

**TINJAUAN HUKUM ISLAM TERHADAP PENGGUNAAN LIMBAH  
TULANG IKAN TUNA SEBAGAI BAHAN BAKU STICK PADA  
UKM AL-IJTIHAD DI KOTA KUPANG**



**SKRIPSI**

DISUSUN DAN DIAJUKAN KEPADA FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA YOGYAKARTA  
UNTUK MEMENUHI SEBAGAI SYARAT-SYARAT MEMPEROLEH GELAR  
SARJANA STRATA SATU DALAM HUKUM EKONOMI SYARIAH

Disusun Oleh:

**Putri Aldillah Bapang**

**NIM. 17103080013**

Pembimbing:

**Dr. Hj. Widyarini, M.M.**

**HUKUM EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA  
YOGYAKARTA**

**2021**

## ABSTRAK

Saat ini limbah tulang Ikan Tuna dapat digunakan menjadi bahan baku olahan makanan yakni stick tulang ikan Tuna. Limbah yang merupakan suatu sisa atau hasil kegiatan yang dipandang sudah tidak layak dan tidak memiliki nilai ekonomis sehingga cenderung dibuang menjadi penyebab persoalan penggunaan limbah ini menjadi bahan baku olahan makanan. Stick adalah campuran tepung dan telur yang ditambah dengan bahan baku lainnya kemudian diolah menjadi makanan ringan. Ketentuan kehalalan stick dan Ikan terkhusus Ikan Tuna dapat kita ketahui melalui dalil-dalil hukum Islam yang telah ada seperti yang terdapat pada Al-Quran, As-Sunnah, Ijma' dan Qiyas serta dalil-dalil hukum yang telah disepakati lainnya. Namun bagaimana ketentuan hukum Islam terkait dengan penggunaan limbah atau sisa hasil kegiatan perikanan berupa tulang ikan yang kemudian diolah menjadi makanan sebagaimana yang telah dilakukan oleh salah satu Usaha Kecil Menengah (UKM) Al-Ijtihad di Kota Kupang.

Jenis dan pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah *field research* dengan pendekatan normative analisis hukum Islam yang bersifat deskriptif analitis. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi dan wawancara kemudian dianalisis menggunakan metode kualitatif.

Penelitian ini menunjukkan hasil bahwa ketentuan hukum limbah tulang ikan kemudian diolah menjadi makanan berupa stick adalah halal. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan pengkajian berdasarkan dalil-dalil hukum Islam (*ushul fiqh*) yang terdiri dari Al-Quran, As-Sunnah, Ijma' dan Qiyas, kemudian dilakukan pengambilan hukum menggunakan metode *mashlahah mursalah*. Dalam hasil pengkajian ini tidak ditemukan dalil-dalil hukum yang menjelaskan secara spesifik mengenai kehalalan atau keharaman penggunaan limbah tulang ikan menjadi olahan makanan. Maka kembali disandarkan dengan kaidah bahwa hukum asal segala sesuatu adalah halal dan mubah. Selain itu diperkuat dengan pemanfaatan limbah tulang ikan tuna, sesuai dengan ketentuan syarat makanan halal yang berlaku. Pemanfaatan limbah tulang ikan tuna yang dilakukan oleh UKM Al-Ijtihad Kota Kupang yang diawali dari proses persediaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, hingga proses pemasaran dilakukan dengan cara yang halal dan *thayyib*. Dalam proses pemanfaatan limbah tulang ikan tuna tersebut tidak didapati bahan-bahan serta cara yang dapat menyebabkan keharaman bagi produk tersebut.

**Kata Kunci:** *Limbah, Tulang Ikan Tuna, Hukum Islam.*

## ABSTRACT

Currently, tuna bone waste can be used as raw material for processed foods, namely tuna bone sticks. Waste which is a residue or the result of activities that are considered inappropriate and has no economic value so that it tends to be disposed of is the cause of the problem of using this waste as raw material for processed food. Stick is a mixture of flour and eggs added with other raw materials and then processed into snacks. We can find out the halal provisions of sticks and fish, especially tuna, through existing Islamic legal arguments, such as those found in the Al-Quran, As-Sunnah, Ijma' and Qiyas as well as other agreed legal arguments. But how are the provisions of Islamic law related to the use of waste or the rest of the results of fishery activities in the form of fish bones which are then processed into food as has been done by one of the Al-Ijtihad Small and Medium Enterprises (UKM) in Kupang City.

The type and approach used in this research is *field research* with a normative approach to analysis of Islamic law which is descriptive analytical. The data collection technique used observation and interview techniques and then analyzed using qualitative methods.

This study shows that the legal provisions of fish bone waste which are then processed into food in the form of sticks are halal. This can be proven by an assessment based on the arguments of Islamic law (*ushul fiqh'*) which consists of the Qur'an, As-Sunnah, Ijma' and Qiyas, then taking the law using the method *mashlahah mursalah*. In the results of this study, no legal arguments were found that specifically explained the halal or haram use of fish bone waste into processed food. So it is based on the rule that the original law of everything is lawful and permissible. In addition, it is strengthened by the utilization of tuna fish bone waste, in accordance with the provisions of the applicable halal food requirements. Utilization of tuna bone waste carried out by Al-Ijtihad UKM Kupang City which started from the raw material supply process, production process, packaging process, to the marketing process was carried out in a halal and *thayyib way*. In the process of utilizing the tuna bone waste, there were no materials or methods that could make the product unlawful.

**Keywords:** *Waste, Tuna Fish Bone, Islamic Law.*



### SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI

Hal: Skripsi saudara Putri Aldillah Bapang

Kepada Yth.

Dekan Fakultas Syariah  
dan Hukum UIN Sunan  
Kalijaga  
Yogyakarta

*Assalamu'alaikum Wr. Wb*

Setelah membaca, meneliti, dan mengoreksi serta menyarankan perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa skripsi saudara:

Nama : Putri Aldillah Bapang  
NIM : 17103080013  
Judul : Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan  
Limbah Tulang Ikan Tuna sebagai Bahan Baku  
Stick Pada UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang.

Sudah dapat di ajukan kepada Prodi Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah) Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana strata satu dalam Ilmu Hukum Islam.

Dengan ini kami berharap agar skripsi atau tugas akhir saudara tersebut di atas dapat segera dimunaqasyahkan. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

Yogyakarta, 15 Juli 2021 M.

5 Dzulhijjah 1442 H.

Pembimbing

Dr. Hj. Widyarini, M.M

NIP. 19600407 198601 2 002

# HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR



KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA  
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM  
Jl. Marsda Adisucipto Telp. (0274) 512840 Fax. (0274) 545614 Yogyakarta 55281

## PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nomor : B-504/Un.02//PP.00.9/07/2021

Tugas Akhir dengan judul : TINJAUAN HUKUM ISLAM TERHADAP PENGGUNAAN LIMBAH TULANG IKAN TUNA SEBAGAI BAHAN BAKU STICK PADA UKM AL-IJTIHAD DI KOTA KUPANG

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : PUTRI ALDILLAH BAPANG  
Nomor Induk Mahasiswa : 17103080013  
Telah diujikan pada : Kamis, 22 Juli 2021  
Nilai ujian Tugas Akhir : A-

dinyatakan telah diterima oleh Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta

### TIM UJIAN TUGAS AKHIR



Ketua Sidang/Penguji I  
Dr. Hj. Widyarini, M.M.  
SIGNED

Valid ID: 6100cc3eac2c1



Penguji II  
Dr. Kholid Zulfa, M.Si.  
SIGNED

Valid ID: 6100323f63ee8



Penguji III  
H. Afif Muhammad, S.Ag., M.A.  
SIGNED

Valid ID: 610283e4333d3



Yogyakarta, 22 Juli 2021  
UIN Sunan Kalijaga  
Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum  
Prof. Dr. Drs. H. Makhrus, S.H., M.Hum.  
SIGNED

Valid ID: 6107ef763caed

## PERNYATAAN KEASLIAN DAN BEBAS PLAGIARISME

Nama : Putri Aldillah Bapang  
NIM : 17103080013  
Prodi : Hukum Ekonomi Syariah  
Fakultas : Syari'ah dan Hukum  
Judul Skripsi : Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Limbah Tulang Ikan Tuna sebagai Bahan Baku Stick Pada UKM AI-Ijtihad di Kota Kupang.

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Menyatakan bahwa naskah skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil karya/ penelitian saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya dan bebas dari plagiarisme. Jika di kemudian hari terbukti bukan karya saya sendiri atau melakukan plagiasi maka saya siap ditindak sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Yogyakarta, 15 Juli 2021 M.  
5 Dzulhijjah 1442 H.

Penyusun,

STATE ISLAMIC UNIVERS  
SUNAN KALIJAH  
YOGYAKARTA



Putri Aldillah Bapang  
NIM. 17103080013



**MOTTO**

**“...ALLAH MENGHENDAKI KEMUDAHAN BAGIMU, DAN TIDAK  
MENGHENDAKI KESUKARAN BAGIMU...”**

STATE ISLAMIC UNIVERSITY  
**SUNAN KALIJAGA**  
YOGYAKARTA

(al-Baqarah [2]:185)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya tulis sebagai bentuk rasa syukur kepada Allah SWT atas segala  
rahmat-Nya

Saya persembahkan kepada seluruh keluarga beserta orang-orang yang sangat  
berarti di hidup saya terkhusus kedua orang tua dan adik-adik saya.

Atas segala dukungan, doa dan harapannya

Bapak *Ahmad Yani Bapang, S.Ag* dan Mama *Kurniyati, S.Pd*

Adik *Dian Ilmiyati Bapang* dan Adik *Rizki Ramadan Bapang*.



STATE ISLAMIC UNIVERSITY  
SUNAN KALIJAGA  
YOGYAKARTA



## PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Transliterasi adalah pengalihan tulisan dari satu bahasa ke dalam tulisan bahasa lain. Dalam skripsi ini transliterasi yang dimaksud adalah pengalihan tulisan Bahasa Arab ke Bahasa Latin. Penulisan transliterasi Arab-Latin penyusunan skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 158 Tahun 1987 dan Nomor: 0543 b/U/1987.

### A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Sa'	Ṣ	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	Ha'	Ḥ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha'	KH	Ka dan Ha
د	Dal	D	De
ذ	Zal	Ẓ	Z (dengan titik di atas)
ر	Ra'	R	Er
ز	Za'	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	SY	Es dan Ye
ص	Sad	Ṣ	Es (dengan titik di bawah)
ض	Dad	Ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	Ta'	Ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	Za'	Ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	'Ain	'	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa'	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	'El
م	Mim	M	'Em

ن	Nun	N	'En
و	Wawu	W	W
ه	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

**B. Konsonan Rangkap Karena *Syaddah* ditulis rangkap**

مُنْعَدَّة	Ditulis	<i>Muta'addidah</i>
عِدَّة	Ditulis	' <i>iddah</i>

**C. *Ta' Marbūtah* di akhir kata**

1. Bila *ta' marbūtah* di baca mati ditulis dengan *h*, kecuali kata-kata Arab yang sudah terserap menjadi bahasa Indonesia, seperti salat, zakat dan sebagainya.

حِكْمَةٌ	Ditulis	<i>Hikmah</i>
جِزْيَةٌ	Ditulis	<i>Jizyah</i>

2. Bila *ta' marbūtah* diikuti dengan kata sandang "*al*" serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan *h*

كَرَامَةُ الْأَوْلِيَاءِ	Ditulis	<i>Karāmah al-auliyā'</i>
--------------------------	---------	---------------------------

3. Bila *ta' marbūtah* hidup dengan *harakat fathaḥ, kasrah dan dammah* ditulis

زَكَاةُ الْفِطْرِ	Ditulis	<i>Zakāt al-fiṭr</i>
-------------------	---------	----------------------

#### D. Vokal Pendek

َ	<i>Fathah</i>	Ditulis	A
ِ	<i>Kasrah</i>	Ditulis	I
ُ	<i>Dammah</i>	Ditulis	U

#### E. Vokal Panjang

1	<i>fathah+alif</i>	Ditulis	<i>Ā</i>
	جَاهِلِيَّة	Ditulis	<i>Jāhiliyyah</i>
2	<i>fathah+ya' mati</i>	Ditulis	<i>Ā</i>
	تَنْسَى	Ditulis	<i>Tansā</i>
3	<i>Kasrah+ya' Mati</i>	Ditulis	<i>Ī</i>
	كَرِيم	Ditulis	<i>Karīm</i>
4	<i>ḍammah+wawu mati</i>	Ditulis	<i>Ū</i>
	فُرُوض	Ditulis	<i>Furūd</i>

#### F. Vokal Rangkap

1	<i>fathah+ya' mati</i>	Ditulis	<i>Ai</i>
	بَيْنَكُمْ	Ditulis	<i>Bainakum</i>
2	<i>fathah+wawu mati</i>	Ditulis	<i>Au</i>
	قَوْل	Ditulis	<i>Qaul</i>

### G. Vokal pendek yang berurutan dalam satu kata

Penulisan vokal pendek yang berurutan dalam satu kata dipisahkan dengan tanda apostrof (‘)

1	أَنْتُمْ	Ditulis	<i>a'antum</i>
2	لَئِنْ شَكَرْتُمْ	Ditulis	<i>la'in syakartum</i>

### H. Kata Sandang Alif+Lām

1. Bila kata sandang *Alif+Lām* diikuti huruf *qamariyyah* ditulis dengan *al*.

الْقُرْآنُ	Ditulis	<i>Al-Qur'ān</i>
الْقِيَّاسُ	Ditulis	<i>Al-Qiyās</i>

2. Bila kata sandang *Alif+Lām* diikuti *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta dihilangkan huruf *l* (el)-nya.

السَّمَاءُ	Ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشَّمْسُ	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

### I. Huruf Besar

Penulisan huruf besar disesuaikan dengan Ejaan Yang Disempurnakan (EYD).

## J. Penulisan Kata-kata dalam Rangkaian Kalimat

Kata-kata dalam rangkaian kalimat ditulis menurut bunyi atau pengucapannya.

ذوي الفروض	Ditulis	<i>Ẓawī al-furūd</i>
أهل السنة	Ditulis	<i>Ahl as-Sunnah</i>

## K. Pengecualian

Sistem transliterasi ini tidak berlaku pada:

- a. Kosa kata Arab yang lazim dalam Bahasa Indonesia dan terdapat dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia, misalnya: al-Qur'an, hadis, mazhab, syariat, lafaz.
- b. Judul buku yang menggunakan kata Arab, namun sudah dilatinkan oleh penerbit, seperti judul buku Al-Hijab, Fiqh Mawaris, Fiqh Jinayah dan sebagainya.
- c. Nama pengarang yang menggunakan nama Arab, tapi berasal dari negara yang menggunakan huruf latin, misalnya Quraish Shihab, Ahmad Syukri Soleh dan sebagainya.
- d. Nama penerbit di Indonesia yang menggunakan kata Arab, misalnya Hidayah, Mizan, Taufiq dan sebagainya.

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين نبينا وحبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين ومن تبعهم بإحسان إلى يوم الدين أما بعد.

Puji syukur ke hadirat Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat, hidayah dan inayah-Nya, dengan ridha-Nya penyusun dapat menyelesaikan skripsi berjudul **“Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Limbah Tulang Ikan Tuna Sebagai Bahan Baku Stick Pada UKM Al-Ijtihad Di Kota Kupang”**. Shalawat dan salam senantiasa tercurah atas Baginda Nabi Muhammad SAW yang telah menyampaikan ajaran agama Islam kepada kita sebagai satu-satunya agama yang diridhai oleh Allah SWT.

Ucapan terima kasih penyusun haturkan kepada seluruh pihak yang telah membantu penyusun dalam menyelesaikan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Phil. Al Makin, S.Ag., M.A. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
2. Bapak Prof. Dr. Drs. H. Makhrus, S.H., M.Hum. selaku Dekan Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Gusnam Haris, S.Ag., M.Ag. Selaku Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah.

4. Ibu Dr. Hj. Widyarini, M.M selaku pembimbing skripsi yang senantiasa bersabar dalam membimbing dan mengarahkan penyusun demi terselesaikannya skripsi ini.
5. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
6. Ibu Susilawati selaku Pimpinan UKM Al-Ijtihad Kota Kupang yang telah bersedia diwawancarai dan memberikan kesempatan dalam pengambilan data selama mengadakan penelitian.
7. Karyawan PT. Armada Sanjaya Kota Kupang yang telah bersedia diwawancarai dan memberikan kesempatan dalam pengambilan data selama mengadakan penelitian.
8. Teman-teman seperjuangan Nury, Yossy, Ummi, Helmia, Embun, Tsania serta teman-teman Program Studi Hukum Ekonomi Syariah angkatan 2017, yang telah menemani berjuang selama masa perkuliahan.
9. Kawan-kawan HMI MPO Kordinstor Komisariat UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, terima kasih banyak telah memberikan pengalaman serta perubahan dalam hidup saya.
10. Kawan-kawan BLC (Bussines Lawa Center), terima kasih sebesarnya telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman tentang dunia ekonomi.

11. Saudara-saudari saya seperantauan Sulis, Rahmania, Rika, Restu, Ayu, Imam, Rizal, Nisa, dan Anand, terima kasih sebesar-besarnya telah menemani saya selama perkuliahan di Yogyakarta.
12. Saudara-saudari saya Amaly yang menemani, memotivasi dan membimbing selama merantau di Yogyakarta.
13. Sahabat-sahabat saya Asih, Dhea, Risda, Rizky, Chairul, Tholib, Adiputra dan Fitriza yang selalu memberikan dukungan kepada saya.
14. Semua pihak yang terlibat langsung ataupun tidak langsung yang telah ikut berpartisipasi dan memberikan dukungan kepada saya.

Semoga semua yang telah mereka berikan kepada penyusun dapat menjadi amal ibadah dan mendapatkan balasan yang bermanfaat dari Allah SWT.

Sebagai manusia biasa, penyusun menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Harapan penyusun semoga skripsi ini mempunyai nilai manfaat bagi seluruh pembaca. *Amiin ya Rabbal 'Alamin.*

Yogyakarta, 10 Juli 2021

Penyusun



**Putri Aldillah Bapang**

**NIM. 17103080013**



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTRACT</b> .....	iii
<b>SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI</b> .....	iv
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	v
<b>PERNYATAAN KEASLIAN DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	vi
<b>MOTTO</b> .....	vii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	viii
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN</b> .....	ix
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xvii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xx
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang Masalah</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	7
<b>C. Tujuan dan Kegunaan</b> .....	7
<b>D. Telaah Pustaka</b> .....	8
<b>E. Kerangka Teoritik</b> .....	9
<b>F. Metode Penelitian</b> .....	16
<b>G. Sistem Pembahasan</b> .....	17
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	19
<b>A. Limbah Perikanan</b> .....	19
1. Pengertian Limbah Perikanan .....	19
2. Jenis-jenis Limbah Perikanan .....	20
3. Limbah Tulang Ikan .....	22
<b>B. Konsep Hukum Islam (<i>Fiqh</i>)</b> .....	23
1. Pengertian Fiqh' .....	23
2. Sumber-Sumber Fiqh' .....	24
a. Al-Quran .....	25
b. As-Sunah .....	27
c. Ijma' dan Qiyas .....	29
d. Maslahah Mursalah .....	31
<b>C. Makanan Halal</b> .....	33

1. Pengertian Makanan Halal.....	33
2. Dasar Hukum Makanan Halal.....	34
3. Syarat-syarat Makanan Halal.....	42
<b>BAB III GAMBARAN UMUM .....</b>	<b>47</b>
<b>A. Gambaran Umum UKM Al-Ijtihad Kota Kupang .....</b>	<b>47</b>
1. Letak Geografis UKM Al-Ijtihad .....	47
2. Sejarah UKM Al-Ijtihad .....	48
3. Produk UKM Al-Ijtihad.....	50
<b>B. Gambaran Umum Penggunaan Limbah Tulang Ikan Tuna ...</b>	<b>51</b>
1. Persediaan Bahan Baku dan Bahan Pelengkap.....	51
2. Bahan Bakar.....	52
3. Proses Produksi.....	52
4. Proses Pengemasan .....	54
5. Proses pemasaran.....	54
<b>BAB IV TINJAUAN HUKUM ISLAM TERHADAP PENGGUNAAN</b>	
<b>LIMBAH TULANG IKAN TUNA SEBAGAI BAHAN BAKU STICK ..</b>	<b>55</b>
A. Pengolahan Limbah Tulang Ikan Tuna Menurut Hukum Islam	
( <i>Ushul Fiqh</i> ).....	55
B. Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Limbah	
Tulang Ikan Tuna Pada UKM Al-Ijtihad. ....	64
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>73</b>
A. KESIMPULAN .....	73
B. SARAN .....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>I</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Persiapan Bahan Baku Ikan Tuna	
PT. Armada Sanjaya Kota Kupang.....	62
Gambar 2 Proses Pemotongan ( <i>fillet</i> ) ikan tuna di	
PT. Armada Sanjaya Kota Kupang .....	63
Gambar 3 Sisa atau limbah tulang ikan tuna di	
PT. Armada Sanjaya Kota Kupang .....	64
Gambar 4 Pelatihan Pelatihan Pemanfaatan Hasil Perikanan oleh UKM Al-Ijtihad	
kepada para Ibu-Ibu Aisyiah Kota Kupang.....	66
Gambar 5 Tulang Ikan Tuna yang telah di presto oleh	
UKM Al-Ijtihad Kota Kupang.....	65

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Terjemahan Al-Qur'an dan Hadits .....	I
Lampiran 2 Dokumentasi.....	IV
Lampiran 3 Pedoman Wawancara .....	VI
Lampiran 4 Curriculum Vitae (CV) .....	VIII



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Di era globalisasi saat ini banyak sekali kemajuan dan perkembangan yang terjadi dalam dunia bisnis modern. Adapun perubahan yang terjadi ditandai dengan pola pikir masyarakat yang berkembang, kemajuan teknologi, dan gaya hidup yang tidak lepas dari pengaruh globalisasi. Perkembangan teknologi yang dimaksud ditandai dengan banyak munculnya produk yang ditawarkan dan dikemas dengan berbagai kelebihan dan keunikan dengan mengandalkan teknologi tersebut. Perkembangan teknologi ini memungkinkan bagi para produsen menciptakan berbagai macam produknya. Penciptaan produk baru dengan memanfaatkan perkembangan teknologi tersebut guna untuk menghilangkan kejenuhan serta memiliki daya tarik bagi para konsumen.

Indonesia merupakan negara yang kaya akan kekayaan alamnya. Sebagai negara maritim (*kepulauan*), Indonesia memiliki hasil laut yang sangat banyak dan beragam. Hasil laut berupa berbagai macam jenis ikan dapat kita temui di perairan laut Indonesia. Diantara jenis ikan yang dapat kita temui ialah ikan tuna, ikan tongkol, ikan kakap, ikan pari, udang, cumi serta jenis ikan lainnya. Hasil perikanan tersebut merupakan sumber hewani yang sangat potensial dan dapat di eksplor bagi masyarakat Indonesia.

Lautan adalah badan perairan terbesar yang menutupi permukaan bumi. Bahkan lautan menempati 70% permukaan bumi. Badan perairan tersebut menyimpan sebagian besar bagi kebutuhan makhluk hidup terutama manusia. Mulai dari kebutuhan pangan yang merupakan kebutuhan dasar manusia dan makhluk hidup lainnya, kebutuhan energi seperti minyak dan gelombang, perhiasan dan berbagai macam bahan dasar lainnya. Oleh karena itu laut menjadi bagian penting dalam kelangsungan hidup manusia.

Pemanfaatan hasil perikanan dapat diperoleh di seluruh perairan laut Indonesia. Pada perairan Samudera Hindia di sebelah barat daya Pulau Sumatera, selatan Pulau Jawa, Pulau Bali sampai Nusa Tenggara memiliki pemanfaatan sumberdaya hasil perikanan yang cukup meningkat. Terkhusus wilayah Nusa Tenggara yakni Nusa Tenggara Timur dan Nusa Tenggara Barat yang diapit oleh perairan di bagian selatan dan bagian utara. Pada bagian selatan terdapat Samudera Hindia, Laut Sawu, dan Laut Timor, sedangkan bagian utara terdapat Laut Flores. Perairan tersebut merupakan perairan yang diketahui menjadi ruaya ikan tuna dan menjadi potensi pemanfaatan laut yang sangat besar dan menjanjikan.

Perairan laut luas ini mengandung berbagai jenis ikan yang merupakan sumber pangan dan komoditi perdagangan. Jenis ikan pelagis merupakan jenis ikan yang sangat potensial untuk dikembangkan. Khusus untuk ikan pelagis besar didominasi oleh ikan tuna (*Thunnus sp*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus*

*pelamis*). Data statistik tahun 2012-2018 mencatat rata-rata produksi ikan tuna, ikan tongkol dan ikan cakalang (TCT) sebesar 1,26 juta ton/tahun atau 19% produksi perikanan nasional.<sup>1</sup>

Berdasarkan data pada tahun 2019 Kota Kupang menyumbang 18% produksi ikan di NTT, dengan total produksi 25.257 ton, dan berada pada urutan kedua setelah Kabupaten Sikka yang menyumbang 36,6% dengan total penangkapan 1.930,5 ton dengan produksi. Sedangkan secara keseluruhan total produksi penangkapan ikan dari 22 Kabupaten Kota se-NTT pada tahun 2017 sebesar 138.268 ton.<sup>2</sup> Di sisi lain dengan terus meningkatnya produksi perikanan tersebut terdapat sisi negatif dengan banyaknya sisa hasil perikanan atau limbah perikanan. Limbah perikanan tersebut berupa tulang, kulit, sirip, kepala, sisik, jeroan, maupun cairan yang mencemari lingkungan. Alhasil menimbulkan bau busuk dan mengganggu kesehatan manusia, bahkan dapat menyebabkan kematian.

Koordinator Penasehat Menteri Kelautan Dan Perikanan (KKP) Bidang Riset Dan Daya Saing, Rokhmin Dahuri menyebutkan bahwa sebanyak 30-40% hasil produksi perikanan di Indonesia mencapai 8,6 juta ton pada tahun 2019 menjadi

---

<sup>1</sup> [http://integrasi.djpt.kkp.go.id/tunavessel/web/detil\\_berita/17/wujudkan-perikanan-yang-bertanggung-jawab-kkp-revisi-rpp-tuna-cakalang-tongkol](http://integrasi.djpt.kkp.go.id/tunavessel/web/detil_berita/17/wujudkan-perikanan-yang-bertanggung-jawab-kkp-revisi-rpp-tuna-cakalang-tongkol). Diakses pada tanggal 18 mei 2021 pukul 14.34 Wita.

<sup>2</sup> “Produksi Perikanan Tangkap di Kota Kupang”, <https://ntt.bps.go.id/indikator/56/276/1/produksi-perikanan-tangkap-menurut-subsektordan-kabupaten-kota.html> , diakses pada tanggal 13 Januari 2021 pukul 00.31 WITA.

limbah. Pakar kemaritiman ini merinci limbah tersebut diperkirakan memiliki proporsi sekitar 30%-40% total berat ikan, moluska dan krustasea, terdiri dari bagian kepala (12,0%), tulang (11,7%), sirip (3,4%), kulit (4,0%), duri (2,0%), dan isi perut atau jeroan (4,8%).<sup>3</sup> Limbah hasil perikanan tersebut jika dimanfaatkan dengan baik dapat pula menjadi sumber ekonomi yang menjanjikan. Olahan limbah tersebut dengan dibantu oleh perkembangan teknologi yang ada menjadikan limbah perikanan sebagai salah satu alternatif oleh para pelaku usaha dalam mengembangkan usahanya agar menjadi menarik serta mengurangi jumlah limbah perikanan. Salah satu pemanfaatan limbah yang dapat dilakukan oleh para pelaku usaha yakni limbah tulang ikan. Tulang Ikan sebagai salah satu limbah dengan potensi gizi paling tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai komoditas ekonomi di bidang perikanan.

Tulang ikan merupakan salah satu bentuk limbah dari industri pengolahan ikan yang memiliki kandungan kalsium terbanyak diantara bagian tubuh ikan, karena unsur utama dari tulang ikan adalah kalsium, fosfor dan karbonat. Kalsium merupakan unsur penting yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena kalsium berfungsi dalam metabolisme tubuh dan pembentukan tulang dan gigi.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup>“Data Limbah Hasil Perikanan”, <https://www.tokohkita.co/read/20200818/1392/86-juta-ton-limbah-perikanan-bisa-menjadi-berkah-jika-diolah> , diakses pada tanggal 13 Januari 2021 Pukul 13.32 WITA.

<sup>4</sup> Trilaksani, W., E. Salazaam dkk., *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna ( Thunnus Sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol IX No. 2. Departemen Teknologi Hasil Perairan, FPIK, IPB. Bogor. 2006.



Tubuh manusia memiliki tingkat kebutuhan kalsium yang berbeda menurut usia dan jenis kelamin. Anak-anak membutuhkan kalsium 600 mg per hari sedangkan usia dewasa 800 mg hingga 1000 mg per hari.<sup>5</sup>

Pemanfaatan limbah tulang Ikan Tuna berkaitan erat dengan pentingnya kehalalan pemanfaatan tersebut menjadi olahan makanan. Di dalam Al-quran telah diatur mengenai hal-hal yang diharamkan dan dihalalkan seperti menghalalkan yang baik-baik dan mengharamkan yang tidak baik. Hal tersebut ditegaskan dalam yakni:

حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة  
والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم وما ذبح على  
النصب وأن تستقسموا بالأزلام<sup>٦</sup> ذلكم فسق<sup>٦</sup> اليوم يئس الذين كفروا من دينكم فلا  
محصنة غير متجانف<sup>٦</sup> لآثم<sup>٦</sup> فإن الله غفور رحيم<sup>٦</sup>

Dalam ayat tersebut, Allah SWT mengharamkan memakan bangkai-bangkai yang diharamkan yakni hewan yang mati dengan sendirinya tanpa melalui proses penyembelihan, dan tanpa melalui proses pemburuan. Selain itu diharamkan juga memakan daging babi, hewan yang disembelih atas nama selain Allah.

---

<sup>5</sup> Widyakarya Pangan Gizi LIPI. *Meningkatkan Produktivitas dan Daya Saing Bangsa. Dalam: Pangan dan Gizi Masa Depan*. Serpong. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.1998.

<sup>6</sup> Q.s Al-Maidah (5) : 3

Pemanfaatan limbah atau sisa yang dihasilkan dari suatu proses produksi kemudian diolah menjadi produk makanan terkhusus limbah industri perikanan berupa tulang ikan nyatanya belum ditemui dalil yang menjelaskan secara tegas mengenai halal dan haram memanfaatkan serta mengonsumsi olahan tersebut. Saat ini salah satu UKM yang sedang tumbuh dan mempunyai potensi yang maksimal untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Kota Kupang dengan memanfaatkan hasil limbah perikanan yakni UKM Al-Ijtihad yang mengolah limbah tulang ikan tuna menjadi stick tulang ikan tuna Al-Ijtihad.

UKM Al-Ijtihad tumbuh dengan dukungan bahan baku hasil limbah perikanan tangkap Kota Kupang. Terdapat beberapa masyarakat membentuk usaha kecil menengah (UKM) sebagai wadah untuk menguji keterampilan peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan memproduksi berbahan baku hasil perikanan, karena wilayah Kota Kupang secara geografis dekat dengan laut sehingga bahan baku yang tersedia banyak diperoleh dari sektor perikanan.

Saat ini usaha kecil menengah yang dikelola oleh masyarakat muslim tidak cukup banyak. Sehingga pemanfaatan potensi perikanan tersebut tidak banyak masyarakat muslim yang mengetahuinya. Selain itu, kurangnya pemahaman mengenai pemanfaatan limbah tulang ikan yang sesuai dengan kaidah-kaidah dalam hukum Islam (*ushul fiqh*) menjadi masalah serius bagi masyarakat muslim di Kota Kupang sebagai *minoritas*. Potensi limbah hasil perikanan seperti tulang ikan sebagai sumber ekonomi masyarakat yang biasanya tidak

dikonsumsi serta tulang ikan yang merupakan limbah atau sisa suatu usaha/kegiatan yang tidak termasuk dalam klasifikasi/kategori limbah bahan berbahaya dan beracun dapat menjadikan bahan baku ini sebagai komoditas ekonomi yang dapat dimanfaatkan.

Berkaitan dengan hal tersebut dengan belum adanya penjelasan secara jelas di dalam hukum Islam tentang penggunaan limbah hasil perikanan tulang ikan. Maka dipandang perlu dilakukan kajian tentang penggunaan limbah industri perikanan yakni limbah tulang ikan ditinjau dari hukum Islam (*ushul fiqh*). Sehingga judul penelitiannya adalah **“Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Limbah Tulang Ikan Tuna Sebagai Bahan Baku Stick Pada UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dirumuskan pokok masalah untuk penelitian sebagai berikut:

1. Apakah stick yang diolah dari limbah tulang Ikan Tuna menjadi halal untuk dikonsumsi ?
2. Apakah proses produksi stick dari limbah tulang Ikan Tuna pada UKM Al-Ijtihad layak dan halal untuk dikonsumsi?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui kehalalan limbah tulang Ikan Tuna yang diolah menjadi stick halal untuk dikonsumsi.
- b. Untuk mengetahui proses produksi limbah tulang Ikan Tuna menjadi stick pada UKM Al-Ijtihad, agar diketahui kelayakan dan kehalalannya untuk dikonsumsi.

## 2. Manfaat Penelitian

- a. Secara Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan sumbangan ilmu pengetahuan dan dapat menjadi rujukan bagi peneliti-peneliti selanjutnya yang mempunyai objek penelitian yang sama.

- b. Secara Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi sarana untuk menambah wawasan serta pengetahuan yang berkaitan dengan tinjauan hukum Islam terhadap penggunaan limbah tulang ikan tuna sebagai bahan baku makanan.

## **D. Telaah Pustaka**

Telaah pustaka bertujuan untuk mengetahui sejauh mana penelitian yang dilakukan terhadap subjek pembahasan, dan untuk mengetahui perbedaan penelitian-penelitian yang sudah ada dengan penelitian yang akan dilakukan.

Hasil penelitian RA Hangesti Emi Widyasari dkk menunjukkan pemanfaatan limbah tulang ikan sidat Indonesia (*Anguilla bicolor*) sebagai tepung pada industri pengolahan ikan di Kabupaten Sukabumi bahwa limbah industri pengolahan ikan sidat yang sebelumnya tidak termanfaatkan dapat memiliki nilai ekonomis setelah diolah menjadi tepung ikan serta mengurangi dampak pada lingkungan di unit pengolahan dan sekitarnya.<sup>7</sup> Olahan ini adalah produk bergizi tinggi, kaya dengan protein dan mineral yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk diversifikasi pangan, bahan tambahan, dan produk pangan fungsional.

Hasil penelitian Widya Ayu Lestari dkk menunjukkan bahwa pemanfaatan limbah tulang ikan tuna dalam bentuk pembuatan stick bahwa pemanfaatan tulang ikan tuna yang kemudian diolah menjadi tepung tulang ikan yang berkaitan erat pada perubahan aroma, warna, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan.<sup>8</sup> Selain itu stick dengan penambahan tepung tulang ikan tuna sebanyak 10% memiliki protein 13 g, lemak 17,5 g, kalsium 1552 mg, dan fosfor 1637 mg.

Dari hasil telaah pustaka di atas, terdapat persamaan dengan penelitian ini adalah pemanfaatan limbah perikanan berupa tulang ikan yang merupakan bahan buangan tidak terpakai berupa sisa hasil laut kemudian diolah menjadi jenis

---

<sup>7</sup> RA Hangesti dkk, *Pemanfaatan Limbah Ikan Sidat Indonesia (Anguilla bicolor) sebagai Tepung Pada Industri Pengolahan Ikan di Palabuhanratu*, *Jurnal Gizi dan Pangan*, November 2013.

<sup>8</sup> Widya Ayu dkk, *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus SP) Dalam Bentuk Tepung Pada Pembuatan Stick*, *Jurnal Ilmu Kesehatan, Univ. MH Thamrin, Jakarta*.

makanan. Adapun perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah belum ada penelitian yang spesifik membahas mengenai pemanfaatan limbah yang diproses menjadi olahan makanan yang ditinjau kehalalan dan kelayakannya menurut hukum Islam (*ushul fiqh*).

## **E. Kerangka Teori**

### **1. Limbah**

#### **a. Pengertian Limbah**

Berdasarkan Keputusan Menperindag RI No.231/MPP/Kep/7/1997 Pasal 1 tentang prosedur impor limbah, menyatakan bahwa limbah adalah bahan/barang sisa atau bekas dari suatu kegiatan atau proses produksi yang fungsinya sudah berubah dari aslinya.

Limbah terdiri dari 2 (dua) jenis yaitu limbah B3 dan Non B3. Limbah B3 adalah sisa usaha dan/atau kegiatan yang mengandung B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun) yang karena sifat dan/atau konsentrasinya dan atau jumlahnya, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat merusak dan/atau mencemarkan lingkungan hidup dan/atau dapat membahayakan manusia. Sedangkan limbah non B3 adalah sisa usaha/kegiatan berupa sisa, skrap, atau reja yang tidak mengandung bahan berbahaya dan beracun.

## **b. Ketentuan Impor Limbah Industri**

Dalam Peraturan Menteri Perdagangan No. 84 Tahun 2019 tentang Ketentuan Impor Limbah Non Bahan Berbahaya dan Beracun sebagai Bahan Baku Industri sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Perdagangan No. 92 Tahun 2019 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Perdagangan No. 84 Tahun 2019 tentang Ketentuan Impor Limbah Industri Non Bahan Berbahaya dan Beracun sebagai Bahan Baku Industri menyebutkan bahwa:<sup>9</sup>

- 1) Dengan peraturan ini, limbah non B3 dapat diimpor.
- 2) Limbah non B3 yang dapat diimpor tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- 3) Limbah non B3 sebagaimana dimaksud pada ayat (2) hanya dapat digunakan untuk bahan baku industri.

## **c. Syarat Limbah Non B3 sebagai Bahan Baku Industri**

Limbah non B3 sebagai bahan baku industri menyebutkan bahwa limbah dapat diimpor apabila:<sup>10</sup>

- 1) Tidak berasal dari kegiatan *landfill*;
- 2) Bukan sampah dan tidak tercampur sampah;

---

<sup>9</sup> Peraturan Menteri Perdagangan No. 84 Tahun 2019 tentang Ketentuan Impor Limbah Industri Non Berbahaya dan Beracun sebagai Bahan Baku Industri.

<sup>10</sup> Peraturan Menteri Perdagangan No. 92 tahun 2019 tentang Ketentuan Impor Limbah non Bahan Berbahaya dan Beracun sebagai Bahan Baku Industri, Pasal 3.

- 3) Tidak terkontaminasi B3 dan limbah B3; dan
- 4) Homogen.

**d. Kriteria Limbah Non B3 sebagai Bahan Baku Industri**

Kriteria limbah non B3 sebagai bahan baku industri tidak berasal dari kegiatan *landfill* dan bukan sampah dan tidak tercampur sampah sebagai berikut:<sup>11</sup>

- 1) Tidak tercampur dengan tanah; dan
- 2) Bersih.

**e. Limbah Industri Perikanan**

Limbah industri perikanan merupakan bahan/barang sisa dari suatu kegiatan dan pengolahan hasil perikanan. Berdasarkan sifat fisiknya limbah tersebut dapat digolongkan menjadi dua golongan utama yaitu limbah cair berupa cairan-cairan yang terbuang dari proses penyiangan dan pencucian ikan terutama mengandung darah, lemak dan substansi-substansi lain, maupun cairan yang terbuang dari proses pencucian daging ikan lumat yang terutama mengandung darah, protein larut air (*protein sakoplasma*), lemak dan substansi-substansi lain. Limbah padat dapat berupa jeroan, sirip dan

---

<sup>11</sup> *Ibid*, Pasal 3 ayat (2)



ekor, tulang, sisik, potongan-potongan daging maupun ikan dalam bentuk utuh.<sup>12</sup>

## 2. Limbah Menurut Hukum Islam (*ushul Fiqh*)

Limbah merupakan *mutanajis*. *Mutanajis* adalah benda suci kena najis, seperti kertas, kulit, baju, celana dan benda suci terkena najis. Sedangkan najis adalah sesuatu yang tidak dapat disucikan seperti, kotoran manusia maupun kotoran hewan. Najis tidak dapat disucikan karena sudah mutlak adanya dan tidak ada bagian yang suci. Hal ini tentu berbeda dengan *mutanajis* karena untuk itu dapat disucikan.<sup>13</sup>

Menurut Yusuf Qardhawi dalam perspektif kajian Islam mengenai ketentuan pengambilan hukum dengan melihat konteks permasalahannya yakni:

Dasar pertama yang dipegang dalam Islam adalah *asal segala sesuatu yang dicipta adalah halal dan mubah*. Tidak ada satupun yang haram, kecuali ada *nash* yang sah dan tegas dari syar'i yang mengharamkan (yang berwenang membuat hukum itu sendiri adalah Allah SWT dan Rasulullah SAW). Kalau tidak ada *nash* yang sah

---

<sup>12</sup> Anugrah Putri, "Strategi Pengembangan Industry Kreatif Berbasis Limbah Industry Perikanan Sebagai Solusi Mengatasi Permasalahan Ekonomi Dan Lingkungan Indonesia", Karya Ilmiah, (Bogor IPB 2010) hal. 2

<sup>13</sup> Halimatus Sa'diyah, "Daur Ulang Limbah dalam Pandangan Hukum Islam", Jurnal At-Turas Vol. V, 2018, hlm. 8.

misalnya karena ada sebagian hadis yang lemah atau tidak ada *nash* yang tegas (*sharih*) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya yaitu mubah.<sup>14</sup>

Allah SWT telah memberikan segala kenikmatan dan karunia yang ada di bumi dan segala isinya. Lautan merupakan karunia Allah SWT yang menyimpan banyak manfaat bagi kehidupan manusia. Karunia tersebut dijadikan dasar para ulama dalam menentukan asal segala sesuatu adalah mubah, seperti dalam firman-Nya:

هو الذي خلق لكم ما في الأرض جميعاً ثم ستوى إلى السماء فسواهن  
سبع سماوات<sup>15</sup> وهو بكل شيء عليم.

Pendekatan analisis untuk menentukan limbah industri perikanan berupa tulang ikan yang diolah sebagai bahan baku stick dalam tinjauan hukum Islam (*ushul fiqh*) yang dilakukan dengan pendekatan *maslahah mursalah*.

*Maslahah mursalah* adalah kemaslahatan yang telah disyari'atkan oleh syari' dalam wujud hukum, di dalam rangka menciptakan kemaslahatan, di samping, tidak terdapatnya dalil-dalil yang membenarkan atau menyalahkan.<sup>16</sup>

### 3. Makanan Halal

---

<sup>14</sup> Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, alih bahasa Mu'ammal Hamidy. (Jakarta: PT. Bina Ilmu, 1993), hlm. 14

<sup>15</sup> Q.S Al-Baqarah (2): 29

<sup>16</sup> Sayfuddin Abi Hasan Al Amidi, *Al-Ahkam fi usul al-Ahkam, Juz 3* (Riyad: Muassah AlHalabi, 1972), hlm. 142.

Halal secara bahasa berasal dari kata *al-Hall* yang artinya *al-Ibahah* yaitu sesuatu yang dibolehkan oleh syariat.<sup>17</sup> Secara istilah berarti segala sesuatu yang tidak dikenakan sanksi maka penggunaannya atau suatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan.<sup>18</sup> Sedangkan dari kalangan ulama kontemporer Yusuf al-Qardhawi mendefinisikan halal sebagai perkara yang dilepaskan dan diperbolehkan dari ikatan larangan serta diizinkan syariat untuk dilakukan.<sup>19</sup>

Makanan yang diperbolehkan dalam Islam untuk dikonsumsi juga harus bersifat *thayyib*. Menurut Abu Bakr ibn al- ‘Arabi *thayyib* adalah kebalikan dari kata *al-khabits* berarti yang jelek dan buruk. Kata ini mempunyai dua arti. *Pertama*, sesuatu yang layak bagi jasad atau tubuh dan dirasakan lezatnya; *Kedua*, sesuatu yang dihalalkan oleh Allah.<sup>20</sup>

Dasar yang menunjukkan untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan baik telah dijelaskan dalam Al-Quran sebagai berikut:

يا ايها الناس كلوا مما في الارض حلالا طيبا<sup>ط</sup> ولا تتبعوا خطوات الشيطان<sup>ق</sup> انه لكم  
عدو مبين.<sup>21</sup>

---

<sup>17</sup> Muchtar Ali “Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan tanggung jawab Ptoduk atas Produsen Halal”, *Jurnal Ahkam*, Vol. XXI, No. 2, 2016, Hal-292.

<sup>18</sup> *Ibid*

<sup>19</sup> Yusuf al-Qardhawi, *Al-Halal wa al- Haram fi al- Islam*, Terj. M. Tamam wijaya, 2014, Hal-21.

<sup>20</sup> Muchtar Ali “Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan tanggung jawab Ptoduk atas Produsen Halal”, *Jurnal Ahkam*, Vol. XXI, No. 2, 2016, Hal-292.

<sup>21</sup> Q.s Al-Baqarah (2):168

## F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

### 1) Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *field research*, dengan pendekatan *normative* analisis hukum Islam, sebagai dasar dalam meninjau proses penggunaan tulang ikan tuna sebagai bahan baku stick pada UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang.

### 2) Sifat Penelitian

Sifat penelitian adalah *deskriptif analitis* yaitu mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dilakukan analisis dan kesimpulan yang berlaku untuk umum terkait proses penggunaan tulang ikan tuna sebagai bahan baku stick pada UKM Al- Ijtihad di Kota Kupang.

### 3) Teknik Pengumpulan Data

#### a) Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pembuatan limbah tulang ikan tuna sebagai bahan baku stick pada UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang.

#### b) Wawancara

Wawancara dilakukan kepada pihak-pihak terkait untuk mengetahui proses produksi limbah tulang ikan tuna sebagai bahan baku stick pada

UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang. Metode wawancara yang digunakan adalah wawancara tidak terstruktur yang mengacu pada pengajuan pertanyaan yang sifatnya umum dan jumlahnya minimal serta pertanyaan yang hanya berupa garis-garis besar permasalahan.

c) Analisis Data

Analisis data menggunakan metode *analisis kualitatif*, untuk mendapatkan kejelasan masalah yang menjadi pokok pembahasan Cara berfikir menggunakan induktif yaitu proses penalaran yang menarik kesimpulan berupa prinsip atau sikap yang berlaku umum berdasarkan fakta-fakta yang bersifat khusus.

## G. Sistematika Pembahasan

Untuk memudahkan pembahasan pada penelitian ini maka menggunakan sistematika pembahasan sebagai berikut:

*Bab Pertama*, berisi pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan manfaat, telaah pustaka, kerangka teoritik, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

*Bab Kedua*, berisi landasan teori-teori tentang limbah perikanan, konsep hukum Islam (*ushul fiqh*) dan teori makanan halal. Teori limbah perikanan terdiri dari pengertian limbah perikanan, jenis-jenis limbah perikanan, dan tulang ikan. Kemudian teori mengenai konsep hukum Islam (*ushul fiqh*) yang terdiri dari pengertian *ushul fiqh*, ruang lingkup *ushul fiqh*, dan sumber-sumber *ushul fiqh*.

Serta teori mengenai makanan halal yang terdiri dari pengertian makanan halal, dasar hukum makanan halal, dan syarat-syarat makanan halal.

*Bab Ketiga*, berisi gambaran umum UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang beserta gambaran umum pengelolaan limbah stick tulang Ikan.

*Bab Keempat*, berisi analisis tinjauan hukum Islam atas temuan dilapangan yang dipadukan dengan teori yang telah disajikan terkait praktik penggunaan limbah tulang ikan tuna sebagai bahan baku stick pada UKM Al-Ijtihad di Kota Kupang.

*Bab Kelima*, berisi penutup yang terdiri dari kesimpulan atas analisis yang dilakukan dan saran beberapa hal yang menjadi kelemahan untuk ditindak lanjuti.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian tentang “Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Limbah Tulang Ikan Tuna sebagai Bahan Baku Stick Pada UKM Al-Ijtihad Di Kota Kupang” dan sesuai dengan rumusan masalah yang ada dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Pengolahan limbah tulang ikan tuna menurut hukum Islam adalah halal. Metode pengambilan hukum yang bersumber dari dalil-dalil hukum yakni Al-Quran, Sunnah, Ijma’ dan Qiyas serta Maslahah Mursalah kemudian berdasarkan ketentuan kehalalan makanan dengan didasarkan dengan kaidah fiqih yakni asal segala sesuatu halal dan mudah selagi tidak terdapat nash yang menjelaskan terkait keharamannya.
2. Tinjauan hukum Islam terhadap penggunaan limbah tulang ikan tuna pada UKM Al-Ijtihad adalah halal dan baik. UKM Al-Ijtihad telah memenuhi dan sesuai dengan ketentuan-ketentuan hukum syariah mulai dari proses persiapan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan hingga proses pemasaran.

## **B. SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dan kesimpulan dari hasil penelitian diatas, maka saran yang perlu diajukan sebagai berikut:

### **1. Pelaku Usaha**

Para pelaku usaha hendaknya mengupayakan untuk selalu tetap memberikan serta membuat sebuah produk yang baik dan benar serta sesuai dengan ketentuan syariah terkhusus bagi para pelaku usaha muslim. Hal tersebut dapat menciptakan produk yang halal dan baik jika menjunjung tinggi dasar dan syarat melakukan suatu usaha yang diajarkan dalam Islam baik dimulai dari proses persiapan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan hingga proses pemasaran.

### **2. UKM Al-Ijtihad**

UKM Al-Ijtihad hendaknya mempunyai tambahan distributor atau perusahaan dalam persediaan bahan baku terkhusus limbah tulang Ikan Tuna. Hal ini adalah salah satu upaya dalam menjaga eksistensi produktivitas didalam suatu usaha terkhusus di UKM Al-Ijtihad tetap berjalan sehingga terhindar dari gulung tikar atau kebangkrutan.



## DAFTAR PUSTAKA

### AL-QUR'AN

Kementerian Agama RI, Al-Qur'an Tajwid dan Terjemah Dilengkapi dengan Asbabun Nuzul dan Hadits Sahih, Bandung: PT. Sygma Examedia Arkanleema, 2017.

### BUKU

Abdul Azis Dahlan, *Ensiklopedi Hukum Islam, Cet. ke-1*, Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996.

Abdullah Wahab Khallaf, *Ilmu Ushulul Fiqh*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2002.

Abu Yahya Zakaria Al-Anshari, *Gāyah al-Wuṣūl Syarḥ Lubb al-'Uṣūl* (Surabaya: Al-Hidayah, t.t), h. 110, dan Muhammad Djamaluddin Ahmad, *Miftāḥ al-Wuṣūlfi* „*Ilmi al-'Uṣūl*, cet. II Jombang: Pustaka Al-Muhibbin, 2010.

Ahmad bin 'Ali al-Jashshash, *al-Fushul fi al-Ushul*, Juz VII, Kuwait: Mauqi' al-Islam 1985.

Ahmad Syafi'i Karim, *Ushul Fiqh*, Pustaka Setia:Bandung, 1997.

Al-Amidi, *al-Ihkam fi Ushul al-Ahkam*, Juz I, Mesir: Mu'assasah al-Halabi, 1967

Al-Syathibi, *al-Muwafaqat*, Juz I, Mesir: Mushthafa al-Babi al-Halabi, 1976.

Asmawi, *Perbandingan Ushul Fiqh*, Jakarta: Sinar Grafika Offest, 2011.

Chaerul Uman dkk, *Ushul Fiqh 1*, Jakarta: CV Pustaka Setia, 2008.

Dr. Mauhammad Az-Zuhaili, *Al-Qawa'id Al-Fiqhiyyah Wa Tathbiqatuha Fi Al-Madzhah Asy-Syafi'i*, Juz 2, Dar Al-Bayan:Damaskus.

Dr. Mauhammad Az-Zuhaili, *Al-Qawa'id Al-Fiqhiyyah Wa Tathbiqatuha Fi Al-Madzhah Asy-Syafi'i*, Juz 2, Dar Al-Bayan:Damaskus.

Hudhari Beik, *Ushul Al-Fiqh*, Al-Maktabah Al-Tijariah Al-Kubra, Mesir.

Ibnu Mansur, *Lisan al-'arab*, Juz VIII, Beirut, 1956.

Iwan Hermawan, *Ushul Fiqh Metode Kajian Hukum Islam*, Jakarta:Kencana, 2019.

Muhammad Abu Zahrah, *Ushul al-Fiqh*, Jakarta: Pustaka Firdaus, 2005.

Muhammad bin 'Ali Al-Shaukani, *Irshad al-Fuhul Ila Tahqiq Al-Haq min 'Ilmi Al-Usul*, Jilid 2, Beirut: Dar Al-Kutub Al-'Ilmiyyah, 1999

Mukhtar Yahya dan Fatchurrahman, *Dasar-Dasar Pembinaan Hukum Fiqh Islami*, Bandung: al-Ma'arif, 1986.

Nasrun Haroen, *Ushul Fiqh*, Jakarta: Logos Wacana Ilmu, 1997.

Rachmat Syafe'I, *Ilmu Ushul Fiqh : Ilmu Ushul Fiqh untuk UIN, STAIN, PTAIS*, (Bandung: CV Pustaka Setia, 2010).

Said Agil Husin Al-Munawar, *Membangun Metodologi Ushul fiqh*, Jakarta: PT. Ciputat Press, 2014.

Saifudin Zuhri, *Ushul Fiqih Akal Sebagai Sumber Hukum Islam*, Pustaka Belajar, 2009.

Satria Effendi, *Ushul Fiqh*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2012.

Satria Effendi, *Ushul Fiqh*, Jakarta: Prenada Media, 2005.

Sayfuddin Abi Hasan Al Amidi, *Al-Ahkam fi usul al-Ahkam, Juz 3*, Riyad: Muassah Al-Halabi, 1972.

Sayyid Sabiq, *Fiqih Sunnah Jilid IV*, Jakarta: Pena Pundi Aksara, 2008

Syaikh ‘Abdullah bin Shalih Al-Fauzan, *Minhah Al-‘Allam fii Syarh Bulugh Al-Maram*. Cetakan keempat, Penerbit Dar Ibnul Jauz, 1999.

Ṭabīb Al-ashar, *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani Dan Rohani*, Jakarta: al-Mawardi Prima, 2003.

Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Edisi II, cet. ke-1, Jakarta: Balai Pustaka, 1991.

Wahbah al-Zuhaili, *Ushul al-Fiqh al-Islami*, Damaskus: Dar al-Fikr, 1998.

Yusuf Qardhawi, *Halal dan Haram dalam Islam*, Jakarta: PT. Bina Ilmu, 1993.

## JURNAL

Anugrah Putri, “*Strategi Pengembangan Industry Kreatif Berbasis Limbah Industry Perikanan Sebagai Solusi Mengatasi Permasalahan Ekonomi Dan Lingkungan Indonesia*”, Karya Ilmiah, Bogor IPB, 2010.

Dahruji dkk, “*Studi Pengolahan Limbah Usaha Mandiri Rumah Tangga dan Dampak Bagi Kesehatan*”, Jurnal, Vol.1, 2017.

Emi Normalina Omar, “*Halal Supply Chain in the Food Industry: A Conceptual Model*”, IEEI Symposium on Business Engineering and Industrial Application, Langkawi, Malaysia, Maret 2011.

Halimatus Sa’diyah, “*Daur Ulang Limbah dalam Pandangan Hukum Islam*”, Jurnal At-Turas Vol. V, 2018.

Muchtar Ali “*Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan tanggung jawab Produs atas Produsen Halal*”, Jurnal Ahkam, Vol. VXI, No. 2, 2016.

Nabil dkk, *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus Sp) Sebagai Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*, Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 2005.

RA Hangesti dkk, *Pemanfaatan Limbah Ikan Sidat Indonesia (Anguilla bicolor) sebagai Tepung Pada Industri Pengolahan Ikan di Palabuhanratu*, Jurnal Gizi dan Pangan, November 2013

Trilaksani, W., E. Salazaam dkk., *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol IX No. 2. Departemen Teknologi Hasil Perairan, FPIK, IPB. Bogor. 2006.

Widya Ayu dkk, *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus SP) Dalam Bentuk Tepung Pada Pembuatan Stick*, Jurnal Ilmu Kesehatan, Univ. MH Thamrin, Jakarta.

#### **LAIN-LAIN**

Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 43 Tahun 2012 tentang Penyalahgunaan Formalin dan Bahan Berbahaya Lainnya dalam Penanganan dan Pengolahan Ikan

UU. Nomor 21 Tahun 2004 tentang Perikanan

H.R Abu Dawud No. 2858 dan Ibnu Majah No. 3216; disahihkan oleh Asy-Syaikh Al-Abani dalam Sahih Sunan Abu Dawud 2/203.

[http://integrasi.djpt.kkp.go.id/tunavessel/web/detil\\_berita/17/wujudkan-perikanan-yang-bertanggung-jawab-kek-revisi-rpp-tuna-cakalang-tongkol.](http://integrasi.djpt.kkp.go.id/tunavessel/web/detil_berita/17/wujudkan-perikanan-yang-bertanggung-jawab-kek-revisi-rpp-tuna-cakalang-tongkol.) “

<https://ntt.bps.gp.id/indicator/56/276/1/produksi-perikanan-tangkap-menurut-subsektordan-kabupaten-kota.html>

<https://bincangsyariah.com/kalam/hukum-makan-ikan-mentah-dalam-islam/>

<https://www.tokohkita.co/read/20200818/1392/86-juta-ton-limbah-perikanan-bisa-menjadi-berkah-jika-diolah.>

Ilyas dan Suparno. *“Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian dan Pusat Penelitian Pengembangan Perikanan”*, Jakarta, 1993.

Peraturan Menteri Perdagangan No. 92 tahun 2019 tentang Ketentuan Impor Limbah non Bahan Berbahaya dan Beracun sebagai Bahan Baku Industri, Pasal 3.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan.

Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor: 39/M-Dag/Per/9/2009 Tentang Ketentuan Impor Limbah Non Bahan Berbahaya Dan Beracun (Non B3).

Shahih: [Shahih Sunan Ibnu Majah (no. 309)], Muwaththa' al-Imam Malik (XXVI/40), Sunan Abi Dawud ('Aunul Ma'buud) (I/152 no. 83), Sunan at-Tirmidzi (I/47 no. 69), Sunan Ibnu Majah (I/136 no. 386), Sunan an-Nasa-i (I/176).

Widyakarya Pangan Gizi LIPI. *Meningkatkan Produktivitas dan Daya Saing Bangsa. Dalam: Pangan dan Gizi Masa Depan.* Serpong. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.1998

STATE ISLAMIC UNIVERSITY  
SUNAN KALIJAGA  
YOGYAKARTA