

## Identifikasi Makanan Halal dalam Perspektif *Hifz al-Nasl* pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura

Rohmat Badri Alim<sup>1</sup>, Abdur Rohman<sup>2</sup>, Dzikrulloh<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Keislaman, Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia  
alimbadri2002@gmail.com, abdur.rohman@trunojoyo.ac.id,  
dzikrulloh@trunojoyo.ac.id

### Abstract

Food is a basic need for humankind. A Muslim must pay attention to the halalness of the food he consumes. The command to consume halal food has been conveyed clearly by Allah SWT in the Qur'an and this can be understood in the concept of *maqasid sharia*. *Maqasid sharia* in halal food is the benefit behind consuming halal food as prescribed by religion. This research aims to understand the Identification of Halal Food Products from the *Hifz al Nasl* Perspective in UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura. This research uses a qualitative method, namely a descriptive approach and this type of research is field research. Researchers conducted observations, interviews and documentation to obtain primary and secondary data. This research provides results that in the perspective of *hifz al nasl* it includes three needs, namely primary (*dharuriyyah*), secondary (*hajiyyat*), and tertiary (*tahsiniyyat*). The primary need (*dharuriyyah*), namely the selection of soybean raw materials used, must continue to be paid attention to. Secondary needs (*hajiyyat*) are field surveys to see and buy selected and quality soybeans. The tertiary requirement (*tahsiniyyat*) is that the tools used in producing tofu must always be clean.

**Keywords:** Food; Halal; *Maqasid Syariah*

### Abstrak

Makanan adalah suatu kebutuhan yang pokok bagi umat manusia. Seorang muslim hendaknya memperhatikan hakikat makanan yang dikonsumsinya. Perintah mengkonsumsi makanan halal telah disampaikan oleh Allah SWT secara jelas dalam al-Qur'an dan hal tersebut dapat dipahami dalam konsep *maqasid syariah*. *Maqasid syariah* dalam makanan halal merupakan kemaslahatan dibalik mengkonsumsi makanan halal yang ditentukan oleh agama. Penelitian ini bertujuan untuk

dapat memahami identifikasi produk makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl* pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yakni pendekatan deskriptif dan jenis penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*). Peneliti melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi untuk mendapatkan data primer maupun sekunder. Penelitian ini memberikan hasil bahwa dalam perspektif *hifz al nasl* meliputi tiga kebutuhan yaitu primer (*dharuriyyah*), sekunder (*hajiyyat*), dan tersier (*tahsiniyyat*). Kebutuhan primer (*dharuriyyah*) yaitu pemilihan bahan baku kedelai yang di gunakan harus terus di perhatikan. Kebutuhan sekunder (*hajiyyat*) yaitu *survey* kelapangan untuk melihat dan membeli kedelai pilihan dan berkualitas. Kebutuhan tersier (*tahsiniyyat*) yaitu alat yang digunakan dalam memproduksi tahu harus selalu bersih.

**Kata Kunci:** Halal; Makanan; *Maqasid Syariah*

## **Pendahuluan**

Makanan berperan penting dalam ketaatan beragama, terutama bagi masyarakat Indonesia yang merupakan negara dengan mayoritas penduduk beragama Islam (Kusumaningtyas & Lestari, 2020). Menurut Badan Pusat Statistik, penduduk beragama Islam di Indonesia sebesar 207.176.162 (Paramita, 2017). Dengan jumlah penduduk sebesar itu sudah tentu secara umum, konsumen akan memilih produk produk halal sesuai dengan syariat Islam. Pada era sekarang dalam mengolah makanan dengan menggunakan berbagai teknik serta memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi, sehingga menjadikan produk tersebut siap dijual kepada masyarakat. Namun seperti yang diketahui, sebagian besar produk makanan dan teknologi didunia tidak menerapkan sistem halal yang menimbulkan kekhawatiran terhadap masyarakat Indonesia (Sayni, 2022).

Untuk memastikan beredarnya makanan halal yang layak dikonsumsi masyarakat muslim di Indonesia, dibentuklah lembaga otonom yang memiliki kebijakan dan wewenang terkait jaminan produk halal. Berdasarkan keputusan Menteri Agama Republik Indonesia nomor 519 tahun 2001 tanggal 30 November 2001 pasal 1 menunjuk Majelis Ulama Indonesia sebagai lembaga pelaksana pemeriksaan pangan yang menyatakan kehalalan suatu produk yang dikemas untuk diperdagangkan di Indonesia (Aziz et al., 2019). Menurut keputusan Menteri Agama Republik Indonesia nomor 518 tahun 2001 tanggal 30 November 2001 pasal 1 menjelaskan bahwa pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam (Tumangger et al.,

2022). Pemeriksaan pangan halal adalah pemeriksaan tentang keadaan tambahan dan bahan penolong serta proses produksi, personalia dan peralatan produksi, sistem manajemen halal dan hal lain yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan produksi pangan halal.

Kebijakan halal ini awalnya dimulai oleh Menteri Kesehatan pada tahun 1979 melalui surat keputusan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 280/Men.Kes/Per/XI/76 mengenai ketentuan peredaran dan penandaan pada makanan yang mengandung bahan berasal dari babi (Sup et al., 2020). Hal ini disebabkan beredarnya makanan yang mengandung bahan seperti *shortening* (lemak plastis dari bahan lemak babi yang biasa digunakan untuk membuat kue), *lard* ataupun *gelatine* (Anam & Wulandari, 2023), sehingga MUI (Majelis Ulama Indonesia) sebagai organisasi non pemerintah melakukan pendekatan kepada pemerintah dan akhirnya terbentuklah suatu lembaga yakni LPPOM-MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia) supaya bisa melindungi dan memberitahu masyarakat produk mana yang bisa dikonsumsi oleh umat muslim (Defry, 2020).

Mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban agama yang bernilai ibadah, memberikan kebaikan bagi kehidupan di dunia dan akhirat dan manifestasi dari rasa syukur kepada Allah atas segala nikmat-Nya. Sebaliknya, mengonsumsi makanan haram merupakan kemaksiatan, mendatangkan keburukan, dan bentuk ketundukan kepada setan. Makanan memberikan pengaruh baik secara fisik dan psikis manusia. Hal tersebut karena makanan yang dikonsumsi akan dicerna oleh tubuh, diserap gizinya, dan diedarkan ke seluruh tubuh manusia. Ini berarti makanan yang telah diproses sistem pencernaan akan mengalir dari ujung rambut ke ujung kaki menjadi energi yang menggerakkan aktivitas manusia (Aziz et al., 2019).

Indonesia sebagai pasar konsumen muslim yang sangat potensial membuat pemerintah memiliki tanggung jawab besar melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk (*product liability*) atas produk yang diedarkan jika terdapat cacat, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah ditetapkan (Ali, 2016).

Dengan potensi perkembangan tersebut, maka perlu adanya kajian hukum Islam salah satunya terkait *maqashid syariah*, sebagai kerangka yang melandasi pembentukan inovasi, pengembangan, pengelolaan dan pemasaran industri halal di Indonesia. *Maqashid syariah* merupakan bagian dari pada kajian hukum Islam untuk mengetahui maksud dan hikmah dari adanya perintah dan larangan dalam hukum Islam (Zaimsyah,

Annisa Masruri, 2019). Sehingga akal manusia selain hanya meyakini kebenaran wahyu melalui al-Quran dan sunnah, juga dapat memahami nilai-nilai maslahat yang dimaksud dalam setiap kandungan perintah menggunakan dan mengkonsumsi produk yang halal dan *thayyib* sebagaimana firman Allah Swt. Dalam kerangka *maqashid syariah*, hikmah atas sebuah ketentuan dalam Islam menjadikan manusia terlindungi dari kemafsadatan baik yang akan merugikan diri, keluarga dan lingkungan sekitar dari keburukan di dunia dan akhirat.

Salah satu konsep dalam *maqashid syariah* adalah *hifz al nasl* untuk mengetahui tujuan dan hikmah dari adanya perintah atau larangan dalam agama Islam, sehingga dapat menuntun manusia untuk memahami nilai-nilai maslahat yang dimaksudkan (Sarah & Isyanto, 2022). Dalam kerangka *hifz al nasl* (menjaga keturunan) merupakan sebuah ketentuan dalam Islam yang menjadikan umat muslim terlindungi dari hal hal yang merugikan diri, keluarga, keturunan, dan lingkungan sekitar dari keburukan di dunia dan akhirat.

Dari uraian latar belakang diatas, peneliti melakukan sebuah penelitian tentang bagaimana mengidentifikasi produk makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl*. Maka dari itu penulis melakukan kajian dan mengidentifikasi makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl* pada salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), yaitu UMKM Tahu Agung Jaya yang ada di Bangkalan Madura. Penelitian ini dilakukan karena jenis makanan ini sering ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia pada umumnya.

Tujuan penelitian yaitu untuk dapat mengidentifikasi produk makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl* pada UMKM Tahu Agung Jaya Socah Bangkalan Madura. Penelitian mengenai *hifz al nasl* pada produk makanan halal masih relatif sedikit. Oleh karena itu, hasil penelitian ini akan sangat membantu dalam menyikapi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya perkembangan industri halal pada tahun-tahun mendatang.

Penelitian terdahulu pada hakikatnya bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai kajian atau penelitian yang telah dilakukan seputar permasalahan yang diteliti dan jelas bahwa kajian atau penelitian yang dilakukan bukanlah merupakan pengulangan atau duplikasi dari penelitian yang sudah ada. Hingga saat penelitian ini dilaksanakan, belum banyak penelitian yang berkaitan tentang identifikasi produk makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl*. Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut.

Pertama, dalam Jurnal Ahkam oleh Muchtar Ali, "Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk atas Produsen Industri Halal". Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini berangkat dari lapangan dengan

melihat fenomena atau gejala yang terjadi untuk selanjutnya menghasilkan atau mengembangkan teori. Persamaan penelitian ini terletak pada relevansinya dengan pembahasan makanan halal dalam tinjauan syariah. Di sisi lain, perbedaan tujuan penelitian penelitian ini adalah untuk menjelaskan segala sesuatu yang diperbolehkan dan apa yang tidak diperbolehkan dalam hukum syariah (Ali, 2016).

Kedua, dalam Jurnal *Law and Justice* oleh Siska Lis Sulistiani, "Analisis *Maqasid Syariah* dalam Pengembangan Hukum Industri Halal di Indonesia". Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kepustakaan. Tujuan penulisan adalah untuk menginformasikan kepada masyarakat umum tentang perkembangan hukum industri halal di Indonesia berdasarkan hukum *maqasid syariah*. Persamaan penelitian ini terletak pada relevansi pembahasan *maqasid syariah* dalam industri halal. Fokus penelitian yang berbeda dalam penelitian ini adalah perkembangan undang-undang yang ada di industri halal Indonesia (Sulistiani, 2019).

Jurnal Ekonomi Syariah dan Bisnis oleh Jumriyah Riya dan Dzikrullah, "Identifikasi Halal Food pada Proses Produksi Menggunakan Analisis SWOT (*Metode Multicase Studi*)". Metodologi penelitian dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif berupa data primer dan sekunder. Persamaan dalam penelitian ini adalah keterhubungan antara pembahasan identifikasi makanan halal pada proses pembuatannya dengan penggunaan analisis SWOT. Di sisi lain, perbedaan objek penelitian penelitian ini terletak pada metodenya yaitu penelitian di beberapa tempat dan pondok pesantren (Riya & Dzikrullah, 2021).

### **Metodologi Penelitian**

Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Metode penelitian kualitatif berangkat dari lapangan dengan melihat fenomena atau gejala yang terjadi untuk selanjutnya dianalisis dengan teori yang ada (Murdiyanto, 2020). Peneliti mengambil lokasi penelitian di UMKM Tahu Agung Jaya Socah Bangkalan Madura. Peneliti ingin mengetahui apakah di pabrik tahu ini sudah menerapkan cara halal atau belum dalam proses produksinya karena pabrik tahu ini juga masih baru namun sudah dapat memberdayakan warga sekitar sebagai pekerja. Peneliti melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi untuk mendapatkan data primer dan sekunder. Adapun sebagai sumber primer, penulis melakukan wawancara dan observasi langsung ke lokasi. Data sekunder diperoleh dari catatan, dokumentasi dan artikel yang berkaitan dengan penelitian. Peneliti menggunakan metode analisis data berupa reduksi data, penyajian data dan pengambilan kesimpulan.

## Hasil dan Pembahasan

### 1. Gambaran Umum UMKM Pabrik Tahu

UMKM Tahu Agung Jaya terletak di Desa Socah Kecamatan Socah Bangkalan Madura. UMKM ini berdiri pada bulan November 2020 yang didirikan oleh bapak ZA dengan adiknya yang memulai usaha tahu karena di masa covid-19. Inisiatif ini muncul karena bahan baku tahu yaitu kedelai mudah didapatkan. Selain itu, maraknya pemutusan hubungan kerja (PHK) membuat keduanya berpikir untuk membuka lapangan pekerjaan terutama untuk masyarakat sekitar. Dengan modal awal sekitaran Rp. 100.000.000., usaha ini dimulai dengan membeli peralatan dan bahan pembuatan tahu. Kendala awal yang dihadapi untuk mendirikan pabrik tahu yaitu pada kurangnya *skill* membuat tahu. Untuk mengatasi tersebut, pendiri pabrik ini belajar kepada orang yang ahli selama kurang lebih satu tahun (Wawancara, Bapak ZA, 12 Oktober 2023).

UMKM Tahu Agung Jaya bergerak di dua bidang usaha, yaitu bidang produksi dan perdagangan. Di bidang produksi, UMKM Tahu Agung Jaya memproduksi tahu yang dilakukan di Desa Socah Kecamatan Socah Bangkalan Madura. Adapun di bidang perdagangan, pabrik ini memasarkan produknya melalui pasar-pasar tradisional khususnya pasar Socah dan eceran kepada masyarakat sekitar.

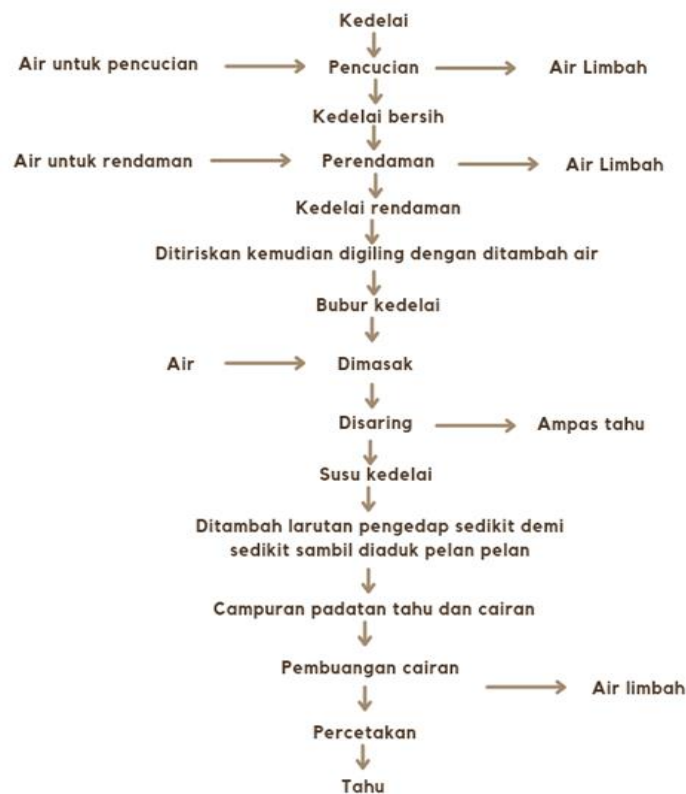
Dalam penyediaan tenaga kerja, UMKM Tahu Agung Jaya memberdayakan warga sekitar lokasi produksi sebagai karyawan. Hal ini dilakukan karena ingin membantu program pemerintah untuk mengurangi pengangguran dan memberikan lapangan pekerjaan untuk masyarakat, terutama warga yang terkena PHK.

Dalam proses produksi pembuatan tahu di butuhkan bahan baku utama, yaitu kedelai pilihan dan air bersih. Ketersediaan bahan baku merupakan hal yang paling utama dalam menjalankan suatu usaha. Jika ketersediaan bahan baku terbatas maka usaha tersebut tidak bisa dilakukan dengan baik dan berkesinambungan. Selain itu, perlu pula diperhatikan ketersediaan bahan penunjang lainnya. Jumlah bahan baku kedelai yang dibutuhkan oleh Bapak ZA dalam satu kali proses produksi untuk pembuatan tahu yaitu sebanyak 12,5 kg kedelai dan bisa menjadi 100 biji tahu.

Hasil dari observasi dan wawancara terkait proses produksi tahu maka dapat dianalisis sesuai dengan skema pada Gambar 1. Kegiatan tahap awal adalah menyiapkan semua perlengkapan produksi mulai dari bahan baku hingga alat yang digunakan, kemudian menimbang kedelai untuk diproduksi. Satu kali produksi memiliki ukuran masing-masing yaitu 12,5 kg dalam satu kali produksi yang kemudian menjadi 4 kotak tahu. Kemudian dilakukan perendaman kedelai kurang lebih 2,5 jam. Setelahnya dilakukan pencucian kedelai sampai bersih dengan menggunakan air dari

sumber mata air. Kedelai tersebut lalu digiling dengan menggunakan mesin penggiling dan di masak kurang lebih 15 menit. Berikutnya dilakukan penyaringan untuk memisahkan sari dan sepah dari kedelai menggunakan kain bersih. Setelahnya dilakukan pencampuran air cuka pada tahu dan didiamkan beberapa menit. Terakhir, bahan yang telah diolah dimasukkan ke dalam kotak sehingga menjadi tahu yang siap didistribusikan.

Gambar 1. Alur Proses Produksi Tahu



## 2. Analisis SWOT pada UMKM Pabrik Tahu

Analisis SWOT merupakan evaluasi dari hasil pengakuan keadaan untuk menentukan apakah kondisi diklasifikasikan sebagai kekuatan, kelemahan, peluang atau ancaman. Analisis SWOT merupakan bagian dari proses perencanaan. Organisasi perlu menilai kondisi saat ini dan masa depan yang akan mempengaruhi proses pencapaian tujuan. Melalui analisis SWOT, atas dasar analisis lingkungan internal dan eksternal diperoleh karakteristik kekuatan utama, keunggulan tambahan, faktor netral, kerugian utama dan kerugian tambahan berdasarkan analisa lingkungan internal dan eksternal yang dilakukan (Riya & Dzikrullah, 2021).

Analisis SWOT merupakan analisis yang bertujuan untuk merumuskan strategi organisasi dalam mencapai tujuannya. Bentuk analisis situasi ini dilakukan dengan mengidentifikasi beberapa faktor secara sistematis terhadap kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunity*), dan ancaman (*threat*) berdasarkan lingkungan internal dan eksternal. Kekuatan (*strength*) merupakan hal-hal dalam organisasi yang berupa sumber daya yang dapat dikendalikan dengan baik atau kegiatan perusahaan yang berjalan dengan baik. Kelemahan (*weakness*) merupakan hal-hal yang tidak berjalan dengan baik dalam suatu organisasi. Peluang (*opportunity*) merupakan faktor-faktor positif yang berasal dari lingkungan eksternal organisasi. Ancaman (*threat*) merupakan faktor negatif atau faktor buruk dari lingkungan eksternal yang bersifat mengancam organisasi.

### **Kekuatan (*Strength*)**

Beberapa kekuatan dari UMKM Tahu Agung Jaya adalah: Pertama, manajemen produksi yang baik. Manajemen produksi memiliki peran yang sangat penting dalam dunia industri karena berperan mengatur/mengkoordinasikan kegiatan untuk mencapai tujuan. Manajemen produksi yang terdapat di UMKM Tahu Agung Jaya sudah terkonsep dengan baik, dilihat dari bahan-bahan yang digunakan, alat yang digunakan, proses promosi dan distribusi. Bahan yang digunakan sudah jelas halal karena bahan utamanya hanya menggunakan kedelai, cuka dan air yang dari sumber langsung sehingga semua kehalalannya terjamin. Alat yang digunakan masih sangat tradisional yakni papan cetak untuk tahu, kain, dan tenaga manusia. Uniknyalah proses memasaknya masih menggunakan kayu bakar sehingga terjamin kehalalannya. Promosi yang digunakan pada pabrik tahu yakni secara langsung dengan cara karyawan pabrik terjun langsung ke pasar untuk mencari konsumen dan mensosialisasikannya. Ruang lingkup distribusi tahu untuk saat ini mencakup tiga tempat di kecamatan Socah Bangkalan.

Kedua, tingginya kesadaran pemilik usaha terhadap urgensi halal pada proses produksi. Pemilik usaha tahu ini sangat memperhatikan semua proses produksi supaya kehalalannya tetap terjaga, bahkan sering sekali terjun langsung memantau proses produksi.

### **Kelemahan (*Weakness*)**

Kelemahan dari UMKM ini diantaranya: Pertama, belum memiliki sertifikasi halal. Pemilik usaha belum mendaftarkan sertifikasi halal UMKM ini karena pangsa pasar yang masih kecil. Meski demikian, kehalalan produk tetap menjadi prioritas utama dari pemilik usaha ini. Kedua, persaingan yang ketat. Meski di kecamatan Socah sendiri hanya ada



satu UMKM dengan usaha tahu, namun tidak menutup kemungkinan meningkatnya persaingan pada aspek perdagangan di pasar.

### **Peluang (*Opportunity*)**

Peluang UMKM ini yaitu: Pertama, adanya kepercayaan dari konsumen. Kepercayaan konsumen merupakan hal yang sangat penting untuk dijaga. Tujuannya untuk meningkatkan bisnis agar dapat lebih berkembang. Kepercayaan merupakan sebuah syarat mutlak bagi perkembangan bisnis. Membangun kepercayaan memerlukan upaya lebih lanjut dalam mendapatkan, mempertahankan, dan meningkatkan konsumen. Kedua, bahan baku terjangkau. Kedelai sebagai komoditi utama pembuatan tahu didapatkan tanpa perantara sehingga kualitas ikut terjaga.

### **Ancaman (*Threat*)**

Adapun ancaman dalam UMKM ini seperti: Pertama, adanya persaingan kualitas dan kuantitas tahu antar industri tahu. Mengelola tahu kadang dengan perbedaan cara pengolahan, alat, atau dengan penggunaan bahan pengawet dapat memberikan pengaruh secara kualitas maupun kuantitas produk. Kedua, adanya fluktuasi harga bahan baku. Naik turunnya harga kedelai dikarenakan bahan baku masih dipasok dari luar daerah dapat menjadi salah satu keterbatasan proses produksi tahu yang lebih masif.

## **3. Hifz al Nasl pada UMKM Tahu Agung Jaya**

*Hifz al Nasl* (menjaga keturunan) adalah mencegah melakukan hal-hal buruk terhadap jiwa dan memastikannya tetap hidup. Menurut imam al-Ghazali, *hifz al nasl* merupakan ketentuan dasar dalam agama Islam yang bermuara pada perlindungan hak-hak manusia. Menurutnya, hukum apapun jika berlandaskan pada tujuan untuk menjaga jiwa maka dipastikan benar dan merupakan hukum syariat Islam (Masudi, 2013).

*Hifz al nasl*, ditinjau dari segi kebutuhannya, dapat dibedakan menjadi tiga peringkat (Fauziah, 2017): Pertama, memelihara keturunan dalam peringkat primer (*dharuriyyat*), contoh: disyariatkannya menikah dan dilarangnya berzina. Kalau kegiatan ini diabaikan, maka eksistensi keturunan akan terancam. Kedua, memelihara keturunan dalam peringkat sekunder (*hajiyyat*), contoh: ditetapkan ketentuan menyebutkan mahar bagi suami pada waktu akad nikah dan diberikan hak talaq padanya. Jika mahar itu tidak disebutkan pada waktu akad, maka suami akan mengalami kesulitan, karena ia harus membayar mahar *misl*. Sedangkan dalam kasus talaq, suami akan mengalami kesulitan jika tidak menggunakan hak talaqnya, padahal situasi rumah tangganya tidak harmonis. Ketiga, memelihara keturunan dalam peringkat tersier (*tahsiniyyat*), contoh: disyariatkan khitbah atau walimah dalam perkawinan. Hal ini dilakukan dalam rangka melengkapi kegiatan perkawinan. Jika ini diabaikan, maka

tidak akan mengancam eksistensi keturunan, dan tidak pula mempersulit orang yang melakukan perkawinan.

Allah telah menegaskan bahwa bekerja itu hendaknya sesuai dengan batas-batas kemampuan manusia. Dalam mencari pendapatan, Islam tidak memperkenankan seseorang untuk berusaha diluar kemampuannya dan terlalu terobebsi sehingga mengorbankan atau menelantarkan hak-hak yang lain baik kepada Allah, diri, maupun keluarga seperti pendidikan dan perhatian kepada anak dan keluarga (Manurung, 2018). *Hifz al nasl* (memelihara keturunan) memiliki tujuan yang selaras dengan hal tersebut. Manusia harus menjaga keseimbangan kehidupannya baik dunia maupun akhirat. Oleh karena itu, keberlangsungan pemeliharaan keturunan harus terus diperhatikan.

Jika merujuk pada data yang didapatkan dari UMKM Tahu Agung Jaya, *hifz al nasl* pada peringkat primer (*dharuriyyah*) yaitu pemilihan bahan baku kedelai yang digunakan terus diperhatikan. Tujuannya agar kualitas tahu terjaga dengan baik. Untuk mendapatkan kualitas tahu yang baik digunakan kedelai yang masih baru tersimpan di gudang. Sedangkan *Hifz al nasl* pada peringkat sekunder (*hajiyyat*), pemilik usaha langsung *survey* sendiri kelapangan untuk melihat dan membeli sendiri kedelai pilihan, agar kualitas tahu yang dihasilkan tetap terjaga cita rasanya. UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya sehari bisa memproduksi 300 tahu yang siap untuk dijual, karena faktor permintaan yang kadang naik turun. Selanjutnya, *hifz al nasl* pada UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya dalam peringkat tersier (*tahsiniyyat*) yaitu alat yang digunakan dalam memproduksi tahu harus selalu bersih.

Secara umum, UMKM Tahu Agung Jaya memberdayakan warga sekitar lokasi produksi sebagai tenaga kerja. Tujuannya untuk mengurangi pengangguran dan memberikan lapangan pekerjaan untuk mereka. Para tenaga kerja yang belum menikah dapat menabung dari hasil upah yang diperoleh guna mempersiapkan kehidupan dimasa depan sehingga pada pemeliharaan keturunan dapat tercapai melalui perolehan pendapatan yang diterima oleh setiap individu yang bekerja. Hal tersebut dapat dibuktikan berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti bersama Bapak A yang menyatakan bahwa:

“Ya, benar upah yang saya terima dari pabrik ini sangat membantu saya selain dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari saya juga dapat menyisihkan hasil pendapatan saya untuk ditabung dimana tabungan tersebut berguna untuk kepentingan saya karena saya masih bujang dan membutuhkan biaya untuk kedepannya jadi saya merasa beruntung bisa bekerja di UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya ini” (Wawancara, Bapak A/Pekerja, 12 Oktober 2023).

Pernyataan tersebut juga didukung oleh hasil wawancara kepada Bapak S yang juga merupakan salah satu pekerja UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya.

“Saya bekerja disini sangat nyaman dengan penghasilan yang saya peroleh perbulannya karena dapat menunjang kebutuhan keluarga saya dirumah. Saya tidak menginap disini sebab sudah berkeluarga jadi hanya di malam hari saya dapat berkumpul dengan keluarga dan bersantai. Jika waktu istirahat siang biasanya saya pulang kerumah untuk shalat dan makan bersama keluarga kemudian balik lagi ke pabrik” (Wawancara, Bapak S/Pekerja, tanggal 12 Oktober 2023)

Dari hasil wawancara diatas, UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya telah menyalurkan perannya dalam meningkatkan kemashlahatan perekonomian bagi para pekerja di pabrik tersebut. Sehingga memperoleh dampak yang baik bagi para pekerjanya dimana sebelum bekerja di UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya informan diatas tidak memiliki pekerjaan dan penghasilan yang tetap, dan setelah berdirinya UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya dapat memberikan dampak baik kepada pekerja. Maka kebutuhan perekonomian dan penghasilan para pekerja dapat terpenuhi baik bagi pribadi maupun untuk keluarga. Selain hal tersebut pekerja UMKM Pabrik Tahu Agung Jaya memiliki waktu bersama dengan keluarga di rumah.

### **Kesimpulan**

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa identifikasi makanan halal dalam perspektif *hifz al nasl* pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura meliputi tiga kebutuhan yaitu primer (*dharuriyyah*), sekunder (*hajiyyat*), dan tersier (*tahsiniyyat*). Kebutuhan primer (*dharuriyyah*) yaitu pemilihan bahan baku kedelai yang digunakan harus terus diperhatikan. Kebutuhan sekunder (*hajiyyat*) yaitu *survey* kelapangan untuk melihat dan membeli kedelai pilihan dan berkualitas. Kebutuhan tersier (*tahsiniyyat*) yaitu alat yang digunakan dalam memproduksi tahu harus selalu bersih.

Hasil penelitian ini sangat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya untuk menjawab perkembangan industri halal dan dapat menjadi rujukan penelitian selanjutnya terkait industri halal di Madura di masa yang akan datang. Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam mencari referensi yang sulit untuk diakses karena penelitian terkait *hifz al nasl* masih relatif sedikit. Penelitian ini merekomendasikan penelitian lanjutan dengan metode yang berbeda terkait seberapa berdampaknya industri halal di kalangan para pemilik usaha dan pekerja agar didapatkan hasil yang akurat dan membantu industri halal berkembang menjadi lebih pesat.

### Daftar Pustaka

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *Jurnal Ahkam*, 16(2), 291 – 306.
- Anam, M. K., & Wulandari, A. S. (2023). Penerapan Sertifikasi Halal Mui dan Edukasi Jaminan Produk Halal pada Bubuk Kopi Arabica di Pokmas Walida Desa Tlogosari Kecamatan Sumbermalang Kabupaten Situbondo. *Sibatik Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 2(11), 3565–3578.
- Aziz, M., Rofiq, A., & Abdul Ghofur. (2019). Regulasi Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal di Indonesia Perspektif Statute Approach. *Islamica: Jurnal Studi Keislaman*, 14(1), 151–170.
- Defry, Y. (2020). *Peranan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) Provinsi Lampung pada Label Halal Sebuah Produk*. UIN Raden Intan Lampung.
- Fauziah, N. N. (2017). *Implementasi Tata Kelola Perusahaan Ditinjau dari Perspektif Maqashid Syariah: Studi Kasus Bank Syariah Mandiri Malang*. UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Kusumaningtyas, M., & Lestari, S. (2020). Model Pengembangan Makanan dan Pariwisata Halal di Indonesia. *Media Mahardhika*, 19(1), 44–49.
- Manurung, A. R. (2018). Implementasi Maqasid Syariah pada BPRS al-Wasliyah Krakatau Medan. In *Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Masudi, M. F. (2013). *Syarah Konstitusi: UUD 1945 dalam Perspektif Islam*. Alvabet.
- Murdiyanto, E. (2020). *Penelitian Kualitatif (Teori dan Aplikasi beserta contoh proposal)*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta Press.
- Paramita, A. (2017). *Rencana Pengembangan Bisnis Kerudung Elita*. Universitas Gadjah Mada.
- Riya, J., & Dzikrullah, D. (2021). Identification of Halal Food in the Production Process Using SWOT Analysis (Multicase Study Method): Sosial dan Humaniora. *Maro: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, 4(2), 119–142.
- Sarah, S., & Isyanto, N. (2022). Maqashid Al-Syari’ah dalam Kajian Teoritik dan Praktek. *Tasyri’: Journal of Islamic Law*, 1(1), 69–104.
- Sulistiani, S. L. (2019). Analisis Maqashid Syariah dalam Pengembangan Hukum Industri Halal di Indonesia. *Law and Justice*, 3(2), 91–97.
- Sup, D. F. A., Fahmi, A. S. R., Hilal, F. N., & Firdaus, M. I. (2020). Dinamika Regulasi Sertifikasi Halal di Indonesia. *JESI: Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 10(1), 36–44.
- Tumangger, A. M., Nasution, A. A., & Jamaluddin, J. (2022). Analisis

Jurnal Riset Agama, Volume 3, Nomor 3 (Desember 2023): 388-400  
Rohmat Badri Alim, Abdur Rohman, Dzikrulloh/Identifikasi Makanan Halal  
dalam Perspektif *Hifz al-Nasl* pada UMKM Tahu Agung Jaya Bangkalan Madura

Pengaruh Sertifikat Produk Halal dalam Meningkatkan Minat Beli  
Konsumen Herbal Network International-Herba Penawar Alwahida  
Indonesia. *Mutlaqah: Jurnal Kajian Ekonomi Syariah*, 2(2), 1-12.  
Zaimsyah, Annisa Masruri, dan S. H. (2019). Review Maqashid Syariah  
Terhadap Konsumsi. *Ulumuna: Jurnal Kajian Islam*, 2(1), 22-33.