



KEHALALAN MAKANAN CEPAT SAJI MENURUT FATWA MUI: STUDI ANALISIS TERHADAP RESTORAN CEPAT SAJI DI KOTA BOGOR

Irfan Helmi ¹, Didin Hafidhuddin ², Ibdalsyah ³

^{1 2 3} Universitas Ibn Khaldun Bogor, Indonesia

ABSTRACT

The results concluded that the criterias of fast food that is halal and which is haram in Islamic Shari'ah is determined by the presence or absence of unclean and unclean goods elements. MUI has arranged halal fast food products by establishing the System and Procedures for Stipulation of Fatwa Halal Products completely. LPPOM MUI has also set up MUI Halal Certification procedures in detail for fast-food restaurant products. National fast food restaurants in Bogor City have been certified halal MUI and have implemented Halal Assurance System (SJH). This is evidenced by the establishment of halal policy by Top Management; appointment of Halal Management Team; making HAS manual; implementation of Halal Assurance System training; preparation of HAS related procedures; internal audit implementation; and management review. The local fast food restaurants are generally not certified halal MUI, so it cannot be ascertained halal. Because to ensure it must go through an audit process that requires fast-food restaurant companies to register halal certification first.

Therefore, the authors suggest that the government immediately implement the mandate of Halal Product Guarantee Act (JPH) by making the government regulation as derivative rule and complementing the working tool of the Halal Product Guarantee Organizer (BPJPH). In addition, fast-food restaurant entrepreneurs who have not been certified halal to immediately apply halal certification, in order to protect the interests of consumers of food products containing elements of illicit goods or impure. The people, especially the Muslims, are encouraged to consume halal certified halal food products, and be wary of processed food products that have not been certified halal, especially products that have a critical point on raw materials, additives, and auxiliary materials as well as on the production process.

Keyword: Islamic law, fiqh

I. PENDAHULUAN

Kemajuan ilmu dan teknologi berkembang dengan pesat di berbagai bidang, termasuk dalam bidang pangan, makanan, minuman, dan obat-obatan. Kemajuan teknologi ini tidak hanya membawa dampak positif tapi juga dampak negatif. Dampak positif teknologi tersebut antara lain mampu meningkatkan kuantitas dan kualitas produk pangan, meningkatkan diversifikasi pangan, hygiene, sanitasi, praktis dan lebih ekonomis. Dampak negatifnya adalah ternyata produk pangan tersebut tidak bisa dipastikan halal-haramnya alias syubhat. Prof. K.H. Ibrahim Hosen, LML (Ketua Komisi Fatwa MUI masa bakti tahun 1980 - 2000) pernah menyatakan bahwa jika suatu produk telah bersentuhan dengan teknologi dan sudah tidak nampak lagi bentuk asli dari bahan bakunya, maka produk tersebut dapat dikategorikan sebagai produk yang syubhat (samar).

Pola kehidupan masa kini dicirikan dengan tingginya biaya hidup, emansipasi atau karena alasan lain menyebabkan wanita bekerja diluar rumah. Data statistik tahun 2014 menunjukkan bahwa wanita yang bekerja pada angkatan kerja berjumlah 80,92 juta atau 47,08% dari jumlah total usia wanita antara 15-64 tahun. Wanita sebagai ibu rumah tangga dan sebagian lain berprofesi bekerja di luar rumah, karena keterbatasan waktu dan kesibukan, serta sulitnya mencari pramuwisma menyebabkan makanan cepat saji menjadi menu utama sehari-hari di rumah.

Ritme kehidupan yang menuntut segala sesuatu serba cepat, waktu terbatas, anak harus pergi sekolah sementara ibu dan bapak harus segera

berangkat kerja, sebagai jalan pintas untuk sarapan disediakanlah makanan cepat saji yang memakan waktu penyiapan 3 sampai 5 menit saja. Siang hari pulang sekolah ibu dan bapak masih bekerja di kantor, anak-anak kembali menikmati makanan cepat saji ini. Selain mudah disajikan makanan ini umumnya mempunyai cita rasa yang gurih dan umumnya disukai, terutama oleh anak-anak usia sekolah.

Makanan cepat saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Makanan tersebut umumnya diproduksi oleh industri pengolahan pangan dengan teknologi tinggi dan memberikan berbagai zat aditif untuk mengawetkan dan memberikan cita rasa bagi produk tersebut. Makanan cepat saji biasanya berupa lauk pauk dalam kemasan, mie instan, nugget, salad, kebab, sandwich, dan lain-lain.

Muslim Indonesia adalah Muslim terbesar di dunia. Umat Islam di Indonesia memiliki hak memperoleh produk yang halal dan mendapatkan hak perlindungan konsumen dari produk yang haram. Hak ini dilindungi dan dijamin oleh hukum perundang-undangan yang berlaku.

Apalagi dalam Al-Quran, Allah Subhanahu Wata'ala sudah berfirman dalam surat Al-Maidah ayat 3 bahwa orang Muslim harus menjauhi makanan - minuman yang mengandung unsur-unsur yang diharamkan tersebut. Bahkan orang Muslim diperintahkan untuk menjauhi produk pangan yang tidak jelas halal-haramnya alias masih syubhat.

Aneka ragam produk diciptakan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia sehari-hari. Produk-produk ini mencakup bidang pangan, termasuk makanan cepat saji (*fast food*) yang semuanya tidak terlepas dari perkembangan ilmu dan teknologi. Pengolahan beraneka bahan dapat menghasilkan berbagai produk turunan dari suatu bahan. Maka disinilah letak ketidakjelasan status dari suatu produk makanan cepat saji karena produk tersebut sudah merupakan campuran dari berbagai bahan dengan sumber yang berbeda dan proses yang berbeda pula.

Setiap muslim umumnya telah mengetahui dengan jelas keharaman mengonsumsi daging babi, bangkai, darah, minuman keras (khamer), dan organ tubuh manusia. Namun kebanyakan kaum muslimin banyak yang tidak mengetahui bahwa banyak produk yang beredar terutama makanan cepat saji merupakan turunan atau mengandung bahan yang diharamkan, misalnya terbuat atau mengandung unsur babi, bangkai, darah, khamer, atau organ tubuh manusia. Disinilah pentingnya fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) atas kehalalan produk makanan cepat saji.

Selama ini Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menerbitkan Sertifikat Halal atas produk yang beredar luas di pasaran, termasuk produk makanan cepat saji. Hal ini dilakukan untuk melindungi umat Islam yang ada di Indonesia dari makanan yang haram. Produk-produk yang beredar di pasaran saat ini, terutama yang kemasan dari pabrik ataupun makanan cepat saji, masih banyak dijumpai belum menyertakan Sertifikat Halal MUI. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian

terhadap kehalalan produk makanan cepat saji yang banyak beredar.

Sebagai seorang Muslim kita perlu hati-hati terhadap produk-produk makanan/minuman cepat saji yang belum bersertifikat halal MUI. Logikanya, apa susahnyaperusahaan atau restoran cepat saji mengurus Sertifikasi Halal MUI? Hal ini juga berlaku pada catering-catering penyedia makanan dan minuman untuk kegiatan pernikahan ataupun pesta yang lainnya yang menyediakan makanan cepat saji.

Hal-hal diatas itulah yang menjadi latar belakang penulis untuk melakukan penelitian terhadap kehalalan produk makanan cepat saji dalam perspektif Islam dan juga menurut fatwa Majelis Ulama Indonesia sebagai lembaga yang memiliki otoritas fatwa keagamaan di Indonesia.

Penelitian ini membatasi bahasan pada: 1. Apa kriteria makanan dan minuman yang halal dan haram dalam perspektif Islam? 2. Bagaimana fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengatur kehalalan atas suatu produk makanan? Dan 3. Bagaimana kehalalan makanan cepat saji pada restoran cepat saji di Kota Bogor?

II. METODE PENELITIAN

Penelitian tesis ini menggunakan metode riset pustaka (*library research method*) atau penelitian kepustakaan dengan membaca buku-buku atau literatur-literatur keislaman yang berhubungan dengan masalah-masalah khususnya fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai landasan teori dalam melakukan analisis terhadap kehalalan suatu produk makanan cepat saji (*fast food*).

III. HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

A. Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal Majelis Ulama Indonesia (MUI)

Kemajuan dalam bidang ilmu pengetahuan dan teknologi serta keberhasilan pembangunan akhir-akhir ini telah merambah seluruh aspek bidang kehidupan umat manusia; tidak saja membawa berbagai kemudahan, kebahagiaan, dan kesenangan, melainkan juga menimbulkan sejumlah persoalan. Aktivitas baru yang beberapa waktu lalu tidak pernah dikenal, atau bahkan tidak pernah terbayangkan, kini hal itu menjadi kenyataan. Di sisi lain, kesadaran keberagaman umat Islam di berbagai negeri, termasuk di Indonesia, pada dasawarsa terakhir ini semakin tumbuh subur dan meningkat. Sebagai konsekuensi logis, setiap timbul persoalan, penemuan, maupun aktivitas baru sebagai produk dari kemajuan tersebut, umat senantiasa bertanya-tanya, bagaimanakah kedudukan hal tersebut dalam pandangan ajaran dan hukum Islam.

Salah satu persoalan cukup mendesak yang dihadapi umat adalah membanjirnya produk makanan dan minuman olahan, obat-obatan, dan kosmetika. Umat, sejalan dengan ajaran Islam, menghendaki agar produk-produk yang akan dikonsumsi tersebut dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut ajaran Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya adalah wajib. Cukup banyak ayat Al-Qur'an dan hadits Nabi menjelaskan hal tersebut.

Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat Sertifikat Halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata ditemukan produk tersebut mengandung unsur-unsur barang haram atau najis, maka MUI berhak mencabut Sertifikat Halal produk yang bersangkutan. Selain itu, perusahaan yang mendapat Sertifikat Halal diharuskan menjalankan Sistem Jaminan Halal (SJH) guna meyakinkan masyarakat akan konsistensi perusahaan terhadap kehalalan suatu produk selama masa berlaku Sertifikat Halal. Di samping itu, setiap produk yang telah mendapat Sertifikat Halal diharuskan pula memperbaharui atau memperpanjang Sertifikat Halal-nya setiap dua tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika setelah dua tahun terhitung sejak berlakunya perusahaan yang bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) Sertifikat Halal, perusahaan itu dianggap tidak lagi berhak atas Sertifikat Halal dan kehalalan produk-produknya di luar tanggung jawab MUI.

B. Prosedur Sertifikasi Halal MUI Bagi Restoran Makanan Cepat Saji

Makanan cepat saji dibedakan menjadi dua. Ada yang dipasarkan dalam bentuk ritel dan restoran. Yang banyak mengajukan sertifikat halal MUI adalah restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang mana *brand*-nya (nama produk) memang sudah terkenal di Indonesia.

Bagi perusahaan restoran makanan cepat saji (*fast food*) yang ingin memperoleh Sertifikat Halal MUI harus melakukan pendaftaran sertifikasi halal dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Perusahaan harus memahami persyaratan sertifikasi halal yang

tercantum dalam HAS 23000. HAS 23000 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. HAS 23000 terdiri dari dua bagian, yaitu Bagian I tentang Persyaratan Sertifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000: 1) dan Bagian II tentang Persyaratan Sertifikasi Halal: Kebijakan dan Prosedur (HAS 23000: 2).

Perusahaan juga harus mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) yang diadakan LPPOM MUI, baik berupa pelatihan reguler maupun pelatihan online (*e-training*). Tujuannya agar perusahaan dapat menerapkan suatu sistem yang disebut Sistem Jaminan Halal (SJH) sehingga perusahaan tidak mungkin bisa melakukan kecurangan kepada konsumen dalam memproduksi makanan cepat saji yang halal.

Selain itu, untuk membantu perusahaan dalam membuat Manual Sistem Jaminan Halal (SJH), LPPOM MUI telah membuat dokumen yang terpisah berupa HAS 23302 tentang Pedoman Penyusunan Manual SJH di Restoran, sebagai turunan dari dokumen HAS 23000: 1 tersebut, yang dibuat untuk menjelaskan lebih rinci dan teknis mengenai kriteria SJH di restoran.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebijakan dan prosedur sertifikasi halal sebagaimana dijelaskan di atas pada umumnya sudah dijalani oleh restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor, antara lain dan tidak terbatas pada Mc Donald's, KFC (Kentucky Fried Chicken), CFC (California Fried Chicken), A & W Restaurant, Solaria, Lotteria, Richeese Factory, dan Pizza Hut. Karena restoran-restoran tersebut sudah memperoleh Sertifikat Halal MUI. Sedangkan untuk restoran-restoran cepat saji (*fast food*)

yang berskala lokal kebanyakan belum bersertifikat halal MUI. Artinya, mereka belum menjalani kebijakan dan prosedur sertifikasi halal.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) menetapkan keharusan mengimplementasikan "Sistim Jaminan Halal (SJH)" oleh perusahaan yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal kepada LPPOM MUI. Setiap perusahaan yang mensertifikasi halal produknya memiliki kewajiban untuk menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) sesuai Standar HAS 23000 dari LPPOM MUI. Sistem ini dimaksudkan untuk menjaga konsistensi kehalalan produk yang dihasilkan.

Implementasi SJH dilaksanakan melalui tim manajemen halal internal yang kesehariannya bertanggungjawab terhadap kehalalan sesuai dengan bidang tugasnya masing-masing. Tim ini terdiri dari berbagai bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis dan telah memiliki kompetensi yang dibutuhkan dalam menjalankan tugasnya untuk menjaga kehalalan bahan, proses produksi dan fasilitas yang digunakan agar produk akhirnya berstatus halal sebagaimana yang diklaim perusahaan untuk diketahui oleh konsumennya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional di kota Bogor yang sudah bersertifikat halal MUI, antara lain Mc Donald's, KFC (Kentucky Fried Chicken), CFC (California Fried Chicken), A & W Restaurant, Solaria, Lotteria, Richeese Factory, dan Pizza Hut. telah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH). Hal itu dibuktikan dengan adanya penetapan kebijakan halal oleh Manajemen Puncak; penunjukan Tim Manajemen Halal, pembuatan Manual

SJH, pelaksanaan pelatihan Sistem Jaminan Halal, penyiapan prosedur terkait SJH, pelaksanaan internal audit dan kaji ulang manajemen.

Adapun restoran-restoran cepat saji (*fast food*) yang sifatnya lokal pada umumnya belum bersertifikat halal MUI, sehingga tidak bisa dipastikan apakah menerapkan Sistem Jaminan Halal atau tidak. Karena untuk memastikan hal tersebut harus melalui proses audit yang mensyaratkan perusahaan restoran cepat saji (*fast food*) harus mendaftarkan sertifikasi halal terlebih dahulu.

C. Analisis Kehalalan Menu Makanan Cepat Saji

Ada banyak menu makanan cepat saji (*fast food*) yang menjadi menu favorit di kota Bogor khususnya dan kota-kota besar di Indonesia umumnya. Berikut ini adalah hasil analisis kehalalan menu makanan cepat saji yang populer di seluruh dunia yang berasal dari berbagai negara, diantaranya adalah:

1. Burger

Burger adalah makanan cepat saji yang sebenarnya berasal dari Jerman, namun kebanyakan orang lebih mengenalnya sebagai makanan cepat saji Amerika. Makanan ini berupa roti bundar yang diiris menjadi dua. Bagian tengah diisi dengan daging giling yang dibentuk dan dipanggang, kemudian diberi sayur-sayuran berupa selada, tomat, dan bawang bombay. Tak lupa dilengkapi dengan saus seperti mayones, saus tomat, maupun mustard.

Komposisi bahan utama burger adalah roti burger (*burger bun*). Bahan pelengkapanya berupa selada, timun, tomat, keju cheddar, mayones, saus tomat/sambal, mustard, daging sapi

giling, bawang bombay, bawang putih, garam dan merica bubuk.¹

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah daging sapi, tepung roti, roti burger, keju, minyak goreng, margarine, mayones, dan mustard.²

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk burger di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal, seperti Burger King³, dan Mc Donald's⁴. Sedangkan produk burger yang dijual secara retail dan berskala lokal kebanyakan belum bersertifikat halal MUI sehingga tidak dijamin kehalalannya.

2. Pizza

Pizza (atau piza) adalah sejenis roti bundar, pipih yang dipanggang di oven dan biasanya dilumuri saus tomat serta keju dengan bahan makanan tambahan lainnya yang bisa dipilih. Keju yang dipakai biasanya mozzarella atau "keju pizza". Jenis bahan lain juga dapat ditaruh di atas pizza, biasanya daging dan saus, seperti salami dan *pepperoni*, ham, bacon, buah seperti nanas dan

¹ <https://resepmedia.com/beginilah-resep-burger-daging.html>

² Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 16, 25, 29-31, 39, dan 45.

³ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 342.

⁴ *Ibid.*, Hlm 333.

zaitun, sayuran seperti cabe dan paprika, dan juga bawang bombay, jamur dan lain lain.

Rotinya biasanya dibuat seperti roti biasa namun bisa diberi rasa tambahan dengan mentega, bawang putih, tanaman herbal, atau wijen. Pizza biasanya dimakan selagi panas (biasanya untuk makan siang dan malam), tetapi ada pula yang disajikan dingin, biasanya dimakan untuk sarapan atau saat piknik.

Pizza asli berasal dari Italia dan bisa ditemui di *Pizzeria* (toko Pizza) yang tiap porsi pizzanya berdiameter kira-kira 30 cm atau lebih, dengan adonan yang telah ditarik tipis. Salah satu rahasia kelezatan Pizza Italia adalah proses pemanggangannya yang dilakukan di dalam oven tradisional dengan bara api.⁵

Gerai pizza yang sudah tidak asing lagi di telinga tentunya adalah pizza hut. Pizza hut mampu menjadi salah satu makanan favorit di Indonesia. Komposisi bahan untuk membuat kulit pizza ala pizza hut adalah tepung terigu, ragi instan, gula pasir, garam, air hangat, dan minyak zaitun. Sedangkan bahan untuk *topping* pizza ala pizza hut adalah keju mozarella, keju cheddar, jamur, *smoked beef*, sosis sapi, tomat segar, paprika, dan bawang bombay.⁶

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah tepung terigu, ragi instan, gula pasir, keju, daging sapi, dan sosis.⁷

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk pizza di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal, misalnya Pizza Hut⁸.

3. French Fries (kentang goreng)

French fries berarti kentang goreng ala Perancis. Kentang goreng adalah hidangan yang dibuat dari potongan-potongan kentang yang digoreng dalam minyak goreng panas. Di dalam menu rumah-rumah makan, kentang goreng yang dipotong panjang-panjang dan digoreng dalam keadaan terendam di dalam minyak goreng panas disebut French fries. Kentang goreng bisa dimakan begitu saja sebagai makanan ringan, atau sebagai makanan pelengkap hidangan utama.

Orang Belgia mengklaim bahwa kentang goreng jenis *french fries* berasal dari Belgia, walaupun klaim ini kurang didukung bukti yang kuat. Hanya saja, orang Belgia memang paling suka makan kentang goreng. Di Britania Raya dan Negara-negara Persemakmuran, kentang goreng yang mirip *french fries* disebut *chips*. Di Amerika Utara, istilah "chips" berarti keripik kentang (potato chips), sedangkan di Australia, Selandia Baru

⁵ <https://id.wikipedia.org/wiki/Pizza>

⁶ <http://masteresep.com/resep-membuat-pizza-ala-pizza-hut-sederhana-tapi-nikmat/>

⁷ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI

tahun 2012 hlm 16, 22, 25, 39, 42, dan 45.

⁸ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 344.

dan Afrika Selatan, "chips" bisa berarti kentang goreng atau keripik kentang.⁹

Komposisi bahan pembuatan French Fries adalah kentang (berbentuk lonjong ataupun bundar), bawang putih, garam, dan penyedap rasa, dan minyak goreng.¹⁰

French Fries adalah irisan kentang yang dibekukan dan dapat dibalus bumbu (seasoning) atau minyak sebagai pelapis. Mengingat pada pembuatannya dapat melibatkan bahan-bahan yang kompleks, maka persyaratan dokumen bahan ini harus bersertifikat halal.¹¹

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *french fries* (kentang goreng) di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal, seperti di KFC (Kentucky Fried Chicken)¹² dan A & W Restoran.¹³

4. Fried Chicken (ayam goreng)

Fried Chicken atau ayam goreng adalah hidangan yang dibuat dari daging ayam dicampur tepung bumbu yang digoreng dalam minyak goreng panas. Beberapa rumah makan siap saji secara khusus menghadirkan ayam goreng, misalnya

Kentucky Fried Chicken (KFC) dan California Fried Chicken (CFC). Sementara itu beberapa rumah makan di Indonesia juga menghadirkan ayam goreng tradisional Indonesia seperti Ayam Goreng Suharti dan Mbok Berek.¹⁴

Komposisi bahan membuat Fried Chicken Crispy ala KFC adalah daging ayam segar, lada, garam, minyak goreng, bawang putih. Adapun bahan pelapis kering Fried Chicken Crispy yaitu tepung terigu, bumbu kaldu instan, baking soda, tepung maizena, vetsin, dan bawang putih.¹⁵

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah daging ayam, tepung terigu, minyak goreng, dan kaldu.¹⁶

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *fried chicken* (ayam goreng) di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal. Contohnya adalah KFC (Kentucky Fried Chicken)¹⁷ dan CFC (California Fried Chicken)¹⁸. Sedangkan produk *fried chicken* (ayam goreng) yang

⁹ https://id.wikipedia.org/wiki/Kentang_goreng

¹⁰ <http://www.abwaba.com/cara-membuat-kentang-goreng.html>

¹¹ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 26.

¹² Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 194.

¹³ *Ibid.*, Hlm 140

¹⁴

https://id.wikipedia.org/wiki/Ayam_goreng

¹⁵ <https://bumbukuliner.com/resep-cara-membuat-fried-chicken-krispi-ala-kfc-gurih-banget/>

¹⁶ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 16, 24, 31, dan 45.

¹⁷ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 194.

¹⁸ *Ibid.*, Hlm 282.

dijual secara retail dan berskala lokal kebanyakan belum bersertifikat halal MUI sehingga tidak dijamin kehalalannya.

5. Spageti

Spageti adalah mi Italia yang berbentuk panjang seperti lidi, yang umumnya dimasak selama 9-12 menit di dalam air mendidih *al dente* yang artinya tidak lengket di gigi, tidak terlalu mentah ataupun terlalu matang. Cara memakannya bervariasi tetapi yang sangat terkenal adalah Spaghetti ala *Bolognaise* yaitu dengan saus daging cincang lalu ditaburi keju Parmesan parut.¹⁹

Komposisi bahan Spageti Bolognaise adalah air, spaghetti, minyak zaitun, garam. Adapun bahan pembuatan saus spageti berupa minyak goreng, bawang putih, bawang bombay, daging sapi cincang, saus tomat, tomat, kecap manis, tepung maizena, merica bubuk, oregano. Bahan pelengkapya adalah keju parut.²⁰

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah minyak goreng, daging sapi, dan kecap.²¹

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk spageti di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal,

¹⁹ <https://id.wikipedia.org/wiki/Spageti>

²⁰

https://id.wikibooks.org/wiki/Resep:Spaghetti_bolognaise

²¹ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 25, 31, dan 36.

seperti Pizza Hut²² dan KFC (Kentucky Fried Chicken)²³.

6. Fish and Chips

Fish and chips (ikan dan kentang) adalah makanan cepat saji terkenal yang berasal dari Britania Raya. Makanan ini terdiri dari ikan (cod) yang ditepungi dengan tepung roti dan dimakan bersama kentang goreng yang dipotong panjang. Fish and chips populer di Britania dan jajahannya pada abad ke-19, seperti Australia dan Selandia Baru serta Kanada. Fish and chips juga populer di beberapa bagian di Amerika Serikat sebelah utara (New England dan Barat Laut Pasifik).

Bahan dasar membuat fish and chips khas Inggris adalah ikan kakap merah, air jeruk lemon, minyak goreng, merica bubuk, dan garam. Adapun bahan untuk larutan tepungnya adalah tepung terigu, tepung maizena, baking powder, susu cair, bawang putih, merica bubuk, dan garam.²⁴

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah minyak goreng, tepung terigu, dan susu cair.²⁵

²² Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 344.

²³ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 194.

²⁴ <http://www.cara-memasak-enak.com/2015/05/Fish-n-chips-receipe-england.html>

²⁵ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 31, 43, dan 44.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk fish and chips di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal. Contohnya adalah Solaria²⁶ dan KFC (Kentucky Fried Chicken)²⁷.

7. Sandwich

Sandwich atau roti lapis adalah makanan berupa dua potong roti yang menjepit daging, sayuran, keju atau berbagai teman makan roti dan biasanya diberi bumbu atau saus sehingga rasanya menjadi lebih enak. Berbagai jenis roti bisa digunakan untuk sandwich dan bergantung pada isi, permukaan roti biasanya dioles sedikit mayones, mentega, margarin atau minyak zaitun yang berfungsi sebagai perekat dan penambah aroma.

Di negara dengan penduduk yang bukan pemakan nasi, sandwich biasanya dibawa ke sekolah atau ke kantor di dalam kotak yang disebut *lunchbox* atau di dalam kantong kertas berwarna coklat yang disebut *brown bag* (*sandwich bag*) untuk dinikmati sebagai makan siang.

Sandwich juga dibawa sebagai makanan praktis sewaktu piknik, mendaki gunung atau sekadar jalan-jalan. Di rumah, sandwich dinikmati sebagai camilan atau pelengkap makanan utama. Jika dimakan di rumah sebagai makanan utama, sandwich biasanya ditemani makanan pendamping seperti sup (soup-and-

sandwich), selada (salad-and-sandwich), keripik kentang, kentang goreng, asinan ketimun), atau selada kol.²⁸

Komposisi bahan sandwich sederhana adalah roti tawar, sarden siap pakai, bawang bombay, telur, tomat, keju cheddar, mayones, dan daun selada.²⁹

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah roti tawar, sarden, keju, dan mayones.³⁰

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk sandwich di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal. Misalnya restoran Burger King³¹ dan Richeese Factory³². Sedangkan produk sandwich yang dijual secara retail dan berskala lokal kebanyakan belum bersertifikat halal MUI sehingga tidak dijamin kehalalannya.

8. Sushi

Sushi adalah makanan Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk (*neta*) berupa makanan laut, daging, sayuran mentah atau sudah dimasak. Nasi sushi mempunyai rasa masam yang lembut karena dibumbui campuran cuka beras, garam, dan gula. Sushi terkenal

²⁶ *Ibid.*, Hlm 356.

²⁷ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 194.

²⁸ https://id.wikipedia.org/wiki/Roti_lapis

²⁹ <https://www.cantikinfo.net/resep-sandwich-spesial-mudah-dan-enak/>

³⁰ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 25, 30, 70

³¹ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 342.

³² *Ibid.*, Hlm 334.

sebagai makanan cepat saji yang berasal dari Jepang. Sekarang sushi sudah banyak variasi isinya dan tentunya dengan harga yang bervariasi lagi.³³ Ada oshizushi, nigirizushi, inarizushi, chirashizushi, dan narezushi.

Bahan utama sushi ala Indonesia adalah beras pulen, beras ketan, nori, sosis, stik kentang, nugget, telur dadar, dan wortel. Sedangkan bahan bumbu untuk sushi terdiri dari gula pasir, garam, air matang, dan cuka.³⁴ Adapun bahan penolongnya adalah wasabi, vinegar, mayones, kecap asin, dan teriyaki.³⁵

Bahan kritis yang perlu diperhatikan dan harus bersertifikat halal adalah sosis, stik kentang, nugget, gula pasir, mayones, dan kecap asin³⁶

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk sushi di restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala nasional yang ada di Kota Bogor dijamin halal karena telah bersertifikat halal MUI dan memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal. Contohnya adalah Hoka Hoka Bento³⁷.

³³ <https://pergikuliner.com/blog/8-makanan-cepat-saji-paling-populer-di-dunia>

³⁴ <https://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-sushi-matang-ala-indonesia-yang-enak-mudah-lezat>

³⁵ <https://www.halalcorner.id/meninjau-ke-halalan-sushi/>

³⁶ Lihat *Persyaratan Bahan Pangan Halal (HAS 23201)* terbitan LPPOM MUI tahun 2012 hlm 22, 25, 26, 30, 42, dan 72

³⁷ Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, *Indonesia Halal Directory 2017-2018*, th 2017, hlm 190.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan pada bab-bab sebelumnya, pada bab terakhir penulis akan tuangkan kesimpulan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kriteria makanan dan minuman cepat saji yang halal dan yang haram dalam syariat Islam ditentukan oleh ada tidaknya unsur-unsur barang haram dan najis berikut turunannya, setelah dilakukan audit (pemeriksaan) atas produk olahan pangan yang berstatus syubhat tersebut.
2. Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menetapkan Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal yang secara lengkap dan rinci dijelaskan dalam Fatwa Halal MUI dan berbagai ketentuan dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sehingga masyarakat dapat mengetahui dan memonitor kehalalan makanan dan minuman restoran cepat saji (*fast food*).
3. Restoran-restoran makanan cepat saji (*fast food*) berskala Nasional di Kota Bogor yang sudah bersertifikat halal MUI telah menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH). Hal itu dibuktikan dengan adanya (1) penetapan dan sosialisasi kebijakan halal oleh Manajemen Puncak; penunjukan Tim Manajemen Halal; (2) pelaksanaan pelatihan dan edukasi Sistem Jaminan Halal; (3) pembuatan manual SJH yang meliputi: (4) bahan, (5) produk, dan (6) fasilitas produksi; Penyiapan

prosedur terkait SJH, yaitu (7) prosedur tertulis aktivitas kritis (8) kemampuan telusur (traceability) dan (9) penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria; (10) pelaksanaan internal audit; dan (11) kaji ulang manajemen. Adapun restoran-restoran makanan cepat saji (fast food) yang sifatnya lokal pada umumnya belum bersertifikat halal MUI, sehingga tidak bisa dipastikan kehalalannya. Karena untuk memastikan hal tersebut harus melalui proses audit yang mensyaratkan perusahaan restoran makanan cepat saji (fast food) harus mendaftarkan sertifikasi halal terlebih dahulu.

Al-Thariqi, Abdullah, 1984, *Ahkam al-Ath'imah fi al-Syari'ah al-Islamiyyah*, Riyadh

Ibnu Hubairah, 2009, *Al Ifshah an Ma'ani Ash-Shahah*, Riyadh: Dar al-Wathan

Ibnu Qudamah, Muwaffaq al-Din, 1417 H/1997 M, *Al-Mughni*, Riyadh: Dar 'Alam al-Kutub

Ibnu Taimiyah, Ahmad bin Abdul Halim, 1425 H/2004 M, *Majmu' al-Fatawa*, Riyadh: Mujamma' al-Malik Fahd

DAFTAR PUSTAKA

Al-Jauziyah, Ibnu Qayyim, 1416 H, *I'lam al-Muwaqqi'in*, Kairo: Dar Ibnu 'Affan

Al-Nawawi, Abu Zakariya Muhyiddin bin Syaraf, et al., *Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzdzab Li al-Syirozi*, tt., Jeddah: Maktabah al-Irsyad

Al-Qurthubiy, Abu Abdillah Muhammad Al-Anshari, 1420 H, *Tafsir al-Qurthubiy*, Beirut: Darul Kutub al-Ilmiyah

Al-Rafi'i, Abdul Karim bin Muhammad, 1417 H/1997 M, *Al-Syarh al-Kabir*, Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah

Al-Sa'diy, Abdurrahman bin Nashir, 1423 H/2002 M, *Taisir al-Karim al-Rahman Fi Tafsir Kalam al-Mannan*, Beirut: Maktabah Al-Risalah

-----, 1424 H/2003 M, *Manhaj al-Salikin Fi Taudhih al-Fiqh Fi Al-Din*, Beirut: Maktabah Al-Risalah