

ANALISIS MINUMAN TERFERMENTASI (HALAL BEVERAGE) DALAM PRESPEKTIF TAFSIR AYAT AHKAM KARYA ALI ASH-SHABUNI

Galang Ma'ruf; Yeti Dahliana

Program studi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Surakarta

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan minuman fermentasi dalam tafsir ahkam Muhammad Ali Ash Shabuni yang objek kajiannya adalah penafsiran ayat-ayat yang berkaitan dengan alkohol. Adapun metode yang digunakan adalah metode kualitatif, suatu metode yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah. Dalam penelitian ini pengumpulan data dilakukan dengan metode dokumentasi, yakni cara mengumpulkan data dengan mencatat data-data yang sudah ada atau pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. Adapun data tersebut didapat melalui data primer dan data skunder. Adapun yang menjadi sumber data primer dalam penelitian pustaka ini adalah Kitab Tafsir Tafsir Rawai'ul Bayan karya Muhammad Ali As-Shabuni. Adapun sumber data sekunder yang digunakan peneliti adalah data-data kepustakaan yang memiliki kaitan langsung maupun tidak langsung dengan data primer. Hasil temuannya adalah bahwa dalam proses fermentasi menghasilkan alkohol yang bisa mempengaruhi kehalalan dari minuman tersebut. Tidak semua jenis alkohol haram, karena tidak semua jenis alkohol bersifat memabukkan. Namun untuk jenis alkohol yang memabukkan hukumnya adalah haram. Meskipun minuman beralkohol haram, ada jenis minuman fermentasi yang halal, seperti kombucha, air nabeez, atau kefir, yang tidak mengandung alkohol dalam kadar yang dapat memabukkan. Hal ini tergantung pada proses pembuatan dan jenis bahan yang digunakan.

Kata Kunci: Fermentasi, Alkohol, Tafsir Rawai'ul Bayan.

Abstract

This research aims to explain fermented drinks in the tafsir of ahkam by Muhammad Ali Ash Shabuni, focusing on the interpretation of verses related to alcohol. The method used is qualitative, which emphasizes a deeper understanding of the issue at hand. In this study, data collection is conducted using the documentation method, which involves gathering existing data or obtaining data from documents. The data is sourced from both primary and secondary data. The primary source in this library research is the book "Tafsir Rawai'ul Bayan" by Muhammad Ali Ash Shabuni. The secondary sources used by the researcher include literature that is directly or indirectly related to the primary data. The findings indicate that the fermentation process produces alcohol, which can affect the halal status of the beverage. Not all types of alcohol are haram, as not all alcohol is intoxicating. However, intoxicating alcohol is considered haram. Although alcoholic beverages are prohibited, there are types of fermented drinks that are halal, such as kombucha, nabeez, or kefir, which do not contain alcohol in intoxicating levels. This depends on the production process and the types of ingredients used..

Keywords: Fermentation, Alcohol, Tafsir Rawai'ul Bayan

1. PENDAHULUAN

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 *thoyyib*, akan tetapi cara yang digunakan untuk mendapatkannya juga harus baik dan benar.

Dalam proses perkembangan teknologi pengolahan makanan dan minuman, dilakukan berbagai cara seperti rekayasa genetika produk makanan atau minuman. 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. 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.¹

Permasalahan terkait alkohol sering dihubungkan dengan *khamr* yang sudah jelas haram untuk meminumnya (Al-Maidah, 90). Status hukum haram mengonsumsi khamer yang tertuang dalam al-Qur'an dan Sunnah serta dikukuhkan oleh kesepakatan para ulama merupakan sebuah gambaran kongkrit penjagaan syariah Islam terhadap menjaga akal manusia dari dampak kerusakan terhadap mengonsumsi khamer itu sendiri.

Ulama berbeda pendapat tentang batasan khamer. Dalam kitab tafsir Ahkam karya Ali-As Shabuni menjelaskan bahwa Abu Hanifah berpendapat mengenai khamer yaitu "minuman yang memabukkan (yang dibuat) dari perasan anggur saja." Adapun minuman lain yang memabukkan selain itu seperti kurma atau gandum, tidak disebut khamer tetapi dinamakan nabidz. Ini pendapat ulama Kufah, An-Nakja'I, Ats-Tsauri dan Ibnu Abu Laila.

Sedangkan menurut mayoritas ulama (Malik, Syafi'I dan Ahmad), bahwa khamer merupakan nama yang mencakup semua jenis minuman yang memabukkan, baik yang behannya dari perasan anggur, kurma, gandum atau lainnya. Ini juga merupakan pendapat sebagian besar ahli hadist dan ulama Hijaz.

Sesuai dengan 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

¹ Tim Penyusun, Tafsir Ilmi: *Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an*, Jakarta: Lajnah Pentashihan *Mushaf Al-Qur'an* Kmenag RI, 2013.

dibatasi, namun tetap mengacu pada batasan 0,5%. Berdasarkan latar belakang masalah diatas mengenai status kehalalan minuman fermentasi yang mengandung alkohol, maka dari itu penelitian bertujuan

Berdasarkan hal di atas, tulisan ini akan membahas tentang status hukum minuman hasil fermentasi dalam al-Qur'an dengan pendekatan metodologi tafsir ahkam. Suatu corak penafsiran atas teks-teks al-Qur'an yang menitikberatkan pada tema-tema hukum fiqih

2. METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kepustakaan (*library research*), merupakan penelitian metode penelitian dengan mengumpulkan data maupun informasi dengan berbagai material yang ada dalam pustaka. Sedangkan pendekatan penelitian ini yaitu menggunakan interpretatif. Sumber data utamanya yaitu kitab tafsir Ayat Ahkam Karya Ali Ash-Shabuni. Sedangkan data sekunder ialah buku, jurnal, skripsi atau tesis yang berkaitan dengan penciptaan jagat raya, baik itu prosesnya, struktur dan faedah dari penciptaan tersebut. Metode pengumpulan data dalam penulisan ini ialah dokumentasi dan dengan metode analisis komparasi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Konsep Fermentasi Menurut Ali As-Shabuni dalam Tafsir Rawai'ul Bayan Tafsir Ayat Ahkam Min al-Qur'an

Sebelum membahas mengenai bagaimana fermentasi di dalam al-Qur'an, perlu diketahui bahwa tidak ada ayat yang menyebutkan istilah Fermentasi di dalam al-Qur'an secara jelas, namun di dalam al-Qur'an terdapat istilah khamr yang diharamkan, dimana alkohol dikiasikan sebagai khamr, yang merupakan salah satu kandungan terdapat dalam produk hasil fermentasi. Pengharaman khamr di dalam al-Qur'an diturunkan secara bertahap.

Q.S. An-Nahl : 67

وَمِنْ 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”

Al-Qurtubi menjelaskan bahwa, telah disebutkan pada ayat tersebut tentang buah-buahan yang dapat dimakan dan juga dijadikan minuman. Tetapi minuman tersebut bisa berubah menjadi sesuatu yang buruk karena efek memabukkan.

Sakaran berasal dari kata kerja *fi'il* (*sakira-yaskuru*) yang berarti penutupan. Mengonsumsi minuman beralkohol menyebabkan gangguan kognitif, sehingga individu menjadi tidak mampu berpikir rasional dan kehilangan kesadaran akan tindakan dan perkataannya sendiri. Oleh karena itu, istilah (*sakara*) biasa diterjemahkan sebagai mabuk. Meskipun ayat tersebut tidak secara langsung menyatakan minuman yang memabukkan itu haram, namun tersirat melalui kata pemisah (*wa*) dan antara (*sakara*) dan (*rizqan hasanan*). Kata (*wa*) mempunyai fungsi menggabungkan dua hal yang berbeda. Maknanya ada perbedaan antara *sakara* dan *rizqan hasanan*, Jika sesuatu dikatakan baik, maka barang yang dibatasi dengan istilah “*wa*” itu tentu saja dianggap buruk. Dalam bait ini, kita mengetahui bahwa kurma dan anggur dapat digunakan untuk membuat dua hal yang sangat berbeda, yaitu sesuatu yang memabukkan dan rezeki yang baik.

Arti kata *sakaran* dan *khamr* memiliki kesamaan yaitu menutup. Karena efeknya yang “menutupi” kemampuan akal seseorang setelah dikonsumsi, maka kata “Khamr” diterjemahkan menjadi “menutupi” dalam Kamus Sains Al-Qur'an. Gagasan tentang khamr (cakupan) mungkin dianggap sebagai isim masdar. Khamr yang dimaksud di sini adalah sesuatu yang memabukkan. Kata “khamr” sering digunakan untuk menggambarkan segala sesuatu yang dapat menyebabkan menutup akal.²

Manusia mampu membuat minuman yang memabukkan, yang karena itu menjadi haram, dan minuman sehat yang halal, dari kedua buah ini.

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا

“Mereka bertanya kepadamu tentang khamr dan judi. Katakanlah: "Pada keduanya itu terdapat dosa besar dan beberapa manfaat bagi manusia, tetapi dosa keduanya lebih besar dari manfaatnya” (Al-Baqarah/2: 219)

Ayat ini diturunkan ketika Umar bin Khatab, Muaz bin Jabal, dan beberapa anggota masyarakat Anshor pergi menemui Nabi Muhammad SAW. Menanggapi pertanyaan tentang alkohol dan judi, Nabi bersabda, “Keduanya dapat menghancurkan pikiran dan menya-nyiaikan harta.” Persoalan ini muncul karena penduduk Madinah menikmati minuman anggur (minuman yang memabukkan) dan keuntungan dari judi pada saat itu. Oleh karena itu, ayat ini memulai proses pelarangan khamr.

. Ada komentar yang diterima dari sahabat yang menyatakan, “Konsumsi khamr tidak secara tegas dilarang, melainkan dianggap sebagai pelanggaran berat.” Akibatnya, mereka menolak untuk mengubah cara hidup mereka dan meneruskannya.

² Ahmad Warson Munawwir, Kamus Al-Munawwir,

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَقْرُبُوا الصَّلَاةَ وَأَنْتُمْ سُكَارَىٰ حَتَّىٰ تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ

“Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu shalat, sedang kamu dalam keadaan mabuk, sehingga kamu mengerti apa yang kamu ucapkan”. (An-Nisā (4): 43)

Imam al-Qurtubi memberikan beberapa penjelasan dalam tafsirnya dengan mengemukakan bahwa ayat tersebut diturunkan dalam konteks peristiwa tertentu. Seseorang yang terlibat dalam kejadian ini meminum khamr dan kemudian maju memimpin shalat. Namun, orang yang dimaksud berada di bawah pengaruh khamr yang disebutkan di atas selama shalat.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ (٩٠) إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاةَ وَالْبُغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَن ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ (٩١)

“Hai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) khamr, berjudi, (berkorban untuk) berhala, mengundi nasib dengan panah, adalah perbuatan keji termasuk perbuatan setan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keberuntungan. Sesungguhnya setan itu bermaksud hendak menimbulkan permusuhan dan kebencian di antara kamu lantaran (meminum) khamr dan berjudi itu, dan menghalangi kamu dari mengingat Allah dan sembahyang; maka berhentilah kamu (dari mengerjakan pekerjaan itu)”. (al-Māidah/5: 90-91)

Surat al-Māidah (90) tidak menyebutkan secara spesifik apakah zat yang dimaksud dengan *khamr* itu sari buah apel atau anggur; melainkan mengacu pada *khamr* dalam pengertian umum, yang berarti bahwa kategori apa pun yang menutup akal dianggap *khamr*

Khamr sudah mutlak hukumnya haram, sedikit maupun banyak. Berbeda dengan alkohol. Semua minuman atau makanan yang memiliki kandungan alkohol di dalamnya belum tentu khamr, karena kandungan alkohol (etanol) juga terdapat dalam buah-buahan atau bahan pangan lainnya. Batasan untuk makanan atau minuman dikatakan halal atau haram merujuk pada kadar alkohol yang terkandung didalamnya.³ Minuman halal adalah minuman yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0,5% dan tidak menimbulkan risiko medis. Sesuai penetapan lembaga fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang tertuang dalam keputusannya tahun 2018⁴ Berbagai kamus bahasa Arab mendefinisikan rizq sebagai turunan dari razaqa-yarzuqu-rizqan ma'na rizqi, yang juga berarti diberikan, takdir, harta, pahala dan kesempatan. Selain itu, rizqi mencakup segala sesuatu yang diperlukan untuk memenuhi kehidupan, termasuk sarana penghidupan, rezeki, dan bisnis. Rizqi dapat dicontohkan sebagai berikut: rejeki ditandai

³ N. Yustisia, 2008, *Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma*, Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga

⁴ Fatwa MUI Nomor : 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol

dengan perolehan sesuatu tanpa usaha, antara lain keturunan, harta, gaji, hujan, warisan, atau warisan.

Rizqi yang halal dan thoyyiban, halal dengan maksud baik, yaitu baik zatnya, perolehannya, dan pengelolaannya. Baik dan bermanfaat adalah makna dari Thoyyiban. Makan, halal, dan baik adalah tiga istilah penting yang definisinya harus dicermati. Sebagaimana definisi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, makan terdiri dari menelan dan mencerna makanan. Dalam bahasa Indonesia, halal berarti sesuatu yang boleh menurut hukum. Halal tidak sama dengan haram. Korelasi antara halal dan haram dalam makanan berkaitan dengan istilah yang menggambarkan status hukum suatu makanan, yaitu sah atau tidak sah menurut hukum Allah..

3.2 Pandangan Ulama

Ulama berbeda pendapat tentang batasan khamer. Abu Hanifah berpendapat bahwa khamer yaitu “minuman yang memabukkan (yang dibuat) dari perasan anggur saja.” Adapun minuman lain yang memabukkan selain itu seperti kurma atau gandum, tidak disebut khamer tetapi dinamakan nabidz. Ini pendapat ulama Kufah, An-Nakja’I, Ats-Tsauri dan Ibnu Abu Laila.

Sedangkan menurut mayoritas ulama (Malik, Syafi’I dan Ahmad), bahwa khamer merupakan nama yang mencakup semua jenis minuman yang memabukkan, baik yang behannya dari perasan anggur, kurma, gandum atau lainnya. Ini juga merupakan pendapat sebagian besar ahli hadist dan ulama Hijaz.

Dari dua pandangan ulama tersebut, pendapat mayoritas ulama Hijaz yang paling kuat. Yaitu khamer hukumnya haram dan setiap yang memabukkan disebut dengan khamer sebagaimana kata Umar r.a. Ketika para sahabat mendengar diharamkannya khamer, mereka spontan memahami bahwa nabidz adalah sejenisnya, Al-Allamah Al-Alusi menyatakan

“Menurutku, yang benar yang tidak boleh lagi berdalih dari padanya, yaitu minuman yang dibuat selain dari anggur, dengan nama apapun, kalau memang memabukkan adalah haram, baik sedikit maupun banyak. Peminum harus dihukum had, dan kalau menolak, jatuhlah talaknya, sedang najisnya adalah mugholadzoh(berat)”

Khamr sudah mutlak hukumnya haram, sedikit maupun banyak. Berbeda dengan alkohol. Semua minuman atau makanan yang memiliki kandungan alkohol di dalamnya belum tentu khamr, karena kandungan alkohol (etanol) juga terdapat dalam buah-buahan atau bahan pangan lainnya. Batasan untuk makanan atau minuman dikatakan halal atau haram merujuk pada kadar alkohol yang terkandung di dalamnya.

3.3 Analisa Minuman Fermentasi

Dalam proses fermentasi bisa dipastikan menghasilkan etanol atau ethil alkohol. Kadar alkohol yang dihasilkan dari proses fermentasi berbeda-beda sesuai dengan bahan yang digunakan dan waktu yang digunakan dalam proses fermentasi. Berikut analisa terkait minuman fermentasi :

3.3.1 Kombucha

Kombucha merupakan salah satu minuman tradisional yang sudah dikenal sejak zaman dahulu yang pembuatannya melalui proses fermentasi menggunakan kultur simbiotik yaitu kultur SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) “jamur kombu” atau kombucha dalam istilah asingnya terdiri dari lapisan berbentuk cakram berwarna putih bening dengan konsistensi agar-agar mirip dengan nata.⁵

Beberapa langkah dalam produksi kombucha. Awalnya larutan teh dibiarkan pada suhu kamar, yaitu antara 20°C dan 30°C, mengikuti kombinasi gula dan larutan teh.⁶

Setelah itu, starter kombucha, khususnya SCOBY, ditambahkan. Saat memilih kultur kombucha untuk dijadikan media proses fermentasi kombucha, carilah kultur yang mengkilap, bersih, dan tidak ada bercak atau bintik berwarna. Adanya bercak merah pada kultur kombucha menunjukkan kemungkinan kontaminasi sehingga tidak cocok digunakan sebagai media fermentasi. Pada suhu kamar, starter kombucha dimasukkan ke dalam larutan teh. Setelah starter ditambahkan, wadah kaca ditutup dengan serbet dan tisu agar oksigen dapat menembus sekaligus mencegah masuknya kontaminan eksternal. Kaca merupakan bahan yang paling cocok untuk fermentasi kombucha. Kemudian difermentasi dalam ruangan gelap tanpa udara selama empat hingga dua belas hari tanpa adanya kelembapan. Sinar matahari langsung akan menyebabkan kerusakan pada budaya kombucha.⁷

Kombucha mengandung beberapa beberapa enzim seperti asam laktat bermanfaat untuk sistem pencernaan manusia. Kemampuan tubuh untuk melakukan detoksifikasi bergantung pada asam malat, asam asetat inilah yang memberi rasa dan aroma khas kombucha, yeasticide secara efektif diobati dengan asam glutonat. Selain berfungsi sebagai pengawet alami, asam oksalat memfasilitasi produksi energi oleh sel, asam nukleat mendorong regenerasi sel yang sehat dan bermanfaat, asam butirat, yang disintesis oleh ragi, bekerja sama dengan asam glukonat dalam

⁵ De Filippis, F., Troise, A.D., Vitaglione, P., Ercolini, D. 2018. Different Temperatures Select Distinctive Acetic Acid Bacteria Species and Promotes Organic Acids Production During Kombucha Tea Fermentation. Food Microbiology. doi: 10.1016/j.fm.2018.01.008

⁶ Naland, H. 2004. Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit. Jakarta: PT Agro Madia Pustaka.

⁷ Simanjuntak, R & N. Siahaan.(2011). Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Kombucha. Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi .4(2)

ketahanannya terhadap infeksi jamur, asam amino Ini adalah kumpulan asam yang berkontribusi pada pembentukan protein.

Mengenai produksi teh kombucha, kandungan alkohol memiliki pengaruh buruk yang dapat diabaikan. Seperti telah disebutkan sebelumnya, Konsentrasi total asam kombucha dalam daun kaya fenol selama fermentasi berkisar antara 0,01% pada hari ke-0 hingga 0,02% pada hari ke-0,8 dan dari 0,16% pada hari ke-14 (berdasarkan data observasi rata-rata). Maka dari itu setelah pengamatan selama 14 hari kombucha masih tergolong halal.⁸

Setelah melihat pendapat-pendapat para ulama di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa alkohol yang dihasilkan dari proses pembuatan kombucha hukumnya adalah tidak sama dengan khamr, karena alkohol diperuntukkan sebagai bahan minuman tidak berimplikasi memabukkan dan sesuai dengan Fatwa MUI terbaru No. 10 Tahun 2018 terkait Produk Makanan dan Minuman yang mengandung alkohol/etanol menyatakan bahwa batas toleransi untuk kandungan alkohol dalam minuman kurang dari 0,5%.

3.3.2 Air Nabeez

Air kurma merupakan salah satu jenis air infus buah yang dikenal dengan nama air Nabeez. “Suatu zat yang didiamkan” adalah definisi harafiah dari nabeez dalam bahasa sekarang ini, mungkin merujuk pada minuman yang mengalami fermentasi untuk mengubah rasanya.

Sesuai hadits Muslim, air Nabeez diproduksi dengan cara direndam dalam air kurma selama satu hingga tiga hari; melebihi waktu tersebut dianggap najis dan harus dibuang.

Untuk memulai proses persiapan, wadah berisi air diisi dengan air matang dan beberapa kurma (sebaiknya yang ganjil) direndam di dalamnya. Sebaiknya disiapkan pada sore hari, dan pastikan wadah perendaman kurma tertutup rapat. Keesokan paginya (kira-kira 8 sampai 12 jam setelah direndam), kurma yang sudah jenuh dapat dikonsumsi bersama dengan air bekas merendamnya yang sudah menjadi lebih lembut.

Temuan dari penelitian yang membandingkan konsentrasi etanol air Nabeez yang direndam selama 12, 24, dan 36 jam pada hari yang berbeda antara pukul 7 dan 9 menguatkan temuan penelitian sebelumnya. Fakta bahwa kandungan gula secara keseluruhan meningkat pada setiap iterasi menunjukkan hal ini. Oleh sebab itu kandungan etanol pada sampel air nabeez lama perendaman 12 jam, 24 jam, dan 36 jam pada variasi 7 kurma dan 9 kurma sangat rendah yaitu 0%

⁸ Herwin., Kosman, R., Fitriani. 2013. Analisis Kadar Alkohol Produk Kombucha Daun Permot (*Passiflora foetida* L.) Asal Makassar Sulawesi Selatan Secara Kromatografi Gas. Jurnal As-Syifaa. Vol 5 No.2 (Hal. 112-118)

Saat menyiapkan air Nabeez, kurma Ajwa adalah pilihan terbaik. Namun, kurma alternatif dapat digunakan sebagai pengganti kurma Ajwa. Mempersiapkan air Nabeez dengan kismis diperbolehkan. Untuk mencapai hal ini, campurkan segenggam kismis dengan segelas air. Dan diamkan semalaman, seperti kurma direndam dalam air.

Untuk mengonsumsi air Nabeez di pagi hari, rendamlah kismis atau kurma pada sore hari sebelum tidur. Jika Anda berniat mengonsumsi air Nabeez pada malam hari, maka marinasi kurma atau kismis selama delapan hingga dua belas jam dimulai pada pagi hari.

Air nabeez merupakan minuman air yang memiliki ciri tingkat pH keasaman yang tinggi (bermanfaat bagi kesehatan). Selain membantu menghilangkan kelebihan asam lambung dan memulihkan sistem pencernaan, juga memfasilitasi degradasi racun berbahaya dalam tubuh. Hal ini sering dikatakan sebagai detoksifikasi. Kandungan serat yang tinggi, air Nabeez dapat meningkatkan fokus kognitif, sehingga meningkatkan daya ingat, dan memfasilitasi proses metabolisme dalam saluran pencernaan.⁹

Setelah melihat pendapat-pendapat para ulama di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa alkohol yang dihasilkan dari proses pembuatan air nabeez hukumnya adalah tidak sama dengan khamr, karena alkohol diperuntukkan sebagai bahan minuman tidak berimplikasi memabukkan dan kandungan alkohol air kurma nabeez yang berisi tujuh kurma dan sembilan kurma yang direndam selama 12, 24, dan 36 jam adalah 0%. Nilai ini konsisten dengan investigasi sebelumnya dan menyatakan bahwa air tersebut termasuk dalam kategori halal, sehingga memungkinkan untuk dikonsumsi.

3.3.3 Kefir

Kefir adalah produk susu kental dan asam yang berasal dari wilayah Kaukasus yang memiliki kadar asam karbonat dan alkohol minimal. Minuman ini diproduksi melalui proses fermentasi yang melibatkan susu dan suhu lingkungan.

Kefir diproduksi melalui proses fermentasi susu pasteurisasi (disterilkan) dengan butiran atau biji kefir yang berfungsi sebagai starter. Starternya terdiri dari berbagai ragi dan bakteri non-patogen, termasuk *Streptococcus* sp. dan *Lactobacilus*, dan disajikan dalam bentuk butiran putih atau krem.¹⁰ Bakteri bertanggung jawab atas produksi komponen rasa dan asam laktat, sedangkan ragi menghasilkan gas asam dan alkohol dalam jumlah yang sedikit

⁹ Fahmi Azwar, *Bimbingan Nabi Muhammad Saw Tentang Komposisi Dan Porsi Dalam Mengonsumsi Buah Kurma*, Fakultas Ushuluddin Dan Humaniora Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, 2018

¹⁰Non Pathogen/Apatoghen adalah organisme yang tidak menyebabkan penyakit. Tdak menyebabkan penyakit atau infeksi karena tidak merusak sel tubuh, tidak menyerang dan juga tidak membunuh organisme lainnya.

Sebelum digunakan dalam produksi kefir, susu segar harus menjalani pasteurisasi, salah satu metode pengawetan paling mudah yang dapat diterapkan baik di industri rumah tangga maupun perumahan. Pasteurisasi adalah perlakuan panas yang digunakan untuk memperpanjang kelangsungan hidup produk pangan.

Kefir adalah minuman bergizi luar biasa yang mengandung sedikit laktosa, atau gula susu, berbeda dengan susu murni yang berguna untuk mengatasi gangguan metabolisme, termasuk diabetes, asma, arteriosklerosis, dan jenis tumor tertentu, dapat disembuhkan dengan kefir.¹¹

Kefir mengandung asam laktat 0,8-1%, vitamin kelompok B, karbon dioksida, alkohol 0,5-2,5%, dan rasio diacetyl-acetaldehyde 3,1 semuanya merupakan komponen Kefir Halal. Kefir memiliki komposisi dan komponen nutrisi sebagai berikut: 1,5% lemak, 89,5% air, 0,6% abu, 3,5% protein, 4,5% laktosa, dan pH 4,6. Sesuai dengan fatwa MUI, kefir fermentasi halal tetap dikonsumsi meskipun kandungan etanolnya melebihi 0,5%, karena manfaat kesehatannya yang besar dan tidak terpengaruh oleh kandungan alkohol.

4. PENUTUP

Dari pembahasan tentang alkohol dalam al-Quran di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak semua alkohol adalah haram. Hal ini berdasarkan pada hadis Rasulullah saw yang menyatakan bahwa “setiap yang memabukkan adalah haram”, karena telah diketahui bahwa tidak semua alkohol bersifat memabukkan, ada juga yang dapat memberikan efek yang baik bagi kesehatan tubuh. Sedangkan minuman yang dibuat selain ari anggur, dengan nama apapun, kalau memabukkan hukumnya haram. Sedangkan minuman hasil fermentasi kombucha, air nabeez, dan kefir tidak haram karena memberikan efek yang baik bagi Kesehatan dan tidak memabukkan

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Penyusun, Tafsir Ilmi: *Makanan dan Minuman Dalam Perspektif Al-Qur'an*, Jakarta: Lajnah Pentashihan *Mushaf Al-Qur'an* Kmenag RI, 2013.
- Ahmad Warson Munawwir, *Kamus Al-Munawwir*,
- N. Yustisia, 2008, *Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Terhadap Kadar Etanol Jus Buah Kurma*, Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga
- Fatwa MUI Nomor : 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol
- De Filippis, F., Troise, A.D., Vitaglione, P., Ercolini, D. 2018. Different Temperatures Select Distinctive Acetic Acid Bacteria Species and Promotes Organic Acids

¹¹ Usmiati, S. 2007. *Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*. Vo.29

- Production During Kombucha Tea Fermentation. Food Microbiology. doi: 10.1016/j.fm.2018.01.008
- Naland, H. 2004. Kombucha Teh Ajaib Pencegah dan Penyembuh Aneka Penyakit. Jakarta: PT Agro Madia Pustaka.
- Simanjuntak, R & N. Siahaan.(2011). Pengaruh Konsentrasi Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Kombucha. Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi .4(2)
- Herwin., Kosman, R., Fitriani. 2013. Analisis Kadar Alkohol Produk Kombucha Daun Permot (*Passiflora foetida* L.) Asal Makassar Sulawesi Selatan Secara Kromatografi Gas. Jurnal As-Syifaa. Vol 5 No.2 (Hal. 112-118)
- Fahmi Azwar, *Bimbingan Nabi Muhammad Saw Tentang Komposisi Dan Porsi Dalam Mengonsumsi Buah Kurma*, Fakultas Ushuluddin Dan Humaniora Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, 2018
- Usmiati, S. 2007. *Kefir, Susu Fermentasi dengan Rasa menyegarkan. Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vo.29*

