-Qur'an Kmenag RI, 2013.

fermentasi seperti, munculnya gelembung-gelembung di permukaan makanan atau minuman⁵. Setelah terjadi proses tersebut dapat merubah rasanya menjadi asam.

Kandungan alkohol maksimum selama fermentasi adalah 13%, karena enzim fermentasi mungkin menjadi tidak aktif pada konsentrasi yang lebih tinggi.⁶ Sebagai gambaran, kandungan alkohol yang ditemukan dalam masakan tradisional seperti tape biasanya berkisar antara 4% hingga 6%, sedangkan wine dapat mencapai sekitar 10%. Agar memperoleh kandungan alkohol yang lebih tinggi (95%, atau 100%) harus melalui distilasi⁷ alkohol dari proses fermentasi.⁸

Permasalahan terkait alkohol sering dihubungkan dengan *khamr* yang sudah jelas haram untuk meminumnya (Al-Maidah, 90). Pengharaman *khamr* ditegaskan oleh Nabi Muhammad SAW yaitu : “Setiap hal yang memabukkan adalah *khamr* dan setiap *khamr* itu haram”. Hal ini sepenuhnya logis, mengingat larangan Al-Qur'an terhadap konsumsi *khamr* secara kronologis disebabkan oleh sifat “memabukkannya” Alkohol adalah senyawa dalam *khamr* yang memberikan sifat memabukkan. Ini disebut secara kimia sebagai etanol atau etil alkohol. *Khamr* terdiri dari berbagai komponen, termasuk air, gula yang tidak difermentasi, alkohol, dan gas karbon dioksida, yang merupakan produk sampingan dari proses fermentasi. Berkaitan dengan masalah alkohol, bahwa yang haram adalah *alkhoholic beverage*. Jadi, alkohol sudah menjadi minuman beralkohol yang bisa dikonsumsi, karena tidak memungkinkan mengkonsumsi alkohol murni untuk diminum. Sedangkan alkohol murni tidak haram jika digunakan dan umumnya digunakan untuk kepentingan medis.⁹

Fatwa terbaru Nomor 10 Tahun 2018 yang dikeluarkan Majelis Ulama Indonesia tentang produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol atau etanol mengatur bahwa produk halal tidak boleh mengandung etanol yang berasal dari *khamr* karena sifatnya yang haram. Selain hal tersebut terdapat toleransi untuk kandungan alkohol dalam minuman, yaitu terdapat kurang dari 0,5%. Untuk penggunaan alkohol dalam bumbu tidak dibatasi, namun tetap mengacu pada batasan 0,5%.¹⁰

⁵ Kusdiyantini. Endang, dkk. *Isolasi Khamr Dari Batang Tanaman Tebu Dan Identifikasinya Berdasarkan sekuens Internal Ranscribed Spacer*, Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia, Vol. 6, 2019

⁶Kbbi Inaktif : menurun

⁷ Kbbi Distilasi : proses memanaskan benda cair atau padat hingga berubah menjadi uap, yang disalurkan ke dalam bejana yang terpisah, kemudian dikondensasikan dengan pendingin

⁸ Murssyidi. Ahmad, *Alkohol Dalam Obat dan Kosmetika*, TARJIH, Edisi ke 4 Juli 2002

⁹ Hasanah. Hafidatul, *Pengaruh Lama fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam dan Tape Singkong*, Malang: UIN, 2008

¹⁰ LPPOM MUI, *Memahami Fatwa MUI tentang Kadar Etanol pada Produk Makanan dan Minuman*, (<https://halalmui.org/memahami-fatwa-mui-tentang-kadar-etanol-pada-produk-makanan-dan-minuman/>) 8 Desember 2022

Pimpinan Pusat Muhammadiyah menyatakan dalam Majelis Tarjih dan Tajdid bahwa makanan dan minuman yang mengandung alkohol 5% atau lebih adalah khamr, mempunyai sifat memabukkan, sehingga haram. Jika kurang dari 5% yang masih diperbolehkan,¹¹

Tafsir menurut bahasa berasal dari kata *fassara* yang berarti menjelaskan, menyingkap, menerangkan makna yang rasional.¹² Sedangkan secara terminologi, Syaikh Al-Jazairin menjelaskan bahwa tafsir pada hakikatnya adalah menjelaskan lafadz yang sukar dipahami oleh pendengar dengan mengemukakan lafadz makna yang mendekatinya, atau dengan jalan mengemukakan salah satu dilalah lafadz tersebut.¹³

Tafsir Ayat Ahkam Ash-Shabuni adalah salah satu dari kitab tafsir kontemporer yang populer dikalangan peminat studi al-Qur'an. Kitab tafsir ini bercorak fikih atau hukum. Kitab ini dikarang oleh seorang mufasir yang bernama Muhammad Ali Bin Jamil Ash-Shabuni, beliau lahir di kota Hallab (Aleppo) pada tahun 1347 H.¹⁴ Ali Ash-Shabuni sudah memperoleh pendidikan dasar dan formal mengenai bahasa arab, ilmu waris, dan juga ilmu-ilmu agama yang dibimbing langsung oleh sang ayah.

Sejak kecil Ash-Shabuni sudah menunjukkan bakat dan kecerdasan dalam memahami ilmu agama. Dan diusianya yang masih belia Ash-Shabuni sudah hafal al-qur'an.¹⁵ Berkat kiprahnya di dunia pendidikan islam, pada tahun 2007 panitia penyelenggara Dubai Internatoinal Qur'an Award menetapkan Ash-Shabuni sebagai *Personality of the Muslim World*. Yang diseleksi langsung oleh pangeran Muhammad ibn Rashid Al-Maktum, wakil kepala pemerintahann Dubai, dari beberapa kandidat.

Atas dasar latar belakang yang telah peneliti jelaskan di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti, "Analisis Minuman Terfermentasi (*Halal Beverage*) dalam Perspektif Tafsir Ayat Ahkam Karya Ali Ash-Shabuni"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penafsiran Ali Ash-Shabuni terhadap minuman terfermentasi ?
2. Bagaimana pengaruh minuman terfermentasi terhadap kesehatan?

¹¹ Tim Majelis Tarjih dan Tajdid, Fatwa-Fatwa Tarjih Tanya Jawab Agama, (Yogyakarta:Suara Muhammadiyah, 2015), hlm.81

¹² Manna" Khalil Qaththan, *Mabahis fi Ulumul Quran/terjemahan An-Nur Rafiq el-Mazni, Pengantar Studi Islam* (Jakarta: Pustaka al-Kautsar, 2006), cet. I, h. 455.

¹³ Hasbi Ash-Shidiqi, *Sejarah Dan Pengantar Ilmu Al-Qur'an*(Jakarta: bulan bintang,1994),h.178

¹⁴ *Laila Badriyah, Kajian Terhadap Tafsir Rawa' Al-Bayan: Rafsir Ayat Al-Ahkam Mun Al-Qur'an Muhammad Ali Ash-Shabuni*, (SYAIKHUNA, Jurnal Pendidikan dan Pranata Islam, Vol.8 No.1, 2017), H. 136.

¹⁵ Ali Aljufri, *Metode Tafsir Al-Wadhi Al-Muyassar Karya M. Ali Ash-Shabuni*, (Palu: Rausyan Fikr, vol.12 no.1, 2016), h. 45

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan pada rumusan masalah diatas maka tujuan yang akan dicapai adalah:

1. Mengetahui bagaimana penafsiran Ali Ash-Shabuni terhadap minuman terfermentasi
2. Mengetahui bagaimana pengaruh minuman terfermentasi terhadap Kesehatan

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penelitian adalah :

1. Secara Teoritis, Pemahaman tentang minuman fermentasi dilihat dari sudut pandang Al-Qur'an dan potensi dampak buruknya terhadap kesehatan
2. Secara Praktis, Diharapkan dari penelitian ini, penulis dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya masyarakat Muslim terkait pengetahuan tentang minuman terfermentasi (*halal beverage*) menurut penafsiran Ali Ash-Shabuni serta pengaruhnya terhadap Kesehatan