

The Mixing of Halal and Haram Food through *Istiḥālah*: A Comparative Study of the Shāfi‘ī and Ḥanafī Schools

(Pencampuran Makanan Halal dan Haram melalui Istiḥālah: Studi Komparatif Mazhab Syafi‘ī dan Mazhab Hanafi)

 [10.15408/clr.v1i1.00000](https://doi.org/10.15408/clr.v1i1.00000)

Karin*¹, Andi Syafrani¹

¹UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Indonesia

 karinelhilwahh@gmail.com (Corresponding Author)

Received: 29-03-2024

Revised: 20-06-2024

Accepted: 29-12-2024

Abstract

This study aims to analyze the legal status of mixing halal and haram food through the concept of *istiḥālah* according to the Shāfi‘ī and Ḥanafī schools of Islamic jurisprudence. In Islam, the distinction between halal and haram consumption constitutes a fundamental aspect of Muslim life, encompassing food, beverages, clothing, and other products that comply with religious teachings. Conversely, haram consumption refers to goods and practices that are explicitly prohibited under Islamic law. This research employs a qualitative method with a normative legal and comparative madhhab approach through a literature review of classical fiqh texts and contemporary scholarly works. The findings reveal that the Ḥanafī school adopts a broader application of the doctrine of *istiḥālah*, recognizing the transformation of an impure substance into a pure one, whether the transformation occurs naturally or through human intervention and technological processes, provided that all characteristics of impurity have completely disappeared from the original substance. In contrast, the Shāfi‘ī school limits the application of *istiḥālah* to three textually recognized situations: the natural transformation of wine into vinegar, the tanning of hides from carcasses other than dogs and pigs, and the transformation of a carcass into a new living organism. Consequently, the Shāfi‘ī school does not generally recognize the purification of impure substances through

modern industrial processes. This divergence has significant implications for the halal status of contemporary processed food products containing additives such as gelatin, emulsifiers, and enzymes derived from non-halal sources. While the Ḥanafī approach is more accommodating to developments in food technology, the Shāfi‘ī approach emphasizes greater caution and relies on official halal certification to ensure legal certainty for Muslim consumers.

Keywords: *Istihālah*; Halal and Haram; Shāfi‘ī School; Ḥanafī School; Halal Certification.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hukum pencampuran makanan halal dan haram melalui konsep *istihālah* menurut mazhab Syafi‘i dan mazhab Hanafi. Dalam pandangan Islam, konsumsi halal dan haram merupakan aspek fundamental yang mengatur kehidupan umat Islam, mencakup makanan, minuman, pakaian, dan berbagai produk lain yang sesuai dengan ketentuan syariat. Sebaliknya, konsumsi haram merujuk pada barang dan praktik yang secara tegas dilarang dalam Islam. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan hukum normatif dan perbandingan mazhab melalui kajian kepustakaan terhadap kitab-kitab fikih klasik dan literatur kontemporer. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mazhab Hanafi menerapkan teori *istihālah* secara lebih luas, yaitu menerima perubahan zat najis menjadi suci, baik yang terjadi secara alami maupun melalui intervensi manusia dan proses teknologi, selama sifat-sifat kenajisannya telah hilang sepenuhnya dari bahan asal. Sebaliknya, mazhab Syafi‘i membatasi penerapan *istihālah* hanya pada tiga keadaan yang ditetapkan secara tekstual, yaitu perubahan khamr menjadi cuka secara alami, penyamakan kulit bangkai selain anjing dan babi, serta perubahan bangkai menjadi makhluk hidup baru. Oleh karena itu, mazhab Syafi‘i pada umumnya tidak mengakui transformasi zat najis melalui proses industri modern sebagai bentuk penyucian. Perbedaan tersebut berimplikasi signifikan terhadap status kehalalan produk pangan olahan kontemporer yang menggunakan bahan tambahan seperti gelatin, emulsifier, dan enzim yang berasal dari sumber nonhalal. Pendekatan Hanafi cenderung lebih akomodatif terhadap perkembangan teknologi pangan, sedangkan pendekatan Syafi‘i menekankan prinsip kehati-hatian yang lebih tinggi dan menjadikan sertifikasi halal resmi sebagai instrumen penting untuk menjamin kepastian hukum bagi konsumen Muslim.

Kata Kunci: *Istihālah*; Halal dan Haram; Mazhab Syafi‘i; Mazhab Hanafi; Sertifikasi Halal.

Introduction

Maraknya ragam produk makanan saat ini menjadi sumber kekhawatiran di kalangan umat Islam. Keprihatinan ini timbul karena kenyataannya, banyak makanan yang tersedia dengan bahan baku yang bisa jadi halal, haram, bahkan ambigu sehingga kehalalannya diragukan. Pemenuhan kebutuhan akan barang dan jasa, terutama dalam hal pangan, memang merupakan aspek yang sangat mendasar dalam kehidupan manusia dan makhluk lainnya.

Kebutuhan dasar manusia yang harus selalu dipenuhi adalah makanan. Makanan merupakan kebutuhan esensial yang dibutuhkan oleh manusia setiap saat, dan harus diolah dengan baik agar memiliki manfaat bagi tubuh. Produk pangan meliputi semua benda yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang telah melalui proses pengolahan maupun yang masih mentah, diperuntukkan untuk dikonsumsi manusia sebagai makanan atau minuman. Di era globalisasi saat ini dan kompleksitas industri makanan, isu pencampuran makanan halal dan haram menjadi perhatian serius bagi masyarakat muslim. Perkembangan teknologi, rantai pasokan internasional, dan perubahan tren konsumsi telah menghadirkan tantangan baru dalam memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip-prinsip agama. Pencampuran makanan halal dan haram adalah masalah yang memicu diskusi, kontroversi, dan perdebatan di kalangan sarjana, akademisi, dan praktisi industri makanan.¹

Salah satu konsep yang dibicarakan di dalam fikih terkait perubahan sesuatu yang haram menjadi halal adalah konsep istihalah. Pada umumnya ulama fikih klasik menganggap istihalah dapat menjadikan suatu benda haram menjadi halal dengan ketentuan perubahan yang terjadi adalah perubahan yang terjadi dengan sendirinya. Lain halnya dengan ulama kalangan mazhab Hanafi memandang proses istihalah ini dengan lebih luas dan fleksibel sehingga dapat mengatasi permasalahan era serba teknologi canggih yang ada saat ini. Ulama Hanafi menerapkan teori istihalah ini dalam memediasi percampuran benda halal dan haram sehingga menjadi hasil yang halal juga. Bagi mereka istihalah merupakan proses yang dapat mengubah sesuatu yang najis menjadi sesuatu yang suci baik itu terjadi secara alami

¹ H. Ab. Rahim, N. Ahmad, N. Hasan, dan M. H. Ab. Rahim, "Istihalah Contention in Halal Food Ingredients," *International Journal of Humanities Technology and Civilization* 8, no. 1 (2023): 17–21, <https://doi.org/10.15282/ijhtc.v8i1.9353>.

seperti melalui proses fermentasi alkohol menjadi cuka atau secara tidak wajar melalui pencampuran dengan zat lain.²

Namun, benarkah semudah itu mazhab Hanafi menjadikan pencampuran benda halal dan haram menjadi halal tanpa ada batasan-batasan tertentu. Kerangka teoritis Imam Abu Hanifah menjadi penting karena profil beliau sebagai seorang muhaddis dan faqih yang notabeneanya berfikir luas dan lebih logis, sedangkan pemikiran beliau memiliki kontribusi yang terbatas bahkan dapat dikatakan hampir tidak ada dalam penulisan kitab fikih.

Pandangan ulama mazhab Syafi'i menyempitkan realisasi teori istihalah pada aspek-aspek tertentu saja. Bagi mereka suatu zat yang najis tidak dapat menjadi suci dengan mengubah sifatnya kecuali dalam tiga keadaan. Pertama, anggur yang berubah menjadi cuka dengan sendirinya. Kedua, kulit hewan mati selain anjing dan babi menjadi suci saat disamak. Ketiga, sesuatu yang berubah menjadi binatang seperti mayat berubah menjadi ulat karena terjadi kehidupan baru.³ Pada dasarnya Imam al-Syafi'i tidak pernah menyebutkan secara khusus pendapat mengenai istihalah, terutama dalam benda-benda najis. Indikasinya adalah tidak ditemukannya bab-bab yang membahas tentang istihalah ini. Hanya saja secara garis besar dapat dipahami bahwa Imam al-Syafi'i menganggap air sebagai media penyuci, baik untuk najis 'aini maupun najis hukmi.⁴

Berbeda dengan pandangan Ulama Syafi'iyah, pendapat Mazhab Hanafi cenderung memandang istihalah secara luas dengan tanpa membedakan pembakaran, penguapan dan penyinaran serta golongan barang yang termasuk najis 'ain. Tampaknya perluasan Mazhab Hanafi terhadap istihalah sebagai penyuci ini terasa lebih realistis meskipun masih bisa dimungkinkan untuk dikaji ulang. Imam Abu Hanifah memandang istihalah dengan berbagai variasi penyebab perubahannya sebagai muthahhir al-najasah. Artinya, proses pembakaran, penguapan dan pengeringan yang dapat merubah bentuk asal.⁵

Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa praktik pencampuran makanan halal dan haram dapat memiliki dampak yang

² 'Ala' al-Din Abi Bakr al-Kasani, *Badai' al-Sanai' fi Tartib al-Syarai'* (Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, 2003), 422.

³ Wahbah al-Zuhaili, *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu* (Damaskus: Dar al-Fikr, 1995), 109–122.

⁴ Muhammad bin Idris al-Syafi'i, *Al-Umm* (Beirut: Dar al-Ma'rifah, t.t.).

⁵ Al-Kasani, *Badai' al-Sanai'*, 422.

kompleks dan implikasi yang luas, tidak hanya dari perspektif agama, tetapi juga dalam aspek etika, sosial, kesehatan, dan ekonomi. Zarith Ammirul, misalnya, mengkaji secara khusus perbandingan pandangan mazhab Hanafi dan mazhab Syafi'i terhadap istihalah pada produk makanan berunsur najis, dan menyimpulkan bahwa mazhab Hanafi merealisasikan teori istihalah dalam skop yang lebih umum dibandingkan mazhab Syafi'i.⁶ Dalam konteks sains pangan modern, Aizat dan Radzi menelaah penerapan istihalah pada berbagai produk olahan pangan dari perspektif Islam dan sains,⁷ sementara Jamaludin dan kawan-kawan secara khusus menganalisis status kehalalan gelatin melalui pendekatan istihalah.⁸ Kajian terbaru oleh Ab. Rahim dan kawan-kawan turut menegaskan bahwa kontroversi istihalah pada bahan pangan halal, khususnya gelatin dan enzim babi, memerlukan klarifikasi yang memadukan panduan fikih dengan penjelasan sains dan teknologi.⁹ Sementara itu, kajian Ahmad Syakir dan kawan-kawan memetakan konsep fatwa istihalah dari keempat mazhab utama—Hanafi, Syafi'i, Maliki, dan Hambali—beserta contoh aplikasinya pada produk modern, dan merekomendasikan penyeragaman standar istihalah berdasarkan bukti saintifik dan fatwa muftab.¹⁰ Penelitian ini berbeda dari kajian-kajian tersebut karena secara spesifik memfokuskan perbandingan pada dua mazhab, yaitu Hanafi dan Syafi'i, serta mengaitkannya dengan penerapan praktis pada penentuan titik kritis kehalalan bahan pangan olahan di Indonesia. Oleh karena itu, penelitian mendalam dan terperinci tentang dampak dan implikasi pencampuran makanan halal dan haram dalam hukum Islam menjadi sangat penting.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat mengungkap dampak sosial dari praktik pencampuran makanan ini di masyarakat Muslim, termasuk

⁶ Zarith Ammirul bin Abd Jalil, "Hukum Istihalah Produk Makanan yang Berunsurkan Najis Menurut Mazhab Hanafi dan Mazhab Syafi'i" (Tesis Magister, UIN Raden Fatah Palembang, 2019).

⁷ M. J. Aizat dan C.W. J. W. M. Radzi, "Theory of Istihalah in Islamic and Science Perspective: Application for Several Food Processing Products," *Jurnal Syariah* 17, no. 1 (2009): 169–193.

⁸ M. A. Jamaludin, N. N. M. Zaki, M. A. Ramli, D. M. Hashim, dan S. A. Rahman, "Istihalah: Analysis on the Utilization of Gelatin in Food Products," dalam *2nd International Conference on Humanities, Historical and Social Sciences*, IPEDR 17 (2011): 174–178.

⁹ Ab. Rahim et al., "Istihalah Contention in Halal Food Ingredients," 19.

¹⁰ Ahmad Syakir Mohd Nor Iman, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, dan Badli Shah Alauddin, "Konsep Fatwa Istihalah Menurut Empat Mazhab dan Aplikasinya," *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* (2025).

bagaimana hal itu mempengaruhi kepercayaan Muslim dan kepatuhan terhadap aturan makanan halal.

Dengan memahami secara mendalam dampak dan implikasi dari pencampuran makanan halal dan haram dalam hukum Islam, penelitian ini dapat memberikan wawasan berharga bagi komunitas Muslim, otoritas agama, dan pemangku kepentingan lainnya dalam menghadapi tantangan dan mengambil keputusan berdasarkan informasi terkait dengan pilihan konsumsi makanan. Selain itu, penelitian ini juga dapat berkontribusi pada literatur akademis dan pengembangan kebijakan yang lebih baik terkait makanan halal dalam konteks hukum Islam.

Method

Jenis penelitian yang digunakan dalam artikel ini adalah penelitian hukum normatif (yuridis normatif) dengan pendekatan perbandingan mazhab (comparative madhhab approach). Objek penelitian yang dikaji penulis adalah pandangan mazhab Syafi'i dan mazhab Hanafi mengenai konsep istihalah dalam pencampuran makanan halal dan haram, serta relevansinya terhadap penentuan titik kritis kehalalan bahan pangan olahan kontemporer.

Penelitian ini bersifat kepustakaan (library research), yang mengandalkan sepenuhnya pada sumber-sumber tertulis. Data primer bersumber dari kitab-kitab fikih klasik mazhab Syafi'i dan mazhab Hanafi, di antaranya Al-Umm karya Imam al-Syafi'i dan Badai' al-Sana'i fi Tartib al-Syarai' karya al-Kasani, serta kitab-kitab ushul fikih dan kaidah fikih yang relevan dengan konsep istihalah. Data sekunder bersumber dari buku-buku fikih muqaran (perbandingan mazhab), jurnal ilmiah nasional dan internasional mengenai istihalah dalam sains pangan halal, serta peraturan perundang-undangan terkait jaminan produk halal di Indonesia.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumen dan kajian pustaka atas seluruh sumber tersebut. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif-kualitatif untuk memaparkan pandangan masing-masing mazhab secara sistematis, serta secara komparatif untuk mengidentifikasi persamaan, perbedaan, dan implikasi praktis dari kedua pandangan tersebut terhadap penentuan status kehalalan produk pangan olahan yang mengandung bahan tambahan berpotensi najis.

Result and Discussion

Halal dan Haram: Prinsip dan Dasar Hukum

Pengertian halal secara etimologis berarti boleh, sedangkan pengertian secara terminologinya, berarti segala sesuatu yang diperbolehkan oleh syarak untuk mengerjakan atau melakukannya.¹¹ Sedangkan pengertian haram menurut etimologi adalah sesuatu yang dilarang. Pengertian terminologinya, haram berarti segala sesuatu yang diperintahkan oleh syara untuk meninggalkannya dan bagi yang melanggarnya akan mendapatkan sanksi hukum.¹² Dengan demikian maka dapat dijelaskan bahwa istilah halal mengandung konotasi segala sesuatu yang diperbolehkan menurut ajaran Islam, sedangkan yang dimaksud dengan haram adalah sebaliknya, sesuatu yang dilarang menurut ajaran Islam. Dalam perspektif ajaran Islam, mengonsumsi benda yang halal, suci dan baik (halalan thayyiban) merupakan kewajiban bagi setiap umatnya, sebagaimana firman Allah SWT dalam Q.S. al-Baqarah [2]: 168 yang memerintahkan manusia untuk memakan yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan tidak mengikuti langkah-langkah setan.

Prinsip, ajaran dan sikap umat Islam untuk selalu mengonsumsi pangan halal merupakan perwujudan rasa syukur kepada Allah SWT dan sekaligus merupakan manifestasi kualitas keimanan seorang muslim. Sebaliknya, mengonsumsi benda yang haram dipandang sebagai mengikuti ajakan setan yang berakibat segala amal ibadah yang dilakukannya tidak akan diterima oleh Allah SWT, sebagaimana ditegaskan pula dalam Q.S. al-Nahl [16]: 114 yang memerintahkan untuk memakan rezeki yang halal lagi baik dan mensyukuri nikmat Allah.

Pada dasarnya makan, minum dan pemanfaatan suatu benda termasuk kategori kegiatan muamalah, sehingga berlaku kaidah hukum Islam yang menyatakan bahwa hukum asal segala kegiatan muamalah adalah boleh/halal, kecuali jika ada dalil yang mengharamkannya.¹³ Kaidah hukum Islam tersebut di antaranya bersumber dari firman Allah SWT dalam Q.S. al-Baqarah [2]: 29 yang menegaskan bahwa Allah telah menjadikan segala apa yang ada di bumi untuk manusia. Mengacu kepada kaidah hukum Islam tersebut, maka pada dasarnya semua makanan dan minuman yang berasal

¹¹ Sa'dy Abu Jaib, *Al-Qamus al-Fiqhi Lughatan wa Istihlalan*, 3rd ed. (Damaskus: Dar al-Fikr, 1988), 99; Ali bin Muhammad al-Jurjani, *Al-Ta'rifat* (Singapura-Jeddah: Al-Haramain, t.t.), 92.

¹² Abu Jaib, *Al-Qamus al-Fiqhi*, 99.

¹³ Abdul Madjid, *Kaidah-Kaidah Ilmu Fiqh* (Jakarta: Kalam Mulia, 1997), 25.

dari tumbuh-tumbuhan (nabati) dan binatang (hewani) adalah halal, kecuali yang mengandung racun dan membahayakan kesehatan manusia, atau ada unsur penghormatan/perlindungan terhadap binatang tersebut, maka diharamkan. Keharaman suatu benda menurut Islam mengacu kepada asas legalitas, yakni harus ada ketentuan yang jelas dari Al-Qur'an maupun Hadis Nabi SAW. Artinya, justifikasi halal dan/atau haram hanya menjadi hak prerogatif Allah SWT dan Rasul-Nya.¹⁴

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 nas (dalil) yang sahih (tidak cacat periwayatannya) dan sarih (jelas maknanya) yang mengharamkan. Syariat Islam sangat menekankan pada umat agar mengonsumsi makanan yang halal lagi baik, dan sangat menganjurkan agar menjauhi makanan yang haram. Para ulama sepakat bahwa semua makanan dan minuman yang ditetapkan Al-Qur'an keharamannya adalah haram hukum memakannya, baik banyak maupun sedikit, sebagaimana ditegaskan dalam Q.S. al-Ma'idah [5]: 3 dan Q.S. al-Baqarah [2]: 173 yang melarang bangkai, darah, daging babi, dan sembelihan yang disebut atas nama selain Allah, serta hadis riwayat Ahmad dari 'Abdullah bin 'Umar yang menghalalkan bangkai ikan dan belalang serta hati dan limpa sebagai pengecualian.

Istihalah dan Titik Kritis Kehalalan Bahan Pangan Olahan

Secara bahasa, istihalah berasal dari bahasa Arab yang berarti mengubah, membawa perubahan dan pertukaran. Secara istilah, istihalah menurut para ulama ialah berubahnya suatu benda dari tabiat dan sifatnya, atau tidak adanya ketetapan.¹⁵ Maksudnya suatu benda telah berubah dari wujud aslinya menjadi benda lain yang berbeda zat dan sifatnya, dan perubahan zat dan sifat itu berpengaruh kepada perubahan hukumnya. Bila benda najis mengalami perubahan zat dan sifat menjadi benda lain yang sudah berubah zat dan sifatnya, maka benda itu sudah bukan benda najis lagi.

Produk makanan olahan biasanya tidak bisa dilepaskan dari penambahan unsur atau senyawa tertentu.¹⁶ Sesuatu yang ditambahkan ini, meskipun jumlahnya kecil, biasa disebut dengan food additive (bahan

¹⁴ Yusuf al-Qaradlawi, *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam* (Jakarta: Dinamika Berkah Utama, t.t.), 23.

¹⁵ Manshur bin Yunus al-Bahuti, *Kasyaf al-Qina' 'an Matn al-Iqna'*, jilid 1 (Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, t.t.), 197.

¹⁶ Ali Mustafa Yakub, *Kriteria Halal dan Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an dan Hadis*, 2nd ed. (Jakarta: Pustaka Firdaus, 2013), 164.

tambahan makanan). Beberapa jenis food additive yang berkemungkinan haram dan bercampur dalam proses produksi sehingga menyebabkan ketidakhalalan suatu produk makanan, antara lain: (a) emulsifier, yang dapat diperoleh dari bahan hewani atau tumbuh-tumbuhan, misalnya lecithin, gum arabic, mono-digliserida, dan bile salts; (b) enzim, yang dapat diisolasi dari binatang, tumbuhan, atau mikroba, misalnya pepsin yang lazim diperoleh dari sapi atau babi, dan rennin yang diambil dari lambung anak sapi namun kini juga dapat diperoleh dari tumbuhan atau mikroba; serta (c) shortening, yaitu minyak dan lemak yang digunakan dalam industri makanan, yang dapat berasal dari tumbuhan (seperti minyak jagung, minyak kelapa, dan minyak kedelai) maupun hewan (seperti mentega, keju, lard, dan lemak domba).

Di antara titik kritis bahan pangan olahan yang paling sering menimbulkan keraguan status kehalalannya adalah: rum dan minuman beralkohol sejenis (baileys, kahlua, liqueur) yang lazim digunakan pada produk bakery seperti black forest, tiramisu, dan cream puff; ekstrak vanilla cair beralkohol yang digunakan pada es krim dan kopi; cuka beralkohol, mirin, dan sake yang digunakan pada masakan Jepang; angciu yang digunakan pada masakan Tionghoa dan hidangan laut; serta ham, lard, dan gelatin yang digunakan pada jeli, gummy, es krim, produk bakery, dan marshmallow. Kelima kategori bahan tersebut menjadi objek utama penerapan konsep istihalah, karena masing-masing berpotensi mengalami proses transformasi kimiawi (fermentasi, hidrolisis, atau penyulingan) yang dapat mengubah statusnya dari najis menjadi suci menurut sebagian mazhab.

Di Indonesia, penentuan titik kritis semacam ini tidak lagi bertumpu pada klaim individual atau informasi tidak resmi, melainkan telah diinstitusionalisasikan melalui sistem jaminan produk halal yang wajib berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.¹⁷ Setiap produk makanan dan minuman yang beredar di Indonesia wajib melalui proses pemeriksaan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), penetapan fatwa oleh Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan penerbitan sertifikat oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), sehingga status kehalalan suatu bahan tambahan — termasuk bahan-bahan yang berpotensi mengalami istihalah seperti gelatin dan cuka beralkohol — ditetapkan melalui audit tertelusur atas rantai pasokan, bukan semata berdasarkan klaim sepihak pelaku usaha maupun informasi yang beredar di media sosial. Kerangka kelembagaan ini pada dasarnya

¹⁷ Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 1 dan Pasal 4.

menerjemahkan perdebatan fikih mengenai istilah ke dalam mekanisme kepastian hukum yang dapat diverifikasi secara empiris, sehingga konsumen Muslim tidak perlu menilai sendiri status kehalalan suatu produk berdasarkan asumsi mengenai proses istilah yang mungkin telah atau belum terjadi pada bahan bakunya.

Analisis Perbandingan Mazhab Syafi'i dan Mazhab Hanafi tentang Istihalah

Pandangan Mazhab Hanafi. Mazhab Hanafi menerapkan teori istilah dalam kerangka yang lebih umum. Mereka menerima teori ini sebagai metode yang dapat mengubah sesuatu yang najis menjadi suci, baik melalui proses alami seperti fermentasi arak menjadi cuka, maupun proses tidak alami melalui pencampuran dengan bahan lain. Alasan-alasan yang mereka kemukakan untuk memperluas penggunaan istilah adalah jika sifat-sifat najis sudah hilang dari bahan asal, maka hukumnya juga berubah menjadi halal. Mereka juga menggunakan analogi dengan proses menyamak kulit hewan yang najis, serta mengaitkannya dengan istilah arak yang mengalami perubahan alami menjadi cuka, dengan kesamaan dalam hal perubahan dan pertukaran hakikat (sifat dan struktur), serta hilangnya zat najis dari bahan asal.

Pandangan Mazhab Syafi'i. Mazhab Syafi'i membatasi penggunaan istilah hanya dalam situasi tertentu. Mereka mencantumkan alasan-alasan berikut: pertama, larangan dari Nabi mengonsumsi hewan jallalah, yaitu hewan ternak yang makanannya termasuk yang najis dan kotoran. Kedua, mereka khawatir bahwa proses istilah (perubahan) najis tidak berlangsung dengan sempurna, sehingga hanya sifat fisik yang berubah, sedangkan sifatnya masih mengandung unsur najis. Transformasi pada luaran terjadi ketika kulit hewan selain anjing dan babi mengalami proses penyamakan, mengubahnya dari keadaan najis menjadi suci. Sebelum disamak, kulit hewan dianggap tidak suci, tetapi setelah melalui proses penyucian, kulit tersebut dapat digunakan secara halal. Analoginya dapat diterapkan pada perubahan minyak dan lemak yang berasal dari berbagai sumber, seperti kelapa sawit, lemak hewan, dan sayuran, yang kemudian diubah menjadi sabun melalui suatu proses.

Meskipun Mazhab Hanafi dan Mazhab Syafi'i memiliki persamaan dalam konsep istilah dari segi konsepnya ketika mereka setuju dengan proses istilah, seperti perubahan arak menjadi cuka, namun mereka berbeda pendapat dalam hal pelaksanaan dan penggunaan istilah. Mazhab Hanafi mencoba memperluas penggunaan istilah, sementara Mazhab

Syafi'i membatasinya hanya pada situasi tertentu. Perbedaan ini sejalan dengan pemetaan yang dilakukan Ahmad Syakir dan kawan-kawan terhadap pandangan keempat mazhab utama, yang menempatkan pendekatan Hanafi dan Maliki sebagai pendekatan yang lebih toleran, sementara pendekatan Syafi'i dan Hambali cenderung membatasi istilah pada perubahan yang bersifat alami tanpa intervensi sintetis.¹⁸ Implikasi praktisnya, dalam konteks industri pangan modern yang banyak menggunakan gelatin, enzim, dan bahan tambahan hasil rekayasa proses, pendekatan Hanafi memberi ruang yang lebih luas bagi penerapan istilah sebagai solusi kehalalan, sedangkan pendekatan Syafi'i menuntut kehati-hatian yang lebih tinggi dan cenderung mensyaratkan penelusuran sumber bahan baku secara langsung, sehingga peran sertifikasi halal institusional menjadi semakin penting sebagai jalan tengah di antara kedua pendekatan tersebut.

Conclusion

Setelah mengamati, memahami, mengevaluasi, dan menganalisis pandangan Mazhab Hanafi dan Mazhab Syafi'i mengenai istilah, kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut. Pertama, Mazhab Hanafi menerapkan teori istilah dalam kerangka yang lebih umum. Mereka menerima teori ini sebagai metode yang dapat mengubah sesuatu yang najis menjadi suci, baik melalui proses alami seperti fermentasi arak menjadi cuka, maupun proses tidak alami melalui pencampuran dengan bahan lain, selama sifat-sifat najis telah hilang dari bahan asal. Kedua, Mazhab Syafi'i membatasi penggunaan istilah hanya pada tiga situasi tertentu yang ditetapkan secara tekstual: perubahan khamr menjadi cuka secara alami, penyamakan kulit bangkai selain anjing dan babi, dan perubahan bangkai menjadi makhluk hidup baru, karena kekhawatiran bahwa proses perubahan najis tidak berlangsung secara sempurna.

Meskipun Mazhab Hanafi dan Mazhab Syafi'i memiliki persamaan dalam konsep istilah dari segi prinsip dasarnya—yakni sama-sama mengakui bahwa perubahan hakikat suatu zat dapat mengubah status hukumnya—mereka berbeda pendapat dalam hal cakupan pelaksanaan dan penggunaan istilah. Mazhab Hanafi memperluas penggunaan istilah hingga mencakup perubahan melalui intervensi atau rekayasa manusia, sementara Mazhab Syafi'i membatasinya hanya pada perubahan yang terjadi secara alami tanpa campur tangan manusia.

¹⁸ Ahmad Syakir, Kashim, dan Alauddin, "Konsep Fatwa Istilah Menurut Empat Mazhab."

Perbedaan pandangan ini memiliki implikasi nyata terhadap penentuan status kehalalan bahan pangan olahan kontemporer, khususnya pada titik-titik kritis seperti gelatin, enzim, emulsifier, dan bahan beralkohol yang telah mengalami proses pengolahan industri. Pendekatan Hanafi yang lebih akomodatif memberi ruang bagi teknologi pangan modern untuk memanfaatkan konsep istihalah sebagai solusi kehalalan, sedangkan pendekatan Syafi'i yang lebih ketat menuntut penelusuran sumber bahan baku secara langsung. Dalam konteks Indonesia, perbedaan mazhab ini pada praktiknya telah diakomodasi melalui mekanisme sertifikasi halal institusional di bawah Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang menetapkan status kehalalan suatu produk melalui audit tertelusur oleh Lembaga Pemeriksa Halal, fatwa Majelis Ulama Indonesia, dan sertifikasi oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, sehingga konsumen Muslim memperoleh kepastian hukum tanpa harus menilai sendiri kompleksitas perbedaan pendapat mazhab mengenai istihalah pada tiap bahan tambahan pangan.

References

- Ab. Rahim, H., N. Ahmad, N. Hasan, dan M. H. Ab. Rahim. "Istihalah Contention in Halal Food Ingredients." *International Journal of Humanities Technology and Civilization* 8, no. 1 (2023): 17–21. <https://doi.org/10.15282/ijhtc.v8i1.9353>.
- Abbas, Sirajuddin. *Sejarah dan Keagungan Mazhab Syafi'i*. 15th ed. Jakarta: Pustaka Tarbiyah, 2007.
- Abidin, Ibn. *Hashiyah Radd al-Muhtar 'ala al-Durr al-Mukhtar*. Mesir: Mustafa al-Babi al-Halabi, 1966.
- Abu Jaib, Sa'dy. *Al-Qamus al-Fiqhi Lughatan wa Isthilahan*. 3rd ed. Damaskus: Dar al-Fikr, 1988.
- Abu Zahrah, Muhammad. *Al-Syafi'i: Hayatuhu wa 'Asruhu wa Ara'uhu wa Fiqhuhu*. Beirut: Dar al-Fikr, 1997.
- Abu Zaid, Nasr Hamid. *Tekstualitas al-Qur'an: Kritik terhadap Ulumul Qur'an*. Yogyakarta: LKiS, 2003.
- Abdurrahman. *Perbandingan Madzhab-Madzhab*. Bandung: CV Sinar Baru, 1986.

- Ahmad Syakir Mohd Nor Ilman, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, dan Badli Shah Alauddin. "Konsep Fatwa Istihalah Menurut Empat Mazhab dan Aplikasinya." *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* (2025).
- Aizat, M. J., dan C. W. J. W. M. Radzi. "Theory of Istihalah in Islamic and Science Perspective: Application for Several Food Processing Products." *Jurnal Syaria* 17, no. 1 (2009): 169–193.
- Al-Bahuti, Manshur bin Yunus. *Kasyaf al-Qina' 'an Matn al-Iqna'*. Jilid 1. Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, t.t.
- Al-Bugha, Musthafa Dib. *Atsar al-Adillah al-Mukhtalif Fiha fi al-Fiqh al-Islami*. Damaskus: Dar al-Imam al-Bukhari, t.t.
- Al-Jamal, Hassan. *Biografi 10 Imam Besar*. Jakarta: Pustaka Al-Kautsar, 2005.
- Al-Jurjani, Ali bin Muhammad. *Al-Ta'rifat*. Singapura–Jeddah: Al-Haramain, t.t.
- Al-Kasani, 'Ala' al-Din Abi Bakr. *Badai' al-Sanai' fi Tartib al-Syarai'*. Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, 2003.
- Al-Khin, Mustafa, dan Mustafa al-Bugha. *Al-Fiqh al-Manhaji 'ala Mazhab al-Imam al-Syafi'i*. Damaskus: Dar al-Qalam, 1996.
- Al-Nawawi, Abu Zakariya. *Al-Majmu' Syarh al-Muhadzhah li al-Syirazi*. Jeddah: Maktabah al-Irsyad, 1992.
- Al-Nawawi. *Minhaj al-Talibin wa 'Umdah al-Muftin*. Beirut: Dar al-Fikr, t.t.
- Al-Qaradlawi, Yusuf. *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Jakarta: Dinamika Berkah Utama, t.t.
- Al-Shidieqy, T. M. Hasbi. *Pokok-Pokok Pegangan Imam Mazhab*. Semarang: Pustaka Rizki Putra, 1999.
- Al-Syafi'i, Muhammad bin Idris. *Al-Umm*. Beirut: Dar al-Ma'rifah, t.t.
- Al-Syurbasi, Ahmad. *Sejarah dan Biografi Empat Imam Mazhab*. 5th ed. Jakarta: Amzah, 2008.
- Al-Zuhaili, Wahbah. *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*. Damaskus: Dar al-Fikr, 1995.

- Al-Zuhaili, Wahbah. *Usul al-Fiqh al-Islami*. Damaskus: Dar al-Fikr, 2005.
- Dahlan, Abdul Aziz, dkk. *Ensiklopedi Hukum Islam*. Jakarta: PT Ichtiar Baru Van Hoeve, 1996.
- Girindra, Aisjah. *Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*. Jakarta: LP POM MUI, 2005.
- Ibrahim, Muslim. *Pengantar Fiqh Muqaran*. Jakarta: Erlangga, 1990.
- Jamaludin, M. A., N. N. M. Zaki, M. A. Ramli, D. M. Hashim, dan S. A. Rahman. "Istihalah: Analysis on the Utilization of Gelatin in Food Products." In *2nd International Conference on Humanities, Historical and Social Sciences*, IPEDR 17 (2011): 174–178.
- Khallaf, Abd Wahab. *‘Ilm Ushul al-Fiqh*. t.t.: Maktabah al-Da’wah al-Islamiyyah, 1956.
- Madjid, Abdul. *Kaidah-Kaidah Ilmu Fiqh*. Jakarta: Kalam Mulia, 1997.
- Moleong, Lexy J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Gema Risalah Press, 1996.
- Mu’in, Asymuni, dkk. *Ushul Fiqh: Qaidah-Qaidah Istinbath dan Ijtihad*. Jakarta: Dirjen Pembinaan Kelembagaan Agama Islam Depag, 1986.
- Muslim, Abu Hasan al-Hajjaj al-Naisaburi. *Sahih Muslim*. Beirut: Dar Ihya al-Turats al-‘Arabi, t.t.
- Nujaym, Ibn. *Al-Bahr al-Ra’iq Syarh Kanz al-Daqa’iq*. Jilid 1. Beirut: Dar al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1997.
- Rusyd, Ibn. *Bidayat al-Mujtahid wa Nihayat al-Muqtashid*. Jilid 1. Beirut: Dar al-Fikr, 1995.
- Sabiq, Sayyid. *Fiqh Sunnah*. Jilid 12. Jakarta: Bulan Bintang, 1990.
- Tim LP POM MUI. "Urgensi Sertifikasi Halal." Dalam Ichwan Sam dkk., *Ijma’ Ulama: Keputusan Ijtima Ulama Komisi Fatwa Se-Indonesia III Tahun 2009*. Jakarta: Majelis Ulama Indonesia, 2009.
- Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.
- Yakub, Ali Mustafa. *Kriteria Halal dan Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur’an dan Hadis*. 2nd ed. Jakarta: Pustaka Firdaus, 2013.

Zarith Ammirul bin Abd Jalil. "Hukum Istihalah Produk Makanan yang Berunsurkan Najis Menurut Mazhab Hanafi dan Mazhab Syafi'i." Tesis Magister, UIN Raden Fatah Palembang, 2019.

Zuhdi, Masjufuk. *Pembaharuan Pemikiran Hukum Islam dan Problematikanya dalam Menghadapi Perubahan Sosial*. Jakarta: CV Haji Masagung, 1994.