



FERMENTASI TAPE DAN MINAS DALAM PERSPEKTIF HUKUM ISLAM

TAPE AND MINAS FERMENTATION IN ISLAMIC LAW PERSPECTIVE

Asri

Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar
Email: asri@stiba.ac.id

Ihwan Wahid Minu

Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar
Email: ihwanwahidminu@stiba.ac.id

Riska

Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar
Email: riska@stiba.ac.id

Raihanah Rahmat

Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar
Email: raihanahrahmat@gmail.com

Keywords :

*fermentation, Islamic law,
minas, tape*

ABSTRACT

This study aimed to analyze the position of tape and minas in the perspective of Islamic law, starting from the manufacturing process to its form into fermented food and drinks. This research was a qualitative research with a legal-formal approach to analyze the legal status of halal and haram fermentation of tape and minas. The results showed that the process of making tape and minas used a non-alcoholic fermentation system, namely fermentation that does not aim to form high levels of alcohol by using certain alcohol so that the element of haram is not found in the manufacturing process. In terms of legal status, the existence of tape and minas is seen from the aspect of the substance contained in the form of ethanol as part of high alcohol content. In terms of legal status, the existence of tape and minas is seen from the aspect of the substance contained in the form of ethanol as part of high alcohol content.

Kata kunci :

*fermentasi, hukum Islam,
minas, tape*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kedudukan tape dan minas dalam perspektif hukum Islam, mulai dari proses pembuatan hingga wujudnya menjadi makanan dan minuman hasil fermentasi. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan legal-formal untuk menganalisis status hukum halal dan haramnya fermentasi tape dan minas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan tape dan minas menggunakan sistem fermentasi non-alkoholis, yaitu fermentasi yang tidak bertujuan membentuk alkohol berkadar tinggi dengan menggunakan alkohol tertentu sehingga unsur keharaman tidak ditemukan dalam proses pembuatannya. Dari sisi status hukum, wujud keberadaan tape dan minas dilihat dari aspek zat yang terkandung berupa etanol adalah bagian alkohol berkadar tinggi, namun jika dilihat dari sisi sifat, sesungguhnya tape dan minas tidak memabukkan.



Diterima: 9 Agustus 2021; **Direvisi:** 16 Agustus 2021; **Disetujui:** 16 Agustus 2021; **Tersedia online:** 20 Agustus 2021

How to cite: Asri, Ihwan Wahid Minu, Riska, & Raihanah Rahmat. "Fermentasi Tape dan Minas dalam Perspektif Hukum Islam", *BUSTANUL FUQAHA: Jurnal Bidang Hukum Islam* 2, No. 2 (2021): 232-250. doi: 10.36701/bustanul.v2i2. 375.

PENDAHULUAN

Dalam kaidah dasar pijakan keharaman makanan dan minuman, selain kandungan zatnya yang haram berdasarkan dalil, hal lain yang perlu diperhatikan adalah keharaman makanan dan minuman yang memabukkan karena suatu zat yang mengandung unsur *khamr* atau karena proses pembuatannya. Salah satu wujud makanan dan minuman yang merebak di masyarakat saat ini adalah makanan dan minuman tradisional yang berfermentasi dan menjadi polemik berbagai pihak. Kurniadi mengungkapkan bahwa secara umum berbagai produk pangan berbasis bioproses mikrobial dikategorikan menjadi produk pangan halal, haram dan syubhat. Untuk mencapai status halal, enam titik kritis utama (*main critical point*) penggunaan mikrobial dalam proses produksi pangan perlu diperhatikan.¹ Hal demikian karena bagi umat Islam kebutuhan akan makanan dan minuman harus memenuhi unsur halal dan *tayyibah* sebagaimana firman Allah swt. dalam Q.S. al-Baqarah/2: 168,

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Terjemahnya:

“Wahai manusia! makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu”.²

Dari ayat di atas diketahui bahwa Islam sangat memperhatikan urusan makan dan minum sehingga menganjurkan untuk mengonsumsi makanan dan minuman tidak hanya dari sisi zatnya harus halal dan baik akan tetapi cara memperolehnya juga harus benar. Masyarakat Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam mengenal berbagai macam makanan dan minuman fermentasi yang sebagiannya masih menuai polemik terkait kehalalannya. Makanan dan minuman fermentasi ini ada yang dikelola secara tradisional, ada yang pabrikan. Di antara makanan tersebut adalah oncom, tempe, tahu, tape, peuyeum, brem, pakasam, dangke, minas, sopi, tuak, arak bali, ballo³, swansrai dan lain sebagainya.

Salah satu makanan dan minuman fermentasi yang cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia secara umum adalah tape dan tuak. Tape dikenal memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan, bertekstur lunak dan berair. Sebagai produk makanan, tape cepat rusak karena diolah secara fermentasi sehingga harus segera dikonsumsi. Adapun tuak memiliki beragam jenis karena

¹ Muhammad Kurniadi. "Perspektif Halal Produk Pangan Berbasis Bioproses Mikrobial." *Jurnal Universitas Diponegoro* 1, no. 3 (September, 2016): 147. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.14710/reaktor.16.3>.

² Kementerian Agama R.I., *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Banjarsari Solo: Abyan 2014), h. 25.



perbedaan campurannya. Salah satu jenis tuak yang dikenal di daerah adalah minas. Minas merupakan minuman yang terbuat dari hasil fermentasi tape singkong, susu, madu dan racikan lainnya yang dapat memberikan stamina pada tubuh. Minuman ini hanya bertahan sekitar dua pekan saja di dalam lemari es dan harus cepat-cepat diminum karena bisa menjadi alkohol jika telah lewat batas penyimpanannya.

Meskipun tape dan minas menjadi makanan dan minuman yang lazim dan berlaku umum di tengah-tengah masyarakat Indonesia khususnya di Sulawesi Selatan, masih terdapat berbagai pandangan dan polemik yang berbeda mengenai status hukumnya dalam ajaran Islam. Pandangan yang berbeda-beda itu datang dari berbagai pihak, baik masyarakat awam maupun kalangan terdidik (ulama). Hasil pengkajian dari keberadaan makanan tersebut diteruskan dengan penentuan status hukumnya, untuk mengetahui letak kadar kehalalan dan keharaman atau status hukum lainnya dengan mencermati sumber ajaran Islam yaitu Al-Qur'an, hadis, dan *ijma'* ulama.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini menjabarkan keberadaan fermentasi tape dan minas baik dari sisi bahan yang digunakan maupun proses pembuatan sehingga menghasilkan makanan dan minuman hasil fermentasi. Permasalahan penelitian dirumuskan sebagai berikut: (1) bagaimana status hukum bahan pembuat tape dan minas?; (2) bagaimana proses produksi tape dan minas hingga menghasilkan makanan dan minuman fermentasi serta hukumnya dari sudut pandang hukum Islam?. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bahan pembuat tape dan minas, memaparkan proses produksinya hingga menghasilkan makanan dan minuman fermentasi, dan mengeluarkan status hukumnya berdasarkan perspektif hukum Islam.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif analitik dengan pendekatan normatif sebagai sebuah pendekatan untuk menelusuri suatu sumber hukum dari permasalahan tertentu dengan melacak atau mencari pembenarannya melalui dalil-dalil *syara'*. Sumber data diperoleh dari sejumlah penelitian terdahulu dilengkapi dengan hasil penelusuran wawancara narasumber terkait. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, dokumentasi dan studi literatur untuk mengungkapkan berbagai konsep-konsep yang relevan dengan permasalahan yang diteliti terutama dalam hal penentuan status hukum fermentasi tape dan minas.

Pembahasan tentang kriteria kehalalan dan keharaman makanan dan minuman fermentasi dalam perspektif hukum Islam ini sebenarnya bukanlah suatu kajian yang baru. Penelitian ini merupakan pengembangan dari penelitian terdahulu yang dikhususkan untuk kajian fermentasi tape dan minas dalam perpektif hukum Islam. Adapun penelitian terkait dengan artikel ini adalah penelitian yang dilakukan oleh Salma, dkk. yang memaparkan hukum minuman air nira dan tuak sebagai minuman hasil fermentasi yang banyak diproduksi oleh masyarakat Nagari Batu Payuang Halaban. Minuman tersebut merupakan konsumsi masyarakat sekitar yang menyebabkan mabuk pada kadar tertentu sehingga dihukumi keharamannya, namun ironinya menjadi salah satu barang komoditi yang diperjualbelikan secara bebas. Walaupun dari sisi bahan memiliki sedikit persamaan dengan minas, namun dari proses dan hasil mempunyai perbedaan yang layak diteliti dari sudut pandang hukum Islam³.

³ Salma, Salma, and Robi Revianda.. "Perspektif Hukum Islam (Hadd Al-Syurb) Tentang Aia Niro Dan Tuak (Khamr) Di Nagari Batu Payuang Halaban" *Society* 8, no. 1 (Juni, 2020): 260-277.



Begitupun penelitian yang dilakukan oleh Kurniadi dalam mengungkapkan makanan dan minuman hasil fermentasi berbasis agen bioproses mikrobia yang layak terstandarisasi halal mulai dari proses hingga hasil produksi. Namun peneliti belum mengungkapkan standarisasi halalnya berdasarkan dalil-dalil *syara'* secara eksplisit.⁴ Kemudian buku yang ditulis oleh Muhammad Ansharullah dengan judul “Beralkohol tapi Halal, Menjawab tentang Keraguan Alkohol dalam Makanan, Minuman, Obat dan Kosmetik”, mengupas masalah seputar alkohol dan minuman (hasil fermentasi buah) yang memabukkan. Dalam buku ini, dibahas bagaimana proses fermentasi itu berlangsung hingga menghasilkan alkohol.⁵

PEMBAHASAN

Bahan Fermentasi Tape dan Minas

Bahan utama membuat tape adalah beras ketan atau *Oryzasativa L var forma glutinosa* yang merupakan salah satu varietas dari padi sebagai tumbuhan semusim. Buah yang dihasilkan dari tanaman ini berbeda-beda, di antaranya ada yang kaya pati disebut beras, sedangkan buah kaya perekat disebut ketan.⁶ Beras ketan hampir seluruhnya terdiri dari pati (*starch*). Pati merupakan zat tepung dari karbohidrat dengan suatu pilimer senyawa glukosa yang terdiri dari dua komponen utama, yaitu amilosa dan amilopektin. Amilosa terdiri atas 250-300 unit D-glukosa, polimer linier dari D-glukosa membentuk amilosa dengan ikatan 1,4-glukosidik. Sedangkan amilopektin terdiri lebih dari 1000 unit glukosa, polimer amilopektin adalah terbentuk dari ikatan 1,4-glukosidik dan membentuk cabang pada ikatan 1,6-glukosidik. Amilosa bersifat sangat *hidrofilik*, karena banyak mengandung gugus hidroksil. Maka molekul amilosa cenderung membentuk susunan paralel melalui ikatan hidrogen. Kumpulan amilosa dalam air sulit membentuk gel, meski konsentrasinya sangat tinggi. Karena itu, molekul pati tidak mudah larut dalam air. Berbeda dengan amilopektin yang strukturnya bercabang, pati akan mudah mengembang dan membentuk koloid dalam air.⁷

Bahan pembuat tape selain beras ketan adalah singkong atau *manihot utilissima pohl* yang dikenal juga sebagai ketela pohon atau ubi kayu. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Tumbuhan ini merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjangnya 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Singkong tidak bisa bertahan lama meskipun ditempatkan di lemari pendingin.⁸ Rasanya sedikit manis meskipun ada pula

<https://doi.org/10.33019/society.v8i1.168>.

⁴ Muhammad Kurniadi. “Perspektif Halal Produk Pangan Berbasis Bioproses Mikrobia.” *Jurnal Universitas Diponegoro* 1, no. 3 (September, 2016): 147-160. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.14710/reaktor.16.3>.

⁵ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol tapi Halal* (Sukoharjo: Pustaka Arafah, 2011).

⁶ Hafidatul Hasanah, “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan dan Tape Singkong”, *Skripsi* (Malang: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Malang, 2008), h. 7.

⁷ Poedjiadi, *Dasar-Dasar Biokimia* (Jakarta: UI-Press, 1994) h. 35.

⁸ Dirayati dkk., “Pengaruh Jenis Singkong dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong”, *Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA (JIPI)* 1, no. 1 (Juni, 2017): h. 27.



yang pahit tergantung pada kandungan racun glukosida yang dapat, membentuk asam sianida. Singkong yang rasanya manis bertanda masih segar.

Bahan yang digunakan untuk melakukan fermentasi tape adalah ragi yang mengandung mikroba *sacchoromyces cereviciae*. Mikroba ini mengeluarkan enzim yang berguna dalam proses fermentasi. Kesterilan ragi dan bahan dasar pembuatan tape ketika akan digunakan amat penting karena membantu tape agar tidak dicemari oleh bakteri lain. Jika hal ini terjadi maka proses ini akan terhambat. Bakteri yang sering mengeluarkan racun berbahaya bagi kesehatan manusia akan ada dalam tape.⁹ Dari mikroorganisme-mikroorganisme yang paling penting adalah bakteri pembentukan asam laktat, bakteri pembentukan asam asetat dan beberapa jenis khamir penghasil alkohol.

Pada dasarnya proses pembuatan ragi tape sangat sederhana dengan bahan-bahan yang mudah didapat dan pembuatannya tidak membutuhkan waktu yang cukup lama. Bahan-bahan yang digunakan adalah laos, tebu kuning atau gula pasir, ubi kayu dan jeruk nipis. Adapun proses pembuatannya yaitu bahan-bahan tersebut dikupas dan dicuci, kemudian dihaluskan dan lalu dicampur dengan tepung beras atau tepung malt, ditambah sedikit air sampai terbentuk adonan. Kemudian didiamkan dalam suhu kamar selama tiga hari dalam keadaan wadah terbuka sehingga adonan akan ditumbuhi kapang *Chlamydomucor oryzae* secara alami. Kemudian dipisahkan kotorannya dan diperas untuk mengurangi airnya lalu dibuat bulatan-bulatan dan dikeringkan.

Proses pembuatan tape melibatkan proses fermentasi yang dilakukan oleh khamir *Saccharomyces cerivisiae*. Khamir ini memiliki kemampuan dalam mengubah karbohidrat (fruktosa dan glukosa) menjadi alkohol dan karbondioksida. Mikroorganisme di dalam ragi tape bekerja secara sinergetik, aspergillus bekerja untuk menyederhanakan amilum, sedangkan *Saccharomyces sp* dan *Candida sp* mengubah gula yang dihasilkan dari penguraian pati oleh aspergillus menjadi alkohol dan zat organik lainnya. Alkohol kemudian diubah menjadi asam cuka oleh *acetobacter*.¹⁰ Lebih jauh Kanino mengungkapkan bahwa konsentrasi ragi yang terlalu banyak menyebabkan gula sederhana yang dihasilkan selama proses fermentasi akan semakin berkurang, hal tersebut terjadi karena gula akan diubah menjadi alkohol. Akibatnya rasa manis pada tape akan berkurang.¹¹

Adapun untuk pembuatan minas antara lain menggunakan bahan utama tape singkong yang memiliki aroma sangat keras, akan tetapi tidak terlalu menyengat ketika sudah bercampur dengan bahan-bahan lainnya. Kedua yaitu telur bebek yang sengaja dipilih karena jenis telur ini tidak memiliki aroma anyir seperti lazimnya aroma telur. Ketiga yaitu susu yang mengandung banyak kandungan gizi di antaranya lemak, laktosa, albumin dan lain sebagainya yang sangat menyehatkan sehingga termasuk salah satu hal

⁹ Pendidikan Teknologi Agroindustri Angkatan 2011, "Teknologi Hasil Fermentasi Makanan Tape dalam Persepektif Hukum Islam", *Laporan Hasil Penelitian* (Bandung: Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI, 2014), h 5.

¹⁰ Rohani Islami, "Pembuatan Ragi Tape Dan Tape, " *Journal of Chemical Information and Modeling* 2, no. 1 (December, 2018): 56–62. <https://doi.org/journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6531>.

¹¹ Dino Kanino, "Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan." *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks* 2, no. 1 (Juni, 2019): 69. <https://doi.org/journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6545>.



yang dianjurkan oleh Rasulullah saw. kepada umat muslim untuk menjaga kesehatannya. Dalam sebuah hadis yang diriwayatkan oleh Abu Daud, Rasulullah saw. bersabda,

إِنَّ اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ لَمْ يُنَزِّلْ دَاءً إِلَّا أَنْزَلَ لَهُ شِفَاءً إِلَّا أَلْهَرَمَ فَعَلَيْكُمْ بِالْبُرِّ فَإِنَّهَا تَرُمُّ مِنْ كُلِّ الشَّجَرِ (رواه أبو

داود) 12

Artinya:

“Sesungguhnya Allah ketika menurunkan penyakit pasti juga menurunkan obatnya, kecuali penyakit tua. Lalu hendaklah kalian meminum susu sapi, karena ia terkumpul dari berbagai macam tumbuhan.”

Dalam hadis ini, Nabi menggunakan *sigat al-amr* (perintah) yaitu *فَعَلَيْكُمْ بِالْبُرِّ* (minumlah susu sapi). Hal ini menetapkan manfaat susu dan anjuran untuk meminumnya karena baik untuk kesehatan walaupun untuk sebagian orang mengakibatkan gangguan pencernaan dan alergi namun ini bersifat kasuistik. Bahan keempat yaitu madu sebagai bahan pemanis alami dalam pembuatan minas. Bahan kelima yaitu air kelapa dan tuak manis. Tuak adalah bahan baku yang diambil dari tanaman seperti nira pohon enau, nipah, atau legen dari pohon siwalan atau tala atau sumber-sumber lain.¹³

Tabel 1. Bahan pembuat fermentasi tape dan minas

Jenis	Variasi	Bahan fermentasi	Jenis mikrobia
Tape	Ketan	Ragi	<i>sacchhoromyces cereviciae</i>
	Singkong	Ragi	<i>sacchhoromyces cereviciae</i>
Tuak manis	Minas	Tuak manis dan tape singkong	

Masyarakat Indonesia banyak menggunakan bahan ini sebagai minuman tradisional dengan maksud untuk menyegarkan tubuh. Air nira yang belum mengalami fermentasi tidak mempunyai kandungan alkohol dan biasa dijual sebagai jajanan biasa. Bila didiamkan, kandungan gula di dalamnya akan menjadi alkohol melalui proses fermentasi selama beberapa hari dengan kandungan alkohol sekitar 4%. Setelah itu tuak enau atau nipah ini dapat diminum selepas beberapa hari.¹⁴

Walaupun tuak mengandung alkohol namun kadar yang dimiliki tidaklah terlalu tinggi, itulah sebabnya bagi sebagian masyarakat menjadikan sebagai minuman di warung-warung tradisional. Akan tetapi jika kebanyakan tetap saja minuman fermentasi ini bisa memabukkan. Di samping efek memabukkan tersebut, tuak memiliki manfaat yang besar yaitu sebagai obat atau penambah stamina tubuh, selain juga bisa menyembuhkan orang yang terkena kencing batu. Dengan meminum tuak satu gelas dalam dua kali sehari dapat melancarkan buang air kecil dan melarutkan batu-batu kapur

¹² Abū Daud Sulaimān Al-Jārūdi al-Ṭayalīsī al-Basrā, *Musnad Abī Daud al-Ṭayalīsī*, Juz 4 (t.Cet; Mesir: Dār Hajar, 1419 H/ 1999 M. h. 286

¹³ Yunahar Ali. “Tradisi Minum Tuak Dalam Masyarakat Kutacane”. *Skripsi* (Aceh: Fak. Syariah dan Hukum UIN Ar-Raniry, 2016), h. 19.

¹⁴ Yunahar Ali. “Tradisi Minum Tuak Dalam Masyarakat Kutacane”, h. 20.



dalam ginjal.¹⁵ Inilah sebabnya mengapa masyarakat tradisional di Indonesia masih mengkonsumsi minuman fermentasi seperti tuak ini.

Salma, dkk. menyebutkan bahwa dalam berbagai hasil penelitian ahli tanaman ditemukan kadar alkohol minuman tradisional yang berasal dari air sadapan pohon aren (termasuk tuak) cukup bervariasi, ada yang tinggi, menengah, dan rendah minimal di bawah 5%.¹⁶ Dalam pembuatan minas sendiri, tuak yang dicampurkan sebagai bahan adalah tuak manis. Tuak manis terbuat dari pohon aren atau enau ini mengandung beberapa zat gizi antara lain karbohidrat, protein, lemak dan mineral. Komponen utama pada tuak manis adalah karbohidrat dalam bentuk sukrosa, sedangkan komponen lainnya adalah jumlah sangat relatif kecil yaitu protein, lemak, vitamin dan mineral. Perlu diketahui bahwa tuak manis adalah salah satu minuman yang tidak termasuk dalam golongan minuman beralkohol sehingga aman dijadikan bahan dalam pembuatan minas.¹⁷ Untuk bahan pembuatan minas lainnya bisa ditambahkan sebagai pelengkap rasa yaitu durian atau nangka agar menciptakan rasa minas yang lebih enak untuk dikonsumsi. Juga memiliki tambahan pewarna makanan agar minas menghasilkan warna yang baik dan bermutu.

Berdasarkan uraian di atas, bahan pembuatan tape dan minas dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu bahan alami dan juga non-alami. Bahan alami seperti beras ketan, singkong, madu, tuak manis, durian, nangka, air kelapa dan telur. Meskipun diperkirakan memiliki etanol, tapi diperkirakan kadar etanol yang sangat rendah sehingga dapat dikonsumsi dan dihukumi halal. Kemubahan benda-benda semacam ini juga berdasarkan keumuman *naṣ-naṣ* Al-Qur'an yang membolehkan manusia menikmati apa saja yang ada di muka bumi ini, kecuali benda-benda yang diharamkan untuk dikonsumsi sehingga lahir kaidah-kaidah ushul fikih, "*asal segala sesuatu adalah mubah, selama tidak ada dalil yang mengaramkannya*".

Sedangkan bahan non-alami seperti ragi, tape (bahan pembuatan minas), susu dan pewarna makanan dari hasil uraian di atas tidak mengandung unsur membahayakan kesehatan dan tidak ditemukan hasil penelitian yang mengharamkannya maka dihukumi halal. Hal terpenting yang perlu dikemukakan di sini, bahwa bahan pembuatan tape dan minas tidak menggunakan alkohol buatan. Alkohol buatan ini dihukumi haram secara mutlak. Meskipun sedikit tidak diperkenankan untuk bahan pembuatan makanan fermentasi.

¹⁵ Putri Miftakhul Khusnaini. "Pandangan Tokoh Agama dan Tokoh Masyarakat Terhadap Peredaran Jual Beli Tuak di Kabupaten Tuban Jawa Timur", *Skripsi* (Malang: Fak. Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim, 2016), h. 24.

¹⁶ Salma and Robi Revianda.. "Perspektif Hukum Islam (Hadd Al-Syurb) Tentang Aia Niro Dan Tuak (Khamr) Di Nagari Batu Payuang Halaban" *Society* 8, no. 1 (Juni, 2020): 266. <https://doi.org/10.33019/society.v8i1.168>.

¹⁷ Muhammad Arrazzaq, "Efektifitas Tuak Manis Sebagai Minuman Sumber energy Terhadap daya Tahan Kardiovaskuler pada Atlet Sepak Bola Sewo Putra FC Kabupaten Soppeng", *Laporan Hasil Penelitian* (Makassar: Eprints UNM, 2018), h. 3.



Status Hukum Proses Produksi Tape dan Minas Hingga Menghasilkan Makanan dan Minuman Fermentasi

Pada pembuatan tape ketan hitam secara tradisional, ketan dicuci sampai betul-betul bersih. Jika beras tidak dicuci sampai bersih akan mengakibatkan tape kecut dan tidak bertahan lama. Kemudian direndam semalam atau 30 menit, kemudian ditanak lalu didinginkan. Setelah dingin dicampur dengan ragi secukupnya dan diaduk perlahan hingga ragi rata, kemudian dibentuk bulat-bulat lalu dimasukkan dalam wadah yang dilapisi daun pisang kemudian wadah tersebut ditutup rapat hingga tidak ada angin yang dapat masuk di dalam wadah dan difermentasi selama dua sampai tiga hari pada suhu kamar atau tidak terkena cahaya matahari langsung. Berdasarkan penelitian Kanino, proses fermentasi akan berhasil membentuk sejumlah senyawa alkohol yang menjadi aroma khas tape yang terdapat dalam jumlah besar.¹⁸

Begitupun pada pembuatan tape singkong secara tradisional, singkong dikupas lalu dicuci, kemudian ditanak. Setelah dingin dicampur dengan ragi, dimasukkan dalam wadah yang dilapisi daun pisang dan difermentasi selama dua sampai tiga hari pada suhu kamar atau tidak terkena cahaya matahari dan juga wadah tersebut tidak dapat dimasuki angin. Setelah 3-4 hari terjadilah proses fermentasi yang mengubahnya menjadi tape.

Tabel 2. Kadar Mikrobia Pada Makanan dan Minuman Fermentasi

Jenis	Mikrobia				Ethanol (v/v)	Referensi
	F*	K*	L*	OB*		
ketan	-	+	+	-	1 – 5 %	Barus dan Wijaya ¹⁹
singkong	-	+	+	-	1 – 4 %	Siebenhandl, dkk, ²⁰
Minas/tuak/nira	-	+	+	-	4 – 10 %	Aidoo, dkk. ²¹

*) F: fungi/kapang; K: khamir/yeast; L: bakteri asam laktat; OB: bakteri lainnya

Untuk pembuatan minas yaitu telur bebek yang direbus terlebih dahulu kemudian seluruh bahan tape singkong, tuak manis, telur yang telah direbus, madu, susu, air kelapa dan pewarna makanan dicampurkan kedalam satu wadah yang cukup besar kemudian digiling menggunakan alat khusus. Jika tidak memiliki alat mesin khusus tersebut bisa menggunakan alat yang lebih mudah didapatkan yaitu menggunakan blender. Setelah

¹⁸ Dino Kanino, "Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan." *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks* 2, no. 1 (Juni, 2019): 69. <https://doi.org/journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6545>.

¹⁹ Tati Barus, Natalia Wijaya dan Lydia. Mikrobiota Dominan dan Perannya dalam Cita Rasa Tape Singkong. *Journal of Biota*, 16 no. 2 (Juni, 2011): 358. <https://doi.org/10.24002/biota.v16i2.119>.

²⁰ S. Siebenhandl, L.N Lestario, D Trimmel, and E Berghofer, Studies on Tape Ketan–An Indonesian Fermented Rice Food, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 52 no. 4 (July, 2001): 353 <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/09637480120057585>.

²¹ K.E Aidoo, M.R Nout, and P.K Sarkar., Occurrence and Function of Yeasts in Asian Indigenous Fermented Foods, *FEMS Yeast Research*, 6 no. 1 (February, 2006): 35. <https://doi.org/10.1111/j.1567-1364.2005.00015.x>



semua bahan selesai digiling kemudian ditapis dan langsung dimasukkan kedalam botol kemasan. Lalu minas disimpan di dalam lemari es agar minas bisa mengeras seperti es batu sehingga minas dapat dikonsumsi dengan waktu yang lama. Minas ini tidak memiliki bahan pengawet sehingga penyimpanan dan konsumsinya hanya berkisar sampai dua pekan saja.

Berdasarkan uraian di atas, proses pembuatan tape dapat dikatakan sistem fermentasi tape dan minas merupakan sistem fermentasi non-alkoholis, yaitu fermentasi yang tidak bertujuan menghasilkan alkohol berkadar tinggi sebagai produk akhir selain bahan lain (tidak menggunakan alkohol) yang berbeda dengan sistem fermentasi alkoholis yaitu fermentasi yang menghasilkan alkohol sebagai produk akhir disamping produk lainnya menggunakan alkohol.²² Dengan demikian, proses pembuatan tape dan minas tidak bertujuan untuk membentuk alkohol dan tidak menggunakan alkohol dalam proses pembuatannya. Oleh karenanya, unsur keharaman tidak ditemukan dalam proses pembuatannya. Bahkan jika dicermati pembuatan tape dan minas menghendaki sistem pengolahan yang higienis.

Status Hukum Keberadaan Tape dan Minas Sebagai Makanan dan Minuman Fermentasi

Untuk menentukan status hukum keberadaan makanan tape dan minuman minas yang perlu diperhatikan adalah wujudnya, baik zat maupun sifatnya. Berbicara tentang zat yakni berbicara tentang kadar alkohol yang dikandungnya. Sedangkan berbicara tentang sifat maka hal itu terkait dengan unsur yang ditimbulkan zat tersebut yaitu apakah memabukkan atau tidak memabukkan. Berdasarkan beberapa hasil penelitian dari para ahli kimia diketahui kadar etanol tape ketan berturut-turut sebesar 0,388 %, 1,176 %, 1,056 %, 3,884 % dan 7,581 %. Sedangkan kadar etanol tape singkong berturut-turut sebesar 0,844 %, 2,182 %, 4,904 %, 6,334 % dan 11,811 %. Hasil penelitian tersebut ternyata tingkat kadar tape ketan yang mencapai 0,388 % sampai 7,182 % dan kadar etanol tape singkong yang mencapai 0,844 % sampai 11,811 % kurang layak dan tidak baik dikonsumsi umat Muslim.²³

Perwujudan lain dari tape dan minas ini adalah zatnya apakah memabukkan atau tidak memabukkan. Pada dasarnya, ketika zat tape melebihi ambang batas 1% menurut Majelis Ulama Indonesia berpotensi menimbulkan kondisi mabuk bagi yang mengkonsumsinya dan ketika memabukkan maka hal itu bisa disetarakan dengan *khamr*.²⁴ Sedangkan *khamr* menurut bahasa adalah sesuatu yang memabukkan yang dibuat dari perasan anggur, dinamakan demikian dinamakan karena pengaruhnya dapat menutup akal.²⁵ Dalam kitab *al-Mu'jam al-Wasīf* dijelaskan bahwa *khamr* adalah setiap minuman yang memabukkan (*kullu syarābin muskirin*), baik dari perasaan anggur atau

²² Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*, h. 88.

²³ Hafidatul Hasanah, "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan dan Tape Singkong", h. 64.

²⁴ Hafidatul Hasanah, "Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan dan Tape Singkong", h. 65.

²⁵ Muhammad bin Mukrim Ibnu Manzur, *Lisān al-Arab*. (Beirut: Dār al-Fikr, t.t), h. 255.



yang lainnya.²⁶ Sedangkan dalam pengertian *syara'* yang disebut *khamr* ialah setiap minuman yang memabukkan (*kullu syarābin muskirin*), baik dari perasaan anggur atau yang lainnya.²⁷ Dinamakan *khamr* karena dapat menutup akal manusia, atau apabila didiamkan beberapa lama dia akan membentuk buih dan dapat menghilangkan keseimbangan dan kesadaran akal. Jadi *khamr* tidak terbatas dari bahan anggur saja, akan tetapi semua minuman yang dikategorikan dapat memabukkan baik dari bahan anggur maupun lainnya.²⁸

Khamr sejak dulu berperan dalam fermentasi yang bersifat alkohol dimana produk utama dari metabolismenya adalah etanol (C₂H₅OH). *Saccharomyces cerevisiae* adalah jenis yang utama yang berperan dalam produksi minuman beralkohol seperti bir dan anggur dan juga digunakan untuk fermentasi adonan dalam perusahaan roti.²⁹

Berdasarkan produk yang difermentasikan digolongkan menjadi dua macam:³⁰ fermentasi alkoholis, yaitu fermentasi yang menghasilkan alkohol sebagai produk akhir disamping produk lainnya. misalnya pada pembuatan wine, cider dan tapes. Kedua, fermentasi non-alkoholis, yaitu yang tidak menghasilkan alkohol (berkadar tinggi) sebagai produk akhir selain bahan lainnya, misalnya pada pembuatan tape, antibiotika dan lain-lain.

Sedangkan selama proses fermentasi, menurut Ansharullah ada dua reaksi biokimia³¹ yang terjadi, yaitu hidrolis pati oleh enzim *amylase* yang bersumber dari kapang atau *khamr* menghasilkan dekstrin dan glukosa sederhana, serta fermentasi sebagai gula enzim zimase yang dihasilkan oleh *saccharomyses cerevisiae* menjadi alkohol dan asam-asam organik.

Para ulama berbeda pendapat dalam menentukan batasan *khamr*. Pendapat pertama dari Imam Aṭa' Ṭawus, Mujahid, al-Qasim, Qatadah, Umar bin Abdu al-Azīz, Malik, Syāfi'i, Abu Ṣaur, Abu Ubaid dan Ishāq mereka mengatakan setiap yang memabukkan baik sedikit maupun banyak adalah *khamr* dan hukumnya haram. Hukum keharaman seperti arak yang terbuat dari anggur dan wajib ditegakkan *had* (hukum cambuk) bagi siapapun yang meminumnya.³² Pendapat kedua dari Mazhab Hanafiah menyatakan bahwa *khamr* merupakan sebuah nama yang ditekankan pada perasan anggur saja sedangkan yang lainnya tidak dinamakan dengan *khamr* karena ketetapan bahasa tidak bisa ditetapkan dengan qiyas.³³ Pendapat ketiga bahwa *khamr* adalah perasan buah anggur yang mulai menggelegak dan berbuih, tetapi ia dapat juga digunakan pada setiap minuman yang memabukkan, baik itu dari kurma, biji gandum atau yang lainnya.

²⁶ Ibrahim Anis, dkk, *al-Mu'jam al-Wasīṭ* (Cet. I; Mesir: Maktabah Ṣurūq al-Dauliyah, 2011), h. 25.

²⁷ Ahmad bin 'Abdil Halim bin 'Abdissalam Ibnu Taimiyah, *al-Fatawā al-Kubrā* (Cet. I; Beirut Libanon: Dār al-Kutub al-Ilmiyah, 1987), h. 417.

²⁸ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*, h. 20.

²⁹ Suprihati, *Teknologi Fermentasi* (Surabaya: UNESA University Press, 2010), h. 5. <https://www.academia.edu/> (11 Desember 2019).

³⁰ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol tapi Halal*, h. 88.

³¹ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol tapi Halal*. h. 88.

³² 'Abdullah bin Muhammad Muffaqaddin Ibnu Qudāma Al-Maqdisi, *al-Mugnī* (Cet. I; Mesir: Dār al-Alamiyah, 1992), h. 496.

³³ Muhammad Alī Al-Sāyis, *Tafsīr Āyāt al-Ahkām* (Beirut: Dār al-Kutub al-Ilmiyah, t.t) h. 205.



Pendapat yang ketiga ini adalah pendapat jumbuh (mayoritas) ulama. mereka menolak pendapat pertama dan kedua. Dan pendapat jumbuh ulama yang lebih benar karena memiliki alasan yang terdapat dalam riwayat Ibnu Umar, bahwa Umar bin Khaṭāb pernah berpidato, “Sesungguhnya ketika diturunkan ayat haramnya khamr, (khamr (biasanya) dibuat dari lima jenis bahan yaitu anggur, putik kurma, madu, jawawut dan biji gandum. Sesungguhnya khamr adalah minuman yang menutupi akal/menghilangkan keseimbangan dan kesadaran akal.”³⁴

Jika diteliti dari pernyataan di atas, ternyata *khamr* juga di buat dari jagung sebagaimana dari hadis Rasulullah saw.,

إِنَّ الْخَمْرَ مِنَ الْعَصِيرِ، وَالزَّبِيبِ، وَالتَّمْرِ، وَالْحِنْطَةِ، وَالشَّعِيرِ، وَالذُّرَّةِ، وَإِنِّي أَنهَاكُمُ عَنْ كُلِّ مُسْكِرٍ (رواه أبو داود)³⁵

Artinya:

“Sesungguhnya *khamr* itu dibuat dari perasan anggur, kismis, putik kurma, jawawut, biji gandum dan jagung. Aku melarang kalian (minum) setiap minuman yang memabukkan.”

Menurut fakta bahwa *khamr* bisa dibuat selain menggunakan bahan-bahan di atas seperti di Etiopia, *khamr* dibuat dari biji kopi yang dikenal sejak masa Kaisar Etiopia. Di Indonesia, *khamr* dibuat dari nira, kelapa atau siwalan yang biasanya diasamkan dalam bambu. Sedangkan di Inggris *khamr* disuling dari gula tetes yang sebelumnya dilarutkan dalam sisa penyulingan yang telah mengalami proses peragian. Ain halnya di Jepang *khamr* dibuat dari beras dan secara khusus di Sulawesi Selatan terdapat tape dan minas yang difermentasi secara tradisional.³⁶

Dari uraian di atas, *khamr* bisa dibuat dari bahan selain anggur selama menghasilkan minuman yang memabukkan, termasuk bahan-bahan yang belum ada di zaman Rasulullah saw. Dengan demikian *khamr* tidak terbatas pada perasan anggur saja yang diproses melalui fermentasi, namun lebih umum pada setiap bahan yang diproses menghasilkan suatu zat yang memabukkan maka masuk dalam kategori *khamr*. Hal ini diperkuat dengan fakta banyaknya orang yang mabuk bukan karena meminum dari perasan anggur saja tapi juga dari bahan yang terbuat dari selain anggur.³⁷ Syaikhul Islam Ibnu Taimyah menjelaskan hadis yang diriwayatkan Imam Ahmad dan Abu Daud,

كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ، وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ، وَمَنْ مَاتَ وَهُوَ يَشْرِبُ الْخَمْرَ بُدِمَتْهَا لَمْ يَشْرِبْهَا فِي الْآخِرَةِ (رواه أبو داود)³⁸

Artinya:

“Setiap yang memabukkan adalah *khamr* dan setiap *khamr* hukumnya haram.”

³⁴ ‘Abdullah bin Muhammad Muffaqaddin Ibnu Qudāma Al-Maqdisi Ibnu Qudāma Al-Maqdisi, *al-Mugnī*, h. 497.

³⁵ Abū Daud Sulaimān bin al-Asy’ās al-Sijistānī, *Sunan Abī Daud*, Jilid 5 (Cet. 1; Beirut: Dār al-Risālah al-‘Alāmiyah, 1430 H/ 2009 M), h. 520.

³⁶ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h, 23.

³⁷ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h, 24.

³⁸ Abū Daud Sulaimān bin al-Asy’ās al-Sijistānī, *Sunan Abī Daud*, Jilid 5 (Cet. 1; Beirut: Dar al-Risalah al-‘Alamiyyah, 1430 H/2009 M), h. 516.



Bahwa setiap minuman yang termasuk jenis memabukkan maka hukumnya haram. Kemudian hadis yang diriwayatkan oleh Ibnu Majah dari sahabat Jabir ra. bahwa Nabi saw. bersabda,

عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ ، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : " مَا أَسْكَرَ كَثِيرُهُ فَقَلِيلُهُ حَرَامٌ. " (رواه ابن ماجه)³⁹

Artinya:

“Apa yang memabukkan maka sedikit banyaknya haram.”

Pendapat ini dikuatkan dengan adanya pendapat jumhur ulama fikih dan jumhur ulama hadis yang menyatakan bahwa *khamr* itu haram, baik sedikit maupun banyaknya karena ia memabukkan.⁴⁰ Sebagaimana *khamr* dari anggur baik ketika diminum memabukkan atau tidak.⁴¹ Pendapat ini berbeda dengan pendapat Ibrahim al-Nakha'i, Sufyan al-Sauri, Ibnu Abi Lailah, Syuraik, Ibnu Syibrina, semua ulama Kufah, sebagian besar ulama Bashrah dan Abu Hanifah. Mereka menyatakan bahwa *khamr* yang dibuat dari perasan anggur adalah haram hukumnya, banyak ataupun sedikit. Adapun selain yang dibuat dari anggur, maka yang diharamkan hanya yang banyak saja sehingga minum sedikit dianggap tidak mengapa selama tidak menyebabkan mabuk.⁴² Namun dalam hal ini pendapat jumhur lebih kuat sehingga baik anggur atau dari yang selainnya jika menyebabkan mabuk sudah termasuk *khamr*, maka banyak atau sedikitnya dikategorikan haram meskipun secangkir atau setetes.⁴³

Terdapat perbedaan pendapat dikalangan para ulama tentang substansi pengharaman *khamr*. Baik dari bendanya atau karena unsur memabukannya. Mengenai keharaman *khamr* Allah swt telah menyebutkan dalam surah al-Maidah/5: 90-91.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْحَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَمُ رَجَسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ.
إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدُوَّةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْحَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ

Terjemahnya:

“Wahai orang-orang yang beriman sesungguhnya minuman keras, berjudi (berkorban untuk) berhala, dan mengundi nasib dengan anak panah, adalah perbuatan keji dan termasuk perbuatan setan. Maka jauhilah (perbuatan-perbuatan) itu agar kamu beruntung. Dengan minuman keras dan judi itu, setan hanyalah bermaksud menimbulkan permusuhan dan kebencian di antara kamu dan

³⁹ Abu ‘Abdillah Muhammad bin Yazid Ibnu Majah, *Sunan Ibnu Majah*, Jilid 2 (Cet. 1; Kairo: Dar Ihya al-Kutub al-Arabiyyah, 1372 H/1952), h. 1125.

⁴⁰ Muhammad bin Ahmad Ibnu Rusyd, *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtaṣid* (Beirut: Dār al-Kutub al-Ilmiyah, 1996), 174.

⁴¹ Ahmad bin ‘Abdil Halim bin ‘Abdissalam Ibnu Taimiyah, *al-Fatawā al-Kubrā*, h. 416.

⁴² Al-Sayyid al-Sabiq. *Fiqh al-Sunnah* Jilid II (Cet. I; Beirut: Dār al-Kutub al-Arabī, 1973), h. 377-378.

⁴³ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Haram*, h. 26.



menghalang-halangi kamu dari mengingat Allah dan melaksanakan salat. Maka tidakkah kamu mau berhenti?”.⁴⁴

Berkaitan dengan permasalahan ini ada dua pendapat di kalangan para ulama dan memiliki *hujjah* masing-masing. *Pendapat pertama*, menyatakan bahwa *khamr* diharamkan karena unsur memabukannya, bukan karena inti dzat *khamr*-nya sendiri. Didasarkan suatu anggapan, bahwa sebab diharamkannya *khamr* menurut mereka adalah jenis minuman yang membuat mabuk atau tertutupinya akal.⁴⁵ Mereka adalah jumhur ulama fikih dan jumhur ulama hadis yang menyatakan bahwa *khamr* itu haram, banyak maupun sedikit karena ia memabukkan.⁴⁶ Mereka juga berpendapat jika mengonsumsi dalam jumlah banyak dan memabukkan dari selain perasan anggur, maka banyak ataupun sedikit maka hukumnya juga dikategorikan haram. Jumhur ulama Irak, Ibrahim al-Nakha'i, Sufyān al-Ṣaurī, Ibnu Abi Lailah, Syuraik, Ibnu Syibirima, semua ulama Kufah, sebagian besar ulama Bashrah dan Abu Hanifah mereka juga berpendapat bahwa haramnya semua minuman yang memabukkan itu adalah mabuknya, bukan karena dari benda yang diminum itu.⁴⁷ Syaikhul Islam Ibnu Taimiyah dan juga sebagian besar ulama kontemporer seperti Abdul Aziz bin Baz, Muhammad Nashiruddin al-Albani dan Muhammad bin Shalih al-Utsaimin yang mengaitkan hukumnya dengan *al-iskār* (memabukkan).⁴⁸

Ibnu Rusyd al-hafid setelah mengemukakan perbedaan pendapat di kalangan para ulama Hijaz dan Irak tentang diharamkannya *khamr* pada zatnya atau karena memabukkan, ia menyebutkan bahwa secara ijmak dan atas dasar keadaan syara' sudah ada ketetapan bahwa yang dimaksud *khamr* adalah pada jenisnya bukan pada kadar (banyak atau sedikitnya). Maka segala sesuatu yang di dalamnya terdapat hal-hal yang menutupi akal dinamakan *khamr*.⁴⁹ Para ulama bersepakat bahwa memeras anggur adalah halal selama belum menjadi keras sehingga mengandung *khamr* sebagaimana keadaan hadis Rasulullah saw. yang memeras anggur dan menuangkannya pada hari kedua dan ketiga. Mereka berpendapat bahwa *khamr* diharamkan bukan karena zatnya akan tetapi karena unsur memabukkannya. Oleh karena itu mereka mengkategorikan semua minuman yang dapat memabukkan termasuk bagian dari *khamr*.⁵⁰

Pendapat kedua, yang menyatakan bahwa *khamr* diharamkan karena bendanya sendiri atau yang diharamkan adalah zatnya. Kesimpulan tentang *khamr* ini lebih dipertegas oleh penjelasan Nabi saw. yang diriwayatkan oleh al-Nasa-i dari Ibnu Abbas ra. bahwa Nabi saw. bersabda, “*Apa yang memabukkan maka sedikit banyaknya haram*”.⁵¹ Ibrahim al-Nakha'i, Sufyān al-Ṣaurī, Ibnu Abi Lailah, Syuraik, Ibnu Syibirima, semua ulama Kufah, sebagian besar ulama Bashrah dan Abu Hanifah menyatakan bahwa

⁴⁴ Kementerian Agama R.I., *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, h. 123.

⁴⁵ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h. 36.

⁴⁶ Muhammad bin Ahmad Ibnu Rusyd Ibnu Rusyd, *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtaṣid*, h. 174.

⁴⁷ Muhammad bin Ahmad Ibnu Rusyd Ibnu Rusyd, *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtaṣid*, h. 175.

⁴⁸ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h. 37.

⁴⁹ Muhammad bin Ahmad Ibnu Rusyd Ibnu Rusyd, *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtaṣid*, h. 183-184.

⁵⁰ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h. 38.

⁵¹ Abu 'Abdillah Muhammad bin Yazid Ibnu Majah, *Sunan Ibni Majah*. h. 1125



khamr yang dari perahan anggur adalah haram hukumnya, baik sedikit maupun banyak. Adapun yang terbuat dari bahan selain anggur, maka yang diharamkan hanyalah yang banyak saja. Minum sedikit tidak mengapa selama tidak menyebabkan mabuk.⁵²

Ada riwayat yang sangat jelas menyatakan bahwa pengharaman *khamr* bukan karena unsur mabuknya, akan tetapi karena zatnya sendiri. Abu Daud al-Ṣaqafī meriwayatkan hadis dari Abdullah bin Syaddad dan Ibnu Abbas bahwa Nabi saw. Mangatakan bahwa keharaman *khamr* itu terletak pada zatnya. Hadis ini menunjukkan secara jelas bahwa *khamr* itu diharamkan karena zatnya itu sendiri, bukan karena ada *illat* tertentu. hal ini sama dengan memakan daging babi atau bangkai, hukumnya haram bukan karena ada *illat* tertentu, tapi karena kedua benda itu diharamkan karena zatnya (berdasarkan *naṣ*).⁵³

Menganalisis kedua pendapat ini, maka pendapat yang kuat adalah pendapat yang menyatakan keharaman *khamr* karena memiliki sifat memabukkan bukan karena zatnya. Yaitu dengan melihat substansi dari pengharaman *khamr* pada masa itu; yaitu karena unsur yang melekat pada *khamr* tersebut yaitu *al-iskār* (memabukkan). Sebagaimana yang terdapat dalam beberapa riwayat bahwa sahabat Ibnu Abbas pernah membuat jus untuk Nabi saw. Kemudian meminumnya pada hari itu, besok dan lusanya hingga sore hari ketiga. Setelah itu Nabi saw. menyuruh pembantunya menumpahkan atau memusnahkannya.⁵⁴ Ibnu Taimiyah menyimpulkan dari hadis ini bahwa Rasulullah saw. dan para sahabat biasa meminum perasan anggur sebelum menjadi keras yaitu sebelum berlalu tiga hari. akan tetapi ketika berlalu tiga hari dan perasaan tersebut telah mengeras maka beliau tidak lagi meminumnya karena akan menyebabkan mabuk.⁵⁵ Diriwayatkan Muhammad bin Basyar dan Ibnu Abbas ra. berkata, “bahwa Nabi saw. sering membuat minuman itu”.

ذَكَرُوا النَّبِيَّ عِنْدَ ابْنِ عَبَّاسٍ، فَقَالَ: «كَانَ رَسُولُ اللَّهِ ﷺ يُنْتَبِذُ لَهُ فِي سِقَاءٍ - قَالَ شُعْبَةُ: - مِنْ لَيْلَةِ الْاِثْنَيْنِ فَيَشْرَبُهُ يَوْمَ الْاِثْنَيْنِ، وَالثَّلَاثَةِ إِلَى الْعَصْرِ، فَإِنْ فَضَلَ مِنْهُ شَيْءٌ سَقَاهُ الْخَادِمَ، أَوْ صَبَّهُ» (رواه مسلم)⁵⁶

Artinya:

“Nabi saw. membuat *nabiz* pada malam senin dan beliau meminumnya pada siang hari sampai Selasa sore. Jika masih tersisa, beliau tinggalkan minuman itu, kadang diminum pelayan, kadang dibuang. ini disesuaikan dengan kondisi apakah *nabiz* itu sudah menjadi *khamr* atau belum.”

Riwayat ini menunjukkan bahwa hukumnya boleh meminum semua jenis minuman yang secara alami ada kandungan alkoholnya (alkohol dengan kadar yang rendah). Adapun diharamkan minuman yang ada unsur alkoholnya, karena alkohol yang ada di situ adalah hasil distilasi (proses pemurnian melalui penyulingan) yang memiliki sifat memabukkan, baik kadar alkoholnya sedikit ataupun banyak. Dengan dalil bahwa

⁵² Al-Sayyid al-Sabiq. *Fiqh al-Sunnah*, h. 377-378.

⁵³ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h. 39.

⁵⁴ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h. 40.

⁵⁵ Ahmad bin ‘Abdil Halim bin ‘Abdissalam Ibnu Taimiyah, *al-Fatawā al-Kubrā*, h. 417.

⁵⁶ Muslim bin al-Hajjaj al-Naisaburi, *Sahih Muslim*, Jilid 3 (Cet. I; Beirut: Dar ihya al-Turats al-‘Arabi, 2010), h. 1589.



Rasulullah saw bersabda, “*Apa yang banyak memabukkan, maka sedikitnya pun haram pula*”.⁵⁷

Dengan demikian, sifat memabukkan inilah yang menjadi faktor utama pengharamannya bukan pada zat nya. Ini merupakan pendapat *jumhur* ulama fikih dan *jumhur* ulama hadis. Pendapat ini didukung oleh Ibnu Taimiyah, dan juga sebagian besar ulama kontemporer seperti bin Baz, al-Albani dan al-‘Utsaimin yang mengaitkan hukumnya dengan *al-iskār* (memabukkan). hal ini diambil dari beberapa penelitian dari beberapa *naş* dan keterangan para ulama sebagai berikut;

- a. Benda-benda yang disebutkan dalam hadis seperti anggur, kurma, madu, jagung, serta gandum bukankah benda-benda haram. Kemudahan benda-benda semacam ini juga berdasarkan keumuman *naş-naş* Al-Quran yang membolehkan manusia menikmati apa saja yang ada di muka bumi ini, kecuali benda-benda yang diharamkan untuk dikonsumsi. Sehingga lahir kaidah *ushul* fikih “*Asal segala sesuatu adalah mubāh selama tidak ada dalil yang mengharamkannya*.”⁵⁸ akan tetapi ketika benda-benda yang *mubāh* ini (jagung, kurma dan lain-lain) diproses dengan proses tertentu, ia menghasilkan benda lain yang memabukkan (*khamr*). Maka Allah mengharamkannya karena sudah merubah menjadi benda yang memabukkan.
- b. Kedudukan hukum suatu benda didasarkan pada *illat* (motif penerapan hukum). sedangkan *illat* yang ada pada *khamr* dijadikan sebagai dasar haramnya *khamr* ialah memabukkan.⁵⁹ *Illat* pada *khamr* ini mengandung sifat yang jelas dan dapat disaksikan. Sifat memabukkan itu jelas, dapat disaksikan dan dapat dibedakan dengan sifat serta keadaan lainnya. karena jelasnya, maka *illat* itu dapat diketahui hubungannya dengan hukum. Kemudian *illat* pada *khamr* ini memiliki sifat yang hakiki yaitu dapat dicapai oleh akal dengan sendirinya, tanpa bergantung kepada ‘urf (kebiasaan) atau lainnya. Karena kejelasan dan sifat yang hakiki maka dengan mudah dapat ditetapkan bahwa *khamr* diharamkan karena suatu *illat* yaitu memabukkan.⁶⁰
- c. Melihat pada *asbāb al-nuzūl* (sebab diturunkannya ayat) yang mengharamkan *khamr* secara bertahap. setelah dikaji, dari beberapa tahapan pelarangan tersebut maka motif pelarangan tersebut didasarkan kepada pengaruh dari *khamr* tersebut yaitu memabukkan.⁶¹
- d. Mengambil keumuman *naş* yang menyatakan bahwa “*setiap yang memabukkan adalah khamr dan setiap khamr adalah haram*.” maka dapat diambil kesimpulan segala sesuatu yang memabukkan disebut *khamr*. Dinamakan *khamr* karena memiliki sifat memabukkan dan menutup akal. Karena substansi *khamr* diharamkan.⁶²
- e. Para ulama bersepakat bahwa memeras anggur adalah halal yang selama belum menjadi keras sehingga mengandung *khamr*. Sebagaimana sabda Rasulullah saw.

⁵⁷ Abu ‘Abdillah Muhammad bin Yazid Ibnu Majah Ibnu Majah, *Sunan Ibni Majah*, Jilid 2, h. 1125.

⁵⁸ Yusuf al-Qardhawi, *Halal Haram dalam Islam* (Solo: Era Intermedia, 2003) h. 36.

⁵⁹ Nazar Bakry, *Fikih dan Ushul Fikih* (Jakarta: PT. Raja Grafindo, 1994), h 47

⁶⁰ Amir Syarifuddin, *Ushul Fikih* (Jakarta: Wacana Ilmu, 1997), h. 173.

⁶¹ Isma’il bin ‘Umar Ibnu Kaşīr, *Tafsīr Al-Qur’ān al-Azīm* (Beirut: Dār al-Kutub al-Ilmiah, 2006), h. 246.

⁶² Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h. 44.



“Maka peraslah anggur dan segala yang memabukkan itu haram”. begitu juga hadis bahwa Nabi saw. memeras anggur menuangkannya pada hari kedua dan ketiga.⁶³

- f. Melihat kepada derajat hadis “*Khamr itu diharamkan karena bendanya itu sendiri, sedangkan (diharamkan) mabuknya itu adalah karena hal lain.*” Hadis ini adalah hadis lemah yang diriwayatkan dari Ibnu Abbas ra. Di antara ulama yang melemahkannya adalah *Ahlu al-Hijaz* (para ulama Hijaz), dan Syaikh al-Albani.⁶⁴

Dari keterangan diatas bahwa yang membuatnya menjadi *khamr* bukan semata-mata ada tidaknya kandungan alkohol. Akan tetapi ukurannya adalah apakah makanan atau minuman itu memang bisa dijadikan sarana untuk menjadi mabuk atau tidak. Karena sesungguhnya alkohol adalah istilah atau nama senyawa yang masih umum yang salah satunya adalah etanol. Maka dilihat dari sisi ini, dianggap bahwa yang menentukan sesuatu itu *khamr* adalah ada tidaknya unsur memabukkan pada suatu benda tertentu. Maka bisa langsung diputuskan sebagai *khamr* dan sedikit banyaknya hukumnya adalah haram, yaitu ketika zatnya yang telah berubah menjadi benda yang memabukkan, yaitu alkohol berkadar tinggi atau disebut *khamr*.⁶⁵

Adapun langkah pertama yang harus dilakukan sebelum menentukan status hukum makanan hasil peragian ini adalah melakukan perincian dan penelitian. Artinya, jika ternyata makanan tersebut meskipun memiliki kadar alkohol tinggi tapi tidak memabukkan maka dihukumi halal.⁶⁶ Berdasarkan pendapat ini sehingga Majelis Ulama Indonesia menyatakan batas 1% minimal layaknya tape dikonsumsi dan ini pula menunjukkan kehati-hatian untuk menghindari hal yang *syubhat* terhadap tape. Sehingga ada yang menyarankan untuk ditinggalkan karena minimal hukum pemanfaatan alkohol adalah *syubhat*.

Hingga saat belum ada fatwa Majelis Ulama Indonesia yang menyebutkan bahwa makanan tape itu haram. Namun sebagai seorang muslim kita harus berhati-hati. Ketika suatu makanan tape telah bisa membuat seseorang mabuk maka tape itu ditetapkan sebagai *khamr*. Ketika diputuskan sebagai *khamr* telah dijatuhkan, maka hukumnya menjadi haram untuk dimakan sedikit atau banyak. Hal ini dikarenakan pada umumnya tape tidak memabukkan.⁶⁷

Mengenai minuman minas belum ada hasil penelitian dari ahli kimia dalam penentuan kadar alkoholnya karena memang minuman ini termasuk baru adanya. Meskipun demikian, boleh jadi kadar alkohol lebih tinggi pada minas dari pada tape karena benda cair terutama minuman lebih tinggi kadar alkoholnya dari pada makanan yang terfermentasi berbentuk padat. Di samping itu berdasarkan hasil pengamatan peneliti minas memiliki busa yang sangat banyak yang menandakan zat tersebut mengandung alkohol yang tinggi.

⁶³ Muhammad bin Ahmad Ibnu Rusyd, *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtaṣid*, h. 183.

⁶⁴ Al-Sayyid al-Sabiq. *Fiqh al-Sunnah*, h. 376.

⁶⁵ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h, 45

⁶⁶ Muhammad Ansharullah, *Beralkohol Tapi Halal*. h, 106.

⁶⁷ Hafidatul Hasanah, “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan dan Tape Singkong”, h. 67.



KESIMPULAN

Dari sisi bahan pembuatannya, bahan-bahan tape dan minas dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu; bahan alami dan non-alami. Bahan alami seperti beras ketan, singkong, madu, tuak manis, air kelapa, telur, durian dan nangka. Kemubahan benda-benda semacam ini juga berdasarkan keumuman *nas* Al-Qur'an yang membolehkan manusia menikmati apa saja yang ada dimuka bumi ini. Sedangkan bahan yang non-alami seperti ragi, telur dan pewarna makanan tidak ada bahan alkohol dan bahan yang disengaja untuk meningkatkan kadar alkohol sehingga juga dihukumi mubah.

Adapun dari sisi proses pembuatan, tape dan minas menggunakan sistem fermentasi non-alkoholis yaitu fermentasi yang tidak bertujuan membentuk alkohol berkadar tinggi dengan menggunakan alkohol tertentu sehingga unsur keharaman tidak ditemukan dalam proses pembuatannya. Bahkan jika dicermati, pembuatan tape dan minas menghendaki sistem pengolahan yang higienis. Sedangkan dari sisi status hukum, wujud keberadaan tape dan minas dilihat dari dua aspek yaitu aspek zat dan sifat. Dari sisi zat, tape dan minas dikategorikan memiliki kadar etanol yang bervariasi dan tingkat kadar tape ketan. Sedangkan minas tidak ditemukan hasil penelitian yang menentukan kadar etanol tapi dapat diperkirakan kurang lebih sama dengan tape singkong karena bahan pokok pembuatannya adalah tape singkong. Akan tetapi, dari hasil penelitian, efek tape dan minas tidak memabukkan, sehingga dihukumi boleh dikonsumsi asal tidak melampaui kadar alkohol 1% berdasarkan persyaratan yang disampaikan oleh Majelis Ulama Indonesia. Meskipun demikian, penting menjadi perhatian setiap muslim dalam mengonsumsi tape dan minas agar tidak mengkonsumsinya secara berlebihan karena adanya pertimbangan variatifnya kadar etanol, sebagai bentuk kehati-hatian dalam menjalankan agama dan tidak terjatuh pada perkara yang subhat atau haram.

DAFTAR PUSTAKA

- Abū Daud, Sulaimān bin al-Asy'ās al-Sijistānī, *Sunan Abī Daud*, Jilid 5. Cet. I. Beirut: (11 Desember 2019).
- Aidoo, Kofi E., M. J. Rob Nout, and Prabir K. Sarkar. "Occurrence and Function of Yeasts in Asian Indigenous Fermented Foods." *FEMS Yeast Research* 6 no. 1. (February, 2006): 30–39. <https://doi.org/10.1111/j.1567-1364.2005.00015.x.sourch.pubmed>.
- Al-Fauzan, Shalih bin Fauzan bin Abdullah. *Al-Ath'imah wa Ahkamu ash-Shaid wa adzaba'ih*, terj. M Arvan Amal, Fikih Makanan: *Hukum-hukum Seputar Makanan. Hewan Buruan dan sembelih*. Jakarta: Griya Ilmu, 2017.
- Ali, Yunahar. "Tradisi Minum Tuak Dalam Masyarakat Kutacane". *Skripsi*. Aceh: Fak. Syariah dan Hukum UIN Ar-Raniry, 2016.
- al-Najjar, Ibnu. *Syarḥ al-Kaukab al-Munīr*. Riyād: Maktabah al-'Abikan, 1997.
- al-Qardhawi. Yusuf. *Halal Haram dalam Islam*. Solo: Era Intermedia, 2003.
- al-Sabiq, Al-Sayyid. *Fiqh al-Sunnah*. Jilid 2. Cet. I. Beirut: Dār al-Kutub al-Arabī, 1973.
- Al-Sāyis, Muhammad Alī. *Tafsīr Āyāt al-Ahkām*. Beirut: Dār al-Kutub al-Ilmiyah, t.t.
- Al-Sijistānī, Abū Daud Sulaimān bin al-Asy'ās. *Sunan Abī Daud*, t.t. Dār al-Risālah al-Alāmiyah, 1430 H/ 2009 M.
- Ansharullah, Muhammad. *Beralkohol tapi Halal*. Sukoharjo: Pustaka Arafah, 2011.



BUSTANUL FUQAHA: JURNAL BIDANG HUKUM ISLAM

Vol. 2 No. 2 (2021): Hal. 232-250

EISSN: 2723-6021

Website: <https://journal.stiba.ac.id>

Jurnal

**BUSTANUL
FUQAHA**

Jurnal Bidang Hukum Islam

- Arrazzaq, Muhammad “Efektifitas Tuak Manis Sebagai Minuman Sumber energy Terhadap daya Tahan Kardiovaskuler pada Atlet Sepak Bola Sewo Putra FC Kabupaten Soppeng”. *Laporan Hasil Penelitian*. Makassar: Eprints UNM, 2018.
- Astuti, Ema Puji. “Pengaruh Penambahan Ekstrak Air dari gambir Terhadap kadar gula reduksi, Derajat Keasaman (pH) dan Total Asam Air Kelapa Semapa Penyimpanan Suhu Dingin”. *Skripsi*. Surakarta: Fak. Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah, 2011.
- Aswar, Saifuddin. *Metode Penelitian*. Cet. I. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1998.
- Bakry, Nazar. *Fikih dan Ushul Fikih*, Jakarta: PT. Raja Grafindo, 1994.
- Barus, Tati, and Lydia Natalia Wijaya. “Mikrobiota Dominan Dan Perannya Dalam Cita Rasa Tape Singkong.” *Journal of Biota* 16 no. 2 (Juni, 2011): 354–61. <https://doi.org/10.24002/biota.v16i2.119>.
- Daif, Syauqi. *al-Mu’jam al-Wasīf*. Mesir Maktabah Šurūq al-Dauliyah, 2011.
- Dirayati, Abdul Gani, dan Erlidawati. “Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong.” *Jurnal IPA Dan Pembelajaran IPA (JIPI)* 1 no. 1 (Juni, 2017.): 26–33. <https://doi.org/10.24815/jipi.v1i1.9461>.
- Hasanah, Hafidatul. “Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan dan Tape Singkong”. *Skripsi*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Malang, 2008.
- Dar al-Risalah al-‘Alamiyyah, 1430 H/2009 M.
- Ibnu Kašīr, Isma’il bin ‘Umar. *Tafsīr Al-Qur’ān al-Azīm*. Beirut: Dār al-Kutub al-Ilmiah, 2006.
- Ibnu Majah, Abu ‘Abdillah Muhammad bin Yazid. *Sunan Ibni Majah*. Jilid 2. Cet. 1. Kairo: Dar Ihya al-Kutub al-Arabiyyah, 1372 H/1952.
- Ibnu Manžur, Muhammad bin Mukrim. *Lisān al-Arab*. Beirut: Dār al-Fikr, t.t.
- Ibnu Qudāma, al-Maqdisi. *Al-Mugnī*, Cet. I. Mesir: Dār al-Alamiyah, 1992.
- Ibnu Rusyd, Muhammad bin Ahmad. *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtašid*. Beirut: Dār al-Kutub al-Ilmiah, 1996.
- Ibnu Taimiyah, Ahmad bin ‘Abdil Halim bin ‘Abdissalam. *al-Fatawā al-Kubrā*. Cet. I. Beirut Libanon: Dār al-Kutub al-Ilmiah, 1987.
- Islami, Rohani. “Pembuatan Ragi Tape Dan Tape.” *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 no. 9 (December, 2019): 56–62. <https://doi.org/journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6531>.
- Kanino, Dino. “Pengaruh Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Tape Ketan.” *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks* 1 no. 1 (Juni, 2019): 64–71. <https://doi.org/journal.unhas.ac.id/index.php/jppa/article/view/6545>.
- Khusnaini, Putri Miftakhul. “Pandangan Tokoh Agama dan Tokoh Masyarakat Terhadap Peredaran Jual Beli Tuak di Kabupaten Tuban Jawa Timur”. *Skripsi*. Malang: Fak. Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim, 2016.
- Kurniadi, Muhammad. “Perspektif Halal Produk Pangan Berbasis Bioproses Mikrobial.” *Jurnal Universiitas Dipenogoro* 16 no. 3 (September, 2016): 147–160. <https://doi.org/10.14710/reaktor.16.3>.
- Muslim, al-Hajjaj ibnu Abu al-Ḥasan al-Qusyairī al-Naisābūrī, *Šaḥīḥ Muslim*, Jilid 3. Cet. I Beirut: Dār Ihyā al-Turāsi al-‘Arabī, 2010.



BUSTANUL FUQAHA: JURNAL BIDANG HUKUM ISLAM

Vol. 2 No. 2 (2021): Hal. 232-250

EISSN: 2723-6021

Website: <https://journal.stiba.ac.id>

Jurnal

**BUSTANUL
FUQAHA**

Jurnal Bidang Hukum Islam

- Pendidikan Teknologi Agroindustri Angkatan 2011, “Teknologi Hasil Fermentasi Makanan Tape dalam Persepektif Hukum Islam”, *Laporan Hasil Penelitian*. Bandung: Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI, 2014.
- Poedjiadi. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press, 1994.
- Rosiyani, Rose. “Fermentasi”, *Situs Resmi Academia Edu*. <https://www.academia.edu/>
- Salma, and Robi Revianda. “Perspektif Hukum Islam (Hadd Al-Syurb) Tentang Aia Niro Dan Tuak (Khamr) Di Nagari Batu Payuang Halaban.” *Society* 8 no. 1 (Juni, 2020): 260–277. <https://doi.org/10.33019/society.v8i1.168>.
- Siebenhandl, S., Lestario L.N., Trimmel D., and Berghofer, E. “Studies on Tape Ketan–an Indonesian Fermented Rice Food.” *International Journal of Food Sciences and Nutritions* 52 no. 1 (July, 2009): 347–57. <https://doi.org/10.1080/09637480120057585>.
- Suprihati, *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press, 2010. <https://www.academia.edu/> . 11 Desember 2019.
- Syarifuddin, Amir. *Ushul Fikih*, Jakarta: Wacana Ilmu, 1997.