

KERAGUAN DAN KEPASTIAN HUKUM DALAM KONSUMSI PRODUK KULINER MODERN: PERSPEKTIF KAIDAH AL-YAQĪN LĀ YUZĀLU BI AL-SYAKK

Zulfitriana¹, Hasna Mardanus², Imran Anwar Kuba³, Achmad Musyahid⁴

¹²³⁴Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar

zulfitriana@gmail.com

Abstract

The rapid development of the modern culinary industry, which is characterized by the presence of imported and contemporary processed products and beverages such as sushi, ramen, contemporary desserts, and international fast food, has led to the emergence of a new phenomenon in the form of doubts among Muslim consumers about the halal nature of these products. This uncertainty usually results from the lack of clarity of raw materials, production processes, and the possibility of using items that intersect with non-halal ingredients. In this context, there is a need for a foundation of Islamic law that is able to provide certainty in dealing with consumption dynamics Hadith. This study aims to analyze the concept of legal doubt and certainty in the consumption of modern culinary products based on the perspective of the rules of jurisprudence of certainty that do not disappear with the Siyak. This study uses a qualitative approach with a desk research approach and a normative analysis of jurisprudence proposals. Data were obtained from classical literature of the endowment of jurisprudence, rules of jurisprudence, as well as contemporary sources such as scientific journals and halal fatwas. The results of the study show that the rules of certainty do not go away by siyak, provide a strong epistemological basis for determining the law of the origin of food sweetness, so that doubts without strong evidence cannot cancel out the halal status that was previously believed. This rule is relevant in answering the problem of modern culinary consumption that is full of siofat elements, while emphasizing the importance of verification through halal certification and wisdom (ihtiat). In conclusion, the Certainty Rule does not go away with Siyak plays an important role as a guide in providing legal certainty to Muslim consumers in dealing with the complexity of modern culinary products, to maintain a balance between legal beliefs and the realities of contemporary consumption.

Keywords: Legal Certainty, Modern Culinary, Syubhat, Fiqh Rules, Halal

Abstrak

Perkembangan industri kuliner modern yang semakin pesat, ditandai dengan hadirnya berbagai produk makanan dan minuman impor maupun olahan kontemporer seperti sushi, ramen, *dessert* kekinian, serta *fast food* global, telah memunculkan fenomena baru berupa keraguan di kalangan konsumen Muslim terkait kehalalan produk tersebut. Keraguan ini umumnya disebabkan oleh ketidakjelasan bahan baku, proses produksi, serta potensi penggunaan unsur yang beririsan dengan bahan non-halal. Dalam konteks ini, diperlukan landasan hukum Islam yang mampu memberikan kepastian dalam menghadapi dinamika konsumsi modern. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsep keraguan dan

kepastian hukum dalam konsumsi produk kuliner modern berdasarkan perspektif kaidah fikih *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kepustakaan (*library research*) dan analisis normatif-usul fikih. Data diperoleh dari literatur klasik ushul fikih, kaidah fikih, serta sumber-sumber kontemporer seperti jurnal ilmiah dan fatwa kehalalan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* memberikan dasar epistemologis yang kuat dalam menetapkan hukum asal kehalalan suatu makanan, sehingga keraguan yang tidak memiliki bukti kuat tidak dapat menghilangkan status halal yang telah diyakini sebelumnya. Kaidah ini relevan dalam menjawab problem konsumsi kuliner modern yang sarat dengan unsur syubhat, dengan tetap menekankan pentingnya verifikasi melalui sertifikasi halal dan kehati-hatian (*ihtiyāt*). Kesimpulannya, kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* berperan penting sebagai pedoman dalam memberikan kepastian hukum bagi konsumen Muslim dalam menghadapi kompleksitas produk kuliner modern, sehingga dapat menjaga keseimbangan antara keyakinan hukum dan realitas konsumsi kontemporer.

Kata kunci: Kepastian Hukum, Kuliner Modern, Syubhat, Kaidah Fikih, Halal

A. Pendahuluan

Perkembangan industri kuliner modern pada era globalisasi membawa perubahan signifikan dalam lanskap konsumsi masyarakat. Berbagai produk makanan dan minuman, baik dari dalam negeri maupun impor, kini semakin mudah diakses. Mulai dari sushi, ramen, matcha, *fast food*, hingga makanan olahan modern lainnya, semuanya telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat Muslim kontemporer. Namun dibalik kemudahan akses dan variasi tersebut, muncul problem baru yang cukup mengkhawatirkan. Konsumen semakin ragu terhadap kehalalan bahan, proses pengolahan, serta standar distribusi produk kuliner. Keraguan ini kerap menimbulkan kebingungan dalam menentukan status halal suatu produk, terutama ketika informasi label tidak transparan atau belum memiliki sertifikasi halal yang jelas.

Dalam perspektif hukum Islam, permasalahan ini berkaitan erat dengan prinsip dasar bahwa segala sesuatu pada aslinya adalah boleh secara prinsip selama tidak terdapat dalil yang mengharamkannya secara tegas. Prinsip ini kerap berhadapan dengan realitas adanya syubhat atau ketidakjelasan yang menimbulkan keraguan kondisi yang akan memunculkan dilema epistimologis antara kepastian hukum berbasis keyakinan dan keraguan yang muncul dari dugaan atau ketidakpastian informasi. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan kaidah fikih yang

mampu memberikan solusi normatif terhadap dinamika tersebut, salah satunya adalah kaidah *al-yaqin la yuzalu bi al-syakk* yang berarti kepastian tidak hilang karena keraguan.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas isu halal dalam produk makanan modern, khususnya terkait sertifikasi halal, kehalalan bahan tambahan pangan, serta analisis fatwa terhadap makanan impor. Kajian dalam beberapa jurnal terkait makanan halal menunjukkan bahwa tantangan utama dalam sebuah industri kuliner modern itu terletak pada kurangnya transparansi rantai produksi dan kompleksitas bahan tambahan yang berpotensi mengandung unsur-unsur non-halal. Selain itu, pada kajian lain juga menyoroti terkait peran Majelis Ulama Indonesia dalam memberikan kepastian hukum melalui sistem sertifikasi halal sebagai bentuk respons terhadap kebutuhan masyarakat Muslim.

Namun demikian, sebagian besar kajian atau penelitian tersebut masih berfokus pada aspek regulatif dan teknis sertifikasi halal. Penelitian tersebut belum mengkaji secara mendalam terkait permasalahan epistemologis hukum Islam dalam konteks keraguan konsumen dari perspektif kaidah fikih. Dengan kata lain, terdapat celah penelitian pada aspek integrasi antara fenomena keraguan konsumen modern dengan pendekatan kaidah *al-yaqin la yuzalu bi al-syakk* sebagai landasan teoritis dalam menetapkan kepastian hukum konsumsi.

Penelitian ini menyajikan kebaruan ilmiah berupa analisis normatif ushul fikih yang memadukan antara kaidah *al-yaqin la yuzalu bi al-syakk* dengan fenomena konsumsi kuliner modern. Berbeda dengan penelitian-penelitian terdahulu yang lebih bersifat empiris-regulatif, penelitian ini menitikberatkan pada dimensi epistemologis hukum Islam dalam mengatasi permasalahan terkait keraguan terhadap kehalalan produk kuliner kontemporer. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi dalam penguatan argumentasi hukum Islam berbasis kaidah fikih dalam konteks modernitas.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penelitian ini merumuskan beberapa permasalahan utama yang menjadi fokus kajian. Pertama, bagaimana konsep keraguan (*syakk*) dan kepastian hukum (*al-yaqin*) dalam perspektif hukum Islam dapat dipahami dalam konteks konsumsi makanan modern yang semakin kompleks dan beragam. Kedua, bagaimana kaidah fikih *al-yaqin la yuzalu bi al-*

syakk diterapkan dalam memberikan kepastian hukum terhadap status kehalalan produk kuliner modern yang sering menimbulkan keraguan di kalangan konsumen Muslim. Ketiga, bagaimana relevansi kaidah tersebut dalam menjawab tantangan kontemporer terkait kehalalan produk kuliner modern, khususnya dalam menghadapi dinamika globalisasi industri makanan yang sarat dengan unsur ketidakjelasan bahan dan proses produksi.

Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu ushul fikih, khususnya dalam penguatan dan pemahaman kaidah fikih sebagai instrumen untuk penyelesaian permasalahan hukum kontemporer. Secara praktis, penelitian ini dapat dijadikan sebagai rujukan oleh masyarakat Muslim dalam mengambil keputusan konsumsi makanan modern, serta menjadi bahan pertimbangan bagi lembaga sertifikasi halal dan pembuat kebijakan dalam memperkuat sistem jaminan produk halal di era globalisasi.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang menggunakan pendekatan studi kepustakaan (*library research*) dengan fokus pada analisis normatif dalam perspektif ushul fikih. Metode ini dipilih karena objek kajian berupa konsep-konsep hukum Islam, kaidah fikih, serta fenomena keraguan terhadap kehalalan produk kuliner modern yang tidak dapat diukur secara kuantitatif, melainkan perlu dianalisis secara mendalam berdasarkan sumber-sumber teks dan pemikiran ulama.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan ushul fikih dan kaidah fikih, khususnya kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*. Pendekatan ini bertujuan untuk menelaah bagaimana prinsip kepastian hukum dalam Islam dapat diaplikasikan dalam menjawab problematika konsumsi makanan modern yang sarat dengan unsur syubhat dan ketidakjelasan (*gharar*). Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga analitis-normatif, yaitu mengkaji konsep hukum Islam berdasarkan dalil-dalil syar'i, pendapat ulama, serta relevansinya dalam konteks kontemporer.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari literatur klasik ushul fikih dan kaidah fikih seperti *Al-Asybah wa an-Nazhair* karya Al-Suyuthi, serta kitab-kitab ushul fikih

lainnya yang relevan dengan pembahasan kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*. Adapun data sekunder diperoleh dari jurnal ilmiah, artikel akademik, hasil penelitian terdahulu, serta fatwa lembaga otoritatif seperti Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berkaitan dengan kehalalan produk kuliner modern.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui dokumentasi, yaitu dengan mengumpulkan, membaca, dan menelaah berbagai literatur yang relevan dengan fokus penelitian. Selanjutnya, data yang telah terkumpul dianalisis menggunakan teknik analisis isi (*content analysis*) dengan cara mengidentifikasi, mengklasifikasikan, dan menafsirkan konsep-konsep hukum Islam yang berkaitan dengan kepastian dan keraguan dalam konsumsi makanan modern.

Proses analisis data dilakukan secara deskriptif-analitis, yaitu dengan menggambarkan konsep-konsep yang ditemukan dalam literatur kemudian mengaitkannya dengan fenomena kontemporer. Hasil analisis tersebut kemudian diinterpretasikan berdasarkan prinsip-prinsip ushul fikih, khususnya kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*, untuk memperoleh kesimpulan yang komprehensif mengenai status hukum konsumsi produk kuliner modern dalam perspektif hukum Islam.

Dengan metode ini, penelitian diharapkan mampu memberikan kontribusi ilmiah yang bersifat teoritis dan aplikatif dalam memahami dinamika hukum Islam terhadap perkembangan industri kuliner global.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Konsep Keraguan dan Kepastian Hukum dalam Konsumsi Makanan Modern

Pembahasan ini secara khusus menjawab rumusan masalah pertama, yaitu bagaimana konsep keraguan (*syakk*) dan kepastian hukum (*al-yaqīn*) dalam konsumsi makanan modern dipahami dalam perspektif hukum Islam. Dalam konteks ini, hukum Islam memberikan kerangka epistemologis yang jelas dalam menempatkan antara keyakinan yang mapan dan keraguan yang bersifat dugaan, sehingga tidak terjadi perubahan hukum secara sembrono dalam aktivitas konsumsi.

a. Konsep Kepastian (*al-yaqīn*) dalam Hukum Islam

1) Definisi Yaqīn

Dalam perspektif ushul fikih, *al-yaqīn* dapat dipahami sebagai keyakinan yang bersifat pasti dan menetap dalam hati, yang diperoleh melalui dalil yang kuat dan tidak mengandung keraguan. Al-Zuhayli menjelaskan bahwa *yaqīn* merupakan bentuk pengetahuan yang tidak dapat digugurkan oleh dugaan atau spekulasi, karena ia memiliki dasar epistemologis yang kokoh dalam hukum Islam (al-Zuhayli, 2018).

Dalam konteks konsumsi makanan, *yaqīn* berkaitan dengan keyakinan bahwa suatu makanan berada dalam status halal berdasarkan dalil atau hukum asalnya, bukan berdasarkan prasangka atau keraguan yang belum terbukti secara ilmiah maupun syar'i.

2) Prinsip Dasar Kepastian Hukum dalam Fikih

Salah satu prinsip fundamental dalam hukum Islam adalah bahwa “kepastian tidak dapat dihilangkan oleh keraguan” (*al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*). Kaidah ini menunjukkan bahwa status hukum yang telah ditetapkan secara pasti tidak dapat berubah hanya karena adanya dugaan yang tidak memiliki bukti kuat (Bayyah, 2020).

Al-Suyuthi menegaskan bahwa kaidah ini berlaku dalam seluruh aspek fikih, termasuk ibadah, muamalah, dan konsumsi, karena ia menjaga stabilitas hukum agar tidak mudah berubah oleh asumsi subjektif (Al-Suyuthi, 2019). Dalam konteks modern, prinsip ini menjadi cukup penting guna menghindari sikap berlebihan dalam mencurigai kehalalan suatu produk tanpa dasar yang jelas.

b. Asal Hukum Makanan adalah Mubah

Para ulama ushul fikih sepakat bahwasanya hukum asal segala sesuatu termasuk makanan adalah mubah (boleh), selama tidak terdapat dalil yang secara tegas mengharamkannya (Al-Qaradawi, 2019). Prinsip ini yang kemudian menjadi dasar utama dalam menentukan status halal suatu makanan dalam Islam.

Dengan demikian, selama tidak ada bukti yang menunjukkan keharaman suatu makanan baik itu dari bahan, proses, maupun dampaknya, maka status hukumnya tetap kembali pada hukum asal yaitu halal atau mubah.

Hal ini memperkuat posisi *yaqīn* dalam menjaga stabilitas hukum konsumsi di tengah perkembangan industri kuliner modern.

2. Konsep Keraguan (al-syakk) dalam Konsumsi

a. Pengertian Syakk dan Syubhat

Syakk dalam ushul fikih diartikan sebagai keadaan ragu antara dua kemungkinan tanpa adanya dalil yang menguatkan salah satunya. Sementara itu, *syubhat* adalah perkara yang tidak jelas status hukumnya antara halal dan haram, sehingga menimbulkan kebingungan bagi mukallaf (Al-Zuhayli, 2020).

Dalam konteks konsumsi, *syubhat* ini sering kali muncul ketika konsumen tidak memiliki informasi yang cukup mengenai bahan, proses, atau sumber suatu produk makanan.

b. Bentuk Keraguan dalam Makanan Modern

Keraguan dalam konsumsi makanan modern dapat muncul dalam berbagai bentuk, di antaranya sebagai berikut:

- 1) Ketidakjelasan label halal pada produk impor
- 2) Penggunaan bahan tambahan yang tidak dikenal status kehalalannya
- 3) Proses produksi yang melibatkan lintas negara tanpa adanya transparansi
- 4) Penggunaan teknologi pangan modern yang kompleks

Fenomena ini menunjukkan bahwa modernisasi industri pangan telah memperluas spektrum keraguan yang sebelumnya tidak ditemukan dalam konteks makanan tradisional.

c. Faktor Munculnya Keraguan

Ada beberapa faktor utama yang menjadi penyebab meningkatnya keraguan terhadap kehalalan produk kuliner modern, yaitu:

1) Bahan Impor

Banyak produk makanan yang menggunakan bahan baku impor yang mana bahan baku tersebut tidak selalu memiliki sertifikasi halal yang jelas di negara asalnya, sehingga menimbulkan ketidakpastian hukum.

2) Gelatin dan Enzim

Penggunaan gelatin yang berasal dari hewan serta enzim dalam proses pengolahan makanan juga sering kali menjadi sumber keraguan karena tidak selalu diketahui asal-usulnya.

3) Alkohol dan Makanan

Beberapa produk makanan modern yang menggunakan alkohol dalam proses ekstraksi rasa atau sebagai bahan tambahan, hal ini menimbulkan perdebatan hukum di kalangan ulama kontemporer.

4) Produksi Industri Modern

Kompleksitas rantai produksi makanan global membuat konsumen sulit melacak sumber bahan secara detail, sehingga memperbesar potensi *syubhat*.

Konsep kepastian (*al-yaqīn*) dalam hukum Islam menempatkan hukum asal makanan adalah halal atau mubah selama tidak ada dalil yang mengharamkan. Sementara itu, konsep keraguan (*al-syakk*) muncul sebagai akibat dari kompleksitas industri kuliner modern yang menciptakan informasi tidak jelas.

Dengan demikian, terdapat hubungan dialektis antara kepastian dan keraguan, di mana kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* berfungsi sebagai mekanisme normatif untuk menjaga agar hukum tidak berubah hanya karena ada dugaan. Hal ini menunjukkan bahwa dalam konteks konsumsi makanan modern, hukum Islam tetap memberikan kepastian hukum yang stabil, dan sekaligus mengakomodasi prinsip kehati-hatian dalam menghadapi perkembangan industri pangan global.

3. Penerapan Kaidah *al-Yaqīn Lā Yazūlu bi al-Syakk* dalam Konsumsi Kuliner Modern

Pembahasan ini ditujukan untuk menjawab bagaimana kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* bekerja dalam struktur penetapan hukum konsumsi kuliner modern yang saat ini semakin kompleks. Temuan utama menunjukkan bahwa kaidah ini tidak hanya sekadar berfungsi sebagai prinsip fikih yang bersifat normatif, tetapi juga berfungsi sebagai kerangka epistemologis yang membatasi dominasi keraguan dalam penentuan hukum halal-haram. Dalam konteks industri pangan global, kaidah ini menjadi mekanisme korektif terhadap kecenderungan

masyarakat yang sering kali membangun hukum konsumsi berdasarkan informasi parsial, asumsi, dan viralitas informasi, bukan pada bukti yang valid secara syar'i.

a. Kaidah al-Yaqīn Lā Yazūlu bi al-Syakk

1) Redaksi Kaidah dan Fondasi Dalil

Kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* pada hakikatnya menggambarkan bahwa segala sesuatu yang telah ditetapkan berdasarkan keyakinan tidak dapat dihapus hanya karena muncul keraguan. Dalam struktur epistemologi hukum Islam, kaidah ini menegaskan adanya hierarki pengetahuan di mana *yaqīn* berada pada level tertinggi, sedangkan *syakk* berada pada level yang tidak memiliki otoritas hukum untuk mengubah status yang telah terbangun dengan kokoh.

Landasan normatif kaidah ini dapat ditelusuri dalam Al-Qur'an:

وَمَا يَتَّبِعْ أَكْثَرُهُمْ إِلَّا ظَنًّا إِنَّ الظَّنَّ لَا يُغْنِي مِنَ الْحَقِّ شَيْئًا

Terjemahnya:

"Sesungguhnya prasangka itu tidak berguna sedikit pun untuk mencapai kebenaran".

Ayat ini menunjukkan bahwa hukum tidak dapat dibangun di atas dugaan yang tidak memiliki dasar kuat, termasuk dalam persoalan konsumsi makanan.

Selain itu, hadis Nabi SAW mempertegas prinsip ini:

إِذَا وَجَدَ أَحَدُكُمْ فِي بَطْنِهِ شَيْئًا فَأَشْكَلَ عَلَيْهِ أَخْرَجَ مِنْهُ شَيْءٌ أَمْ لَا فَلَا يَخْرُجَنَّ مِنَ الْمَسْجِدِ حَتَّى يَسْمَعَ صَوْتًا أَوْ يَجِدَ رِيحًا

Artinya:

"Apabila salah seorang di antara kalian merasakan sesuatu dalam perutnya lalu ia ragu apakah telah keluar sesuatu atau tidak, maka janganlah ia keluar dari masjid hingga ia mendengar suara atau mencium bau." (HR. Muslim).

Hadis ini menegaskan bahwa keraguan tidak dapat menghilangkan keyakinan yang telah ada sebelumnya, kecuali terdapat bukti yang jelas dan nyata.

Dalam praktik hukum Islam, dalil-dalil tersebut menjadi fondasi bahwa perubahan status hukum tidak boleh didasarkan pada spekulasi, melainkan harus berbasis bukti yang meyakinkan.

2) Penjelasan Ulama Ushul Fikih

Kaidah ini memegang peranan sentral dalam struktur ushul fikih karena memiliki kaitan yang erat dengan stabilitas hukum. Al-Zarqa menjelaskan bahwa kaidah ini berlaku secara menyeluruh dalam seluruh aspek fikih karena berfungsi untuk menjaga hukum agar tidak berubah hanya karena keraguan yang tidak berdasar (Al-Zarqa, 2019). Dengan demikian, dapat ditegaskan bahwa hukum Islam menjalankan sistem epistemik yang menolak ketidakpastian sebagai landasan perubahan hukum.

Al-Suyuthi menegaskan bahwa segala sesuatu yang telah ditetapkan berdasarkan keyakinan tidak dapat dihapus kecuali jika dibuktikan dengan keyakinan yang setara atau yang lebih kuat (Al-Suyuthi, 2019). Pendapat ini menegaskan bahwa hukum Islam tidak mengakui perubahan hukum yang hanya berlandaskan dugaan atau isu-isu yang belum terkonfirmasi.

Kaidah ini bertindak sebagai perisai syariat yang bertujuan untuk melindungi umat Islam dari sikap berlebihan dalam beribadat, terutama dalam menghadapi was-was dan keraguan yang tidak berdasar. (Zaidan, 2020). Dengan demikian, kaidah tersebut tidak hanya menjadi pedoman hukum, tetapi juga berfungsi untuk menjadi control psikologis dalam menjalani praktik keberagamaan.

3. Implementasi pada Produk Kuliner Modern

a. Sushi dan Makanan Jepang

Sushi dan hidangan Jepang sering kali menjadi titik diskusi hangat dalam konsumsi Umat Muslim, terutama menyangkut penggunaan *mirin*, sake, serta beberapa variasi saus yang mengandung alkohol dalam jumlah terbatas. Tidak hanya itu, teknik pengolahan yang berbeda dari standar halal tradisional juga menambah lapisan kompleksitas dalam penilaian hukum (Nurul Huda, 2021).

Dalam kajian fikih kontemporer, isu ini tidak sekadar dipahami sebagai persoalan bahan makanan, melainkan juga sebagai permasalahan epistemologis yang menyentuh batas antara kepastian hukum (*yaqīn*) dan dugaan (*syakk*). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa *mirin* merupakan bumbu hasil fermentasi beras yang mengandung alkohol berkisar 8–14%, dan

dalam berbagai fatwa, *mirin* sering kali dikategorikan sebagai bahan yang bermasalah karena tetap memiliki unsur memabukkan, meskipun digunakan dalam takaran terbatas dalam proses memasak (Wahyudi, 2026). Bahkan dalam praktik industri sushi, *mirin* sering kali dicampurkan ke dalam nasi sushi dan beragam saus untuk memberikan rasa manis serta tekstur lengket yang khas, sehingga keberadaan *mirin* tidak bersifat opsional semata, melainkan telah menjadi bagian integral dari resep makanan tersebut.

Dalam sejumlah kajian hukum Islam kontemporer, keberadaan *mirin* dalam makanan dipandang sebagai titik kritis halal (*critical point of halal*), hal ini karena meskipun bahan utama sushi seperti ikan pada dasarnya halal, status hukum produk dapat berubah jika terdapat campuran bahan yang sudah jelas keharamannya. Sebagian restoran sushi yang berupaya memperoleh sertifikasi halal di Indonesia harus mengganti *mirin* dengan bahan alternatif non-alkohol, seperti cuka beras dan gula, sebagai bentuk penyesuaian terhadap standar halal yang telah ditetapkan oleh lembaga otoritatif (Christina, 2014). Hal ini memperlihatkan bahwa dalam sistem kuliner modern, kehalalan tidak hanya ditentukan oleh bahan utama saja, melainkan juga oleh seluruh komposisi dan proses produksi secara menyeluruh.

Menurut prinsip kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*, hukum asal makanan laut tetap halal berdasarkan nash Al-Qur'an (QS. Al-Ma'idah: 96), sehingga status awal sushi adalah halal. Namun, keberadaan *mirin* dan *sake* sebagai bahan yang mengandung alkohol menimbulkan wilayah syubhat, namun kondisi ini tidak serta-merta membatalkan hukum asal kecuali terdapat bukti pasti yang menunjukkan bahwa unsur haram masih dominan atau tidak mengalami perubahan dalam proses pengolahan. Kaidah ini memberikan batasan yang jelas bahwa keraguan terhadap keberadaan atau kadar bahan tidak cukup untuk mengharamkan suatu makanan tanpa adanya kepastian hukum yang kuat.

Fenomena ini menunjukkan bahwa ternyata keraguan masyarakat terhadap sushi lebih banyak dipengaruhi oleh terbatasnya informasi dan rumitnya rantai produksi global dibandingkan bukti keharaman yang pasti. Dalam banyak kasus, perbedaan antara restoran yang menggunakan *mirin*

dengan yang telah beralih menggunakan bahan halal tidak selalu terlihat oleh konsumen, sehingga menciptakan ruang interpretasi yang luas. Oleh karena itu, dalam sistem hukum konsumsi modern, kehadiran sertifikasi halal menjadi instrumen penting untuk mengubah keraguan (*syakk*) menjadi kepastian (*yaqīn*) yang bersifat kolektif atau kepastian yang tidak hanya bersifat personal, tetapi juga dapat dipertanggungjawabkan secara hukum.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pada dasarnya sushi tetap berada dalam kategori halal selama tidak terdapat bukti yang meyakinkan mengenai kandungan unsur yang diharamkan atau yang tidak memenuhi standar halal yang telah ditetapkan oleh lembaga resmi. Keraguan terhadap penggunaan *mirin* atau bahan sejenis tidak memadai untuk mengubah status hukum, karena dalam kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*, hukum yang telah ditetapkan berdasarkan kepastian itu tidak dapat lagi dihapus hanya karena munculnya dugaan. Namun, apabila ditemukan bukti yang jelas bahwa produk tersebut memang masih mengandung unsur alkohol yang tidak hilang selama dalam proses pengolahan, maka status hukumnya bisa berubah menjadi haram. Dengan demikian, penetapan hukum dalam kasus sushi senantiasa harus selalu berlandaskan pada bukti yang terverifikasi, bukan hanya sekadar persepsi atau asumsi semata terhadap bahan yang digunakan.

b. Ramen, Daging Impor, dan Bumbu Instan

Produk ramen dan makanan berbasis daging impor juga menimbulkan permasalahan hukum yang lebih kompleks dalam konsumsi Muslim, terutama terkait kejelasan perihal proses penyembelihan hewan (*dhabh syar'ī*), keabsahan sertifikasi negara asal, serta penggunaan bumbu instan yang sering kali tidak mencantumkan secara rinci sumber bahan bakunya. Dalam beberapa kasus, sebagian besar produk makanan impor hanya menampilkan informasi umum semata seperti “beef flavour”, “seasoning”, atau “animal extract” tanpa memberikan penjelasan yang lebih detail mengenai asal hewan, metode penyembelihan, maupun kemungkinan kontaminasi silang selama proses produksi. Kondisi inilah yang kemudian menimbulkan ruang keraguan (*syakk*) di tingkat konsumen karena terbatasnya akses terhadap informasi rantai pasok yang bersifat global dan berlapis. Penelitian terkait konsumsi makanan halal

menunjukkan bahwa ketidakjelasan label dan kurangnya transparansi bahan menjadi salah satu faktor utama penyebab meningkatnya kehati-hatian konsumen Muslim dalam membeli produk impor, termasuk daging olahan dan makanan instan yang berbasis protein hewani (Nursyamsiah dkk., 2022).

Dalam perspektif industri halal global, rantai pasok daging impor memiliki risiko yang lebih tinggi karena melibatkan banyak aktor, mulai dari rumah potong hewan di negara asal, proses pengolahan, hingga distribusi internasional. Studi tentang sistem halal *supply chain* menegaskan bahwa salah satu tantangan utama yang dihadapi dalam industri pangan halal adalah memastikan autentisitas bahan baku serta mencegah kontaminasi atau substitusi bahan yang tidak sesuai dengan standar halal selama proses distribusi lintas negara. Situasi ini menjadi semakin kompleks pada produk ramen instan yang sering menggunakan ekstrak daging, kaldu bubuk, atau *flavor enhancer* yang tidak selalu bisa ditelusuri sumber asalnya oleh konsumen akhir. Dalam beberapa kasus pengawasan produk impor, ditemukan bahwa komposisi bahan yang tidak jelas dapat menimbulkan status syubhat, sehingga memerlukan klarifikasi yang lebih lanjut dari lembaga otoritatif sebelum dikonsumsi.

Keraguan yang muncul pada produk seperti ramen impor pada dasarnya tidak hanya berasal dari bukti keharaman yang pasti, tetapi juga karena dipicu oleh informasi yang terbatas, minimnya transparansi produsen, serta perbedaan standar sertifikasi halal antarnegara. Dalam konteks ini, sebagian penelitian menunjukkan bahwa konsumen Muslim sangat bergantung pada label halal dan otoritas sertifikasi dalam menentukan keputusan konsumsi, karena tidak semua konsumen memiliki kemampuan untuk menelusuri keabsahan bahan secara mandiri (Musthofa, 2021). Dengan demikian, keberadaan sertifikasi halal menjadi instrumen yang sangat penting dalam mengurangi ketidakpastian hukum konsumsi, sekaligus mengubah keraguan individual menjadi kepastian kolektif yang dapat dipertanggungjawabkan secara syar'i.

Dalam hadis Nabi SAW disebutkan:

الْحَلَالُ بَيِّنٌ وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا مُشَبَّهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِّنَ النَّاسِ

Artinya:

“Yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya ada yang syubhat, yang tidak banyak diketahui orang.”

Hadis ini menunjukkan bahwa perkara syubhat tidak boleh langsung dihukumi haram tanpa bukti yang jelas. Dalam konteks daging impor, selama tidak terdapat indikasi kuat bahwa produk tersebut berasal dari hewan yang tidak disembelih sesuai syariat, maka status asal tetap kembali pada hukum halal.

Dengan demikian, dapat dipahami bahwa permasalahan pokok pada produk ramen dan daging impor itu bukan semata hanya terletak pada keberadaan bahan haram secara pasti, tetapi juga pada informasi tidak jelas yang menciptakan wilayah syubhat dalam persepsi konsumen. Dalam kerangka kaidah al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk, status halal tidak dapat diubah hanya berdasarkan dugaan terhadap bahan yang tidak terverifikasi, kecuali memang terdapat bukti yang jelas terkait keharaman substansi atau prosesnya. Maka dari itu, penilaian hukum terhadap produk ini sangat menuntut pendekatan verifikatif melalui sertifikasi halal dan sistem audit rantai pasok, bukan hanya sekadar asumsi yang lahir dari informasi yang terbatas.

c. Matcha, Dessert Modern, dan Minuman Kekinian

Produk seperti matcha, boba, dessert modern, serta minuman kekinian sering kali dikategorikan sebagai syubhat dalam konsumsi Muslim karena adanya penggunaan berbagai bahan tambahan seperti gelatin, emulsifier, stabilizer, dan perisa sintetis yang mana bahan-bahan tersebut tidak selamanya dapat dilacak dengan jelas terkait sumber pembuatannya. Dalam industri pangan modern, bahan-bahan aditif tersebut bisa berasal dari sumber hewani maupun nabati, sehingga status kehalalannya sangat bergantung pada asal dari bahan baku serta proses produksinya. Gelatin, misalnya, merupakan hasil hidrolisis kolagen yang dapat berasal dari babi, sapi, maupun ikan, sehingga status hukumnya berubah mengikuti sumbernya. Jika berasal dari hewan yang tidak disembelih secara syar'i maka hukumnya menjadi haram, sedangkan apabila berasal dari ikan atau hewan halal yang disembelih dengan benar maka hukumnya tetap halal (Aris dkk., 2020). Hal demikian juga berlaku pada emulsifier serta bahan tambahan pangan lainnya yang dalam beberapa kasus memiliki fungsi teknologi tanpa menunjukkan secara eksplisit sumber asalnya, sehingga menimbulkan ketidakpastian di tingkat konsumen Muslim.

Sumber asal yang tidak jelas tersebut diperkuat oleh karakter industri pangan modern yang bersifat global dan kompleks, di mana satu produk dapat melalui rantai produksi lintas negara dengan standar bahan yang berbeda-beda. Studi tentang keamanan dan status halal bahan aditif menunjukkan bahwa sebagian besar dari food additive digunakan untuk meningkatkan tekstur, rasa, dan daya simpan produk, namun tidak semuanya memiliki status halal yang langsung dapat diidentifikasi tanpa sertifikasi atau audit bahan yang jelas (Fermanto & Sholahuddin, 2020). Kondisi tersebut menyebabkan munculnya keraguan (syakk) pada konsumen, terutama ketika label produk makanan hanya mencantumkan istilah umum seperti “flavoring”, “emulsifier”, atau “gelatin” tanpa memberikan penjelasan detail mengenai sumbernya.

Namun demikian, tidak semua bahan tambahan tersebut berasal dari sumber yang diharamkan. Beberapa penelitian menunjukkan adanya industri pangan yang saat ini telah mengembangkan alternatif halal seperti gelatin berbasis ikan atau tumbuhan, serta emulsifier nabati yang dapat menggantikan bahan berbasis hewani (Arnamalia dkk., 2022). Bahkan dalam kajian halal kontemporer, penekanan utama tidak hanya terbatas pada jenis bahan, melainkan juga pada proses transformasi dan jaminan sertifikasi halal yang memastikan bahwa seluruh rantai produksi telah memenuhi standar syariah. Dengan demikian, status syubhat pada produk-produk modern lebih banyak dipengaruhi oleh keterbatasan informasi dan transparansi label dibandingkan oleh keberadaan unsur haram secara pasti.

Dalam QS. Al-Baqarah ayat 168 Allah berfirman:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

Terjemahnya:

“Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi.”

Ayat ini menegaskan bahwa hukum asal makanan adalah halal selama tidak terdapat unsur yang jelas mengubah statusnya. Dalam praktik industri modern, bahan tambahan sering kali mengalami proses kimia yang tidak lagi mempertahankan identitas asalnya, sehingga penilaian hukum tidak dapat hanya bergantung pada dugaan.

Dalam perspektif kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*, kondisi ini menegaskan bahwa ketidakjelasan sumber bahan tidak serta-merta dapat mengubah status halal suatu produk yang pada dasarnya telah terbukti aman dan halal berdasarkan sertifikasi atau data yang valid. Keraguan konsumen terhadap *matcha*, *boba*, atau *dessert modern* harus ditempatkan dalam kerangka epistemologis yang membedakan antara dugaan dan kepastian hukum. Oleh karena itu, selama tidak terdapat bukti yang jelas mengenai penggunaan bahan haram dalam produk tersebut, maka status asal kebolehan tidak gugur hanya karena asumsi atau keterbatasan informasi.

d. Produk Restoran Cepat Saji (*Fast food*)

Restoran cepat saji global merupakan restoran yang memiliki rantai produksi yang terbilang sangat kompleks, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, distribusi, hingga penyajian yang kerap melibatkan banyak negara dengan masing-masing standar regulasi yang berbeda. Kompleksitas ini mengakibatkan aspek kehalalan tidak hanya bergantung pada satu titik produksi saja, melainkan pada keseluruhan sistem rantai pasok (*halal supply chain*) yang harus terjamin integritasnya secara menyeluruh. Dalam konteks industri pangan modern, tantangan utama terletak pada potensi kontaminasi silang, standar penyembelihan yang berbeda, serta penggunaan bahan tambahan yang berasal dari berbagai sumber yang tidak selalu mudah untuk ditelusuri oleh para konsumen akhir. Dengan demikian, sistem jaminan halal (*halal assurance system*) menjadi salah satu instrumen yang penting untuk memastikan bahwa setiap tahap produksi telah memenuhi standar syariah secara konsisten (Amalia dkk., 2021).

Seiring dengan perkembangan tersebut, banyak perusahaan *fast food* global yang telah memperoleh sertifikasi halal dari lembaga resmi di berbagai negara sebagai bentuk jaminan kepatuhan terhadap standar halal internasional. Sertifikasi ini tidak hanya berfungsi sebagai label legalitas, tetapi juga berfungsi sebagai mekanisme verifikasi yang melibatkan audit bahan baku, pemeriksaan proses produksi, serta pengawasan distribusi untuk memastikan tidak ada unsur yang bertentangan dengan ketentuan syariah. Beberapa kajian terkait sistem jaminan halal menunjukkan bahwa keberadaan sertifikasi serta

audit berbasis standar internasional sangat berperan penting dalam peningkatan kepercayaan konsumen Muslim terhadap produk pangan global, sekaligus memperkuat integritas rantai pasok halal di tengah kompleksnya industri modern yang terus mengalami perkembangan.

Dengan demikian, meskipun sistem produksi restoran cepat saji bersifat lintas negara dan sangat kompleks, keberadaan sertifikasi halal dari lembaga otoritatif berfungsi sebagai mekanisme transformasi dari potensi keraguan (syakk) menjadi kepastian (yaqīn) dalam konsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa dalam perspektif hukum Islam kontemporer, kepastian halal itu tidak hanya ditentukan oleh pengetahuan individual terhadap bahan makanan, tetapi juga oleh sistem verifikasi kolektif yang telah sesuai dengan standar dan mampu dipertanggungjawabkan baik secara ilmiah maupun secara syar'i.

Sertifikasi halal sangat penting sebagai instrumen dalam penetapan kepastian hukum. Sertifikasi halal merupakan bentuk perlindungan terhadap konsumen Muslim di tengah meningkatnya peredaran produk lokal maupun impor yang belum memiliki kejelasan status halal. Proses sertifikasi halal ini tidak hanya berfungsi sebagai mekanisme administratif, tetapi juga berfungsi sebagai upaya untuk mewujudkan kemaslahatan (maslahah) melalui pemberian jaminan kepastian hukum kepada masyarakat dalam memilih dan mengonsumsi produk pangan. Dalam hal ini, sertifikasi halal menjadi sarana penghubung antara prinsip kehati-hatian dengan kebutuhan akan kepastian hukum, sehingga masyarakat tidak akan terjebak pada keraguan yang berlebihan apabila dihadapkan dengan produk makanan modern yang kompleks (Dermawan dkk., 2025).

Pandangan tersebut semakin relevan ketika dikaitkan dengan fenomena arus informasi digital yang memungkinkan berbagai klaim terkait kehalalan suatu produk yang beredar secara luas tanpa adanya proses verifikasi yang memadai. Otoritas keagamaan memiliki peran yang sangat penting dalam membangun legitimasi pengetahuan keagamaan di tengah kontestasi informasi yang semakin berkembang dalam ruang publik (Kuba dkk., 2025). Pada situasi konsumsi produk kuliner modern, keberadaan lembaga seperti MUI menjadi sangat penting karena Lembaga tersebut berfungsi sebagai otoritas untuk

memberikan rujukan hukum yang dapat dipercaya apabila masyarakat dihadapkan pada berbagai informasi yang saling bertentangan terkait status halal suatu produk. Dengan demikian, sertifikasi halal dan fatwa keagamaan tidak hanya berfungsi sebagai instrumen regulatif, tetapi juga berfungsi sebagai mekanisme pembentukan kepastian hukum yang dapat mengubah keraguan (*syakk*) menjadi keyakinan (*yaqīn*) dan dapat dipertanggungjawabkan secara syar'i.

Oleh karena itu, dalam penerapan kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk*, status halal suatu produk yang telah ditetapkan melalui proses sertifikasi dan verifikasi yang sah tidak dapat lagi dibatalkan hanya karena adanya informasi yang belum terbukti kebenarannya atau karena adanya dugaan yang berkembang di masyarakat.

4. Analisis Implementatif Kaidah dalam Konsumsi Modern

Penerapan kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* dalam konsumsi kuliner modern menghasilkan beberapa prinsip fundamental, yaitu :

a. Hierarki Epistemik dalam Hukum Konsumsi

Keyakinan (*yaqīn*) menempati posisi paling tinggi dalam penetapan hukum, sementara itu keraguan (*syakk*) tidak memiliki kekuatan normatif. Struktur ini menjaga agar hukum tidak mengalami perubahan secara arbitrer.

b. Distorsi Informasi sebagai Sumber *Syakk*

Sebagian besar keraguan yang terdapat dalam konsumsi modern tidak hanya berasal dari fakta hukum, tetapi juga dari informasi yang tidak lengkap, viralitas media sosial, serta kurangnya pemahaman terhadap proses industri pangan. Hal ini menunjukkan bahwa *syakk* dalam konteks modern sering kali bersifat epistemologis, bukan substantif.

c. Peran Sertifikasi Halal sebagai *Yaqīn* Kolektif

Sertifikasi halal berfungsi sebagai bentuk validasi institusional yang mengubah keraguan menjadi kepastian hukum. Ketika sertifikasi telah diberikan, maka status halal tidak dapat digugurkan hanya oleh opini individual.

d. Pengendalian Sikap Waswas dalam Konsumsi

Masyarakat cenderung memperluas wilayah haram tanpa memiliki dasar bukti yang kuat. Kaidah ini mengarahkan kembali agar penilaian hukum tetap berada dalam batas dalil, bukan ketakutan atau asumsi.

Dalam praktik sosial, dapat dilihat sebagian besar masyarakat cenderung memperluas wilayah haram berdasarkan informasi tidak terverifikasi. Hal ini menunjukkan adanya pergeseran dari prinsip kepastian menuju dominasi persepsi, yang dalam jangka panjang akan mengganggu keseimbangan hukum konsumsi Islam.

Kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* berfungsi sebagai instrumen utama dalam menjaga kepastian hukum konsumsi makanan modern. Penerapan kaidah ini juga menunjukkan bahwa hukum Islam memiliki fleksibilitas yang tetap berada dalam koridor kepastian. Dengan demikian, konsumsi kuliner modern dapat tetap berjalan sesuai dengan prinsip syariat tanpa terjebak dalam keraguan berlebihan yang tidak memiliki dasar hukum yang kuat.

5. Relevansi Kaidah *al-Yaqīn Lā Yazūlu bi al-Syakk* dalam Konteks Produk Kuliner Modern

Relevansi kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* dalam konteks produk kuliner modern menunjukkan bahwa hukum Islam memiliki mekanisme epistemologis yang kuat dalam menghadapi kompleksitas industri pangan global yang terus mengalami perkembangan. Perubahan struktur industri makanan yang bersifat lintas negara, berlapis, dan berbasis teknologi tinggi telah melahirkan bentuk keraguan baru yang tidak lagi sederhana, melainkan sistemik.

Produk seperti sushi, ramen, *fast food*, hingga minuman kekinian tidak hanya menghadirkan persoalan bahan baku, tetapi juga menyangkut proses produksi, distribusi, serta transformasi bahan yang sulit diakses secara langsung oleh konsumen. Dalam kondisi ini, syakk sering kali muncul bukan karena adanya bukti keharaman yang pasti, melainkan karena keterbatasan informasi dan ketidakmampuan konsumen untuk menelusuri keseluruhan rantai produksi. Situasi tersebut memperlihatkan bahwa sumber keraguan dalam konsumsi modern lebih banyak bersifat epistemik dibandingkan substantif.

Dalam praktik sosial, perkembangan media digital mempercepat penyebaran informasi mengenai kandungan makanan, namun tidak selalu disertai

verifikasi ilmiah dan validasi hukum yang memadai. Akibatnya, muncul kecenderungan over-skeptisisme di kalangan konsumen Muslim, yaitu sikap mudah meragukan bahkan mengharamkan suatu produk berdasarkan informasi viral atau asumsi yang belum teruji. Pada titik ini, kaidah al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk berfungsi untuk menjaga agar status hukum tidak berubah hanya karena ada keraguan yang tidak memiliki dasar kuat. Hukum Islam menempatkan kepastian (yaqīn) sebagai dasar yang utama dalam menetapkan hukum, sehingga informasi yang belum mencapai derajat kepastian tidak dapat menggugurkan status halal yang telah ditetapkan melalui proses verifikasi.

Relevansi kaidah ini semakin nyata melalui keberadaan sertifikasi halal dan fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai representasi yaqīn kolektif dalam sistem hukum konsumsi modern. Berdasarkan Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Fatwa Halal serta ketetapan Komisi Fatwa MUI tahun 2021 tentang produk halal, ditegaskan bahwa produk yang telah bersertifikat halal dapat dikonsumsi oleh umat Islam selama tidak terdapat bukti baru yang menunjukkan perubahan status bahan atau proses produksinya. Ketentuan ini menunjukkan bahwa kepastian hukum tidak lagi bersifat individual, melainkan dibangun secara institusional melalui proses audit, verifikasi, dan standar ilmiah yang dapat dipertanggungjawabkan. Dalam kerangka ini, keraguan personal tidak memiliki kekuatan untuk menggugurkan keputusan hukum kolektif, selama tidak disertai bukti yang lebih kuat.

Fenomena tersebut dapat dilihat dalam studi kasus produk ramen impor yang beredar di Indonesia. Sebagian besar masyarakat menganggap bahwa produk tersebut syubhat karena adanya dugaan penggunaan kaldu berbasis daging impor dan kandungan bumbu yang tidak transparan. Namun, hasil sertifikasi halal menunjukkan bahwa sebagian produk telah disesuaikan dengan standar halal, baik dari sisi bahan maupun proses produksi.

Keraguan yang muncul lebih banyak bersumber dari keterbatasan informasi dan persepsi umum terhadap produk luar negeri, bukan dari pelanggaran hukum yang terbukti. Hal serupa juga terjadi pada minuman kekinian seperti boba dan dessert modern, yang sering dicurigai mengandung gelatin atau emulsifier non-halal, padahal banyak bahan dari minuman tersebut telah diproduksi dari

sumber nabati atau sintetis yang tidak mengandung unsur najis. Dalam kasus ini, kurangnya pemahaman terhadap istilah teknis bahan sering kali melahirkan syakk yang tidak berbasis data, sehingga berpotensi menggeser hukum dari halal menjadi haram tanpa dasar yang sah.

Fenomena lain dapat dilihat pada produk fast food global yang telah memiliki sertifikasi halal resmi dari MUI. Meskipun secara hukum telah dinyatakan halal, akan tetapi sebagian masyarakat tetap meragukannya karena persepsi global mereka terhadap perusahaan tersebut. Di sini dapat dilihat adanya ketegangan antara yaqīn secara institusional dan syakk secara individual. Jika setiap keraguan personal tersebut dijadikan sebagai dasar untuk menolak status halal yang telah ditetapkan secara resmi, maka akan terjadi disintegrasi sistem kepastian hukum konsumsi. Oleh karena itu, kaidah al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk berfungsi menjaga stabilitas hukum dengan menegaskan bahwa status yang telah pasti tidak dapat diubah hanya oleh dugaan yang tidak memiliki kekuatan bukti yang kuat.

Secara epistemologis, kondisi ini menunjukkan bahwa konsumsi modern berada pada ruang tarik-menarik antara informasi, dugaan, dan kepastian hukum. Informasi yang tidak terverifikasi sering kali dijadikan sebagai dasar penilaian, padahal dalam struktur hukum Islam, hanya yaqīn yang memiliki otoritas untuk menetapkan atau mengubah hukum. Syakk dalam konteks modern lebih banyak lahir dari keterbatasan literasi halal dan kompleksitas industri pangan, bukan dari substansi keharaman itu sendiri. Karena itu, kaidah ini berfungsi sebagai pengarah agar konsumsi tidak didasarkan pada ketakutan atau asumsi, melainkan pada bukti yang telah diverifikasi melalui mekanisme syar'i dan kelembagaan.

Dengan demikian, dapat dipahami bahwa kaidah al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk memiliki relevansi yang sangat kuat dalam menjaga stabilitas hukum konsumsi di tengah kompleksitas kuliner modern. Keberadaan fatwa MUI dan sistem sertifikasi halal ini memperkuat posisi yaqīn kolektif sebagai dasar hukum yang tidak dapat digugurkan oleh keraguan individual tanpa bukti baru yang sah. Hal ini menunjukkan bahwasanya hukum Islam tetap adaptif terhadap perkembangan zaman, namun tetap mempertahankan prinsip dasar kepastian sebagai fondasi utama dalam penetapan hukum makanan.

D. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa kaidah *al-yaqīn lā yazūlu bi al-syakk* memiliki peran yang sangat fundamental dalam menjaga kepastian hukum konsumsi makanan pada era kuliner modern yang semakin kompleks. Kaidah ini menegaskan bahwa status hukum suatu makanan yang telah ditetapkan secara yakin tidak dapat diubah hanya berdasarkan keraguan, dugaan, atau informasi yang belum mencapai derajat validitas hukum yang kuat. Dalam konteks konsumsi produk kuliner modern seperti sushi, ramen, *fast food*, serta minuman kekinian, ditemukan bahwa munculnya keraguan lebih banyak disebabkan oleh keterbatasan informasi, kompleksitas rantai produksi, serta arus informasi digital yang tidak selalu terverifikasi secara ilmiah maupun syar'i.

Hasil penelitian juga menegaskan bahwa penerapan kaidah ini berjalan selaras dengan sistem sertifikasi halal dan fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berfungsi sebagai representasi *yaqīn* kolektif dalam penetapan hukum makanan. Dengan demikian, keraguan individual tidak dapat menggugurkan status halal yang telah ditetapkan melalui mekanisme verifikasi kelembagaan, selama tidak terdapat bukti baru yang secara sah mengubah status tersebut. Temuan ini menguatkan bahwa hukum Islam memiliki struktur epistemologis yang stabil, adaptif, dan mampu menjawab tantangan globalisasi industri pangan tanpa kehilangan prinsip kepastian hukum.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, diperlukan peningkatan literasi halal di kalangan masyarakat Muslim agar pemahaman terhadap status makanan tidak hanya bertumpu pada informasi populer, tetapi juga pada rujukan hukum yang otoritatif seperti fatwa dan sertifikasi halal. Lembaga keagamaan dan otoritas halal juga diharapkan dapat memperluas edukasi publik terkait proses penetapan halal, sehingga kesenjangan informasi antara konsumen dan sistem verifikasi dapat diminimalisir.

Selain itu, penelitian lanjutan dapat dikembangkan dengan pendekatan empiris untuk melihat secara langsung pola perilaku konsumsi masyarakat Muslim terhadap produk kuliner modern, khususnya dalam kaitannya dengan tingkat

kepercayaan terhadap sertifikasi halal. Kajian interdisipliner antara fikih, ilmu pangan, dan studi komunikasi juga menjadi penting untuk memperkuat pemahaman tentang bagaimana informasi halal dipersepsi dan dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, kajian ke depan tidak hanya bersifat normatif, tetapi juga aplikatif dalam menjawab dinamika sosial yang terus berkembang.

Daftar Pustaka

- Al-Qaradawi, Y. (2019). *Al-Halal wal Haram fil Islam*. Maktabah Wahbah.
- Al-Suyuthi, J. (2019). *Al-Asybah wa an-Nazhair fi Qawa'id al-Fiqhiyyah*. Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.
- Al-Zarqa, M. A. (2019). *Al-Madkhal al-Fiqhi al-'Am*. Dar al-Qalam.
- Al-Zuhayli, W. (2020). *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*. Dar al-Fikr.
- Amalia, P., Handayani, N., Apriza, M., & Kusri, E. (2021). Risk Analysis in Halal *Fast food* Supply Chain Restaurant using Risk Map Method. *MECHTA*, 2(9), 61–66.
- Aris, S. E., Jumiono, A., Akil, S., Studi, P., Teknologi, M., & Bogor, U. D. (2020). Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin 1. *Jurnal Pangan Halal*, 2(April), 17–22.
- Arnalia, A., Nabila, J. R., & Lutviyani, A. (2022). Tinjauan Perspektif Islam dan Sains : Penggunaan Kulit Ikan Nila sebagai Alternatif Bahan Baku Gelatin Halal Pendahuluan. *Kaunia*, 17(2), 61–66.
- Bayyah, A. bin. (2020). *Sana' al-Fatwa wa Fiqh al-Aqalliyat*. Muwafaq.
- Dermawan, T., Musyahid, A., & Syatar, A. (2025). Studi Kritis Terhadap Penetapan Sertifikasi Produk Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan Perspektif Masalah. *Jurnal Widya Balina*, 10(2), 562–579.
- Fermanto, F., & Sholahuddin, M. A. (2020). Scientific studies of halal food additives for consumption and good for health. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*, 3(2), 95–104.
- Kuba, I. A., HS, M. A., Asmullah, & Hasanah, N. (2025). The Contestation Of Religious Authority, Social Media, And Local Fiqh: As'adiyah's Rejection Of Ustadz Firanda In Wajo. *Al-Qalam*, 31(2), 302–315.
- Musthofa, A. (2021). el-Jizya : Jurnal Ekonomi Islam ISSN : 2579-6208 (Online) Konsumen Muslim : Pengetahuan Produk Halal dalam Keputusan Pembelian Makanan. *El-Jizya: Jurnal Ekonomi Islam*, 9(1), 81–97.
- Nursyamsiah, T., Rohmah, N. S., & Hasanah, Q. (2022). Halal Label Perception Towards Purchase Decision of Imported Processed Food Products for Muslim Generation Z. *IQTISHODUNA: Jurnal Ekonomi Islam*, 11(148), 155–168.
- Nurul Huda. (2021). Halal Assurance System in Japanese Food Products. *Journal of Halal Studies*, 5(2), 88–92.
- T, E. J., & Christina, D. N. (2014). Perpektif Hukum Perlindungan Konsumen Terhadap Sertifikat Halal Makanan Olahan (Studi Pada Restoran Sushi Bar). *Jurnal*

Paradigma Hukum Pembangunan, 1(8), 170–181.

Wahbah al-Zuhayli. (2018). *Ushul al-Fiqh al-Islam*. Dar al-Fikr.

Wahyudi, A. (2026). Dampak penggunaan mirin beralkohol dalam perspektif Hukum Ekonomi Syariah. *Maliki Interdisciplinary Journal (MIJ)*, 4, 516–519.

Zaidan, A. K. (2020). *Al-Wajiz fi Usul al-Fiq*. Muassasah al-Risalah.