

**HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA  
*COCHINEAL* (STUDI PERBANDINGAN FATWA MAJELIS ULAMA  
INDONESIA DAN FATWA JABATAN MUFTI KERAJAAN BRUNEI  
DARUSSALAM)**



**SKRIPSI**

**DIAJUKAN KEPADA FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA YOGYAKARTA  
UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN DARI SYARAT MEMPEROLEH GELAR  
SARJANA STRATA SATU DALAM ILMU HUKUM ISLAM**

**OLEH:**

**ERLIN DWI OKTANIA**

**20103060069**

**PEMBIMBING:**

**FUAD MUSTAFID, M.Ag.**

**19770909 200912 1 003**

**PRODI PERBANDNGAN MAZHAB  
FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN KALIJAGA  
YOGYAKARTA  
2024**

## ABSTRAK

Pewarna dari serangga *cochineal* (E120) menjadi salah satu bahan yang digunakan dalam industri makanan dan minuman di berbagai negara. Pewarna ini menimbulkan perdebatan terkait status kehalalannya di antara lembaga fatwa, terutama antara Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. MUI mengeluarkan fatwa Nomor 33 Tahun 2011 yang menyatakan bahwa pewarna dari serangga *cochineal* dapat dikonsumsi dengan syarat tertentu, sedangkan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 menyatakan bahwa pewarna tersebut haram dikonsumsi. Perbedaan pandangan ini menarik perhatian penulis untuk meneliti lebih dalam tentang metode istinbath hukum yang digunakan oleh kedua lembaga fatwa tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan fatwa mengenai pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* antara Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, serta memahami dasar hukum yang digunakan oleh masing-masing lembaga dalam menetapkan fatwa.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kepustakaan (*library research*). Sedangkan sifat penelitian deskriptif-komparatif dengan pendekatan ushul fiqh. Data primer dalam penelitian ini berasal dari fatwa resmi yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. Sementara data sekundernya diperoleh dari berbagai literatur pendukung berupa buku, jurnal, dan artikel terkait. Dalam penelitian ini teori yang digunakan adalah teori istinbath hukum.

Dari hasil kajian yang telah dilakukan terhadap fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* diperoleh kesimpulan sebagai berikut. Pertama, perbedaan fatwa disebabkan oleh pandangan berbeda mengenai kesucian dan kehalalan serangga tersebut, serta perbedaan metode istinbath hukum yang digunakan. Kedua, dalam menetapkan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*, MUI menggunakan metode *bayānī* yang menyatakan tidak ada larangan yang jelas, *qiyās* dengan menganalogikan *cochineal* dengan belalang, serta metode *istiṣlāḥī* yang memepertimbangkan manfaatnya, sehingga pewarna ini dianggap halal. Sedangkan Jabatan Mufti Brunei Darussalam menggunakan pendekatan *bayānī* yang lebih literal dan menafsirkan *cochineal* sebagai *khobaitis* serta memperhatikan risiko kesehatan, sehingga menyatakan pewarna tersebut haram. Meski berbeda kesimpulan, kedua fatwa bertujuan melindungi kemaslahatan umat terkait keamanan pangan dan kesehatan.

**Kata Kunci:** Pewarna makanan, *Cochineal*, Majelis Ulama Indonesia, Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam.

## ***ABSTRACT***

Cochineal insect dye (E120) has become one of the ingredients used in the food and beverage industry in various countries. This dye has sparked debates regarding its halal status among fatwa institutions, particularly between the Majelis Ulama Indonesia (MUI) and the Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. MUI issued Fatwa Number 33 of 2011, stating that dye from cochineal insects can be consumed under certain conditions, while the 2015 fatwa from the Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam declared that the dye is haram for consumption. These differing views attracted the author's attention to conduct a deeper study of the istinbath law methods used by both fatwa institutions. This research aims to analyze the differences in fatwas regarding food and beverage dyes from cochineal insects between the Majelis Ulama Indonesia and the Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, as well as to understand the legal foundations used by each institution in issuing their fatwas.

This type of research is library research. The nature of the research is descriptive-comparative with an ushul fiqh approach. The primary data in this study comes from official fatwas issued by the Majelis Ulama Indonesia and the Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. Secondary data is obtained from various supporting literatures such as books, journals, and related articles. The theory used in this research is the theory of istinbath law.

The results of the study on the Majelis Ulama Indonesia Fatwa Number 33 of 2011 and the 2015 Fatwa from the Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam regarding the legal status of food and beverage dyes from cochineal insects concluded the following. First, the difference in fatwas is due to differing views on the purity and halal status of the insect, as well as differences in the methods of istinbath law used. Second, in determining the legal status of food and beverage dyes from cochineal insects, MUI uses the bayani method, stating that there is no clear prohibition, qiyas by analogizing cochineal with locusts, and the istislahi method, which considers its benefits, thus deeming the dye halal. Meanwhile, the Jabatan Mufti Brunei Darussalam uses a more literal bayani approach and interprets cochineal as khobaits (impurities) while considering health risks, thereby declaring the dye haram. Although the conclusions differ, both fatwas aim to protect the welfare of the community regarding food safety and health.

**Keywords:** Food Dye, *Cochineal*, Majelis Ulama Indonesia, Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam.

## SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI

### SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI

Hal : Skripsi Erlin Dwi Oktania

Kepada, Yth:  
Dekan Fakultas Syariah dan Hukum  
UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta  
Di Yogyakarta

*Assalamualaikum wr.wb.*

Setelah membaca, meneliti, memberikan petunjuk dan mengoreksi serta mengadakan perbaikan seperlunya, maka saya selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi Saudara:

Nama : Erlin Dwi Oktania  
NIM : 20103060069  
Judul Skripsi : Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* (Studi Perbandingan Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam)

Sudah dapat diajukan kepada Fakultas Syariah dan Hukum Jurusan/Program Studi Perbandingan Mazhab Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu dalam Ilmu Hukum.

Dengan ini saya mengharap agar skripsi tersebut di atas dapat segera dimunaqsyahkan. Atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 08 Oktober 2024  
Pembimbing Skripsi,



**Fuad Mustafid, M.Ag.**  
19770909 200912 1 003

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

### SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Erlin Dwi Oktania  
NIM : 20103060069  
Program Studi : Perbandingan Mazhab  
Fakultas : Syariah dan Hukum

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa skripsi saya yang berjudul **HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA *COCHINEAL* (STUDI PERBANDINGAN FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN FATWA JABATAN MUFTI KERAJAAN BRUNEI DARUSSALAM)** adalah hasil karya pribadi dan sepanjang pengetahuan penyusun tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis orang lain, kecuali bagian-bagian tertentu yang penyusun ambil sebagai acuan.

Apabila terbukti pernyataan ini tidak benar, maka sepenuhnya menjadi tanggungjawab penyusun.

Yogyakarta, 01 Oktober 2024  
Saya yang menyatakan,



**Erlin Dwi Oktania**  
20103060069



## HALAMAN PENGESAHAN



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-1189/Un.02/DS/PP.00.9/11/2024

Tugas Akhir dengan judul : HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA  
*COCHINEAL* (STUDI PERBANDINGAN FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA  
DAN FATWA JABATAN MUFTI KERAJAAN BRUNEI DARUSSALAM)

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : ERLIN DWI OKTANIA  
Nomor Induk Mahasiswa : 20103060069  
Telah diujikan pada : Kamis, 17 Oktober 2024  
Nilai ujian Tugas Akhir : A

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

### TIM UJIAN TUGAS AKHIR



Ketua Sidang

Fuad Mustafid, M.Ag.  
SIGNED

Valid ID: 672455764dce8



Penguji I

Vita Fitria, S.Ag., M.Ag.  
SIGNED

Valid ID: 671b265e1988b



Penguji II

Husnul Khitam, Lc., M.H.  
SIGNED

Valid ID: 6721b31146fe5



Yogyakarta, 17 Oktober 2024  
UIN Sunan Kalijaga  
Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum  
Prof. Dr. Ali Sodikin, M.Ag.  
SIGNED

Valid ID: 6724947d2fc8e

## **MOTTO**

“Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelahmu itu. Lebarkan lagi rasa sabar itu. Semua yang kau investasikan untuk menjadikan dirimu serupa yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi, gelombang-gelombang itu yang bisa kau ceritakan.”

-Boy Candra-



STATE ISLAMIC UNIVERSITY  
**SUNAN KALIJAGA**  
YOGYAKARTA

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Tiada lembar skripsi yang paling indah dalam laporan skripsi ini kecuali lembar persembahan. Bismillahirrahmanirrahim skripsi ini saya persembahkan untuk :

Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan pertolongan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Kedua orang tua saya tercinta Bapak Suparno dan Ibu Wartini yang selalu melangitkan doa-doa baik dan menjadikan motivasi untuk saya dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih sudah mengantarkan saya sampai ditempat ini, saya persembahkan karya tulis sederhana ini dan gelar untuk bapak dan ibu.

Diri saya sendiri, Erlin Dwi Oktania karena telah mampu berusaha dan berjuang sejauh ini. Mampu mengendalikan diri walaupun banyak tekanan dari luar keadaan dan tidak pernah memutuskan untuk menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini.

Akhir kata semoga skripsi ini menjadi wawasan dan manfaat untuk orang lain.  
Aamiin.

STATE ISLAMIC UNIVERSITY  
**SUNAN KALIJAGA**  
YOGYAKARTA



## PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Transliterasi adalah pengalihan tulisan dari satu bahasa kedalam tulisan bahasa lain. Dalam skripsi ini transliterasi yang dimaksud adalah pengalihan tulisan Bahasa Arab ke Bahasa Latin. Penyusunan transliterasi Arab-Latin dalam skripsi ini menggunakan transliterasi berdasarkan Surat Keputusan Bersama Menteri Agama Republik Indonesia Nomor: 158 Tahun 1987 dan Nomor: 0543 b/U/1987. Secara garis besar uraiannya adalah sebagai berikut:

### A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Ba'	B	Be
ت	Ta'	T	Te
ث	Ša'	Š	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	Žal	Ž	ze (dengan titik di atas)
ر	Ra'	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es

ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Ṣad	Ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Ḍad	Ḍ	de (dengan titik di bawah)
ط	Ṭa'	Ṭ	te (dengan titik di bawah)
ظ	Za'	Z	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	Waw	W	We
ه	Ha'	H	Ha
ء	Hamzah	‘	Apostrof
ي	Ya'	Y	Ye

## B. Konsonan Rangkap karena Syaddah

مُتَعَدِّدَةٌ	Ditulis	<i>Muta'addidah</i>
عِدَّةٌ	Ditulis	<i>'iddah</i>

### C. Ta' Marbûṭah di Akhir Kata

1. Bila dimatikan ditulis h

حِكْمَةٌ	Ditulis	<i>ḥikmah</i>
عِلَّةٌ	Ditulis	<i>'illah</i>

(ketentuan ini tidak diperlakukan bagi kata-kata Arab yang sudah terserap dalam bahasa Indonesia, seperti salat, zakat, dan sebagainya, kecuali bila dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila diikuti dengan kata sandang al serta bacaan kedua itu terpisah, maka ditulis dengan h.

كَرَامَةُ الْأَوْلِيَاءِ	Ditulis	<i>Karāmāh al-Auliyā'</i>
--------------------------	---------	---------------------------

3. Bila *ta'marbûṭah* hidup atau dengan harakat faṭḥah kasrah dan ḍammah ditulis t atau h.

زَكَاةُ الْفِطْرِ	Ditulis	<i>Zakāh al-Fiṭri</i>
-------------------	---------	-----------------------

### D. Vokal Pendek

1.	----َ----	Faṭḥah	Ditulis	A
2.	----ِ----	Kasrah	Ditulis	I
3.	----ُ----	Ḍammah	Ditulis	U

## E. Vokal Panjang

1.	Fatḥah + alif	Ditulis	Ā
	إِسْتِحْسَان	Ditulis	<i>istiḥsān</i>
3.	Fatḥah + ya' mati	Ditulis	Ā
	أُنْشَى	Ditulis	<i>Un'sā</i>
4	Kasrah + yā'	Ditulis	ī
	الْعَوَانِي	Ditulis	<i>al-'ālwānī</i>
5	Ḍammah + wāwu mati	Ditulis	Ū
	عُلُوم	Ditulis	<i>'Ulûm</i>

## I. Vokal Rangkap

1.	Fatḥah + ya' mati	Ditulis	Ai
	غَيْرِهِمْ	Ditulis	<i>Gairihim</i>
2.	Fatḥah + wawu mati	Ditulis	Au
	قَوْل	Ditulis	<i>Qaul</i>

## II. Vokal Pendek yang Berurutan dalam Satu Kata Dipisahkan dengan Apostrof

أَنْتُمْ	Ditulis	<i>a'antum</i>
أَعْدَت	Ditulis	<i>u'iddat</i>
لَاِنْ شَكَرْتُمْ	Ditulis	<i>la'in syakartum</i>

### III. Kata Sandang Alif + Lam

- a. Bila diikuti huruf *Qamariyyah*

القرآن	ditulis	<i>Al-Qur'ān</i>
القياس	ditulis	<i>al-Qiyās</i>

- b. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf *l* (el)nya.

الرسالة	Ditulis	<i>ar-Risālah</i>
النساء	Ditulis	<i>an-Nisā</i>

### IV. Penulisan Kata-Kata dalam Rangkaian Kalimat

أهل الرأي	Ditulis	<i>Ahl ar-Ra'yi</i>
أهل السنة	Ditulis	<i>Ahl as-Sunnah</i>

### V. Pengecualian

Sistem transliterasi ini tidak berlaku pada:

- a. Kosa kata Arab yang lazim dalam bahasa Indonesia dan terdapat dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia, misalnya hadis, lafaz, shalat, zakat dan sebagainya.



- b. Judul buku yang menggunakan kata Arab, namun sudah di-Latin-kan oleh penerbit, seperti judul buku Al-Hijab, Fiqh Mawaris, Fiqh Jinayah dan sebagainya.
- c. Nama pengarang yang menggunakan nama Arab, tetapi berasal dari negara yang menggunakan huruf Latin, misalnya M. Quraish Shihab, Ahmad Syukri Soleh dan sebagainya.
- d. Nama penerbit di Indonesia yang menggunakan kata Arab, misalnya Mizan, Hidayah, Taufiq, Al-Ma'arif dan sebagainya.



## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ، أَشْهَدُ أَنْ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ وَحْدَهُ لَا شَرِيكَ لَهُ، وَأَشْهَدُ أَنَّ مُحَمَّدًا عَبْدُهُ وَرَسُولُهُ، وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ رَسُولِ اللَّهِ، وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ، وَمَنْ تَبِعَهُمْ بِإِحْسَانٍ إِلَى يَوْمِ الدِّينِ

Segala puji bagi Allah yang Maha Pengampun, atas segala nikmat, taufik, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Shalawat dan salam semoga tetap tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, keluarganya, sahabat-sahabatnya, dan kita semua sebagai umatnya hingga akhir zaman.

Skripsi ini merupakan studi tentang “Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* (Studi Perbandingan Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam)”. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak mungkin tercapai tanpa dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Noorhaidi, M.A, M.Phil., Ph.D. sebagai Rektor UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta beserta jajaran rektorat.

2. Bapak Prof. Dr. Ali Sodiqin, M.Ag., sebagai Dekan Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta beserta jajaran dekanat.
3. Bapak Dr. Malik Ibrahim, M.Ag., sebagai Ketua Program Studi Perbandingan Mazhab Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta beserta staf.
4. Bapak Nurdhin Baroroh, S.H.I., M.Si., sebagai Sekretaris Program Studi Perbandingan Mazhab Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
5. Bapak Fuad Mustafid, M.Ag., sebagai Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak memberikan masukan, arahan, bimbingan, dan doa hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Semoga Allah merahmati dan membalas jasa-jasa beliau.
6. Seluruh Dosen beserta Civitas Akademik di Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan keteladanan yang sangat berharga dan bermanfaat bagi penyusun selama masa studi.
7. Bapak Suparno, Ibu Wartini tercinta, dan kakak tersayang Erick Kantona Putra yang selalu memberi perhatian, dukungan, doa, dan semangat. Untuk setiap cinta dan doa yang kalian berikan, terima kasih.
8. Teman-teman terbaik Nurul Fathiyah dan Ditia Maulidah Hani, yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan canda tawa sejak awal perkuliahan hingga saat ini. Terima kasih atas semua pengalaman berharga.

9. Seluruh teman dari Jurusan Perbandingan Mazhab khususnya angkatan 2020 yang memberikan kenangan indah selama berkuliah di UIN Sunan Kalijaga.

Kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini, baik yang disebutkan maupun yang tidak dapat disebutkan satu per satu, semoga jasa dan amal baik yang telah diberikan bernilai ibadah serta mendapatkan ganjaran dan rahmat dari Allah SWT. Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu saran, kritik, dan masukan sangat diharapkan demi perbaikan karya ilmiah di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penyusun dan para pembaca sekalian.

Yogyakarta, 04 Oktober 2024

1 Rabiul Akhir 1446

Penulis,



Erlin Dwi Oktania  
NIM. 20103060069

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
ABSTRAK .....	ii
<i>ABSTRACT</i> .....	iii
SURAT PERSETUJUAN SKRIPSI .....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
MOTTO .....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	viii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN.....	ix
KATA PENGANTAR .....	xv
DAFTAR ISI.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan dan Kegunaan.....	7
D. Telaah Pustaka.....	8
E. Kerangka Teori .....	11
F. Metode Penelitian.....	13
1. Jenis Penelitian .....	14
2. Sifat Penelitian.....	14
3. Pendekatan Penelitian.....	15
4. Sumber Data .....	15
5. Teknik Pengumpulan Data .....	16
6. Analisis Data .....	17
G. Sistematika Pembahasan .....	17
BAB II LANDASAN TEORI ISTINBATH HUKUM.....	20



A. <i>Bayānī</i> .....	21
B. <i>Qiyāsī</i> .....	34
C. <i>Istiṣlāhī</i> .....	38
BAB III HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA <i>COCHINEAL</i> MENURUT FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA NOMOR 33 TAHUN 2011 DAN FATWA JABATAN MUFTI KERAJAAN BRUNEI DARUSSALAM TAHUN 2015 .....	
A. Tinjauan Umum.....	43
1. Pewarna Makanan dan Minuman .....	43
2. Serangga <i>Cochineal</i> .....	50
3. Kegunaan Pewarna dari Serangga <i>Cochineal</i> .....	53
B. Majelis Ulama Indonesia .....	54
1. Sejarah Terbentuknya Majelis Ulama Indonesia.....	54
2. Metode Istinbath Hukum Majelis Ulama Indonesia.....	57
3. Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga <i>Cochineal</i> Menurut Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 .....	62
C. Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam .....	66
1. Sejarah Terbentuknya Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam.....	66
2. Metode Istinbath Hukum Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam. ....	68
3. Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga <i>Cochineal</i> Menurut Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 .....	71
BAB IV ANALISIS PANDANGAN MAJELIS ULAMA INDONESIA DAN JABATAN MUFTI KERAJAAN BRUNEI DARUSSALAM TENTANG HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA <i>COCHINEAL</i> .....	
A. Penyebab terjadinya Perbedaan antara Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam tentang Penggunaan Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga <i>Cochineal</i> Tahun 2015.....	75

B. Analisis terhadap Metode Istinbath Hukum yang digunakan oleh Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam tentang Penggunaan Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga <i>Cochineal</i> Tahun 2015.....	82
BAB V PENUTUP.....	96
A. Kesimpulan.....	96
B. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	I
_Toc180639771 CURRICULUM VITAE .....	XVII

STATE ISLAMIC UNIVERSITY  
SUNAN KALIJAGA  
YOGYAKARTA

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Pewarna makanan merupakan zat aditif yang dimasukkan ke dalam makanan atau minuman dengan tujuan untuk meningkatkan atau memperindah warnanya,<sup>1</sup> sehingga dapat memikat perhatian konsumen.<sup>2</sup> Pewarna makanan telah menjadi bagian integral dari industri pangan selama bertahun-tahun yang digunakan dalam berbagai produk seperti pangan siap saji, permen, industri pembuatan kue, dan sektor-sektor lainnya.<sup>3</sup> Pewarna makanan dapat dibagi menjadi dua jenis utama, yaitu pewarna alami yang berasal dari pigmen yang ada secara alami dalam bahan pangan, dan pewarna sintesis yang diproduksi dari zat kimia.<sup>4</sup> Penggunaan pewarna sintesis yang berlebihan dan terus-menerus dapat berdampak buruk pada kesehatan, termasuk merusak organ tubuh seperti hati dan ginjal, serta meningkatkan risiko kanker.<sup>5</sup> Meskipun ada kekhawatiran akan dampak kesehatan, banyak produsen pangan tetap memilih menggunakan pewarna sintesis karena harganya lebih terjangkau dan

---

<sup>1</sup> Delvi Ayu Wulandari dkk., “Studi Awal Rancang Bangun Colorimeter Sebagai Pendeteksi Pada Pewarna Makanan Menggunakan Sensor Photodiode,” *Pillar of Physics Jurnas*, Vol. 11:2 (Oktober 2018), hlm. 83.

<sup>2</sup> Noriyanti Lubis dkk., “Daya Serap Arang Aktif Bambu Dan Batok Kelapa Sebagai Pewarna Makanan Yang Dijual Di Pasaran,” *Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol. 10:2 (2021), hlm. 2.

<sup>3</sup> F. G. Winarno dkk., *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi Di Masa Depan* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2020), hlm. 3.

<sup>4</sup> Linda Hevira dkk., “Analisis Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Merah Di Payakumbuh,” *Chempublish Journal*, Vol. 5:1 (2020), hlm. 28.

<sup>5</sup> Ayu Poernamaningrum, “Bahaya Pewarna Buatan Dalam Makanan Dan Minuman, Bisa Sebabkan Kanker,” <https://www.orami.co.id/magazine/bahaya-pewarna-buatan>, diakses 15 Februari 2024.

warnanya yang lebih menarik secara visual.<sup>6</sup> Beberapa pewarna alami juga dihasilkan dari serangga *cochineal*, yang menghasilkan warna merah yang digunakan dalam berbagai produk pangan dan industri lainnya.<sup>7</sup>

Pewarna makanan yang dihasilkan dari serangga *cochineal* yang dikenal sebagai *carimine* adalah pewarna alami yang dihasilkan dari serangga betina dan telah digunakan selama berabad-abad.<sup>8</sup> Serangga *cochineal* (*Dactylopius coccus*) juga dikenal dengan kutu daun. Serangga ini menempel pada kaktus pir berduri (*genus Opuntia*)<sup>9</sup> yang memiliki tubuh lilin atau abu-abu dan berbentuk lunak, oval, atau pipih.<sup>10</sup> Mereka ditemukan di wilayah Amerika Selatan Tropis dan subtropis serta Meksiko dan bagian barat daya Amerika Serikat.<sup>11</sup> Pigmen antrakuinon merah yang diekstraksi dari beberapa spesies serangga *cochineal* menghasilkan asam karminat 17-24%.<sup>12</sup> Asam karminat memberikan warna merah yang menarik dan menjadi pilihan yang sering digunakan dalam berbagai keperluan seperti pembuatan

---

<sup>6</sup> Azmani Adriani dkk., “Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintesis Dalam Saus,” *Jurnal Serambi Ilmu*, Vol 20:2 (Maret 2019), hlm. 227.

<sup>7</sup> Nimas Ayu Rosari, “Kutu Daun Ini Jadi Sumber Pewarna Alami Karmin, Bagaimana Sejarahnya?” <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6957238/kutu-daun-ini-jadi-sumber-pewarna-alami-karmin-sebagai-sejarahnya>, diakses 26 April 2024.

<sup>8</sup> Redaksi Walai, “Karmin Sebagai Pewarna Alami Dari Serangga: Perspektif Islam Dan Hukumnya,” <https://walai.id/2023/09/27/karmin-sebagai-pewarna-alami-dari-serangga-perspektif-islam-dan-hukumnya/>, diakses 17 Februari 2024.

<sup>9</sup> Ali Muntoha, “Ini Dia Serangga Bahan Pewarna Makanan Karmin,” <https://edukasi.murianews.com/ali-muntoha/399728/ini-dia-serangga-cochineal-bahan-pewarna-makanan-karmin>, diakses 17 Februari 2024.

<sup>10</sup> Irwandi Jaswir dkk., *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal* (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020), hlm. 132.

<sup>11</sup> M. Fathurrahman dkk., “Uji Organoleptik Permen Karpel INN (Karmin + Piper betle Linn) Sebagai Cemilan Sehat,” *Jurnal Biosainstek*, Vol. 6:1 (Januari 2024), hlm. 77.

<sup>12</sup> Chairunnisa Nadha, “Hukum Zat Pewarna Makanan Dari Serangga,” <https://halalmui.org/hukum-zat-pewarna-makanan-dari-serangga/>, diakses 17 Februari 2024

biskuit, yogurt, kue, minuman, kosmetik seperti lipstick dan eyeshadow.<sup>13</sup> Meskipun, diatur oleh badan pengawas makanan dan obat-obatan setempat untuk memastikan keamanan konsumen,<sup>14</sup> penggunaan pewarna makanan ini masih menjadi subjek kontroversi lembaga fatwa di beberapa negara, terutama dalam hal status halal dan haram. Hal ini menimbulkan kekhawatiran bagi sebagian konsumen yang memperhatikan aspek kehalalan dalam memilih makanan.<sup>15</sup>

Dalam era kontemporer ini, isu-isu yang berkaitan dengan hukum Islam diselesaikan melalui proses fatwa oleh lembaga-lembaga yang berwenang. Salah satunya Majelis Ulama Islam Singapura telah membuat keputusan untuk memperbolehkan penggunaan bahan pewarna *cochineal* dalam makanan, minuman dan barang-barang konsumsi lainnya karena proses produksinya mirip dengan metode istihalah, yang melibatkan transformasi kimia yang mengubah komposisi dan sifat-sifat zat. Ketika suatu zat tidak lagi mempertahankan sifat aslinya karena proses ini, penggunaannya diperbolehkan, asalkan produk akhir tidak mengandung unsur berbahaya.<sup>16</sup> Begitu juga menurut fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011, pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dianggap halal karena bangkai serangga *cochineal* sama dengan belalang

---

<sup>13</sup> RN Cavalcanti dkk., *Natural Product Extraction Principles and Applications* (Inggris: Royal Society of Chemistry, 2013), hlm. 3.

<sup>14</sup> Richa Aulisa Rosniawati, "Daftar Pewarna Makanan Buatan Tidak Diizinkan BPOM!" <https://smartlegal.id/perizinan/2023/11/23/daftar-pewarna-makanan-buatan-tidak-diizinkan-oleh-bpom/>, diakses 21 Mei 2024.

<sup>15</sup> Agnes Dyna, "Kelebihan Dan Kekurangan KARMIN CL 75470, Si Pewarna Yang Kontroversial," <https://www.busurnusa.com/news/93710370636/kelebihan-dan-kekurangan-karmin-cl-75470-si-pewarna-yang-kontroversial?page=2>, diakses 21 Mei 2024.

<sup>16</sup> Majelis Ulama Singapura, "From Lab to Table: Novel Food from an Islamic Perspective," *Islamic Religious Council of Singapura*, 2024, hlm. 11.



yang darahnya tidak mengalir sehingga tidak najis selama tetap bermanfaat dan tidak menimbulkan bahaya.<sup>17</sup> Namun, Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2011 mengeluarkan pendapat bahwa produk yang menggunakan bahan pewarna *cochineal* tidaklah halal untuk dikonsumsi karena bangkai serangga tersebut najis meskipun darahnya tidak mengalir dan pewarna ini dapat menyebabkan reaksi alergi pada sebagian orang.<sup>18</sup> Demikian pula, menurut Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan Malaysia penggunaan bahan pewarna *cochineal* ditetapkan haram karena serangga *cochineal* termasuk kategori jijik (الخبائث).<sup>19</sup>

Dalam konteks penggunaan pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal*, penulis akan menganalisis putusan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015. Serangga *cochineal* yang digunakan sebagai sumber pewarna makanan dan minuman memberikan warna merah, menjadi salah satu isu yang dapat ditinjau dalam ijtihad. Suatu bentuk ijtihad yang sesuai untuk masa kini adalah fatwa, terutama fatwa kolektif. Fatwa kolektif (*jamā'ī*) adalah hasil dari ijtihad yang dilakukan oleh sekelompok orang yang tergabung dalam tim atau panitia

---

<sup>17</sup> Majelis Ulama Indonesia, "Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Cochineal," <https://mui.or.id/fatwa/>, diakses 28 April 2024.

<sup>18</sup> Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, "Bahan Makanan Yang Bersumber Dari Serangga: Apakah Halal Dimakan?" <https://www.epaper.pelitabrunei.gov.bn>, diakses 28 April 2024.

<sup>19</sup> Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan Malaysia, "Irsyad Hukum Siri Ke-817: Hukum Makan Pewarna Daripada Serangga (Cochineal) Dalam Produk Makanan Dan Minuman," <https://www.muftiwp.gov.my/ms/artikel/irsyad-hukum/umum/5812-irsyad-al-fatwa-siri-ke-817-hukum-makan-pewarna-daripada-serangga-cochineal-dalam-produk-makanan-dan-minuman>, diakses 29 April 2024.

yang dibentuk khusus, melalui diskusi di dalam sebuah lembaga ilmiah.<sup>20</sup> Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam merupakan salah satu lembaga kolektif yang memiliki cakupan nasional, meskipun terdapat perbedaan pendapat baik dalam hal otoritas, pengaruh, maupun metodologi.

Dalam penelitian ini, penulis telah memilih Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dikarenakan sebagai negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di Asia Tenggara.<sup>21</sup> Kemudian Majelis Ulama Indonesia merupakan lembaga yang bersifat semi-pemerintahan karena tidak dibentuk berdasarkan undang-undang, tetapi berada di bawah Kementerian Agama yang didanai oleh negara.<sup>22</sup> Terkait dengan sertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia mengoperasikan LPPOM-MUI, yakni sebuah lembaga nirlaba yang bertanggung jawab atas penerbitan sertifikasi halal. Sebelum mengeluarkan sertifikasi halal, Majelis Ulama Indonesia terlebih dahulu merilis fatwa halal untuk produk yang akan disertifikasi.<sup>23</sup> Sedangkan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam merupakan lembaga fatwa bagian dari struktur pemerintahan yang menyebabkan Mufti di Brunei Darussalam memiliki keterbatasan dalam independensinya karena campur tangan Sultan dalam proses pengambilan keputusan, sehingga fatwa yang dihasilkan sangat

---

<sup>20</sup> Ilman Nafi'a, "Fatwa Pluralisme Dan Pluralitas Agama MUI (Majelis Ulama Indonesia) Dalam Prespektif Tokoh Islam Cirebon," *Holistik Journal*, Vol. 14:1 (2013), hlm. 141

<sup>21</sup> Bahrul Hayat, "Kontribusi Islam Terhadap Masa Depan Peradaban Di Asia Tenggara," *Jurnal Ilmu-ilmu Keislaman*, Vol. 36:1 (2012), hlm. 193.

<sup>22</sup> Sholihuddin Al-fatih dkk, "Perbandingan Hukum Fatwa Halal Di Beberapa Negara: Kajian Yuridis Fatwa Halal MUI Dan Fatwa Halal Dari Lembaga Lain Di Luar Negeri (Comparative Law of Halal Fatwa Among Several Countries: The Juridical Study of MUI Halal Fatwa With a Halal Fatwa from Other Countries)," (20-21 Juli 2017), hlm. 558.

<sup>23</sup> *Ibid.*, hlm. 560.

mengikat.<sup>24</sup> Lembaga sertifikasi halal Brunei Darussalam adalah lembaga publik yang dimiliki oleh negara, yang diatur oleh undang-undang dan standar resmi yang ditetapkan oleh pemerintah.<sup>25</sup>

Berdasarkan tinjauan akademik yang telah diuraikan di atas, penelitian ini melakukan analisis kritis terhadap mengapa terjadi perbedaan pendapat antara Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*. Kemudian, data tersebut dianalisis menggunakan teori istinbath hukum.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Mengapa terjadi perbedaan pendapat antara fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*?
2. Bagaimana metode istinbath hukum yang digunakan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei

---

<sup>24</sup> Isa Ansori, "Kedudukan Fatwa Di Beberapa Negara Muslim," *Jurnal Studi Keislaman*, Vol. 17:1 (2017), hlm. 151.

<sup>25</sup> Sholihuddin Al-fatih dkk, "Perbandingan Hukum Fatwa...", hlm. 561.

Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*?

### C. Tujuan dan Kegunaan

#### 1. Tujuan

Adapun tujuan penelitian skripsi ini adalah

- a. Untuk mengetahui penyebab perbedaan pendapat antara Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.
- b. Untuk mengetahui metode istinbath hukum Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

#### 2. Kegunaan

- a. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan bisa menambah khazanah keilmuan dalam bidang fikih kontemporer terutama dalam memahami hukum menggunakan pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal*.
- b. Secara praktis, penelitian ini dapat menjadi sumber referensi dalam menghadapi isu penggunaan pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal* dalam konteks pemilihan makanan, dan

dapat digunakan sebagai rujukan untuk penelitian yang relevan pada masa yang akan datang.

#### **D. Telaah Pustaka**

Dalam penelitian ini, penulis telah melakukan riset terhadap penelitian terdahulu tentang pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal* atau topik yang terkait dengan penelitian ini. Berikut beberapa penelitian terdahulu yang telah ditemukan oleh penulis.

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Najinah dengan judul “Penggunaan Zat Pewarna Sintesis Sebagai Bahan Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam). Penelitian berbentuk skripsi menyimpulkan bahwa penggunaan zat pewarna sintesis memiliki kandungan yang berpotensi merugikan kesehatan manusia. Dalam konteks ini, penggunaan zat pewarna sintesis dalam makanan dianggap haram karena melibatkan senyawa-senyawa kimia yang berpotensi merugikan kesehatan konsumen. Sehingga menegaskan perlunya berhati-hati dalam memilih bahan tambahan makanan untuk menjaga kesehatan dan kemaslahatan umat.<sup>26</sup>

Kedua, Artikel jurnal berjudul “Polemik Fatwa LBM NU Jawa Timur dan MUI Tentang Karmin Sebagai Pewarna Makanan dan Minuman” ditulis oleh Hairul Ulum dan Sufyan Huda. Artikel ini berfokus pada perdebatan dan perbedaan pendapat antara dua lembaga keagamaan terkemuka di Indonesia, yaitu Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama (LBM NU) Jawa Timur dan Majelis Ulama

---

<sup>26</sup> Najinah, “Penggunaan Zat Pewarna Sintesis Sebagai Bahan Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam),” *Skripsi* Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta (2011), hlm. 70.



Indonesia (MUI), mengenai kehalalan karmin sebagai pewarna makanan dan minuman dalam Islam. Fatwa dari LBM NU Jawa Timur menyatakan bahwa karmin haram dan najis karena berasal dari serangga *cochineal* yang dianggap sebagai bangkai serangga, sementara MUI menyatakan bahwa karmin halal asalkan tidak membahayakan dan bermanfaat. Perbedaan ini menunjukkan bahwa terdapat variasi dalam penafsiran hukum Islam tentang sumber dan cara ekstraksi karmin. Implikasinya adalah bagi umat Islam yang mengikuti fatwa MUI, karmin dianggap halal, sedangkan bagi yang mengikuti fatwa LBM NU Jawa Timur, karmin dianggap haram.<sup>27</sup>

Ketiga, Artikel jurnal berjudul “A Research-based Study of the Permissibility and Impermissibility of *Cochineal* (E120)” yang ditulis oleh Hafiz Abdul Basit Khan dan Numan Anwar. Artikel jurnal yang berasal dari Universitas Punjab ini berfokus untuk memahami penggunaan *cochineal* (E120) dalam makanan dari perspektif Islam yang menekankan pentingnya mematuhi aturan-aturan halal dan haram. Dalam Islam, kesehatan dan kebersihan makanan sangat ditekankan, dan makanan yang halal merupakan bagian penting dari kehidupan yang dibimbing oleh Al-Qur'an dan Hadis. Penelitian ini membahas pengenalan, karakteristik, dan penggunaan *cochineal* sebagai bahan tambahan makanan, serta proses perolehan warna dan status syariahnya. Hal ini bertujuan untuk membuka pemahaman mengenai kehalalan atau

---

<sup>27</sup> Hairul Ulum dkk., “Polemik Fatwa LBM NU Jawa Timur Dan MUI Tentang Karmin Sebagai Pewarna Makanan Dan Minuman,” *Journal of Economic Sharia Law and Business Studies*, Vol. 1:1 (Desember 2023), hlm. 54.

keharaman *cochineal* dalam konteks kebutuhan gizi manusia yang terus meningkat dan kemajuan teknologi pangan.<sup>28</sup>

Keempat, Artikel jurnal yang berjudul “Islamic Jurisprudence and The Status Of Arthropod: As Alternative Source Of Protein and With Regard to E120” yang ditulis oleh Syed Fazal ur Rahim. Artikel jurnal yang berasal dari Dewan Makanan dan Gizi Islam Amerika ini berfokus pada pandangan Islam terhadap penggunaan dan konsumsi serangga (Arthropoda), khususnya dalam konteks penggunaan *cochineal* sebagai pewarna makanan. Penelitian ini menjelaskan bahwa dalam Islam, semua anggota filum Arthropoda tidak boleh dianggap sebagai sesuatu yang menjijikan karena kehadiran beberapa spesies yang mungkin terlihat tidak enak. Penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis secara komprehensif perspektif hukum yang ada dan menyarakan pendekatan yang lebih inklusif, khususnya dengan perspektif Mazhab Maliki dalam konteks industri makanan halal. Dengan demikian, penelitian ini berusaha untuk memberikan kontribusi dalam memahami dan mengatasi isu-isu hukum yang berkaitan dengan konsumsi serangga serta memberikan panduan bagi pelaku industri makanan halal dalam menghadapi masalah ini.<sup>29</sup>

Berdasarkan penelitian sebelumnya, kebaruan dalam penelitian ini terletak pada kurangnya penelitian yang mendalam tentang perbandingan hukum pewarna

---

<sup>28</sup> Hafiz Abdul Basit Khan dkk., “A Research-based Study of the Permissibility and Impermissibility of Cochineal (E120),” *Jihat Ul Islam*, Vol. 16:1 (2022), hlm. 49.

<sup>29</sup> Syed Fazal ur Rahim, “Islamic Jurisprudence and the Status of Arthropod: as Alternative Source of Protein and With Regard to E120,” *MOJ Food Processing & Tecnology*, Vol. 6:4 (2018), hlm. 333.

makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal* antara fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015, dua lembaga fatwa yang diakui secara resmi oleh negara. Selain itu, belum ada penelitian yang membahas alasan dan dalil rujukan yang digunakan oleh kedua lembaga fatwa tersebut. Oleh karena itu, skripsi ini merupakan kelanjutan dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh penulis.

### **E. Kerangka Teori**

Kerangka teori dimaksudkan untuk menggambarkan batasan-batasan yang terkait dengan teori-teori yang digunakan sebagai dasar untuk penelitian yang akan dilakukan, termasuk aspek-aspek variabel dari masalah yang diteliti.<sup>30</sup> Adapun teori yang menjadi landasan dalam penelitian ini adalah teori istinbath hukum.

Teori istinbath hukum adalah metode untuk mendapatkan ketentuan hukum Islam dari dalil-dalilnya, sebagaimana yang diperinci dalam studi Ushul Fiqh. Beristinbath hukum dari dalil-dalilnya dapat dilakukan melalui analisis bahasa yang digunakan dalam Al-Qur'an atau Sunnah Rasul, serta melalui pemahaman esensi hukum yang terkandung dalam dalilnya, baik terkait dengan konteks yang menjadi dasar ketentuan hukum maupun tujuan dari ketentuan hukum tersebut.<sup>31</sup> Teori istinbath hukum dalam Islam terdiri dari tiga corak penalaran yang digunakan oleh

---

<sup>30</sup> Mardalis, *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal* (Jakarta: Bumi Aksara, 2006), hlm. 41.

<sup>31</sup> Yuna Zaidah, "Model Hukum Islam: Suatu Konsep Metode Penemuan Hukum Melalui Pendekatan *Ushuliyyah*," *Jurnal Syariah: Jurnal Ilmu Hukum dan Pemikiran*, Vol. 17:2 (Desember 2017), hlm. 146-147.

ulama Ushul Fiqh dalam menemukan dan merumuskan hukum syara' (Islam), yaitu:<sup>32</sup>

#### 1. *Bayānī*

*Bayānī* adalah usaha untuk menemukan hukum dengan memahami secara bahasa dari teks Al-Qur'an dan Hadis sebagai sumber utama hukum Islam.<sup>33</sup> Definisi tersebut menjelaskan bahwa pendekatan penalaran *bayānī* pada dasarnya bertujuan untuk memberikan penafsiran terhadap nash (Al-Qur'an dan Hadis), di mana *lafaz-lafaz*-nya kemungkinan mengandung makna yang beragam. Ini terjadi karena variasi dalam *uslub* atau gaya bahasa Arab yang memberi kesempatan bagi para ulama untuk menafsirkan dengan cara yang berbeda. Oleh karena itu, pada dasarnya inilah tempat pola *bayānī* secara fungsional dan metodologis memperoleh prioritas dan otoritas dalam memaknai serta memahami teks-teks nash.<sup>34</sup>

#### 2. *Qiyāsī*

*Qiyāsī* adalah upaya untuk menerapkan hukum yang telah diatur oleh nash pada situasi baru yang belum memiliki ketentuan hukum karena terdapat kesamaan 'illat hukum.<sup>35</sup> Berdasarkan pengertian di atas, jika suatu peristiwa memiliki hukum yang telah ditetapkan oleh sebuah nash dan 'illat hukumnya telah diketahui sesuai salah satu metode untuk mengetahui penyebab 'illat hukum,

---

<sup>32</sup> Basaria Nainggolan, "Metode Ijtihad *Al-Bayani*, *Al-Ta'lili*, Dan *Al-Istislahi*," *Jurnal STUDIUM*, Vol. 8:2 (Desember 2012), hlm. 74.

<sup>33</sup> Andrizal dkk, "Ijtihad Bayani Sebagai Metode Penemuan Hukum Islam," *Jurnal Hukum Respublica Fakultas Hukum Universitas Lancang Kuning*, Vol. 22:2 (2023), hlm. 2.

<sup>34</sup> Basaria Nainggolan, "Metode Ijtihad *Al-Bayani*...", hlm. 74.

<sup>35</sup> Yusna Zaidah, "Model Hukum Islam...", hlm. 151.

kemudian terdapat peristiwa lain yang hukumnya tidak diatur oleh nash, tetapi 'illat-nya sama dengan peristiwa yang diatur oleh nash tersebut, maka hukum peristiwa yang tidak diatur oleh nash tersebut disamakan dengan hukum peristiwa yang diatur oleh nash, karena adanya kesamaan 'illat hukum pada kedua peristiwa tersebut.<sup>36</sup>

### 3. *Istiṣlāḥī*

*Istiṣlāḥī* adalah upaya penalaran terhadap situasi di mana hukum secara spesifik tidak ditunjukkan atau tidak ada nash yang serupa. Penetapan hukum disusun dengan mempertimbangkan kemaslahatan yang menjadi tujuan hukum. Oleh karena itu, istislahi adalah usaha refleksi hati melalui proses penalaran.<sup>37</sup>

Dalam penelitian ini penyusun menggunakan teori istinbath hukum karena adanya perbedaan pendapat antara fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015.

## F. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan proses yang dilakukan untuk menemukan, menggali, memproses, dan membahas data dalam sebuah penelitian. Metode penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan solusi terhadap masalah yang akan

---

<sup>36</sup> Basria Nainggolan, "Metode Ijtihad Al-Bayani...", hlm. 77.

<sup>37</sup> Yusna Zaidah, "Model Hukum Islam...", hlm. 154.

diteliti.<sup>38</sup> Oleh sebab itu, penelitian ini membutuhkan penggunaan metode tertentu, yang diuraikan sebagai berikut:

### 1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam penyusunan skripsi ini adalah penelitian kepustakaan atau *library research*, yang berkaitan dengan metode pengumpulan data dari literatur yang relevan dengan topik penelitian.<sup>39</sup> Ini dilakukan dengan memahami dan mempelajari teori-teori yang terdapat dalam berbagai literatur terkait.<sup>40</sup> Selain itu, jenis penelitian ini juga mencakup penggalian informasi dari berbagai sumber kepustakaan seperti buku, dalil hukum, ensiklopedia, jurnal ilmiah, dan dokumen. Mengenai pustaka yang menjadi rujukan dalam penelitian ini adalah fatwa dari Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

### 2. Sifat Penelitian

Sifat penelitian ini adalah deskriptif-komparatif, yakni penelitian yang berupaya mendeskripsikan fakta-fakta, karakteristik, atau fenomena yang

---

<sup>38</sup> P. Joko Subagyo, *Metode Penelitian Dalam Teori & Praktek* (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 1994), hlm. 2.

<sup>39</sup> M. Syahrani Jailani, "Membangun Kepercayaan Data Dalam Penelitian Kualitatif," *Primary Education Journal*, Vol. 4:2 (Desember 2020), hlm. 20.

<sup>40</sup> Miza Nina Andani, "Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka," *Jurnal Pendidikan*, Vol. 6:1 (2022), hlm. 975.



sedang diteliti.<sup>41</sup> Dalam penelitian ini, penulis akan mendeskripsikan fatwa yang berbeda antara Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam mengenai hukum penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

### 3. Pendekatan Penelitian

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menggunakan pendekatan ushul fiqh untuk menentukan istinbath hukum yang digunakan mujtahid untuk menetapkan hukum<sup>42</sup> pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

### 4. Sumber Data

Sumber data merupakan subjek atau sumber dari mana data penelitian diperoleh. Dalam penelitian ini, sumber data terbagi menjadi dua jenis, yakni data primer dan data sekunder. Penjelasannya akan disampaikan sebagai berikut:

#### a. Data Primer

Data primer adalah data yang bersumber langsung dari sumber asli yang berisi informasi atau data yang relevan dengan masalah yang sedang diselidiki. Dalam penelitian ini menggunakan data primer yang

---

<sup>41</sup> Moh Nazir, *Metode Penelitian*, (Bogor: Ghalia Indonesia, 1998), hlm. 63.

<sup>42</sup> Khoiruddin Nasution, *Pengantar Studi Islam*, (Yogyakarta: ACAdeMIA + TAZZAFA, Juni 2009), hlm. 198.

terdiri dari Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* dan Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang Bahan Ramuan Makanan Bersumber Daripada Serangga: Adakah Halal Dimakan?.

b. Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang merujuk pada informasi yang diperoleh melalui sumber-sumber lain yang bukan secara langsung dari peneliti atau subjek penelitian tersebut. Data sekunder dalam penelitian ini terdiri dari berbagai dokumen tertulis seperti buku, jurnal, artikel, kitab fikih, tesis, skripsi, dan dokumen lain yang relevan dengan penelitian.

5. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan suatu pendekatan atau metode yang dipilih dan diterapkan dengan tujuan untuk menghimpun informasi atau data yang akan menjadi fokus dari penelitian atau analisis yang dilakukan.<sup>43</sup> Pada penelitian ini, penulis menggunakan dokumentasi tertulis sebagai sumber data, yang terdiri dari data primer dan data sekunder. Dalam pengumpulan data primer, penulis melakukan unduhan file fatwa dari situs web resmi Majelis Ulama Indonesia di <https://mui.or.id/fatwa/> untuk fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011, serta mengakses situs web resmi

---

<sup>43</sup> Salma, "Teknik Pengumpulan Data; Pengertian, Jenis, Dan Contoh," <https://penerbitdeepublish.com/teknik-pengumpulan-data/>, diakses 14 Maret 2024.

Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam di <https://www.epaper.pelitabrunei.gov.bn> untuk fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015. Selanjutnya, fatwa Majelis Ulama Indonesia dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam disimpan dalam folder yang telah disediakan. Adapun untuk data sekunder, penulis mengumpulkannya dengan mengunjungi perpustakaan dan menggunakan berbagai aplikasi yang tersedia di web browser.

## 6. Analisis Data

Analisis data penelitian ini akan menggunakan analisis kualitatif terhadap fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*. Analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman merupakan sebuah proses yang meliputi berbagai tahapan, termasuk reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dan verifikasi hasil penelitian.<sup>44</sup> Setelah data-data terkumpul, penulis melakukan analisis menggunakan metode istinbath hukum.

## G. Sistematika Pembahasan

Agar pembahasan dalam penelitian ini lebih mudah dipahami, penulis menetapkan sistematika penulisan sebagai berikut:

---

<sup>44</sup> Mastang Ambo Baba, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, (Makassar: Aksara Timu, 2017), hlm. 104.

**BAB I** adalah pendahuluan. Memberikan gambaran umum kepada pembaca untuk memahami isi tulisan secara keseluruhan. Didalam bab ini, diuraikan latar belakang masalah yang menjadi dasar pentingnya dilakukannya penelitian ini. Selain itu, diberikan pula rumusan masalah, tujuan dan kegunaan dari penelitian yang dilakukan. Selanjutnya, dilakukan telaah pustaka untuk membentuk keunikan atau kebaruan dari penelitian. Setelah itu penulis menyusun kerangka teori, metode penelitian, dan sistematika pembahasan agar pembaca dapat mengikuti alur penelitian dengan jelas.

**BAB II** adalah menguraikan secara umum landasan teori yang akan diterapkan dalam pembahasan bab-bab berikutnya, dengan fokus pada teori istinbath hukum yang terdiri dari bayani, qiyasi, dan istislahi.

**BAB III** adalah membahas hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menurut fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015. Bab ini mencakup pembahasan tentang pewarna makanan dan minuman, serangga *cochineal*, dan kegunaan pewarna dari serangga *cochineal*. Selain itu, bab ini juga meneliti sejarah terbentuknya Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, metode istinbath hukum Majelis Ulama Indonesia dan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menurut fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011. Kemudian sejarah terbentuknya Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, metode istinbath hukum Jabatan Mufti Kerajaan

Brunei Darussalam dan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menurut fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015.

**BAB IV** adalah analisis pandangan Majelis Ulama Indonesia dan Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*. Bab ini memuat penyebab terjadinya perbedaan antara fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Nomor 33 Tahun 2011 tentang penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* beserta analisis terhadap metode istinbath hukum yang digunakan oleh fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

**BAB V** adalah bagian penutup yang berisi kesimpulan dan saran. Kesimpulan mencakup poin-poin penting dari penelitian serta memberikan jawaban terhadap rumusan masalah yang diajukan. Sementara itu, saran yang berisi usulan maupun kritik penulisan terhadap penelitian yang dilakukan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang dilakukan mengenai hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menurut fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015, dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pertama, perbedaan pendapat antara fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 mengenai pewarna *cochineal* disebabkan oleh perbedaan dalam memahami kesucian dan kehalalan serangga tersebut, tetapi juga disebabkan perbedaan metode istinbath hukum yang digunakan oleh kedua lembaga tersebut. Fatwa MUI Nomor 33 Tahun 2011 memperbolehkan penggunaan pewarna *cochineal* dengan syarat tidak membahayakan kesehatan dan memenuhi standar halal, berdasarkan prinsip kemaslahatan dalam Islam. Mereka mengacu pada pandangan Mazhab Hanafi dan Maliki, yang menganggap serangga dengan darah tidak mengalir sebagai suci dan tidak najis. Sedangkan fatwa Jabatan Mufti Brunei Darussalam Tahun 2015 melarang penggunaan pewarna *cochineal* karena dianggap najis sesuai dengan Mazhab Syafi'i, yang menggolongkan serangga tersebut sebagai bangkai. Mereka menekankan pentingnya menjaga kesucian tanpa memandang perubahan sifat dalam proses pengolahan.



Kedua, fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menggunakan metode istinbath hukum yang berbeda. Dalam fatwanya, MUI menggunakan pendekatan yang lebih fleksibel dengan mengandalkan metode *bayānī* untuk memahami bahwa tidak ada dalil eksplisit yang mengharamkan *cochineal*, metode *qiyās* yang menganalogikan *cochineal* dengan belalang, dan metode *istiṣlāḥī* yang mempertimbangkan manfaat pewarna tersebut dalam industri makanan. Hasil akhirnya, MUI menyimpulkan bahwa pewarna dari serangga *cochineal* adalah halal. Adapun Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, dengan pendekatan yang lebih konservatif, menekankan pada metode *bayānī* yang literal dan tegas, menafsirkan *cochineal* sebagai bagian dari *khabā'ith*, serta metode *qiyās* yang menganalogikan *cochineal* dengan lalat yang dianggap najis. Dengan metode *istiṣlāḥī* untuk mempertimbangkan risiko kesehatan dan prinsip kemaslahatan, mereka menyimpulkan bahwa pewarna dari serangga *cochineal* adalah haram.

Perbedaan pendekatan ini mencerminkan variasi dalam metode istinbath hukum yang dapat mempengaruhi hasil fatwa, meskipun kedua lembaga bertujuan sama, yaitu melindungi kepentingan dan kehalalan umat Islam.

## **B. Saran**

Penelitian ini secara khusus membahas aspek hukum penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* berdasarkan fatwa Majelis Ulama

Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam Tahun 2015. Meskipun terdapat banyak fatwa lain yang membahas penggunaan pewarna makanan dari serangga dalam berbagai konteks, penelitian ini membatasi diri pada dua lembaga fatwa tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini masih membuka ruang untuk pengembangan lebih lanjut oleh peneliti selanjutnya yang tertarik menganalisis fatwa dari berbagai lembaga, termasuk lembaga-lembaga fatwa di negara lain.

Selain itu, penelitian ini lebih fokus pada aspek teoretis dan hukum tanpa menyertakan kajian empiris tentang penggunaan pewarna *cochineal* dalam praktik industri makanan dan dampaknya terhadap kesehatan. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggabungkan data empiris, seperti uji kesehatan dan dampak ekonomi, untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif dan mendalam mengenai implikasi penggunaan pewarna makanan dari serangga *cochineal*. Dengan memperhatikan aspek-aspek teoretis dan empiris tersebut, penelitian ini membuka ruang bagi peneliti selanjutnya untuk merumuskan hukum yang lebih matang dan didasarkan pada fakta empiris serta berbagai metode istinbath hukum yang relevan.

## DAFTAR PUSTAKA

### 1. Al-Hadis/Syarah Hadis/Ulumul Hadis

Al-Anshari, Zakaria, *Tuhfatu at-Ṭullāb*, Semarang: Maktabah Usaha Keluarga, t.t.

Al-Bakri, *I'ānah al-Ṭālibīn*, Juz 1, Maktabah Syamilah, t.t.

Al-Bukhari, *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī, Kitāb al-Ṭibb, Bāb idhā waqa'a al-Zubāb fī al-Inā'*, no. 5782, juz 4.

An-Nawawi, *Al-Majmū' Syarḥ al-Muhadhdhab*, 9, Maktabah Syamilah, t.t.

Ibnu Qudamah Al-Maqdisy, *Al-Mughnī*, 3, Maktabah Syamilah, t.t.

Imam bin Hanbal, *Musnad Ahmad bin Hanbal*, Juz 10, Kairo: Daru al-hadits, 1990.

### 2. Fikih/Ushul Fikih/Hukum

Abū Zahrah, Muhammad, *Ushul al-Fiqh*, Kairo: Dar al-'Araby, 1958.

\_\_\_\_\_, *Ushul Fiqih*, Terjemahan Saefullah Ma'shum dkk., Cet. XI, Jakarta: Pustaka Firdaus, 2008.

Ahmad, Muhammad Djamaluddin, *Miftāḥ al-Wuṣūl fī 'Ilmi al-Uṣūl*, Cet. II, Jombang: Pustaka Al-Muhibbin, 2010.

Al-Barri, Zakariya, *Maṣādir al-Aḥkām al-Islāmiyyah*, Mesir: Dar al-Ma'arif, 1975.

Al-Syatibi, *Al-I'tiḥsām*, Kairo: Matba'ah al-Manar, 1914.

Anshari, Abu Yahya Zakaria Al-, *Ghāyah al-Wuṣūl Syarḥ Lubb al-'Uṣūl*, Surabaya: AL-Hidayah, t.t.

Forum Karya Ilmiah, *Kilas Balik Teoritis Fiqh Islam*, Cet. V, Kediri: Purna Siswa Aliyah 2004 MHM Lirboyo, 2008.

Ghazali, Abu Hamid Muhammad Ibn Muhammad Al-, *Al-Mustasfā min 'Ilmi al-Uṣūl*, Kairo: Maktabah Al-Jundi, 1971.

Hassan, Husain Hamid, *Nazariyyah al-Maṣlahah fī al-Fiqh al-Islām*, Beirut: Dar al-Nahdlah al-'Arabiyah, 1971.

Kamali, Muhammad Hasim, *Principle of Islamic Jurisprudence*, Selangor: Pelanduk Publication, 1989.

Khallaf, ‘Abd al-Wahhab, *Ilmu Ushul al-Fiqh*, Cairo: Dar al-Hadis, 2003.

\_\_\_\_\_, *Maṣādir at-Tashrī‘ al-Islāmī*, Kuwait: Dar al-Qalam, 1972.

Khin, Mustafa Sa’id Al-, *Aṭsār al-Ikhtilāf fī al-Qawā‘id al-Uṣūliyyah fī Ikhtilāf al-Fuqahā’*, Beirut: Mu’assasah al-Risalah, 1985.

Khudari Beik, Muhammad Al-, *Ushul al-Fiqh*, Beirut: Dar al-Fikr, 1998.

Minhajuddin, H, “Pengembangan Metode Ijtihad Dalam Perspektif Fikih Islam,” *Pidato Pengukuhan Guru Besar Tetap Dalam Ilmu Fikih/Usul Fikih Pada Fakultas Syari’ah*, Disampaikan Pada Rapat Senat Terbuka Luar Biasa IAIN Alauddin Makassar, 31 Mei 2004.

Sya’ban, Zaki al-Din, *Ushūl al-Fiqh al-Islāmiy*, Mesir: Dar al-Ta’lif, 1996.

Syalabi, Muhammad Mustafa, *Ta’līl al-Ahkām*, Beirut: Dar al-Nahdlah, 1981.

Syarifuddin, Amir, *Ushul Fiqh II*, Jakarta: Kencana, 2008.

Syaukani, Muhammad Ibn Abdullah Al-, *Irshād al-Fuhūl*, Beirut Lebanon: Dar-Al-Kitab Al-Alamiyah, 1995.

Yahya, Mukthar dkk, *Dasar-Dasar Pembinaan Hukum Fiqh Islami*, Jakarta: Al-Ma’rif, 1993.

Zaidan, Abd al-Karim, *Al-Wājiz fī Uṣūl al-Fiqh*, Beirut: Muassasah al-Risalah, 1994.

Zuhaili, Wahbah, *Ushul al-Fiqh al-Islami Jilid I*, Damaskus: Daarul Fikri, 2006.

### 3. Lain-Lain

Ali, Atabik dkk, *Kampus Kontemporer Arab-Indonesia*, Cet. IX, Yogyakarta: Multi Karya Grafika.

Cavalcanti, RN dkk, *Natural Product Extraction Principles and Applications*, Inggris: Royal Society of Chemistry, 2013.

Jaswir, Irwandi dkk, *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal Dan Substitusi Bahan Non-Halal*, Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020.

Mardalis, *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*, Jakarta: Bumi Aksara, 2006.

Nasution, Khoirudin, *Pengantar Studi Islam*, Yogyakarta: ACAdemia + TAZZAFA, 2009.

Nazir, Moh, *Metode Penelitian*, Bogor: Ghalia Indonesia, 1998.

Subagyo, P. Joko, *Metode Penelitian Dalam Teori & Praktik*, Jakarta: PT. Rineka Cipta, 1994.

Tim Penyusun, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975 (Edisi Terbaru)*, (Jakarta: Erlangga).

Winarno, F.G, *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi Di Masa Depan*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2020.

#### **4. Undang-Undang/Fatwa**

Fatwa Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam: Bahan Ramuan Makanan Bersumber daripada Serangga: Adakah Halal Dimakan?

Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Cochineal.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 tahun 2012.

#### **5. Skripsi**

Najinah, "Penggunaan Zat Pewarna Sintesis Sebagai Bahan Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam)," *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta, 2011.

#### **6. Jurnal**

Adriani, Azmani dkk, "Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintesis Dalam Saus," *Jurnal Serambi Ilmu*, Vol. 20:2 (Maret 2019).

Al-fatih, Shohiluddin dkk, "Perbandingan Hukum Fatwa Halal Di Beberapa Negara: Kajian Yuridis Fatwa Halal MUI Dan Fatwa Halal Dari Lembaga Lain Di Luar Negeri (Comparative Law of Halal Fatwa Among Several Countries: The Juridical Study of MUI Halal Fatwa With a Halal Fatwa From Other Countries)," (20-21 Juli 2017).



- Andani, Mirza Nina, “Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka,” *Jurnal Pendidikan*, Vol. 6:1 (2022).
- Andrizal dkk, “Ijtihad Bayani Sebagai Metode Penemuan Hukum Islam,” *Jurnal Hukum Respublica Fakultas Hukum Universitas Lancang Kuning*, Vol. 22:2 (2023).
- Ansori, Isa, “Kedudukan Fatwa Di Beberapa Negara Muslim,” *Jurnal Studi Keislaman*, Vol. 17:1 (2017).
- Attansyah, Muhammad Raisa dkk, “Hubungan Nilai-Nilai Agama Islam Dengan Kebiasaan Pola Hidup Sehat,” *Jurnal Pendidikan Islam*, Vol. 12:2 (September 2023).
- Dufosse, Laurent dkk, “Anthraquinones, the Dr Jekyll and Mr Hyde of the food pigment family,” *Food Research Internasional*, 2014.
- Fathurrahman, M dkk, “Uji Organoleptik Permen Karpel INN (Karmin + Piper betle Linn) Sebagai Cemilan Sehat,” *Jurnal Biosaintek*, Vol. 6:1 (Januari 2024).
- Hayat, Bahrul, “Kontribusi Islam Terhadap Masa Depan Peradaban Di Asia Tenggara,” *Jurnal Ilmu-Ilmu Keislaman*, Vol. 36:1 (2012).
- Fuad, Ahmad Masfuful, “Qiyas Sebagai Salah Satu Metode Istinbath Al Hukum,” *Jurnal Pemikiran Hukum Islam*, Vol. XV:1 (Juni 2016).
- Gassing, H.A. Qadir, “Istislah dan Penerapannya Dalam Mengistinbathkan Hukum Lingkungan,” *Jurnal Kajian Islam dan Kemasyarakatan*, Vol. 1:1 (April 2002).
- Hevira, Linda dkk, “Analisis Pewarna Rhodamin B Pada Kerupuk Merah Di Payakumbuh,” *Chempublish Journal*, Vol. 5:1 (2020).
- Himsyah, Fatrayah Asr, “Eksistensi Dan Partisipasi Majelis Ulama Indonesia Dalam Pengembangan Hukum Islam,” *Jurnal Hukum dan Syariah*, Vol. 1:1 (2010).
- Ibrahim, Ibnor Azli, “1002-Mekanisme Istinbat Berasaskan Maqasid Syari’ah : Analisis 10 Fatwa Di Negara Brunei Darussalam,” *International Conference on Syariah & Law 202*.
- Jailani, M. Syahrani, “Membangun Kepercayaan Data Dalam Penelitian Kualitatif,” *Primary Education Journal*, Vol. 4:2 (Desember 2020).
- Jamaa, La dkk, “Studi Terhadap Fatwa Majelis Ulama Indonesia Bidang Sosial Kemasyarakatan Dan Iptek,” *Tahkim*, Vol. XVI.2 (Desember 2020).



- Jaswir, Irwandi dkk, *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal* (Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020).
- Khan, Hafiz Abdul Basit, "A Research-based Study of the Permissibility and Impermissibility of Cochineal (E120)," *Jihat UI Islam*, Vol. 16:1 (2022).
- Lubis, Noriyanti dkk, "Daya Serap Arang Aktif Bambu Dan Batok Kelapa Sebagai Pewarna Makanan Yang Dijual Di Pasaran," *Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol. 10:2 (2021).
- Majlis Ugama Singapura, "From Lab to Table: Novel Food From an Islamic Perspective," *Islamic Religious Council of Singapura*, 2024.
- Tarif, Muhammad Akmal bin Awang, "Peranan Jabatan Mufti Kerajaan Dalam Memelihara Syiar Islam Di Negara Brunei Darussalam," *Jurnal Al-Shafi'i: Jurnal Antarbangsa Kajian Islam Kontemporari*, 2022
- Nafi'a, "Fatwa Pluralisme Dan Pluralitas Agama MUI (Majelis Ulama Indonesia) Dalam Prespektif Tokoh Islam Cirebon," *Holistik Journal*, Vol. 14:1 (2013).
- Nainggolan, Basaria, "Metode Ijtihad Al-Bayani, Al-Ta'lili Dan Al-Istislahi," *Jurnal STADIUM*, Vol. 8:2 (Desember 2012).
- Ngete, Ani Florida dkk, "Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan," *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, Vol. 1:2 (2020).
- Nugraheni, Mutiara, "Pewarna Alami Makanan Dan Potensi Fungsionalnya," *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, Vol. 7:1 (2012).
- Parsih, Sri, "Bahaya Pewarna Sintesis Dalam Makanan Dan Minuman Bagi Kesehatan Dan Upaya Pencegahannya," *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, Vol. 2:4 (Desember 2022).
- Rahim, Syed Fazar ur, "Islamic Jurisprudence and the Status of Artropod: as Alternative Source of Protein and With Regard to E120," *MOJ Food Processing & Tecnology*, Vol. 6:4 (2018).
- Rijali, Ahmad, "Analisis Data Kualitatif," *Jurnal Al-Hadharah*, Vol. 17:33 (Januari-Juni 2018).
- Rahmat, Irwandi dkk, "Analisis Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Minuman Kemasan Yang Dijual Bebas Di Kota Bone," *Jurnal Suara Kesehatan*, Vol. 10:1 (Februari 2024).

- Sakirman, "Metodologi Qiyas Dalam Istibath Hukum Islam," *Jurnal Pemikiran Hukum Islam*, Vol. 9:1 (2018).
- Setiyanto, Danu Aris, "Fatwa Sebagai Media Social Engineering (Analisis Fatwa MUI di bidang Hukum Keluarga Pasca Reformasi)," *Jurnal Ilmu Syari'ah dan Hukum*, Vol. 3:1 (2018).
- Takeo, Naoko dkk, "Cochineal dye-induced immediate allergy: Review of Japanese cases and proposed new diagnostic chart," *Allergology Internasional*, 2018.
- Ulum, Hairul dkk, "Polemik Fatwa LBM NU Jawa Timur Dan MUI Tentang Karmin Sebagai Pewarna Makanan dan Minuman," *Journal of Economic Sharia Law and Business Studies*, Vol. 1:1 (Desember 2023).
- Wiyadhie, Batsyeba Victoria dkk, "Perbandingan Penggunaan Pewarna Sintetis Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Rainbow Tapai Ketan Terhadap Daya Terima Konsumen," *Jurnal Universitas Negeri Jakarta*, 2016.
- Wulandari, Delvi Ayu-, "Studi Awal Rancang Bangun Colorimeter Sebagai Pendeteksi Pada Pewarna Makanan Menggunakan Sensor Photodiode," *Pillar of Physics Journal*, Vol. 11:2 (Oktober 2018).
- Yandri dkk, "Penyuluhan Penggunaan Pewarna Sintetis Dalam Makanan Bagi Ibu-Ibu PKK Dan Masyarakat Di Desa Wates, Kecamatan Bumi Ratu Nuban, Lampung Tengah," *Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 8:1 (Februari 2024).
- Zaidah, Yusna, "Model Hukum Islam: Suatu Konsep Metode Penemuan Hukum Melalui Pendekatan Ushuliyah," *Jurnal Syariah: Jurnal Ilmu Hukum dan Pemikiran*, Vol. 17:2 (Desember 2017).

## 7. Website

- Agnes Dyna, "Kelebihan Dan Kekurangan KARMIN CL 75470, Si Pewarna Yang Kontroversial," <https://www.busurnusa.com/news/93710370636/kelebihan-dan-kekurangan-karmin-cl-75470-si-pewarna-yang-kontroversial?page=2>, diakses 21 Mei 2024.
- Ali Muntoha, "Ini Dia Serangga Bahan Pewarna Makanan Karmin," <https://edukasi.murianews.com/ali-muntoha/399728/ini-dia-serangga-bahan-pewarna-makanan-karmin>, diakses 17 Februari 2024.
- Ayu Poernamaningrum, "Bahaya Pewarna Buatan Dalam Makanan dan Minuman, Bisa Sebabkan Kanker," <https://www.orami.co.id/magazine/bahaya-pewarna-buatan>, akses 15 Februari 2024.

- Badan POM, “Bahan Berbahaya Yang Dilarang Untuk Pangan,” <https://www.pom.go.id/berita/bahan-berbahaya-yang-dilarang-untuk-pangan/>, diakses 28 Mei 2024.
- Chairunnisa Nadha, “Hukum Zat Pewarna Makanan Dari Serangga,” <https://halalmui.org/hukum-zat-pewarna-makanan-dari-serangga/>, diakses 17 Februari 2024.
- Dhea Oktaviani, “Ini Bunyi Fatwa MUI Nomor 33 Tahun 2011 Terkait Pewarna Makanan Karmin,” <https://mui.or.id/baca/mui/ini-bunyi-fatwa-mui-nomor-33-tahun-2011-terkait-pewarna-makanan-karmin>, diakses 31 Juli 2024.
- Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, “Bahan Makanan Yang Bersumber Dari Serangga: Apakah Halal Dimakan?” <https://www.epaper.pelitabrunei.gov.bn/>, diakses 28 April 2024.
- Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam, “Penubuhan Institusi Fatwa Negara Brunei Darussalam,” <https://www.mufti.gov.bn/SitePages/Penubuhan.aspx>, diakses 10 Juni 2024.
- Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan Malaysia, “Irsyad Hukum Siri Ke-817: Hukum Makan Pewarna Daripada Serangga (Cochineal) Dalam Produk Makanan dan Minuman,” <https://www.muftiwp.gov.my/ms/artikel/irsyad-hukum/umum/5812-irsyad-al-fatwa-siri-ke-817-hukum-makan-pewarna-daripada-serangga-cochineal-dalam-produk-makanan-dan-minuman>, diakses 29 April 2024.
- Kumala Dewi, “Tanaman Penghasil Zat Warna Contoh Budidaya Dan Upaya Peningkatan Kandungan Pigmen,” <https://pewarnaalaminusantara.lppt.ugm.ac.id/2021/11/12/tanaman-penghasil-zat-warna/>, diakses 23 Mei 2024.
- Majelis Ulama Indonesia, “Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Cochineal,” <https://mui.or.id.id/fatwa/>, diakses 28 April 2024.
- Majelis Ulama Indonesia DKI Jakarta, “Bagaimana Metode Penetapan Fatwa MUI,” <https://www.muidkijakarta.or.id/bagaimana-metode-penetapan-fatwa-mui/>, diakses 10 Juli 2024.
- Nimas Ayu Rosari, “Kutu Daun Ini Jadi Sumber Pewarna Alami Karmin, Bagaimana Sejarahnya?” <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6957238/kutu-daun-ini-jadi-sumber-pewarna-alami-karmin-sebagai-sejarahnya>, diakses 26 April 2024.

Redaksi Walai, “Karmin Sebagai Pewarna Alami dan Serangga Perspektif Islam dan Hukumnya,” <https://walai.id/2023/09/27/karmin-sebagai-pewarna-alami-dari-serangga-perspektif-islam-dan-hukumnya/>, diakses 17 Februari 2024.

Richa Aulisa Rosniawati, “Daftar Pewarna Makanan Buatan Tidak Diizinkan BPOM!” <https://smartlegal.id/perizinan/2023/11/23/daftar-pewarna-makanan-buatan-tidak-diizinkan-oleh-bpom/>, diakses 21 Mei 2024.

Sadam, “MUI: Pewarna Makanan Dari Serangga Cochineal Halal, Perbedaan Ijtihad Adalah Hal Wajar,” <https://mui.or.id/baca/mui/mui-pewarna-makanan-dari-serangga-cochineal-halal-perbedaan-ijtihad-adalah-hal-wajar>, 31 Juli 2024.

Salma, “Teknik Pengumpulan Data; Pengertian, Jenis, dan Contoh,” <https://penerbitdeepublish.com/teknik-pengumpulan-data/>, diakses 14 Maret 2024.