



LOOKING ISLAM IN THE FOOD

Penerjemahan Islam dalam keseharian itu hingga menyentuh pada persoalan makan [kuliner] yang bagi beberapa kalangan dianggap persoalan remeh-temeh. Naskah ini bertujuan mengeksplor hingga mengawetkan gagasan-gagasan besar yang selama ini hidup secara “tak disadari” karena telah menjadi bagian inherent dari psiko-ethno yang sepertinya tak lagi perlu dipertanyakan dan membutuhkan penjelasan akademik yang memusingkan kepala. Semua aktivitas makan [kuliner] itu terjadi dalam ruang dialog yang dalam, begitu kolosal dan mengesankan. Makan [kuliner] terbukti tak melulu soal pemenuhan kebutuhan individual mendasar sebagaimana diyakini Maslow. Namun lebih jauh telah menciptakan gelombang penyebaran Islam secara massif hingga kemudian merasuki jejak kehidupan sosial masyarakat hingga ke bagian paling belakang dari rumah: dapur.

Ini menjadi petanda bahwa Islam terbukti telah mampu memberi impact sampai ke bagian terjauh dari kehidupan manusia hingga menyentuh pada persoalan yang menentukan kehidupan manusia: kebutuhan makan [kuliner]. Ada begitu banyak ajaran Islam yang telah dipraktekkan secara silent dalam tradisi makan. Meski silent, selayaknya tradisi ini dipelihara untuk kemudian dirawat, diteladani dan dipraktekkan di berbagai tempat di Indonesia dalam ikhtiar untuk membangun Indonesia yang islami dan lebih baik di masa mendatang.



ANGGOTA IKAPI
Jalan Letjend. Suprpto
No. 19 Telp./Fax. 0561-734170
Pontianak, Kalimantan Barat



Dr. Hariansyah, M.Si & Ana Rosilawati, M.Ag

LOOKING ISLAM IN THE FOOD



LOOKING ISLAM IN THE FOOD



DR. HARIANSYAH, M.SI
ANA ROSILAWATI, M.AG



LOOKING ISLAM IN THE FOOD

Dr. Hariansyah, M.Si
Ana Rosilawati, M.Ag

LOOKING ISLAM IN THE FOOD

(18,2 x 25,7 cm : x + 132 halaman)

Hak cipta dilindungi undang-undang

All rights reserved

© 2020, Indonesia: Pontianak

Penulis

Dr. Hariansyah, M.Si
Ana Rosilawati, M.Ag

Kreatif:

Setia Purwadi

Diterbitkan oleh

IAIN Pontianak Press

(Anggota IKAPI)

Jl. Letjend. Soeprapto No.19 Pontianak 78121

Telp./Fax. (0561) 734170

Cetakan Pertama, Januari 2021

ISBN : 978-623-336-001-2

Kata Pengantar

A *lhamdulillah* peneliti bersyukur ke hadirat Allah swt. yang telah memberi berkah petunjuk-Nya sehingga penulisan laporan riset ini dapat diselesaikan. Salawat dan salam semoga tetap terus disampaikan ke hadirat Baginda Rasulullah saw. agar rahmat dan berkah yang telah diberikan Allah swt. kepada Baginda Rasul juga dapat menjadi berkah dan rahmat bagi seluruh semesta alam raya.

Naskah buku yang saat ini berada di tangan pembaca ini merupakan hasil riset kelompok yang ditulis bersama oleh Hariansyah dan Ana Rosilawati. Penulis berharap naskah buku ini dapat memberi informasi yang berbeda dari beberapa naskah sebelumnya dengan tema yang sama. Buku ini banyak menyajikan data baru yang berisikan berbagai cara yang ditempuh masyarakat di Kalimantan Barat merawat beragam tradisi dan keunikan lokal dalam berinteraksi secara Islami dengan menempuh cara-cara kultural. Upaya merawat berbagai tradisi itu, setidaknya merupakan pantulan dari psiko-etnisitas masyarakat dalam mendeliver berbagai perbedaan yang *existing* di lingkungan mereka masing-masing.

Ada begitu banyak nilai Islami yang telah terpraktekkan selama ini meski tidak selalu harus lewat ritual dan ibadah. Islam didialogkan dan dipraktekkan dalam makanan [kuliner] bersamaan dengan interaksi sosial dalam bentuk tradisi lokal sebagai pembungkusnya. Cara yang ditempuh sejak nenek moyang dulu ini seakan mengirim *signal* bahwa Islam telah menjadi bagian dari keseharian kehidupan mereka. Hal ini justru menjadi penguatan identitas Islam Indonesia yang orisinal.



Penerjemahan Islam dalam keseharian itu hingga menyentuh pada persoalan makan [kuliner] yang bagi beberapa kalangan dianggap persoalan remeh-temeh. Naskah ini bertujuan mengeksplor hingga mengawetkan gagasan-gagasan besar yang selama ini hidup secara “tak disadari” karena telah menjadi bagian *inherent* dari psiko-ethno yang sepertinya tak lagi perlu dipertanyakan dan membutuhkan penjelasan akademik yang memusingkan kepala. Semua aktivitas makan [kuliner] itu terjadi dalam ruang dialog yang dalam, begitu kolosal dan mengesankan. Makan [kuliner] terbukti tak melulu soal pemenuhan kebutuhan individual mendasar sebagaimana diyakini Maslow. Namun lebih jauh telah menciptakan gelombang penyebaran Islam secara massif hingga kemudian merasuki jejak kehidupan sosial masyarakat hingga ke bagian paling belakang dari rumah: dapur.

Ini menjadi petanda bahwa Islam terbukti telah mampu memberi *impact* sampai ke bagian terjauh dari kehidupan manusia hingga menyentuh pada persoalan yang menentukan kehidupan manusia: kebutuhan makan [kuliner]. Ada begitu banyak ajaran Islam yang telah dipraktekkan secara *silent* dalam tradisi makan. Meski *silent*, selayaknya tradisi ini dipelihara untuk kemudian dirawat, diteladani dan dipraktekkan di berbagai tempat di Indonesia dalam ikhtiar untuk membangun Indonesia yang islami dan lebih baik di masa mendatang.

Penulis menyadari naskah buku ini tidak dapat terselesaikan tanpa kontribusi berbagai pihak dalam meluaskan perspektif peneliti dalam menarasikan tema yang ditulis. Penulis dengan setulusnya mengucapkan terima kasih dan apresiasi mendalam kepada para responden: pak Salamun sekeluarga, kak Dina di Sambas, Istiqomah mahasiswa PI di Simpang Ampat-Sambas, bang Firman sekeluarga di Nanga Taman, Sekadau Hulu, pak Bakhtiar Kubu sekeluarga, pak Usu sekeluarga di Nanga Taman, keluarga besar Ozi di Sanggau dan masih banyak lagi responden yang telah banyak memer kaya perspektif riset ini serta seluruh warga masyarakat Sanggau Kapuas, Semakuan-Sambas, Kubu-Kubu Raya, Nanga Taman-Sekadau Hulu yang sudah berbagi kisah yang sangat inspiratif dan menerima peneliti dengan rasa persaudaraan mendalam.

Penulis menyadari naskah buku ini tidak mungkin sempurna dan memuaskan kepenasaran akademik dalam mengeksplorasi tema dalam naskah ini. Ada berbagai kelemahan di sana-sini yang semestinya direvisi. Penulis begitu *excited* manakala naskah buku ini diapresiasi dan dikritisi secara konstruktif demi perluasan persepektif kajian. Semoga kehadiran buku ini dapat memberi informasi yang berdistingsi kepada pembaca dan pecinta riset dan mohon maaf jika ada pilihan diksi dan cara memerikan dalam naskah buku ini yang penulis narasikan tidak berkenan bagi pembaca. Semoga Allah swt. semakin meluaskan perspektif kita semua, amin.

Pontianak, Januari 2021

Hariansyah
Ana Rosilawati

Daftar Isi

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
BAGIAN PERTAMA	
MUQADDIMAH	1
A. Latar Perdebatan	1
B. Fokus Perdebatan	5
C. Destinasi Pemerian	8
D. Signifikansi Pemerian	9
E. Makanan [Kuliner]: Area Perdebatan Literatur	10
F. Ulasan Literatur	13
G. Lanskap dan Pemetaan Pemerian	19
H. Alur Pemerian	22
BAGIAN KEDUA	
SPEKTRUM LITERATUR SEPUTAR ISLAM DAN MAKANAN [KULINER]	23
A. Islam Dan Makanan Berikut Tradisi Pelbagai Budaya dalam Perdebatan Literatur	23
B. Titik Temu Antara Islam, Psikologi Islam, Pendidikan Islam, Makanan [Kuliner] Dan <i>Challenge</i> Kemanusiaan Modern	31



BAGIAN KETIGA**ESSENSI MAKANAN BAGI MUSLIM BORNEO****DI KALIMANTAN BARAT 50**

- A. Makanan Yang Di-*Legacy*-Kan Dan Dijadikan *Social Heritage* di Kalangan Muslim Sanggau 50
- B. Makanan Yang Di-*Legacy*-Kan Dan Dijadikan *Social Heritage* di Kalangan Muslim Sekadau Hulu 53
- C. Makanan Yang Di-*Legacy*-Kan Dan Dijadikan *Social Heritage* di Kalangan Muslim Sambas 56
- D. Makanan Yang Di-*Legacy*-Kan Dan Dijadikan *Social Heritage* di Kalangan Muslim Kubu, Kubu Raya 60

BAGIAN KEEMPAT**ADA ISLAM DALAM KULINER MASYARAKAT BORNEO:****PERSPEKTIF PSIKOLOGI ISLAM DAN PENDIDIKAN ISLAM ... 62**

- A. Relasi Islam Antara Acara Makan Dan Kuliner Di Masyarakat Muslim Borneo 64
- B. Arti Penting Makanan Bagi Muslim Borneo: Perspektif Psikologi Islam Dan Pendidikan Islam 77
- C. Rempah: Antara Peradaban Kuliner Dan Islam 95

BAGIAN KELIMA 98

AGENDA VISIONER 102

DAFTAR KEPUSTAKAAN 105

GLOSSARY 115

INDEKS 119

LAMPIRAN-LAMPIRAN 123

Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 1: Sungkui, Kuliner Tradisional Masyarakat Muslim Sanggau Kapuas Sumber: tracking google	51
Gambar 2: Dodol, Kuliner Khas Masyarakat Muslim Sanggau Kapuas	52
Gambar 3: Dodol Durian, Kuliner Khas Masyarakat Muslim Kecamatan Nanga Taman, Sekadau Hulu	53
Gambar 4: Hidangan Saprahan, Kuliner Khas Masyarakat Muslim Simpang Empat, Sambas	57



Bajian Pertama Mugaddimah



A LATAR PERDEBATAN

Perdebatan akademik yang menjadi focus pembahasan naskah ini dipicu dari riset Varadaraja V. Raman¹ yang secara provokatif menyatakan bahwa makanan adalah *sine qua non* bagi kehidupan di Bumi. *Issue* ini bahkan lebih beragam dari begitu banyak aspek budaya manusia. Makanan memiliki dimensi religius sekaligus historis. Kompleksitas rantai makanan dan keseimbangan ekologis merupakan salah satu keajaiban dunia makanan. Dalam konteks manusia, makanan telah menemukan ekspresi dan kekayaan regional yang tak terhitung jumlahnya. Makanan telah memprovokasi pesta, namun sebaliknya kekurangan dan distribusi makanan yang buruk telah menyebabkan kelaparan. Sangat beralasan jika dinyatakan selain menjadi sumber kepuasan fisik, makanan juga memiliki dampak lingkungan.

¹Varadaraja V. Raman. Food: Its Many Aspects in Science, Religion, and Culture with Pat Bennett, “Turning Stones into Bread: Developing Synergistic Science/Religion Approaches to the World Food Crisis”; Varadaraja V. Raman, “Food: Its Many Aspects in Science, Religion, and Culture”; A. Whitney Sanford, “Why We Need Religion to Solve the World Food Crisis”; and Steven M. Finn, “Valuing Our Food: Minimizing Waste and Optimizing Resources.” *Journal of Religion and Sciences*. Volume 49, Issue 4. December 2014. Pages 958-976.

Jika perdebatan difokuskan dalam sumber-sumber akademik, maka dalam literasi Arab, ḥalāl secara harfiah dimaknai sebagai “diizinkan”. Al-Quran dan Sunnah mendesak umat Islam untuk memakan makanan yang baik dan *sah* yang disediakan Allah untuk mereka, tetapi secara bersamaan juga menyatakan berbagai larangan. Persyaratan ḥalāl dalam ajaran Yahudi serupa dengan persyaratan ḥalāl dalam banyak hal, namun lebih kompleks dalam hal kontaminasi silang. Di bawah definisi yang begitu ketat tentang zat terlarang yang kemudian lebih dikenal sebagai “haram”. Sebagian besar Muslim juga menganggap hewan karnivora, burung pemangsa, hewan darat tanpa telinga luar dihukumi haram. Minoritas Muslim tidak makan ikan tanpa sisik seperti ikan lele, hiu, ikan pedang dan kerang.

Sementara itu, Alhassan G. Mumuni, Ann Veeck, Mushtaq Luqmani, Zahir A. Quraeshi, & Yusniza Kamarulzaman² bahwa melalui tema riset ini, mereka mengeksplorasi perilaku mengkonsumsi terbukti sangat dimotivisir oleh agama minoritas. Studi ini menemukan bahwa adanya desakan pada perilaku yang mampu memberikan peningkatan konseptualisasi hubungan antara identitas agama dan perilaku konsumen, khususnya perilaku konsumtif yang “ḥalāl”.

Kekhawatiran terkait makanan telah menyebar merasuki beragam budaya dan peradaban. Di era pra-modern, problem etis seputar kuliner dan makanan berfokus pada isu-isu yang berkaitan dengan cara mengkonsumsi makanan, sedangkan etika makanan³ modern berfokus pada etika produksi makanan. Jika merujuk pada gagasan ini, setidaknya ada tiga tren utama dalam etika pangan. Dua tren pertama bergenealogi pada tradisi pra-modern termasuk legalisasi

²Alhassan G. Mumuni, Ann Veeck, Mushtaq Luqmani, Zahir A. Quraeshi, & Yusniza Kamarulzaman. Religious Identity, Community and Religious Minorities’ Search Efforts for Religiously Sanctioned Food: The Case of Halal Food in Non-Muslim Majority Markets. *International Journal of Consumer Studies*. Volume 42, Issue 6. Special Issue: Spirituality, Religion, and Consumption. November 2018, Pages 586-598.

³Etika pangan didefinisikan kini dianggap sebagai interdisipliner karena melibatkan isu dan kepentingan ekonomi, politik, ilmu pengetahuan, dan beragam disiplin ilmu. Inti dari etika pangan ada bukan pada sifat intrinsik dari produk makanan tetapi lebih pada efek yang ditimbulkan pada skala sosial.

dari agama dan keprihatinan tentang makanan. Tren ketiga adalah tren modern yang lebih berkaitan dengan *frame* sosial, ekonomi dan politik dagang.

Jika dianalisis, etika makanan pra-modern berfokus pada *dietetika*, yaitu mengatur hidup sesuai dengan aturan yang dibuat sendiri. *Dietetika* saat ini bergantung pada pengukuran berat badan, pelabelan, dan pengetahuan konsumen tentang *ingredient* produk makanan. Tren lain terkait produksi makanan atau kuliner berkaitan dengan kontaminasi dan tidak terkontaminasi, di mana produk yang ditolak dianggap beresensi buruk secara intrinsik (makna moralitas). Sebagai ilustrasi, seorang Muslim atau Yahudi akan menganggap produk babi terkontaminasi. Selain itu, ada pula bentuk kontaminasi baru setelah diperkenalkannya pestisida, pengawet, dan produk rekayasa genetika. Jika demikian, *dietetika* pada dasarnya merupakan penerapan pengetahuan ilmiah tentang kehati-hatian karena alasan kesehatan melebihi alasan etika.

Dinamika saat yang tersaji di masyarakat Muslim, seperti halnya di banyak masyarakat lainnya, ada minat yang tumbuh dalam bioetika serta etika pangan, dan pergeseran minat dari fokus pada konsumsi makanan ke produksi makanan. Dalam perspektif dan keyakinan Muslim bahwa untuk makanan dianggap *ḥalāl*, jika memenuhi unsur *ṭayyib* (baik, sehat, dan bergizi), berasal dari sumber tepercaya dan terhindar dari cemaran riba, monopoli, merusak lingkungan, atau mengganggu keseimbangan ekologis selain harus bebas dari bahan apa pun yang dilarang agama. Selain itu, penting dicermati berbagai persoalan yang terkait dengan kontroversi makanan transgenik yang masih diperdebatkan di kalangan Muslim begitu pula yang tertarik pada isu-isu yang berkaitan dengan etika Islam secara umum yang berkaitan dengan berbagai argumen etis dan upaya kritis menganalisis berbagai perspektif khususnya politisasi agama dalam kaitannya dengan isu kuliner ini.

Beranjak dari gagasan ini, pendekatan yang paling patut dipertimbangkan adalah prinsip-prinsip kesejahteraan manusia di dunia ini hingga berkontribusi pada keselamatan di akhirat. Namun, seperti teori etika konsekuensialis mana pun, teori ini pada akhirnya didasarkan

pada pertimbangan bahaya dan manfaat. Seluruhnya kemudian berpusar pada skema manfaat (*maṣlaḥa*) dan kerugian (*maḍarra*). Namun, yang mengejutkan adalah ketika wacana *fiqhī* tentang makanan terbukti tidak mempertimbangkan *sharʿī* seputar efek manfaat dan efek merugikan. Fakta ini menunjukkan bahwa wacana dalam *fiqhī* hanya menekankan pada utilitarian hukum yang abai terhadap agama atau syariah. Mestinya harus mempertimbangkan otentisitas dan kondisi. Jika suatu produk dinyatakan ḥalāl, secara bersamaan berkonsekuensi pada tindakan komersialisasi berikut turunannya. Bahkan hingga potensi eksekusi yang akan ditimbulkan seperti monopoli pasar dan dominasi industri makanan berikut bencana kelaparan dan kemiskinan di dunia.

Berkaitan dengan isu makanan ini, dunia Islam sedang dihadapkan pada persoalan model ilmu pengetahuan Islam. Menganggap ketika keuntungan materi sebagai satu-satunya pertimbangan oleh orang sekuler jelas tidak dapat dibenarkan. Pertimbangannya tetap dalam batas-batas nilai materialistis di antara proses neoliberal dan korporatisasi yang mengadvokasi realisasi ketahanan pangan melalui perdagangan bebas dan pasar terbuka. Hanya dengan mempertimbangkan pandangan yang lebih komprehensif termasuk faktor-faktor sosial ekonomi, seseorang dapat memberikan argumen yang lebih kuat dan memihak orang-orang yang menentang makanan yang tidak terindikasi ḥalāl, tidak hanya karena ancaman terhadap kesehatan dan lingkungan, tetapi juga karena menjadi alat yang digunakan oleh transnasional adidaya kuliner dan sumber bahan baku makanan dengan maksud memonopoli industri makanan.

Terlepas dari perdebatan ini, terkait dengan perilaku konsumtif berikut semua variabel turunannya, masalahnya terletak pada relasi antara term ḥalāl dengan orientasi ekonomi, terutama bereskalasinya kebangkitan “pasar global” yang berpotensi memicu kerentanan terhadap peningkatan komersialisasi dan konflik kekuasaan global. Belum lagi ketika harus berhadapan dengan keadilan makanan, gerakan makan makanan alternatif yang didasari kesehatan lingkungan dan

ketidaksetaraan dalam mengakses sumber-sumber makanan yang tidak hanya *ḥalāl* tetapi juga *ṭayyib*.

Jika dinarasikan lebih luas, tradisi Islam tentang makanan berpusar pada dua *manstream* konsep, yaitu dimensi hukum dan identitas agama eksklusif. Persoalan yang paling serius adalah sampai akhir abad ke-20 sebagian besar komunitas Muslim yang tinggal di negara-negara non-Muslim. Di saat bersamaan, tak ada garansi “kelayakan konsumsi” seputar sumber-sumber konsumtif yang dijual bebas di pasaran. Berbanding terbalik dari gagasan ini, fenomena konsumsi makanan dan produksi *ḥalāl* di negara-negara non-Muslim adalah perbincangan yang relatif baru, yang kemudian sering dikenal disebut konsep *ḥalāl modern*. *Ḥalāl modern* adalah konsep yang menunjukkan kompleksitas di antara pasar, industri, lembaga keagamaan dan perdagangan internasional dalam menentukan standarisasi *ḥalāl*. Meskipun pasar global dan layanan *ḥalāl* sedang berkembang, namun saat ini penuh persaingan politik dan kekuasaan. Kondisi ini dimotivisir besarnya jumlah uang yang dipertaruhkan. Pada titik ini, alasan dan kedigdayaan agama menjadi tak lagi penting.

Karena itu orang tidak akan mengharapkan keputusan tentang apa yang menjadi dasar hanyalah pertimbangan moral dan agama, karena keuntungan ekonomi dan kapitalis tampaknya menjadi faktor pendorong yang terpenting. Tampaknya korporasi ekonomi tidak hanya didirikan untuk mendapat keuntungan besar tetapi juga untuk kepentingan mengendalikan bahkan mendikte produksi pangan dalam skala global. Secara bersamaan juga patut dicurigai munculnya rezim makanan yang diproduksi secara lokal namun dalam praktik pertanian yang lebih berkelanjutan, dan dengan penguasaan sumber pangan yang lebih besar di sektor publik.

B. FOKUS PERDEBATAN

Untuk melakukan eksplorasi terhadap fokus bahasan tentang tema Islam, konflik berikut resolusinya dan tradisi kuliner Nusantara ini maka penulis memulai untuk mendiskusikan penelitian yang dilakukan

oleh Johan Fischer⁴ yang menegaskan bahwa pada tahun 2001, terjadi skandal makanan di seluruh Indonesia. Majelis Ulama Indonesia (MUI; Jakarta, Indonesia) menuduh perusahaan Jepang menggunakan produk daging babi dalam produksi penambah rasa monosodium glutamat (MSG), dan menuntut agar pemerintah Indonesia mengambil tindakan tegas. Tuduhan itu sangat serius: jika benar, perusahaan tersebut bisa dinyatakan melanggar aturan halal. Sebagai konsekuensi dari skandal itu, beberapa karyawan perusahaan ditangkap dan didesak menyampaikan permintaan maaf kepada publik secara terbuka. Perusahaan mengakui telah mengganti turunan daging sapi dengan *bactosoytone* turunan daging babi dalam proses produksi, karena alasan ekonomi. *Bactosoytone* digunakan sebagai media untuk menumbuhkan bakteri yang menghasilkan enzim yang diperlukan untuk membuat MSG. Karena produk-produk perusahaan sebelumnya telah disertifikasi sebagai produk halal oleh MUI, skandal itu tampaknya melemahkan atau mempertanyakan legitimasi para ulama ini di mata jutaan konsumen Muslim. Skandal itu juga memperjelas bahwa perusahaan multinasional dapat mengalami konflik dengan meningkatnya jumlah konsumen dan organisasi Muslim jika mereka mengabaikan agama. Skandal di Indonesia kemudian memicu pertanyaan serupa di perusahaan lain di seluruh dunia. Termasuk pula apa yang kemudian terjadi di perusahaan Novozymes (Bagsvaerd, Denmark). Pelanggan Novozymes menjadi lebih sadar akan sertifikasi halal. Kasus-kasus ini menggambarkan bagaimana aturan halal modern merambah hingga ke batas agama, ilmu pengetahuan dan pasar global.

Dalam konteks yang lebih serius, riset Noredidine Benkerroum⁵ menemukan bahwa negara-negara Afrika Utara memiliki tradisi yang kaya dalam teknologi pangan. Ada banyak makanan tradisional yang

⁴Johan Fischer. Modern Halal Production, Trade and Consumption. *Religion, Science and Markets Journal*. Volume 9, Issue 9, 1 September 2008: 828-831.

⁵Noredidine Benkerroum. Traditional Fermented Foods of North African Countries: Technology and Food Safety Challenges with Regard to Microbiological Risks. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Volume 12, Issue 1. January 2013. Pages 54-89.

sangat bernilai tinggi yang berasal dari hewan atau tumbuhan yang masih banyak dikonsumsi. Berbagai jenis makanan ini memainkan peran penting dalam ekonomi dan ketahanan pangan di negara-negara ini. Namun, makanan yang bernilai tinggi itu sebagian besar masih diproduksi di level industri rumah tangga dengan kondisi sanitasi yang buruk dan dipasarkan melalui jalur informal. Oleh karena itu, perilaku konsumsinya diduga dapat membahayakan kesehatan, meskipun risiko tersebut tidak pernah terdata secara ilmiah karena kurangnya informasi mengenai pola konsumsi, data epidemiologi, dan program pengawasan yang tepat. Kelangkaan studi ilmiah tentang hal ini menambah kesulitan dalam melakukan penilaian secara ilmiah terutama potensi risiko mikrobiologis terkait dengan konsumsi keamanan pangan.

Dalam konteks yang lebih luas, mengemuka persoalan baru seputar makanan dan kuliner berikut berbagai aspek yang terkait dengannya. Problem itu berkisar pada persoalan ketika makanan atau tradisi kuliner itu memasuki ruang publik yang secara agama dan kultural begitu kontras dan tak memberi ruang toleransi karena di dalamnya berlaku ketentuan hukum agama (*shāri'a*). Perpindahan orang berikut kuliner yang menyertainya menyisakan problem karena mau tidak mau orang [yang beragama] harus makan. Sementara itu, ketersediaan bahan makanan yang sesuai dengan ketentuan agama tak selamanya dapat dipenuhi di setiap tempat di mana proses perpindahan orang itu terjadi.

Implikasinya, produk makanan menjadi perdebatan di ruang publik. Khusus untuk isu ini, perdebatan mengenai produk makanan *ḥalāl*, Gabriele Marranci⁶ menegaskan bahwa ada begitu banyak riset belakangan ini yang hanya menyorot pada aspek produksi dan konsumsi makanan *ḥalāl*. Namun, sangat sedikit berfokus pada dampak makanan *ḥalāl* terutama bagi Muslim yang tinggal di masyarakat multikultural. Umat Islam di beberapa Negara, sebutlah misalnya Singapura, mengambil bagian secara penuh dalam kehidupan

⁶Gabriele Marranci. Defensive or Offensive Dining? Halal Dining Practices among Malay Muslim Singaporeans and Their Effects on Integration. *The Australian Journal of Anthropology*. Volume 23, Issue 1. April 2012. Pages 84-100.

multikultural serta berintegrasi dengan masyarakat *mainstream*, etnis Cina. Melalui risetnya ini, Marranci membuktikan bahwa integrasi antaretnik yang berbeda agama terbukti dapat terjadi melalui kuliner.

Temuan riset ini tentu mengejutkan banyak pihak. Makanan atau kuliner terbukti dapat memicu *social harmony* (perekat sosial) atau malah menjadi disintegrasi. Dalam perspektif lain, kondisi ini dapat dimaknai bahwa eksistensi makanan atau kuliner terbukti berideologi. Bahkan mampu menyentuh ideologi beragama. Anggapan yang selama ini menyepelekan makanan atau kuliner perlahan mulai dipertanyakan. Argumen terpentingnya, di dalam makanan terindikasi nilai ketuhanan: mulai dari cara mendapatkannya, memproduksi hingga layak konsumsi.

Atas dasar keluasan dimensi *impact* dalam skala mendunia yang ditimbulkan dari perdebatan seputar *kuliner* sebagaimana diperikan di atas, maka penulis menginisiasi tema *Looking Islam in The Food: Efek Integrasi dan Resolusi Konflik Lingkungan di Masyarakat Pesisir Kalimantan Barat*. Tema ini kemudian diurai menjadi sub-tema sebagaimana dirumuskan berikut ini:

1. Bagaimana genealogi perdebatan akademik kontemporer seputar kuliner dan relasinya dengan tradisi keberislaman hingga menempatkan kuliner menjadi perdebatan di ruang publik?
2. Bagaimana kuliner dapat terindikasi berideologi Islam ketika dikonstruksi menggunakan pendekatan psiko-sufistik dan pendidikan Islam yang terintegrasi dengan psikologi lingkungan?
3. Bagaimana kuliner dapat berada dalam oposisi biner: berefek integrasi atau menjadi resolusi konflik lingkungan di daerah pesisir Kalimantan Barat?

C. DESTINASI PEMERIAN

Naskah ini bertujuan mendapatkan deskripsi akademik mengenai menghadirkan *Islam* lewat kuliner berikut turunan dimensinya. Selanjutnya, pada taraf yang lebih strategis, naskah ini juga memerikan

mengenai efek integrasi dan resolusi konflik lingkungan yang terjadi di masyarakat pesisir Kalimantan Barat ketika mereka berdialektika dan mengakses sumber-sumber bahan makanan ketika beraa pada titik temu antara agama, tradisi, keberislaman dan keragaman tekstur dan kontur lingkungan sosial yang membingkai semua unsur tersebut. Relasi dan perdebatan itu tentu akan sangat menarik. Penulisan naskah ini juga ingin membuktikan bahwa kuliner bukan hanya berdampak pada pengamalan etika beragama tetapi juga menjadi bagian *inherent* dalam proses penyebaran ideologi agama, selain melalui motif perdagangan. Terutama ketika menyangkut relasi antara sejarah masa lalu dengan genealogi penyebaran Islam khususnya di Nusantara.

Naskah ini juga bertujuan mengeksplorasi secara mendalam mengenai pembuktian terhadap dugaan bahwa telah terjadi proses fabrikasi sekaligus politisasi kuliner dengan memasukkan unsur kapitalisme di dalamnya. Sementara itu, secara halus mencoba menyembunyikan bahkan ditengarai ingin menjadikan isu agama dalam kuliner hanya untuk kepentingan bisnis belaka. Bukan untuk kepentingan mewujudkan kesalehan sosial berikut lingkungan secara bersamaan. Kedua titik temu inilah yang akan diungkap melalui naskah ini.

D. SIGNIFIKANSI PEMERIAN

Signifikansi tulisan ini ditujukan untuk memperluas dan memperdalam teori dasar mengenai keberislaman yang tidak hanya dapat disentuh “hanya” dengan pendekatan *mainstream* seperti fiqh, studi pemikiran al-Qur’an dan hadith, kesejarahan dan ilmu keislaman klasik lainnya. Sebagai bagian dari diskursus dan dinamika keilmuan dan keislaman maka dalam konteks naskah ini menggunakan pendekatan psikologi lingkungan dan dipadukan dengan pendekatan psiko-sufistik menginisiasi untuk memperluas teori tentang keberislaman itu dengan menggunakan pendekatan sosio-antropologis yang senyatanya kajian integratif ini masih relatif sangat minim.

Kekuatan lain dari tulisan ini adalah untuk mendapatkan deskripsi akademik seputar pembuktian terhadap dugaan bahwa telah terjadi proses simplifikasi ajaran Islam khususnya pada kajian seputar

kuliner yang terkesan teramat gampang dan *remeh-temeh* sehingga tak lagi dianggap sebagai kajian penting seputar perilaku dan studi yang serius seputar studi mengenai perilaku keberislaman.

E. MAKANAN [KULINER]: AREA PERDEBATAN LITERATUR

Perdebatan yang dideskripsikan dalam segmen ini terkait dengan tradisi kuliner ini, akan sangat menarik untuk dimulai dari hasil riset yang disambut sangat positif dari pemerhati tema kuliner dan agama di banyak tempat seperti yang dilakukan oleh Gareth Reginald Terence White, Anthony Samuel, Peng Zhou, Azley Abd. Razak dan Simon Thomas⁷ yang menyatakan bahwa produksi dan distribusi makanan merupakan topik yang menarik perhatian. Kekhawatiran khusus terfokus pada penyediaan bahan makanan yang sesuai dengan persyaratan agama. Konsepsi ini terbukti ditemukan pada kelompok yang sangat heterogen. Bahkan melampaui batas dan perbedaan antaragama. Dari kesimpulan riset ini, White *et.al.* seolah ingin menegaskan kepada banyak kalangan akademisi bahwa di tengah kelangkaan sumber bahan makanan akibat keterbatasan *resource* sumber daya alam untuk berikutnya diperparah oleh persaingan bisnis global, mengakibatkan ada begitu banyak orang di dunia ini mengalami kesulitan dalam mengakses sumber bahan makanan. Tiba-tiba saja problem mengakses sumber bahan makanan ini menjadi isu yang paling ramai dibicarakan di beberapa dekade belakangan ini.

Kelangkaan sumber bahan pangan ini kemudian dieskalasikan problemanya ketika fakta ini berbenturan dengan kekuasaan ekonomi dan berkembangnya pasar global yang bernafsu untuk menjadi “agen makanan tunggal” di dunia kuliner. Tiba-tiba saja issue tentang kuliner ini menyadarkan banyak pihak tentang pentingnya pengelolaan sumber daya lingkungan yang dapat mengakses kebutuhan pangan dunia. Penguasaan sumber pangan ini kemudian menimbulkan beragam

⁷Gareth Reginald Terence White, Anthony Samuel, Peng Zhou, Azley Abd Razak and Simon Thomas. Religious Heterogeneity of Food Consumers: The Impact of Global Markets upon Methods of Production. *Journal of Consumer Behaviour*. Volume17, Issue1. Special Issue: Global Challenges for Food Product Marketing and Sustainability. January/February 2018. Pages 3-12.

persoalan turunan yang menyertainya. Mulai dari potensi konflik kepentingan antarpihak yang berkepentingan terhadap penguasaan sumber bahan pangan yang senyatanya sangat terbatas hingga legalisasi kepemilikan bisnis pangan yang di dalamnya potensial berkelindan dengan beragam persoalan mulai dari kehalalan produksi hingga kehalalan konsumsi.

Johan Fischer⁸ menyatakan di pasar global yang sedang berkembang pesat industri produk halal dalam kerangka sistem ekonomi global dengan beragam kondisi interpretasinya. Lebih khusus lagi, pada sistem *marketing* yang memberi tanda *halāl* pada produk, iklan, toko, dan restoran. Beranjak dari pernyataan Fischer ini, muncul hipotesa bahwa perbandingan tentang produk *halāl* telah bertransformasi menjadi peluang segmen pasar baru meski menyiratkan kecemasan baru. Kecemasan bukan disebabkan karena alih-alih telah meningkatnya kesadaran untuk menyediakan konsumsi makanan *halāl*, tetapi lebih karena motif keuntungan ekonomi.

Isu yang sama juga menjadi perbincangan dalam riset yang dilakukan Jagadeesan Premanandh dan Samara Bin Salem⁹ yang mengindikasikan telah terjadi praktek bisnis yang kasar dalam kemasan produk. Kompleksitas operasional seputar otentikasi halal menimbulkan tantangan serius pada integritas produk kemasan. Karenanya, konsensus tentang pembentukan standar dengan sistem keterlacakan yang baik dan pemantauan konstan akan meningkatkan dan memastikan kehalalan barang-barang dalam kemasan sehingga aman sampai ke konsumen.

⁸Johan Fischer. Branding *Halal*: A Photographic Essay on Global Muslim Markets. *Anthropology Today Journal*. Volume 28, Issue 4. August 2012. Pages 18-21.

⁹Jagadeesan Premanandh dan Samara Bin Salem. Progress and Challenges Associated with Halal Authentication of Consumer Packaged Goods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Volume 97, Issue 14. November 2017. Pages 4672-4678.

Hasil riset ini juga didukung oleh riset yang dilakukan oleh Shahriar Kabir¹⁰ yang melaporkan melalui penelitiannya bahwa dengan meningkatnya jumlah populasi Muslim dan meningkatnya daya beli masyarakat Muslim di zona Asia Pasifik, pasar makanan halal muncul sebagai peluang potensial bagi produsen daging. Persyaratan ketat standar ḥalāl ke pasar potensial begitu menantang khususnya pada upaya merebut pasar potensial secara global.

Sementara itu, pada sisi lain, Gabriel Said Reynolds¹¹ berusaha mengingatkan lagi kepada banyak orang bahwa hukum Islam memberikan perhatian yang besar seputar makanan; yang secara detail dikenal sebagai ḥalāl dan ḥaram. Dalam persepektif sufistik, makanan bukan hanya sekedar berkaitan dengan kategori legalitas dalam agama tetapi juga berelasi dengan tradisi kehidupan mistik sehari-hari sebagai bagian dari rutinitas latihan spiritual. Semua bagian dari kehidupan itu baru akan bernilai jika dijalani dengan pola hidup yang suci dan benar. Hal yang sama juga dilakukan oleh Mohamed Battour, Mohd Nazari Ismail dan Moustafa Battor¹² mengeksplorasi atribut Islam yang dapat digunakan sebagai basis untuk wisata ḥalāl.

Dalam kerangka perdebatan yang lebih luas, menarik mencermati hasil riset Noor Munirah Isa, Azizan Baharuddin, Saadan Man dan Lee Wei Chang¹³ yang menyatakan bahwa praktik bioetika di komunitas Melayu-Muslim terbukti juga telah memasukkan unsur-unsur agama dan budaya untuk kepentingan umat manusia dan menyelamatkan dari bahaya penyalahan terhadap agama dan budaya secara bersamaan. Sekali lagi, ini semakin membuktikan bahwa

¹⁰Shahriar Kabir. Growing Halal Meat Demand: Does Australia Miss Out A Potential Trade Opportunity? *Economic Papers: A Journal of Applied Economics and Policy*. Volume 34, Issue 1-2. June 2015. Pages 60-75.

¹¹Gabriel Said Reynolds. The Sufi Approach to Food: A Case Study of Ādāb. *The Muslim World*. Volume 90, Issue 1-2. March 2000. Pages 198-217.

¹²Mohamed Battour, Mohd Nazari Ismail dan Moustafa Battor. The Impact of Destination Attributes on Muslim Tourist's Choice. *International Journal of Tourism Research*. Volume 13, Issue 6. November/December 2011. Pages 527-540.

¹³Noor Munirah Isa, Azizan Baharuddin, Saadan Man dan Lee Wei Chang. Bioethics in the Malay-Muslim Community in Malaysia: A Study on the Formulation of Fatwa on Genetically Modified Food by the National Fatwa Council. *Developing World Bioethics Journal*. Volume 15, Issue 3. December 2015. Pages 143-151.

persoalan makanan/kuliner bukan persoalan sederhana. Terbukti bahwa masalah makanan/kuliner menentukan keselamatan umat manusia di dunia. Bukan hanya sekedar memenuhi kebutuhan dasar fisiologis sebagaimana yang diteorikan oleh Maslow dengan teori khirarki kebutuhannya itu.

Menutup sementara uraian tentang deskripsi teoritik ini, Tullia Tedeschi, Barbara Prandi, Sofie Buhler, Augusta Caligiani, Gianni Galaverna and Stefano Sforza¹⁴ melalui studinya meramalkan dalam beberapa tahun terakhir, minat terhadap keaslian makanan semakin meningkat. Posisi peptida di area ini menjadi semakin penting. Menggunakan metode spektrometri massa (MS) memungkinkan pengidentifikasian dan penghitungan fragmen protein dalam campuran kompleks komponen yang berbeda. Prosedur ini telah berhasil mengidentifikasi penanda peptida dalam keaslian makanan. Karena protein yang diturunkan dari makanan memiliki variabilitas tinggi dalam sifat kimia dan fisik. Riset ini menunjukkan berbagai metodologi yang diterapkan pada matriks makanan yang berbeda yang berhasil dijelaskan secara kritis.

F. ULASAN LITERATUR

Untuk memetakan dinamika perdebatan seputar makanan atau kuliner ini, ada beberapa riset yang telah membincangkannya. Riset yang dilakukan oleh Aybegüm G. Belbağ, M. Mithat Üner, Erin Cavusgil and S. Tamer Cavusgil¹⁵ menjelaskan bahwa munculnya konsumen kelas menengah baru di pasar negara berkembang dengan cepat telah menarik perhatian eksekutif bisnis Barat. Pengetahuan tentang segmen pelanggan yang berkembang ini akan menentukan keberhasilan atau kegagalan dalam berbisnis. Termasuk pula pada

¹⁴Tullia Tedeschi, Barbara Prandi, Sofie Buhler, Augusta Caligiani, Gianni Galaverna and Stefano Sforza. Peptides as Probes for Food Authentication. *Peptide Science*. Volume 110, Issue 5. Special Issue: Emerging Peptide Science in Italy. September 2018.

¹⁵Aybegüm G. Belbağ, M. Mithat Üner, Erin Cavusgil and S. Tamer Cavusgil. The New Middle Class In Emerging Markets: How Values And Demographics Influence Discretionary Consumption. *Thunderbird International Business Review*. Volume 61, Issue 2. March/April 2019. Pages 325-337.

akses ke pendapatan dan kajian terhadap perilaku konsumtif secara lebih mendalam. Riset ini mengambil segmen bahasan tentang makanan/kuliner dari perspektif peluang bisnis kuliner tanpa mempertimbangkan aspek ideologi hukum agama di dalamnya. Penekanan tema riset masih berada dalam tataran segmen pasar yang kemudian dijadikan sebagai prediktor kesuksesan atau kegagalan dalam membangun instalasi bisnis terutama yang berskala global. Meski demikian, riset ini memberikan berhasil membuat opini tentang pentingnya pengetahuan mengenai *market share* selain memberi informasi mengenai area pasar baru bagi bisnis kuliner yang di dalamnya mungkin saja berkelindan antara motif politik bisnis dan dukungan agama yang menyertainya.

Mengusung tema serupa, riset Ali Motamedzadegan, Saeedeh Ebdali, Joe M. Regenstein and Muhammad Siddiq and Mark A. Uebersax (ed.)¹⁶ mengambil segmen tema yang sama dengan riset Belbağ *et. al.*. Mereka meneliti makanan atau kuliner dari perspektif komersialisasi kuliner. Motamedzadegan *et. al.* menyatakan ada banyak perusahaan makanan yang berusaha melayani komunitas makanan *halal*, khususnya komunitas Muslim dan Yahudi dalam produksi makanan halal. Untuk Yahudi merujuk pada peraturan Kosher yang berasal dari Taurat yang berisi peraturan halal berfokus pada makanan yang berasal dari sumber hewani. Sementara itu, menurut Islam, semua tanaman dianggap sebagai halal, kecuali yang beracun, memabukkan, atau berbahaya bagi kesehatan.

Riset Motamedzadegan *et. al.* ini memberi informasi bahwa perbincangan seputar makanan telah memasuki ruang publik karena pertimbangan sebagaimana telah dibahas oleh peneliti sebelumnya, yakni pembahasan mengenai komersialisasi makanan/kuliner yang memanfaatkan isu agama sebagai pendorong sekaligus motif yang melatari esensi bisnisnya. Perspektif komersialisasi kuliner agaknya

¹⁶Ali Motamedzadegan, Saeedeh Ebdali, Joe M. Regenstein and Muhammad Siddiq and Mark A. Uebersax (ed.). *Halal and Kosher Regulations for Processing and Marketing of Vegetables*. Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, Second Edition. Chapter 42.

masih menjadi tema yang “seksi” untuk dibahas. Peneliti menduga, karena motif inilah yang menjadi motif sebenarnya ketika ada sekelompok orang berusaha keras untuk membangun sebuah kerajaan bisnis yang kuat yang menjanjikan “laba besar” karena tersedia *market share* yang besar pula dengan memanfaatkan isu agama sebagai daya dukung legalitasnya.

Pada dimensi yang sangat kontras dari riset yang dilakukan oleh Belbağ *det.al* di atas, Carolyn Rouse & Janet Hoskins¹⁷ menyatakan bahwa simpatisan Islam Sunni Afrika-Amerika kontemporer dengan sadar mengartikulasikan makan dan makanan sebagai “sesuatu” yang membebaskan mereka dari warisan perbudakan dan menyampaikan pada gagasan mengenai purifikasi. Selain itu, juga berkaitan dengan kesehatan tubuh dan pembebasan mental hingga persepsi mengenai makanan yang haram dikonsumsi. Riset ini memberi perspektif baru bahwa aktivitas makan atau makanan/kuliner tidak sekedar memenuhi tuntutan jasmaniah belaka. Namun, lebih jauh dari itu bernilai “pembebasan” dan ekspresi dari tindakan purifikasi psikologis dan cara efektif untuk menyehatkan mental-spiritual. Dalam perspektif ini, makan atau makanan menjadi salah satu cara membentuk kesehatan mental dan kemurnian jiwa. Dengan demikian, melalui riset ini menginformasikan bahwa perbincangan mengenai makan atau makanan tak hanya menyentuh aspek ragawi manusia tetapi telah jauh merambah hingga aspek terluhur dan terjauh dari manusia dan kemanusiaan yakni soal purifikasi jiwa menuju kehidupan mental psikologis yang sehat dan dilandasi nilai ketuhanan.

Selanjutnya, riset Mariam al-Attar merambah tema kuliner menggunakan pendekatan bioetika. Riset Mariam al-Attar¹⁸ mengkritik beberapa pendekatan Islam terhadap etika kuliner berikut perdebatan tentang makanan yang dimodifikasi secara genetik. Etika makanan

¹⁷Carolyn Rouse & Janet Hoskins. Purity, Soul Food, and Sunni Islam: Explorations at the Intersection of Consumption and Resistance. *Cultural Anthropology Journal*. Volume 19, Issue 2 May 2004. Pages 226-249.

¹⁸Mariam al-Attar. Food Ethics: A Critique of Some Islamic Perspectives on Genetically Modified Food. *Zygon Journal of Religion & Science*. Volume 52, Issue 1, March 2017, Pages 53-75.

adalah cabang bioetika, dan merupakan bidang yang muncul dalam bioetika Islam. Artikel tersebut secara kritis menganalisis argumen para penulis yang mendukung organisme hasil rekayasa genetika (GMO) dari perspektif Islam. Mariam al-Attar berpendapat bahwa pendekatan alternatif yang mengakui prioritas nalar dalam etika dan pada saat yang sama berakar dalam tradisi Islam akan lebih inklusif dan konstruktif.

Menggunakan pendekatan bioetika, riset al-Attar ini menyadarkan banyak pihak betapa otentisitas makanan menjadi begitu penting karena fakta saat ini menunjukkan bahwa ada begitu banyak praktek penyalahgunaan pengolahan dan produksi makanan. Ada begitu banyak makanan yang diolah dan diproduksi menggunakan cara-cara modifikasi genetik. Cara-cara ini kemudian didialogkan menggunakan perspektif bioetika yang pada akhirnya membelah opini dan cara menyikapi bahan makanan hasil rekayasa genetika ini menjadi dua kelompok besar: setuju atau menolak keras. Meski tak berhasil membuktikan mana yang paling benar dari kedua kubu yang berseteru opini itu, namun setidaknya riset al-Attar ini telah berhasil memetakan opini berikut argumen pendukungnya.

Riset lainnya berkaitan dengan makanan/kuliner ini juga dilakukan oleh Nazlida Muhamad dan Dick Mizerski¹⁹ yang menguji koherensi antara fatwa dengan pengambilan keputusan mengenai konsumsi merek atau kategori produk yang dilarang untuk dikonsumsi. Selain itu, motivasi mengikuti ajaran Islam memiliki efek terbesar dalam memutuskan untuk mengkonsumsi produk kontroversial seperti merokok dan lainnya. Riset ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan *fiqh* yang mencoba untuk memetakan pilihan sikap seseorang berdasar keyakinan *fiqh* yang berkaitan dengan barang/produk konsumtif yang dimanifestasikan dalam bentuk pemahaman mengenai fatwa yang mereka miliki dalam mengkonsumsi produk makanan yang mengandung unsur *ikhhtilaf fiqhiyah*.

¹⁹Nazlida Muhamad dan Dick Mizerski. The Effects of Following Islam in Decisions about Taboo Products. *Psychology & Marketing*. Volume 30, Issue 4. April 2013. Pages 357-371.

Berikutnya riset Richard Tapper and Nancy Tapper²⁰ mendeskripsikan bahwa makanan, menjadi bagian penting dari tradisi masyarakat Islam-Afghanistan karena terhubung dengan menjaga pengakuan atas prioritas Islam dan untuk kepentingan mengkamufleskan hubungan kekuasaan. Bagi mereka, makna makanan sudah mengalami pergeseran semantik hingga mengarah pada ambiguitas yang melekat ke dalam nilai-nilai “kebaikan” dan “kekuatan,” simbolisme hubungan darah dan ritual pengorbanan. Riset ini membuka ruang perdebatan baru di mana makanan/kuliner berkemampuan merekatkan hubungan sosial meski masih dalam tataran simbolistik. Namun, yang patut menjadi catatan adalah ketika makanan/kuliner ternyata mampu membentuk ikatan persaudaraan dari beberapa orang yang tadinya tak saling terhubung dalam ikatan hubungan kekeluargaan. Makanan/kuliner terbukti ampuh membentuk jaringan kekerabatan sebagaimana persaudaraan yang diikat dari hubungan sepersusuan.

Riset berbeda dilakukan oleh Kecia Ali²¹ yang menyimpulkan bahwa di dalam perdebatan seputar pemikiran keagamaan, termasuk di antara umat Islam, ada tradisi yang berusaha menghubungkan antara makanan dengan seks [atau lebih tepat jenis kelamin], perempuan dan hewan; praktik makanan dan norma gender sebagai identitas komunal dan batas konstruksi sosial. Tubuh perempuan dan tubuh hewan berfungsi sebagai penanda yang teramat kuat sebagai identitas Muslim. Hal ini disebabkan karena pemikiran patriarkal yang menegaskan dominasi laki-laki dan secara bersamaan memungkinkan manusia untuk melihat hewan sebagai subjek yang sah terhadap kekerasan. Menurut Kecia Ali, implikasi dari pernyataan di atas mengakibatkan umat Islam di negara-negara industri Barat harus menjadi vegetarian. Sebaliknya, bagi

²⁰Richard Tapper and Nancy Tapper. Eat This, It'll Do You a Power of Good”: Food and Commensality among Durrani Pashtuns. *American Ethnologist: Journal of the American Ethnological Society*. Volume 13, Issue 1 February 1986. Pages 62-79.

²¹Kecia Ali. Muslims and Meat-Eating. *Journal of Religious Ethics*. Focus on Feminist Ethics Vegetarianism, Gender, and Identity. Volume 43, Issue 2. June 2015. Pages 268-288.

Muslim kontemporer daging dipersepsikan sebagai identitas keunggulan “Islam”. Kesimpulan yang menyatakan bahwa umat Islam di negara-negara industri Barat harus menjadi vegetarian ini tentu sarat kontroversi bahkan cenderung tidak logis. Terlebihnya, kesimpulannya sudah pasti mendapat pembenaran. Riset semirip juga dilakukan oleh Rose Wellman²² yang melaporkan bahwa di Iran, makanan dipersepsikan memiliki nilai kesalehan kekeluargaan, kemurnian, dan kedekatan dengan Tuhan. Kasus Iran memaksa kita untuk mempertimbangkan spektrum secara berkualitas penuh seperti tindakan kekerabatan, bangsa, darah, makanan yang bernilai ketuhanan.

Kishwar Khan dan Sarwssat Aftab²³ melalui risetnya yang menggunakan pendekatan studi sosial menemukan bahwa suatu lingkungan dapat diciptakan untuk kepentingan perlindungan konsumen berdasarkan ajaran Islam. Titik tekan dari riset ini ada pada hak perlindungan konsumen terhadap semua produk kuliner yang beredar di pasaran secara terbuka. Menurut peneliti, riset ini akan lebih baik jika menyertakan kejelasan informasi mengenai produk *halāl* yang dapat dinyatakan melalui tulisan pada label, kemasan, merk dagang dan seterusnya.

Menggunakan perspektif *gender*, penelitian yang dilakukan Carla Jones²⁴ seputar problem yang berkaitan dengan perilaku konsumsi lebih dihadapi oleh kaum wanita modis di Indonesia yang diduga lebih banyak berinvestasi dalam hal materi. Sementara itu, pada saat bersamaan justru dangkal dalam penampilan beragama. Pada saat bersamaan, antara konsumsi dan agama adalah merupakan sistem keimanan yang saling bergantung. Hal ini menunjukkan perempuan menanggung beban

²²Rose Wellman. Sacralizing Kinship, Naturalizing the Nation: Blood and Food in Postrevolutionary Iran. *American Ethnologist*. Volume 44, Issue 3. August 2017. Pages 503-515.

²³Kishwar Khan and Sarwat Aftab. Consumer Protection in Islam: The Case of Pakistan. *Australian Economic Papers*. Volume 39, Issue 4. December 2000. Pages 483-503.

²⁴Carla Jones. Materializing Piety: Gendered Anxieties about Faithful Consumption in Contemporary Urban Indonesia. *American Ethnologist: Journal of the American Ethnological Society*. Volume 37, Issue 4. November 2010. Pages 617-637.

semiotik yang tidak biasa di antara batas materialitas dan kesalehan. Ini berarti tindakan konsumtif sebagai ekspresi dari kepatuhan terhadap agama dan kesederhanaan.

Riset Daniele Mathras, Adam B. Cohen, Naomi Mandel and David Glen Mick²⁵ jika dilihat dari tema yang mereka angkat sepertinya tak jauh berbeda dengan beberapa riset seperti yang telah dijelaskan pada segmen sebelumnya. Mathras *et. al.* memelajari bagaimana efek agama terhadap perilaku konsumen. Riset mereka menemukan bahwa agama sebagai konstruksi multidimensi memengaruhi psikologi melalui empat dimensi —keyakinan, ritual, nilai, dan komunitas. Selanjutnya, afiliasi agama mendorong perbedaan mekanisme psikologis ketika dihadapkan dengan isu-isu mengenai perilaku konsumtif.

Akhirnya, dalam perspektif yang sangat berbeda dari beberapa riset sebelumnya, riset yang dilakukan oleh Michel Desjardins²⁶ menyajikan strategi pengajaran yang melibatkan penggunaan media makanan dengan permainan di kelas untuk mengubah suasana hati dan mendorong siswa untuk menghubungkan makanan dan agama. Riset ini bereksperimentasi dengan menjadikan makanan/kuliner sebagai salah satu strategi yang dapat ditempuh untuk mendukung aktivitas pembelajaran untuk melakukan stimulasi psikologis pada murid. Riset ini lagi-lagi membuktikan bahwa makanan/kuliner itu memiliki *impact* yang luas dan sejauh-jauhnya objek riset di berbagai aspek dan tema yang mungkin dapat diriset.

G. LANSKAP DAN PEMETAAN PEMERIAN

Pendeskripsian naskah ini mengacu pada metode studi kepustakaan, *indigenous psychology*, psiko-anthropogi dan analisis naratif. Studi kepustakaan ditujukan untuk menganalisa berbagai gagasan dalam berbagai naskah literatur mengenai tema tentang kuliner

²⁵Daniele Mathras, Adam B. Cohen, Naomi Mandel and David Glen Mick. The Effects of Religion on Consumer Behavior: A Conceptual Framework and Research Agenda. *Journal of Consumer Psychology*. Volume 26, Issue 2. April 2016. Pages 298-311.

²⁶Michel Desjardins. Teaching about Religion with Food. *Teaching Theology & Religion*. Volume 7, Issue 3. July 2004. Pages 153-158.

dan berbagai aspek yang berkaitan dengannya sebagai titik fokus analisis. Sementara itu, analisis naratif membantu untuk menganalogikan (teks) sebagai sebuah alur cerita dengan langkah metodologis: *pertama*, membuat kilas balik setelah tema dikonstruksi. *Kedua*, menelusuri latar sosial berikut pertarungan dominasi antar-gagasan untuk memetakan nilai dominan. *Ketiga*, memerikan makna tersembunyi dari gagasan (teks). *Keempat*, merefleksikan kontinuitas dan kajian ulang gagasan yang termuat dalam teks.²⁷ Detail pemerian dan cara mengkonstruksi gagasan untuk bisa dimengerti menjadi sangat menentukan. Begitu banyak karya terdegradasi karena tidak lolos pada tahap proses seleksi, penekanan dan presentasi.²⁸

Secara metodologis, narasi besar sebuah gagasan kemudian direkonstruksi dan dinarasikan hingga menjadi bagian cerita utuh hingga menjadi berideologi.²⁹ Ideologi yang dimaksudkan dalam tulisan ini sebagai rangkaian proses memproduksi makna dan gagasan mengenai tema tentang kuliner [makanan] yang terkadang juga diintervensi oleh sistem keyakinan yang berada dalam area perdebatan antara diterima atau ditolak.³⁰ Pendekatan psiko-anthropologi merupakan pendekatan perpaduan antara psikologi, khususnya psikologi lingkungan dan psikologi politik dengan antropologi budaya dan manusia. Penggunaan pendekatan ini untuk memahami berbagai peristiwa mental-psikologis yang menyertai pendeskripsian dan analisa persoalan di lapangan. Pendekatan antropologi memerikan fenomena sosial-budayanya sementara pendekatan psikologis digunakan untuk memerikan aspek terdalam yang inheren dari sebuah peristiwa sosial-budaya dalam konteks ini adalah berkaitan dengan kuliner [makanan] dan berbagai aspek yang berhubungan dengan kuliner, Islam dan etnisitas di lokasi penelitian.

²⁷Eriyanto, *Analisis Naratif: Dasar-dasar dan Penerapannya dalam Analisis Teks Berita Media* (Jakarta: Kencana, 2013), 10-11.

²⁸Todd Gitlin, *The Whole World is Watching: Mass Media in the Making and Unmaking of the New Left* (California: University of California Press, 1990), 6.

²⁹Eriyanto, *Analisis Naratif*, 8.

³⁰John Fiske. *Introduction to Communication Studies*. (London: Sage Publication, 1990), 116. Lihat juga Eriyanto, *Analisis Naratif*, 221.

Antropologi psikologi memiliki varian berikut: Antropologi Psikiatris; Antropologi Psikoanalitis; Antropologi Kognitif; Etnopsikologi; Kebudayaan dan Kepribadian. Dalam konteks riset ini pendekatan yang dilakukan untuk memerikan data riset adalah antropologi kognitif, dan etnopsikologi, sebagai cara untuk memahami perilaku manusia, baik secara individual, kelompok, ataupun yang lebih luas yakni dalam sebuah suku bangsa. Pendekatan ini dilakukan dengan maksud “membaca” psikis berikut pola berpikirnya serta mendeteksi sebuah masalah untuk lebih sensitif terhadap penciptaan ide-ide baru atau solusi terhadap masalah tertentu. Khususnya yang berhubungan dengan manusia, kejiwaan, budaya dan sosial. Lebih jauh, pendekatan ini juga dimaksudkan untuk memahami karakter manusia dalam ruang yang lebih luas dengan ciri khas masing-masing agar terjadi *open mind*. Pendekatan ini juga dimaksudkan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat, lebih peka, mengerti kejiwaan dan perilaku orang lain sehingga mudah diterima di lingkungan, mempermudah beradaptasi, saling mengenal dan menghargai.

Untuk memerikaya pembahasan, naskah ini juga menggunakan pendekatan/perspektif naratif Pendidikan Islam. Pemahaman tentang kuliner akan menjadi sangat komprehensif Ketika memasukkan narasi Pendidikan Islam. Kohesi teoritik yang terjadi antara pendekatan psiko-antropologi dengan Pendidikan Islam tentu akan meluaskan gagasan dan narasi pembahasan.

Pemerian data dalam naskah ini mengambil lokasi di beberapa kawasan wilayah di Kalimantan Barat yakni Kabupaten Sanggau, Kabupaten Sekadau; Kecamatan Nanga Taman-Sekadau Hulu, Kabupaten Sambas di Dusun Mulia Desa Sebusus, Kecamatan Paloh, Kabupaten Sambas dan Dusun Semangkuan Desa Semanga’, Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas. Lokasi pemerian naskah ini juga dilakukan di Desa Kubu, Kubu Raya.

Untuk mendapat data akurat maka responden dipilih dari unsur kepala desa, kepala dusun, ketua adat dan elit masyarakat yang dipastikan dapat dijadikan sebagai narasumber otoritatif. Untuk menentukan responden dari unsur masyarakat digunakan *snow balls*

purposive sampling yang disesuaikan dengan realitas kondisi lokasi penelitian. Seluruh responden adalah penduduk asli di masing-masing lokasi yang mengerti betul dan dapat memberikan informasi akurat terkait tema penelitian.

Data dikoleksi menggunakan berbagai teknik pengumpulan data, seperti teknik wawancara mendalam, observasi psiko-anthropologi yang didukung oleh pemaknaan naratif serta dokumentasi fakta yang ditemukan di lokasi penelitian. Wawancara mendalam untuk mendapatkan mengenai kesan psikologis responden; psiko-anthropologi berupaya menemukan pemahaman yang komprehensif terhadap beragam perilaku baik individu maupun komunal dengan maksud untuk “membaca” psikis berikut pola berpikirnya serta mendeteksi sebuah masalah untuk lebih sensitif terhadap penciptaan ide-ide baru atau solusi terhadap masalah tertentu. Sementara itu, analisis naratif membantu untuk menarasikan berbagai wacana itu menjadi cerita utuh yang dapat dipahami dan dapat dengan mudah dideskripsikan menjadi uraian yang bermakna dan utuh.

H. ALUR PEMERIAN

Penulisan naskah ini dibagi menjadi beberapa segmen. Segmen pertama berisi uraian mengenai latar belakang, focus bahasan tema, hingga metode dalam memerikan fakta seputar kuliner. Di segmen kedua berisi diskursus teoritik mengenai kuliner berikut area bahasannya. Segmen ketiga berisi uraian mengenai data berikut hasil kajiannya. Pada segmen keempat berisi pembahasan dan diskusi hasil penelitian dan di segmen kelima berisi preview simpulan dan agenda yang akan dijadikan resolusi di masa depan.

Bagian Kedua

Spektrum Literatur

Seputar Islam dan Makanan [Kuliner]



A. ISLAM DAN MAKANAN BERIKUT TRADISI PELBAGAI BUDAYA DALAM PERDEBATAN LITERATUR

Untuk memulai bahasan mengenai tema di atas, setidaknya upaya pemerian seputar relasi antara Islam dan makanan ditelusuri melalui pemerian secara akademik dalam bentangan literatur. Secara pemetaan tema, relasi keduanya di atas dominan kerap ditemukan dalam diskursus dan wacana fiqh. Meski sesekali muncul dan tidak mendominasi perdebatan dalam wacana aqidah dan akhlak. Pembentangan bahasan ini dimulai dari pernyataan Apap Nazihah dan Bambang Samsul Arifin³¹ berdasar risetnya menyimpulkan bahwa umat Islam di Indonesia umumnya fokus pada pembahasan tentang fiqh ibadah, namun kurang memperhatikan banyak aspek fiqh muamalah. Jika tidak dipahami dengan benar, barang dan jasa *syubhat* berpotensi mengarah pada haram dapat dikonsumsi oleh umat Islam dan mempengaruhi perkembangan spiritual. Dampak konsumsi makanan terhadap perkembangan spiritual menunjukkan pengaruh makanan yang dikonsumsi terhadap aspek psikologis, seperti emosi. Kebiasaan

³¹Apap Nazihah, Bambang Samsul Arifin. 2020. The Impact of Food on Muslims Spiritual Development. *Indonesian Journal of Halal Research*. Vol 2, No 2: 1-32.

mengonsumsi tanpa mempertimbangkan halal dan haram, atau apapun yang materialistis akan menimbulkan kepuasan sementara. Apapun yang dikembangkan oleh orang-orang tersebut, baik sains, teknologi, kreativitas, dan inovasi apapun, akan membawa kerusakan atau bahaya bagi kelangsungan hidup manusia, masyarakat, dan alam sekitarnya.

Dalam konteks yang lebih spesifik, Iranmanesh, M., Mirzaei, M., Parvin Hosseini, S.M. and Zailani, S.³² melakukan studi yang membuktikan perilaku mengonsumsi makanan berkeohorensi secara adekuat dengan makanan yang telah bersertifikat halal berikut kontekstualisasi pemahaman mengenai makanan halal. Berbanding terbalik dengan riset ini, Ab. Rashid, N. and Bojei, J.³³ melalui risetnya menemukan konsumen muslim dikejutkan dengan berita isu kontaminasi silang pada makanan halal yang mereka konsumsi. Masalah ini membuat mereka lebih berupaya untuk memastikan produk yang mereka beli dipantau di seluruh rantai pasokan untuk memastikan kehalalannya. Perusahaan makanan harus siap menerapkan sistem ketertelusuran yang sistematis untuk memastikan keaslian produk halal dan memahami pentingnya faktor lingkungan industri halal dalam meningkatkan integritas rantai pasokan makanan halal dan melindungi dari segala risiko kontaminasi silang. Hasil penelitian Ab. Rashid, N. dan Bojei, J. menemukan bahwa adopsi tertinggi sistem penelusuran halal ada di antara produsen dan pengguna akhir. Selain itu, tingkat kesadaran terhadap makanan halal berada di level tinggi hingga kemudian memengaruhi kesadaran membuat keputusan untuk membeli produk halal. Kesadaran merupakan anteseden penting untuk membeli makanan halal yang diperkuat dengan jaminan sertifikasi dan logo halal.

³²Iranmanesh, M., Mirzaei, M., Parvin Hosseini, S.M. and Zailani, S. 2019. "Muslims' Willingness to Pay for Certified Halal Food: An Extension of The Theory of Planned Behaviour". *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 11 No. 1, pp. 14-30. Baca pula Harahsheh, S., Haddad, R. and Alshorman, M. 2019. "Implications Of Marketing Jordan As A Halal Tourism Destination", *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 1, pp. 97-116.

³³Ab Rashid, N. and Bojei, J. 2019. "The Relationship between Halal Traceability System Adoption and Environmental Factors on Halal Food Supply Chain Integrity in Malaysia". *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 1, pp. 117-142.

M.M., Abdullah, R. and Abdul Razak, L.³⁴ berdasar risetnya di Malaysia menemukan data bahwa indikator logo halal untuk menentukan apakah restoran layak untuk keperluan makan di negara non-Muslim. Ketika tidak ada logo halal, umat Muslim mengandalkan petunjuk ekstrinsik seperti kehadiran pelanggan lain yang berpenampilan Muslim. Begitu pun beberapa diantaranya menjadikan lokasi restoran sebagai indikator jaminan kehalalan produk makanan. Cara lainnya dengan membaca menu dengan cermat atau memilih opsi yang lebih aman, seperti vegetarian dan makanan dari produk olahan hasil laut. Mengingat pertumbuhan populasi Muslim di banyak negara non-Muslim, menjadi penting bagi restoran di negara non-Muslim untuk tidak meminggirkan basis pelanggan ini. Kepercayaan adalah masalah utama dan penyedia layanan tanpa logo halal dan menggunakan peralatan masak dan penyajian terpisah untuk mendapatkan kepercayaan dan perlindungan pelanggan Muslim.

Sementara itu Khan, G. dan Khan, F.³⁵ mengeksplorasi perkembangan industri halal di Thailand. Riset mereka berdua berusaha menyelidiki faktor utama di balik keberhasilan Thailand sebagai salah satu pengeksport terbesar makanan dan produk bersertifikat halal di kawasan Asia Tenggara, terlepas dari fakta bahwa Thailand adalah negara mayoritas non-Muslim. Hanya 4,3 persen dari 69 juta penduduk Thailand adalah Muslim. Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa kehadiran Thailand yang kuat dalam industri halal global adalah karena industri pariwisata yang ramai yang membantu meningkatkan *branding* halal, keseragaman definisi dan standar halal, serta dukungan yang efektif untuk UKM lokal.

³⁴M.M., Abdullah, R. and Abdul Razak, L. 2019. "The Effect of Halal Foods Awareness on Purchase Decision with Religiosity as a Moderating Variable: A Study among University Students in Brunei Darussalam". *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 11 No. 5, pp. 1091-1104.

³⁵Khan, G. and Khan, F. 2019. "Is This Restaurant Halal?" Surrogate Indicators and Muslim Behaviour". *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 5, pp. 1105-1123.

Dalam konteks yang semirip, Mohd Nawawi, M.S.A., Abu-Hussin, M.F., Faid, M.S., Pauzi, N., Man, S. And Mohd Sabri, N.³⁶ berdasar hasil risetnya menemukan bahwa masalah pertama ketika mendalami topik ini adalah kebingungan yang disebabkan oleh sejumlah istilah yang dimaksudkan untuk menunjuk konsep pariwisata halal. Wisata halal dapat dipahami sebagai tawaran jasa wisata yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan wisatawan muslim sesuai dengan kewajiban agama yang menawarkan layanan halal (makanan, fasilitas ibadah, dan lain-lain).

Sementara itu, Safa Mustafa Ibrahim, Mutaman Ali Abdelgadir, Abdel Moneim Elhadi Sulieman, Abdalla Bilal Adam³⁷ menemukan data melalui penelitiannya membandingkan karakteristik kualitas burger yang diolah dari daging ayam yang menggunakan aturan Islam (metode Halal) dan aturan non-Islam (metode non-halal). Penelitian ini menunjukkan bahwa ayam yang disembelih menurut aturan Islam mengandung mikroba lebih rendah dibandingkan dengan yang dibuat dari daging unggas non-halal. Sementara itu, analisis mikroba menunjukkan bahwa penggunaan metode penyembelihan halal menghasilkan penurunan berbagai beban mikroba. Analisis kimiawi menunjukkan bahwa metode penyembelihan tidak berpengaruh buruk terhadap komposisi kimia produk burger dengan peningkatan relatif dari beberapa komponen dalam burger yang diolah dari daging ayam halal.

P. T. Akonor, C. Tortoe, C. Oduro-Yeboah³⁸ mengungkapkan hasil penelitiannya bahwa minuman gandum non-alkohol diproduksi dari

³⁶Mohd Nawawi, M.S.A., Abu-Hussin, M.F., Faid, M.S., Pauzi, N., Man, S. And Mohd Sabri, N. (2019), "The Emergence Of Halal Food Industry In Non-Muslim Countries: A Case Study Of Thailand", *Journal Of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 4, Pp. 917-931. Lihat juga Vargas-Sánchez, A. and Moral-Moral, M. (2019), "Halal Tourism: Literature Review And Experts' View". *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 3, pp. 549-569.

³⁷Safa Mustafa Ibrahim, Mutaman Ali Abdelgadir, Abdel Moneim Elhadi Sulieman, Abdalla Bilal Adam. 2014. Influence of *Halal* and Non-Halal Slaughtering on the Quality Characteristics of Broiler Chicken Burger. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 4 (5): 113-117

³⁸P. T. Akonor, C. Tortoe, C. Oduro-Yeboah. 2014. Physicochemical Characterization of Non-alkoholic Beverages Produced from Malted Roasted

tiga varietas jagung. Masih dalam konteks tema riset yang sama Gül Ebru Orhun³⁹ mengekspos hasil penelitiannya bahwa jagung adalah salah satu sereal paling populer di dunia. Manfaat jagung bagi kesehatan karena nutrisi dan potensi antioksidan berkualitas di dalamnya, mengontrol pencegahan diabetes dari penyakit jantung. Ini telah mengurangi hipertensi dan mencegah cacat tabung saraf saat lahir. Kedua riset ini sangat menekankan pada keamanan makanan untuk dikonsumsi. Setidaknya harus bebas dari unsur alcohol dan antioksidan.

Masih dalam konteks perbincangan mengenai “kelayakan dan keamanan” produk makanan, Norman Muzhinji & Victor Ntuli⁴⁰ dalam risetnya menemukan pentingnya keamanan dan gizi pangan diakui begitu penting khususnya di kawasan Afrika Selatan dan di banyak komunitas lainnya di dunia. Akan tetapi, pencapaian ketahanan pangan di negara-negara Afrika Selatan dipengaruhi oleh banyak faktor, termasuk kondisi lingkungan yang merugikan, hama dan penyakit. Para ilmuwan terus mencari strategi inovatif untuk mengoptimalkan produksi tanaman dan memerangi tantangan yang menghalangi pencapaian ketahanan pangan hingga teknologi modifikasi genetik. Meski demikian, tetap petani tetap saja miskin dan terpaksa menghabiskan banyak energi untuk bekerja keras di lahan yang tidak subur dan tidak produktif untuk mengantisipasi panen besar setiap tahun. Masyarakat miskin rentan menderita dan bergantung pada bantuan donor untuk kelangsungan hidup. Meskipun modifikasi genetik sebagai satu-satunya strategi yang tersedia untuk mengatasi masalah pertanian namun masih harus berhadapan dengan banyak persoalan. Mulai dari perubahan iklim, perluasan populasi dan efek merusak dari hama dan penyakit, terutama di Afrika Selatan.

Varieties of Maize (*Zea mays*). *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 4 (1): 20-26.

³⁹Gül Ebru Orhun. 2013. Maize for Life. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 3 (2): 13-16.

⁴⁰Norman Muzhinji & Victor Ntuli. Genetically Modified Organisms and Food Security In Southern Africa: Conundrum And Discourse. *Journal GM Crops & Food Biotechnology in Agriculture and the Food Chain*. Volume 12, 2021 - Issue 1. Pages 25-35.

Faktor keamanan dan kelayakan konsumsi ini juga memasukkan perbincangan dan isu produk pangan transgenik berikut turunannya. Sehubungan dengan bahasan ini, Sumran Ali, Muhammad Ghufuran, Muhammad Asim Nawaz & Sumaira Nazar Hussain⁴¹ melakukan penelitian tentang tanaman rekayasa genetika dengan memeriksa dampak jarak psikologis pada penerimaan petani. Selama ini petani memiliki persepsi konservatif tentang penerimaan tanaman rekayasa genetika karena alasan kontroversi seputar efek samping dan keuntungan nilai ekonomi yang diperoleh. Hasil penelitian memberikan wawasan baru tentang pengembangan akseptabilitas petani dan mendorong penggunaan teknologi tanaman baru. Bahkan bukan hanya perbincangan seputar isu kemanusiaan, teknologi yang berelasi dengan kebutuhan mendasar manusia, ada pula riset yang menyertakan perbincangan relasi antara makanan dengan agama. Sebutlah misalnya riset yang dilakukan Benjamin E. Zeller⁴² yang kemudian mengekspos hasil penelitiannya bahwa dekade terakhir ini ada banyak riset, presentasi dan publikasi tentang agama dan makanan yang kemudian dipublikasikan dalam buku teks. Stephen Jacobs melalui tulisannya “*A Life in Balance: Sattvic Food and the Art of Living Foundation*” mengkontekstualisasikan praktik makanan dari *Art of Living Foundation*, sebuah gerakan yoga transnasional modern yang berasal dari India. Jacobs melihat bagaimana gerakan tersebut menggunakan konsep makanan *sattvic*, gagasan yang diambil dari tradisi Hindu, dalam konteks antar budaya yang luas, dan terutama Inggris di mana kelompok tersebut baru-baru ini berkembang. Dia menempatkan praktik makanan ini dalam lingkungan religius holistik dan terapeutik modern. Terkait dengan praktik makanan dalam budaya Barat pasca-Kristen modern, Anna Sofia Salonen menilai bagaimana orang-orang sekuler

⁴¹Sumran Ali, Muhammad Ghufuran, Muhammad Asim Nawaz & Sumaira Nazar Hussain. The Psychological Perspective on the Adoption of Approved Genetically Modified Crops In The Presence of Acceptability Constraint: The Contingent Role of Passion. *Journal GM Crops & Food Biotechnology in Agriculture and the Food Chain*. Volume 10, 2019 - Issue 4. Pages 220-237.

⁴²Benjamin E. Zeller. Introduction to Special Issue “Religion and Food in Global and Historical Perspective”. *Journal Religions*. 2019, 10 (1), 43.

menanggapi pertanyaan tentang ketersediaan makanan secara berlebihan, nilai makanan, dan praktik pemuasan jasmani dalam perbandingannya antara perspektif agama dan sekuler. Sementara itu, Andrea Gutiérrez dalam bukunya *“Jewels Set in Stone: Hindu Temple Recipes in Medieval Cōḷa Epigraphy,”* menemukan resep suci yang digunakan untuk kebaktian dari abad kesepuluh hingga keempat belas Masehi. Berpusat pada materialitas dan sifat indrawi mereka, dia berpendapat bahwa para sarjana harus memahami kesalehan Hindu (bhakti) melalui resep yang digunakan untuk persembahan di kuil. Gutiérrez berfokus pada bahan dan persiapan, berpendapat bahwa periode Cōḷa mewakili momen penting perkembangan dalam praktik makanan bagi orang Hindu. Karena bentuk persembahan dan jenis makanan baru dikembangkan, beberapa di antaranya berlanjut hingga hari ini. Dia mencatat sejarah jenis nilai yang ada dalam makanan dan bahan-bahan ini — terutama gula — dan bagaimana nilai-nilai tersebut mewakili nilai-nilai religius tertentu pada saat itu.

Pada segmen lain, Anastasia Mitrofanova, dalam bukunya *“Puasa Ortodoks dalam Masyarakat Postekuler: Kasus Rusia Kontemporer,”* menarik perhatian pembaca pada kebangkitan praktik puasa di antara umat Kristen Ortodoks di Rusia pasca-Soviet. Mengadopsi pendekatan “agama yang hidup”, Mitrofanova mempelajari bagaimana praktik puasa sehari-hari berkembang di antara para pendeta dan orang awam. Hasilnya menunjukkan bagaimana orang-orang Rusia sehari-hari serta para pendeta membangun berbagai praktik puasa, yang diambil dari warisan tradisi berpuasa.

Akhirnya, Banta dkk., dalam esai mereka yang berjudul, *“Pengaruh Global dari Gereja Masehi Advent Hari Ketujuh tentang Diet,”* melihat bagaimana gerakan Kristen Amerika baru abad kesembilan belas ini memulai pandangan tentang makanan bernilai religius dengan sejarah panjang dan pengaruh global yang luas. Mereka mencatat asal mula praktik makanan Advent, terutama vegetarianisme, bagaimana hal ini terkait dengan penginjilan dan pekerjaan misi mereka, dan bagaimana hal itu mengarah pada fokus yang lebih luas pada kesehatan dan nutrisi. Mereka mencatat makanan tertentu, seperti sereal sarapan

dan pengganti daging, yang terkait dengan sejarah Gereja Masehi Advent Hari Ketujuh, dan juga peran gereja dalam beberapa studi kesehatan penting. Secara keseluruhan, lima esai ini menunjukkan cara di mana para sarjana agama harus mempertahankan minat baru pada makanan, memasak, nutrisi, dan praktik tubuh lainnya. Setelah sejarah panjang yang berfokus pada pertanyaan-pertanyaan tentang institusi, teks, dan prinsip teologis, perhatian pada materi, praktik makanan dan makan secara jasmani ini merupakan korektif yang diperlukan.

Masih dalam konteks relasi makanan dan agama, Anna Sofia Salonen⁴³ mengkaji perubahan signifikan telah terjadi di bidang sosiologi agama dalam beberapa dekade terakhir, yang menantang para peneliti untuk memikirkan kembali kajian ilmiah di bidang ini. Artikel yang ditulis Salonen ini menunjukkan bahwa ada banyak hal yang dapat dipelajari tentang dilema terkini dalam bidang ini melalui penelitian yang mengeksplorasi dasar-dasar moral dari konsumsi makanan sehari-hari dalam masyarakat kontemporer yang dicirikan oleh berlimpahnya komoditi pangan. Lebih khusus lagi, artikel ini menekankan bahwa konsumsi makanan sehari-hari dan etika sehari-hari memberikan peluang unik untuk melampaui perbedaan penting dalam ilmu sosial dalam kaitannya dengan penelitian tentang kehidupan (non) agama. Penelitian tentang konsumsi pangan dalam konteks non-agama dan pada tingkat individu menunjukkan bagaimana etika konsumsi pangan dapat menjadi titik tolak untuk penelitian sosiologis, yang dapat membantu peneliti untuk memahami arus agama dan non-agama yang hidup dengan cara yang menghindari gagasan agama sebagai seperangkat praktik atau kepercayaan tertentu, atau sebagai afiliasi agama tertentu. Begitu pun riset yang dilakukan Jim E. Banta, Jerry W. Lee, Georgia Hodgkin, Zane Yi, Andrea Fanica dan Joan Sabate⁴⁴ meriset seputar relasi antara agama dengan promosi diet vegetarian,

⁴³Anna Sofia Salonen. Living and Dealing with Food in an Affluent Society—A Case for the Study of Lived (Non) Religion. *Journal Religions*. 2018, 9 (10): 306.

⁴⁴Jim E. Banta, Jerry W. Lee, Georgia Hodgkin, Zane Yi, Andrea Fanica dan Joan Sabate. The Global Influence of the Seventh-Day Adventist Church on Diet. *Journal Religions*. 2018, 9 (9), 251.

pantang alkohol dan kesehatan yang lebih baik. Lebih jauh juga meriset tentang dampak global pada makanan, orientasi medis melalui industri makanan, manfaat pola makan bagi kesehatan serta pengaruh global terhadap pola makan dan gaya hidup. Bahkan juga menyertakan produksi pangan massal dari aneka makanan yang variatif. Gagasan seputar makanan ini telah merambah hingga isu mengenai kesehatan pribadi dan manfaat spiritual dari gaya hidup yang mencakup pola dan persoalan yang berkaitan dengan makan vegetarian hingga pengurangan dampak lingkungan dari sistem pangan modern dalam konteks kemiskinan global dan kekurangan pangan. Pada titik ini, perbincangan tentang makanan tidak hanya menekankan keutuhan pikiran dan tubuh tetapi juga telah merambah hingga ke persoalan agama dan teologi, peribadatan, pelayanan kesehatan, dan pendidikan.

B. TITIK TEMU ANTARA ISLAM, PSIKOLOGI ISLAM, PENDIDIKAN ISLAM, MAKANAN [KULINER] DAN CHALLENGE KEMANUSIAAN MODERN

Mengawali pembahasan mengenai sub tema di atas, isu seputar makanan selalu saja diiringi dengan konsep *halalan thayyiban*. Kata kerja “akala” berikut turunannya berulang kali disebutkan di dalam Al-Qur’an, yakni sekitar seratus dua kali. Ayat-ayat tersebut menyinggung beragam hal yang berkaitan dengan kehidupan dunia dan akhirat. Masalah-masalah terpenting yang disinggung oleh ayat-ayat tersebut adalah sebagai berikut: *pertama*, menjelaskan makanan yang *halal* dan *thayyib* (baik); *kedua*, menjelaskan makanan yang halal dan mubah; *ketiga*, menjelaskan makanan yang haram dan *khabbiits* (keji) pada zatnya; *keempat*, menjelaskan makanan yang haram dan *khabiits* dengan memperhatikan dampak negatif yang akan ditimbulkannya; *kelima*, menggambarkan makanan yang dikonsumsi oleh kaum beriman di surga dan *keenam*, menggambarkan makanan yang dikonsumsi oleh kaum kafir dan para pendurhaka serta kaum munafik di neraka.⁴⁵

⁴⁵ Muhammad Sayyid Muhammad az-Za’balawi. 2007. Pendidikan Remaja antara Islam dan Ilmu Jiwa. Depok: Gema Insani, 2007:18-19

Dalam konteks yang berbeda, manusia membutuhkan makanan dan minuman sebagai energi untuk berbuat baik. Energi untuk menggerakkan anggota badan, sebagai kepanjangan tangan dari *iradah nafs, aql, ruh, fuad, ruh, sirr, dan lubb*. Ketujuh 'pasukan' sumber daya kebaikan ini membutuhkan gizi makanan dan minuman yang berbeda-beda. Meminjam istilah tasawuf, dibutuhkan *qutu al-nufus* (makanan pokok), *qutu al-uqul* (makanan akal), *qutu al-qutub* (makanan hati halus), *qutu al-af'idah* (makanan hati yang lebih halus), *qutu al-arwah* (makanan *ruh*), *qutu al-asrar* (makanan *sirr*), *qutu al-ak-albab* (makanan *lubb*). Sementara itu, manusia bisa melatih dan manusia pun bisa dilatih. Manusia bisa berkreasi, sementara binatang tidak. Manusia bisa didik, demikian juga dalam makna yang sederhana binatang bisa didik, tetapi binatang tidak bisa mendidik.

Dari semua yang disebutkan di atas, jelas diperlukan pemahaman yang komprehensif dan referensif tentang manusia, sehingga dapat mendesign pendidikan khusus untuk manusia. Memang ada kalimat yang populer dalam memahami manusia, dikatakan bahwa *al-alam huwa al-insan al-kabir dan al-insan huwa al-alam al-shagir* (alam adalah manusia yang besar dan manusia adalah alam yang kecil). Memahami manusia bisa dengan memahami alam. Sebaliknya, untuk memahami alam bisa dengan memahami manusia. Karena alam dan manusia sama-sama memiliki unsur yang sama.⁴⁶

Kembali ke pembahasan di atas, secara mendasar konsep makanan *halal* ini mengandung beberapa makna yaitu membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan, dan membolehkan. Artinya segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakan dan sesuatu yang boleh dikerjakan.⁴⁷ Lebih lanjut, al-Ghazali dalam memberikan makna *halalan thayyiban* tampaknya berbeda dengan pendapat di atas. Menurutnya sesuatu dikatakan *halal* dan *thayyib* dari segi zat bendanya sendiri itu diperoleh dengan cara

⁴⁶ Sehat Sultoni Dalimunthe.2018. Ontologi Pendidikan Islam: Mengupas Hakikat Pendidikan Islam Dari Konsep Khalifah, Insan Kamil, Takwa, Akhlak, Ihsan, dan Khairu Al-Ummah. Depok Deepublish: 22

⁴⁷ Abu Bakar Jabir El-Jazairi. 199. Pola Hidup Muslim. Bandung: Remaja Rosdakarya: 332.

yang baik, tidak berbahaya, tidak memabukkan dan dikerjakan menurut syariat agama.⁴⁸

Sehubungan dengan pembahasan mengenai konsep halal dan thayyib ini, Dinn Wahyudin, Yulia Rahmawati, Andi Suwirta⁴⁹ dalam penelitiannya di lingkungan sekolah, makanan “halal” harus diperkenalkan dan diajarkan dalam pengembangan kurikulum sekolah. Selain itu, sebagian besar siswa setuju bahwa mereka terbiasa makan dan minum makanan sehat dan bergizi. Mereka merasa sangat tidak setuju, untuk makan makanan yang mahal, padahal itu “haram” (dilarang) dan tidak baik untuk kesehatan tubuh. Begitu pula, sebagian besar dari mereka menolak bahwa mengonsumsi makanan haram meskipun dapat membuat tubuh menjadi sehat dan kuat.

Jadi konsep *halal thayyib* adalah segala sesuatu yang dihalalkan Allah dan bermanfaat bagi manusia baik fisik maupun mentalnya. Menurut Qardhawi, yang berhak atau berwenang menentukan kehalalan segala sesuatu adalah Allah SWT. Secara berkebalikan, makanan yang haram ditentukan oleh batasan esensinya dan ditentukan bentuk dan sifatnya. Dari segi batasan dan esensinya, al-Ghazali merumuskan haram dengan sesuatu yang dituntut untuk ditinggalkan secara pasti dan mengikat. Dari segi bentuk dan sifatnya, al-Baedlowi merumuskan term haram sebagai sesuatu yang dikohersikan dengan perbuatan yang dinilai tercela. Menurut medis, makanan yang baik dan halal itu ditafsirkan sebagai makanan yang mengandung vitamin dan mineral tinggi.⁵⁰

Dengan mendasarkan pada pesan al-Qur’an tersebut, maka makanan ataupun minuman yang dibutuhkan adalah yang bergizi artinya makanan yang mengandung karbohidrat, protein, mineral, vitamin, asam lemak yang mudah menguap, reftin, arit, seraf, gula dan lain-lain. Makanan yang mengandung unsur-unsur tersebut itulah makanan yang

⁴⁸Imam Al Ghazali. 2002. *Benang Tipis Antara Halal dan Haram*. Yogyakarta: Putra Pelajar: 22-23

⁴⁹Dinn Wahyudin, Yulia Rahmawati, Andi Suwirta. The Teaching of Halal Food in Schools Curriculum in Indonesia. *SIPATAHOENAN: South-East Asian Journal for Youth, Sports & Health Education*. Vol 4, No 2 (2018).

⁵⁰Samsul Arifin. 2018. *Pendidikan Agama Islam*. Depok: Deepublish: 98

baik [*thayyib*].⁵¹ Berikut ada beberapa macam makanan yang bergizi yang disebutkan dalam al-Qur'an di antaranya: daging binatang ternak seperti sapi, unta, kambing, dan biri-biri, dalam binatang ternak tersebut mengandung protein berkadar tinggi. Di samping itu juga mengandung minyak kalori tinggi, zat besi, fosfor, vitamin c, dan vitamin B 12; Daging hasil buruan di laut mengandung kadar protein tinggi, vitamin c dan minyak khususnya vitamin A yang berguna untuk pertumbuhan jaringan-jaringan tubuh serta mengandung vitamin D yang berguna untuk pertumbuhan tulang; Susu, mengandung Asid Aminotik Asasi, zat-zat Fosfor, Kalsium, zat besi, vitamin A dan B kompleks.

Menurut ilmu gizi persyaratan makanan yang baik (*thayyib*) ialah makanan yang dapat memenuhi fungsi-fungsi berikut:⁵²

- a. Memenuhi kepuasan jiwa
 - 1) memberi rasa kenyang
 - 2) memenuhi kebutuhan naluri
 - 3) memenuhi kebutuhan sosial budaya
- b. Memenuhi fisiologik
 - 1) memberikan tenaga energi
 - 2) mendukung pembentukan sel-sel baru untuk pertumbuhan badan (*growth*)
 - 3) mendukung pembentuka sel-sel atau bagian-bagian sel untuk menggantikan yang rusak (*maintenace*)
 - 4) mengatur metabolisme zat-zat gizi dan keseimbangan cairan serta asam-asam (*regulatory mechanism*)
 - 5) berfungsi dalam pertahanan tubuh (*defence mechanism*)

Berikutnya, mengenai bahan-bahan makanan yang halal dan haram, seseorang dengan komitmen keimanan yang kuat, memandu dirinya untuk mngkonsumsi makanan yang halal dan menghindari

⁵¹Samsul Arifin. 2018. Pendidikan Agama Islam. Yogyakarta: Deepublish: 98.

⁵²Achmad Djaeni Sediaoetama. 1990. *Ilmu Gizi Menurut Pandangan Islam*. Jakarta: Dian Rakyat: 5-6.

makanan yang haram. Konsensus ini dilakukan dengan penuh keyakinan bahwa segala hal yang dihalalkan Allah dipastikan baik. Begitu pun sebaliknya. Bahan makanan yang diharamkan itu dipastikan berindikasi bahaya dan berdampak negatif atas tubuh dan kesehatan. Di samping efek-efek negatifnya menjalar sampai ke hati dan jiwanya.

Bahkan dalam konteks yang lebih spesifik, di antara petunjuk Rasul seputar makan ini adalah berpantang dari kebanyakan makan (sakit perut sebab kekenyangan), dan melarang menambah makan dan minum melebihi kadar kebutuhan. Di antara petunjuk Rasul mengenai minum: minum itu *matsna wa tsalats*, dan melarang bernafas dalam wadah, serta minum sambil berdiri.⁵³ Berikutnya menghindari dari berbagai penyakit lambung (usus besar) yang menular.⁵⁴

Bahasan di atas tampaknya berkaitan dengan makanan yang dikonsumsi untuk tetap konsisten dalam memilih makanan dan cara mendapatkan makanan. Jika persoalan ini dibahas lebih jauh, dalam setiap transaksi dagang perlu ditekankan kehalalan komoditas yang diperdagangkan. Langkah awal dari proses memastikan kehalalan komoditas yang diperdagangkan adalah memberi label halal pada produk atau kemasan pangan hingga dapat gilirannya menunjukkan bahwa produk atau kemasan itu telah menjalani proses pemeriksaan kehalalan dan telah dinyatakan halal secara *syariat*. Label halal berfungsi memberikan kepastian kehalalan sebuah produk yang beredar di pasaran. Kepastian ini tentu sangat dibutuhkan bagi konsumen apalagi jika varian agama sebagai titik penentunya.

Sehubungan dengan hal ini, Muhammad Cholil Nafis⁵⁵ menyimpulkan dalam risetnya bahwa permasalahan halal dan haram merupakan konsep pokok. Bagi umat Islam, makan juga merupakan sarana ibadah dengan aturan dan prosedur sesuai dengan syariah.

⁵³Abdulah Nashih Ulwan. 2019. Pendidikan Anak Dalam Islam Yang Komprehensif. Bandung: Dilariza: 8

⁵⁴Abdulah Nashih Ulwan. 2019. Pendidikan Anak Dalam Islam Yang Komprehensif: 10

⁵⁵Muhammad Cholil Nafis. Konsep Halal Dan Thayyib Beserta Implementasinya di Indonesia. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 1-5.

Mengonsumsi sesuatu tidak cukup berhenti pada konsep halal, tetapi juga *ṭayyib*. Karena itu, jaminan produk halal menjadi penting. Sertifikat halal untuk memastikan akses negara ke makanan, minuman dan bahan halal.

Di sisi lain, kedua hal tersebut juga merupakan pendidikan bagi umat Islam untuk mengatur pola dan cara makannya untuk tidak berlebih-lebihan dalam mengonsumsi makanan. Meskipun makanan tersebut halal dan *ṭayyib*, harus menjaga diri untuk tidak menperturutkan hawa nafsu dengan melahap semua jenis makanan secara tidak terkendali. Umat Islam harus mampu menjadikan makanan sebagai sarana untuk meningkatkan ibadah kepada Allah.⁵⁶ Tidak diragukan lagi bahwa pendidikan ruhani dalam Islam dapat membangkitkan daya kekuatan pada diri seorang muslim untuk melaksanakan pola kehidupan Islam yang benar, jauh dari sifat berlebih-lebihan. Ada sebagian umat Islam yang berlebih dalam memandang jiwa. Ada juga umat Islam yang meremehkan esistensi jiwa dengan melebihkan pandangan terhadap jasad. Mereka menyerukan bahwa segala tuntutan jasad harus dipenuhi, namun di sisi lain, melupakan beberapa sistem dan aturan yang telah ditentukan Allah pada jasad, tempat bersemayamnya jiwa. Kedua pandangan itu tentu paradoks dan menyisakan masalah. Karenanya, pemahaman bahwa jasad sebagai sesuatu yang berhak mengungkapkan potensi-potensi, kebutuhan, dan keinginan-keinginannya, tetapi dengan syarat harus sesuai dengan aturan-aturan syariat dan pada batas-batas yang telah dihalalkan serta diharamkan oleh Allah. Dengan demikian, tidak diperbolehkan mencegah jasad untuk mengekspresikan potensinya dan tidak boleh melarang penggunaan perhiasan serta hal-hal baik lainnya yang telah diperbolehkan pemanfaatannya.⁵⁷

Sementara itu, jika menelusuri akar persoalan mengenai perdebatan di atas, merujuk sejarah klasik, dikisahkan bahwa Bani

⁵⁶Muhammad Iqbal. editor, Setya Bhawono, Singgih Agung. 2005. *Ramadan dan Pencerahan Spiritual* Jakarta: Erlangga: 16.

⁵⁷Ali Abdul Halim Mahmud. 2000. *At-Tarbiyyah ar-Ruhiyyah*: Depok: Gema Insani Press: 200

Jad'an dijadikan sebagai perumpamaan dalam hal makanan yang enak. Ibnu Jad'an dimasukkan dalam golongan para tokoh "pemberi makan" Quraisy. Bani Jad'an adalah pemuka Quraisy dan pembesarnya yang suka memberi makan dan membuka lebar-lebar pintu rumahnya untuk para tamu serta tidak pernah menolak orang lapar masuk ke rumahnya. Seperti halnya Hasyim bin Abdu Manaf. Ia memiliki mangkuk besar untuk makan orang sambil berdiri dan berkendaraan. Dalam makna metaforik, jika anak kecil jatuh dalam mangkuk besar itu, niscaya dia akan tenggelam. Wadah makanannya pun menjadi perumpamaan dalam hal besarnya mangkuk. Sejumlah orang dikenal berlebih-lebihan dalam menjamu tamu. Salah seorang dari mereka disebut "pemberi makan burung" sebagai kiasan untuk menyebut kemurahan hati mereka dan banyaknya makanan yang mereka sediakan; hingga burung pun ikut menyantap makanan bersama para tamu. Hassan bin Tsabit menyebut pamannya, Khalid bin Zaid, yang dikenal dengan Ibnu Hindun dari Bani an-Najjar, sebagai pemberi makan burung; sebagai kiasan ia pernah menyembelih unta untuk menjamu para tamu, lalu orang-orang menyantapnya bersama burung. Di antara tokoh Arab ada yang bersikap dermawan pada masa-masa sulit, seperti menjelang musim paceklik. Sejumlah orang Quraisy dikenal dengan '*matha'im ar-rih*' (para penyaji makanan saat angin berembus). Karena, mereka biasa memberi makanan ketika angin timur berembus pada musim kering, sehingga mereka mendapat pujian itu. Di antara mereka adalah Kinanah bin Abdu Yalil ats-Tsaqafi, paman Abu Mihjan.⁵⁸ Jika perbekalannya menipis, maka tidak ada tempat perlindungan lagi selain meminta tolong kepada para dermawan. Apabila musim dingin menjelang, orang miskin mendekati mereka, dan mereka akan memberi makan. Dengan demikian, kaum dermawan membunuh rasa lapar yang muncul pada musim dingin. Karena itu, salah seorang dari mereka dijuluki "pembunuh musim dingin". Puncak kedermawanan adalah ketika seseorang memberikan hartanya yang paling berharga. Orang Aran menyebutnya "menyembelih unta yang gemuk". Sebuah ungkapan hiperbolis untuk

⁵⁸Jawwad Ali. 2019. *Sejarah Arab Sebelum Makan*. Ciputat: Pustaka Alvabet: 426

kedermawanan. Berkebalikan dengan orang kikir yang menyembelih unta yang kurus. Justru, dia sudi memberikan harta paling berharganya untuk tamu.

Bangsa Arab menganggap, menjamu tamu dan memberi bantuan kepada jamaah haji termasuk warisan Ibrahim dan Ismail. Ahli sejarah memsukkan beberapa hal dalam kategori warisan ini: mengagungkan Tanah Haram, mencegah terjadinya kejahatan, menumpas pelaku kezaliman dan membela orang teraniaya. Jadi, murah hati termasuk karakter klasik yang diwariskan Nabi Ibrahim kepada generasi berikutnya. Seseorang tidak dianggap pemurah jika ia memberikan hartanya karena motif tertentu. Orang yang memberikan hartanya untuk mengambil manfaat atau mencegah mudarat, atau untuk menghindari celaan orang, tidak bisa dikatakan sebagai pemurah. Pemberian yang banyak disebut "*ad-dasi'ah*". Orang dermawan dijuluki sebagai "*ad-dasi'ah*", yakni orang yang banyak memberi. Dikatakan pula, pemberian yang banyak adalah hidangan yang mulia dan disediakan dengan mangkuk besar, dalam bentuk kiasan, karena orang dermawan dikenal suka menyuguhkan makanan kepada para tamu. Orang dermawan, yang suka memberi, terkemuka dan penyabar, disebut "*al-khidhrim*", karena menyerupai laut yang banyak airnya. Untuk level kedermawanan paling puncak dikatakan: "dia adalah anjing sahara". Artinya, orang tersebut telah mencapai puncak kedermawanan dan sangat murah hati, karena seringnya tamu yang datang membuat anjingnya jinak.⁵⁹

Kembali ke bahasan mengenai relasi antara Islam, psikologi, makanan dan isu kemanusiaan, makanan merupakan prasyarat penting bagi kehidupan, dan dengan demikian tujuan utama dari makan dan minum adalah untuk memungkinkan tubuh untuk berfungsi secara normal. Dengan makanan, atau kurangnya itu, nasib individu sangat dipengaruhi olehnya. Sehubungan dengan konteks ini, *Andriyani*⁶⁰ menegaskan bahwa untuk menjaga keberlangsungan hidupnya,

⁵⁹ Jawwad Ali. 2019. *Sejarah Arab Sebelum Makan*. CIPUTAT, 429

⁶⁰ *Andriyani*. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. Vol 15, No 2 (2019).

manusia membutuhkan makanan sebagai hal yang paling mendasar. Namun tetap masih harus memperhatikan nilai gizi optimal. Makanan harus menunjang proses kehidupan manusia. Dipastikan kesehatan meningkat secara optimal apabila makanan higienis dan halal. Makanan yang sehat, lagi halal dan thayyib dimaksudkan untuk kebaikan manusia dan terhindar dari berbagai macam jenis penyakit yang disebabkan oleh makanan yang dikonsumsi secara salah dan berlebihan.

Nabi Muhammad (saw) mengatakan bahwa orang saleh makan hanya cukup untuk menjaga tulang punggungnya tegak”. Nutrisi adalah masalah kebiasaan makan seumur hidup yang di ataur dengan usia. Pola makan juga bervariasi dari satu orang ke orang lain sesuai dengan perbedaan lingkungan budaya dan geografis. Untuk memastikan pasokan yang tepat dari nutrisi yang penting, kita harus menggabungkan sumber makanan tersebut dalam jumlah yang tepat. Hasilnya adalah pola makan yang seimbang.⁶¹

Wanita modern yang memiliki pekerjaan di luar rumah dan karena itu secara teratur menggunakan kenyamanan dengan menyajikan makanan olahan dan makanan cepat saji. Makanan ini tinggi kalori, tinggi kandungan lemak, terutama lemak jenuh dan kolesterol, tinggi sodium, rendah nilai gizi dan mengandung sejumlah aditif makanan. Seorang Muslim yang tidak mungkin dalam keadaan sehat sebagai akibat dari pola makannya yang buruk yang tidak sesuai dengan tuntunan Al Quran dan Rasulullah SAW. Banyak pola makanan berhubungan masalah kesehatan memengaruhi banyak orang di dunia, seperti: kolesterol, tekanan darah tinggi, diabetes, dan penyakit jantung koroner. Beberapa faktor risiko penyakit jantung koroner adalah: kolesterol, tekanan darah tinggi, merokok, stres, kurang olahraga, kelebihan berat badan, dan diabetes.⁶²

Melengkapi uraian mengenai relasi makanan dan kesehatan, N. Shariatifar, M. Rezaei, M. Sayadi, M. H. Moshafi, M. Saeedi, N.

⁶¹Denny Indra Praja. 2014. *Islamic Food Combining: Menu Sehat Nabi Muhammad*. Yogyakarta: Garudjawaca: 119

⁶²Denny Indra Praja. 2014. *Islamic Food Combining*: 124.

Mohammad Hosseini, S. Moghimi, A. Foroumadi⁶³ mengekspos hasil penelitian mereka bahwa keracunan makanan telah muncul sebagai masalah kesehatan di seluruh dunia. Keracunan makan sepertinya menjadi tipologi dan penyakit di negara maju dan Negara berkembang. Persoalan ini menjadi prioritas kesehatan masyarakat yang penting.

Andriyani⁶⁴ menegaskan kembali bahwa salah satu kebutuhan manusia yang paling primer adalah makanan.⁶⁵ Makanan membentuk tubuh, energi dan tenaga yang dapat menjaga kelangsungan hidup dan aktivitas fisik sekaligus bagian dari kehidupan sosial budaya. Makanan menjadi issue krusial di muka bumi ini. Dalam perspektif agama, makanan yang dihidangkan dapat mengungkapkan rasa syukur, kasih sayang, dan rasa gembira. Makanan bersumber dari pangan, baik pangan segar maupun pangan olahan yang didalamnya mengandung berbagai macam komponen kimia baik maupun toksik bagi tubuh.

Untuk mencapai idealitas penjaminan kualitas makanan, bahan makanan dan pemenuhan industri makanan yang memperhatikan kesehatan di atas, Aminatuz Zahrah dan Achmad Fawaid⁶⁶ risetnya menyimpulkan bahwa teknologi semakin canggih membuat beberapa teknologi kecerdasan buatan mulai bermunculan di segala aspek, termasuk dalam industri makanan halal. Di era Revolusi Industri 4.0, pebisnis sangat mudah dalam mengelola makanan halal baik proses maupun penjualanya yakni melalui aplikasi kecerdasan buatan. Semua

⁶³N. Shariatifar, M. Rezaei, M. Sayadi, M. H. Moshafi, M. Saeedi, N. Mohammad Hosseini, S. Moghimi, A. Foroumadi. In-vitro Antibacterial Evaluation of Some Fluoroquinolone Derivatives against Food Borne Bacteria. *Journal of Sciences, Islamic and Republic of Iran*. Volume 27, Issue 2. Spring 2016. Pages 129-133

⁶⁴Andriyani. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, Vol. 15, No. 2, Juli 2019: 189.

⁶⁵Pangan adalah sebutan untuk bahan yang dapat diproses menjadi makanan. Sedangkan bahan makanan adalah sebutan untuk makanan yang masih mentah. Makanan adalah zat atau bahan tertentu yang memiliki manfaat bila dimasukkan ke dalam tubuh manusia dan memiliki unsur kimia sehingga tubuh dapat mengolah menjadi gizi. Secara biologis makanan berguna bagi tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, serta vitamin dan mineral agar tubuh dapat memenuhi fungsi fisiologisnya.

⁶⁶Aminatuz Zahrah dan Achmad Fawaid. Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan. *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, Vol. 3, No. 2, Juli 2019. Page 121-137

ini berdampak terhadap keberadaan makanan halal di Indonesia, penjualannya yang lebih efisien dan lebih luas, proses pemesanan dan produksi yang lebih efektif, pembaruan menu yang lebih cepat, dan pasar yang lebih terbuka, sehingga industri makanan halal pun semakin dituntut untuk berdaya saing.

Begitu pula riset Faiqatul Husna⁶⁷ menegaskan temuan dalam risetnya bahwa dampak makanan yang tidak halal memberi pengaruh buruk bagi kesehatan secara pribadi dan masyarakat. Bahwa pada makanan yang diharamkan ditemukan banyak sebab yang tidak layak untuk dikonsumsi dan dapat membahayakan kesehatan seperti adanya bakteri berbahaya pada bangkai, senyawa berbahaya pada darah, penyakit parasit pada babi, kerusakan organ akibat konsumsi khamr dan serta bahaya memakan hewan yang dilarang Allah seperti memakan kelelawar, ular, tikus yang kesemuanya berimbas pada terjadinya wabah penyakit yang merebak dengan sangat cepat yang dikenal sebagai wabah virus corona.

Menutup uraian tentang tema ini, Ismail Thaib⁶⁸ mengklasifikasikan bahwa secara garis besarnya, makanan berasal dari nabati dan hewani. Makanan berjenis nabati pada prinsipnya semuanya halal, kecuali yang bercampur dengan najis, yang mengandung madlarat dan yang memabukkan berdasarkan firman Allah dalam al-A'raf: 157. Benda yang menimbulkan madlarat juga tidak halal dimakan, seperti racun sebagaimana dimaksud dalam an-Nisa: 29 dan al-Baqarah: 195. Termasuk juga barang/benda yang memabukkan berdasarkan Al-Maidah: 90. Namun sebaliknya, Allah memerintahkan mengkonsumsi makanan yang "*halal*" dan "*ṭayyib*" seperti dalam al-Baqarah: 164.

Muhamad Ikhwan Lukmanudin⁶⁹ menyitir *World Halal Council* bahwa sampai saat ini masih beredar 83,82% produk di seluruh negara

⁶⁷Faiqatul Husna. Virus Corona Dampak dari Makanan yang Tidak Halal. *Salam: Jurnal Sosial Budaya Syar-i*. Vol 7, No 6. 2020: 565- 580.

⁶⁸Ismail Thaib. Pandangan Islam Terhadap Makanan. *Jurnal Tarjih dan Pengembangan Pemikiran Islam*. Vol 4, No 1. 2002: 1-9.

⁶⁹Muhamad Ikhwan Lukmanudin. Implementasi Wiqâyah Konsumsi Derivat Khinzîr Pada Produk (Makanan, Vitamin, Obat Dan Kosmetika). *Jurnal Tahkim*. Vol. XI No. 2, Desember 2015: 1-19.

di dunia masih belum terjamin kehalalannya namun mirisnya banyak ditemukan di pasaran. Bahan berbahaya yang paling banyak dan tersebar luas penggunaannya pada campuran produk adalah derivat *khinzîr*.⁷⁰ Dalam konteks yang sama, Muḥammad ibn ‘Abdullâh Amr⁷¹ menjelaskan term *khinzîr* menurut perspektif apoteker sebagai “bahan tambahan” dalam makanan, vitamin, obat dan kosmetika dalam dunia farmasi yang dikenal dengan istilah “*eksipien*”. Asal muasal pembuatan bahan baku yang dipakai dalam produk berasal dari hasil rantai produksi yang panjang, sehingga hasilnya bisa dimanfaatkan oleh formulator secara luas karena proses penelitian untuk mendapatkannya pun terbilang sulit dan rumit. Hal itu menyebabkan sebagian formulator hanya bisa mengembangkan bahan jadi termasuk *eksipien* yang berasal

⁷⁰Abû ‘Abdillâh Muḥammad ibn Aḥmad al-Anṣârî al-Qurṭubî (dikutip dari maktabah shamîlah), *al-Jâmi’ liAḥkâm al-Qur’ân* (Cet. 9; Beirut: Dâr al-Kitâb al-‘Arabî li-al-Tibâat wa-al-Naṣr, 1967): 106. Menurut mazhab Maliki, Al-Muẓaffar (w. 489 H) mengatakan, hadis: ‘*Apabila wadah (sesuatu milik) mu dijilat anjing, maka basuhlah tujuh kali yang salah satunya dicampur dengan debu.*’ Dalil yang digunakan Malikiyah sama dengan imam lainnya, yaitu hadis yang tersebut di atas. Namun Malikiyah menyimpulkan hadits tersebut sedikit berbeda dengan imam lainnya, karena *khinzîr* hidup menurut Malikiyah hukumnya suci. Sebab secara tekstual hadits di atas hanya menyebutkan hukum najisnya anjing, bukan *khinzîr*. Sementara itu, firman Allah yang artinya: “Diharamkan bagimu bangkai, darah, daging *khinzîr*,” menurut Al-Qurṭubî (w.671 H) bahwa ayat tersebut tidak menunjukkan najisnya *khinzîr*, melainkan hanya menerangkan haramnya memakan dagingnya. Hewan hidup tidak ada yang najis. Menurut ulama Syafi’iyah dan Hanabiyah, anjing dan *khinzîr* tergolong hewan najis, baik ketika hidup atau sudah mati. Pernyataan ini didasarkan pada firman Allah dalam QS al-Ma’idah: 3 yang terjemahnya: “Diharamkan bagi kamu bangkai, darah, daging (*khinzîr*),” dan hadis Nabi saw yang artinya: “Apabila wadah (sesuatu milik) mu dijilat anjing, maka basuhlah dengan tujuh kali basuhan, yang salah satunya dicampur debu”. Lebih jauh, ‘Abd al-Qâsim Umar ibn al-Ḥusain al-Khirâqî, berasal dari Baghdad dan menetap di Damaskus, salah satunya adalah karyanya yang populer *al-Mukhtaṣar al-Khirâqî*, adalah salah satu kitab yang paling masyhur di kalangan mazhab Hanbali, bisa diklaim kitab ini adalah kitab induk dalam mazhab Hanbali. Oleh karenanya, berdasarkan dalil tersebut jelas posisi hukum anjing dan *khinzîr* adalah najis mughâlaZah. Hal ini karena lebih ditinjau pada zahir tekstual hadits yang menyebutkan beberapa ketentuan tentang cara mensucikannya, yaitu harus dicuci tujuh kali basuhan dengan dicampur debu pada salah satu basuhan. Namun sebagian ulama dari kedua mazhab ini berpendapat bahwa debu yang disyaratkan sebagai campurannya boleh diganti dengan lainnya, seperti sabun menurut Ibn Qudâmah al-Maqdisî (w.620 H).

⁷¹Muḥammad ibn ‘Abdullâh Amr, “Identifikasi Produk-Produk Berbahan Haram di Pasar Asia,” *Jurnal Halal JAKIM*, Vol. 5, No. 8, Desember 2009: 348-368.

dari derivat *khinzîr*.⁷² Diskursus yang sama juga dikemukakan Kholis Amalia Nofianti dan Siti Nur Indah Rofiqoh⁷³ menganalisa hubungan antara kesadaran halal dan logo halal terhadap minat beli produk pada praktisi bisnis, hasilnya menyimpulkan adanya pengaruh kesadaran halal terhadap logo halal. Pada analisis pengaruh kesadaran halal dan logo halal secara positif terbukti signifikan mempengaruhi minat beli.

Mencermati uraian di atas, Syahrir A, Rahem A, Prayoga A.⁷⁴ melaporkan bahwa kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi produk halal berada pada level tinggi. Meskipun perlindungan konsumen atas ketersediaan produk halal di Indonesia implementasinya masih belum terlaksana secara menyeluruh. Status kehalalan sediaan farmasi di Indonesia hingga kini masih diragukan. Indikatornya, 90 persen bahan baku industri farmasi merupakan bahan impor yang tidak ada sistem jaminan halal terhadap produk-produk tersebut. Secara khusus, apoteker memiliki peran penting dalam penyediaan sediaan farmasi yang halal. Maka, perlu diselenggarakan kajian tentang persepsi apoteker terkait labelisasi halal pada sediaan farmasi.

Terkait hal di atas, Hayyun Durrotul Faridah dan Silvia Kurnia Sari⁷⁵ menegaskan bahwa peranan bioteknologi sangat luas dalam aspek pemenuhan kebutuhan manusia salah satunya yaitu dalam industri makanan. Beberapa proses bioteknologi baik konvensional maupun modern tidak terlepas dari peranan mikroorganisme. Sejumlah mikroorganisme tertentu digunakan dalam penyediaan makanan tradisional melalui fermentasi seperti pada pembuatan *yoghurt*, *tape*,

⁷²The Pharmacy Board of Australia on Behalf of the Pharmacy Profession. *Professional Practice Profile for Pharmacists Undertaking Complex Compounding*. Ed. 3; Sidney: PharmBA, 2015: 392.

⁷³Kholis Amalia Nofianti dan Siti Nur Indah Rofiqoh. Kesadaran Dan Logo Halal: Apakah Menentukan Minat Beli? (Studi Pada Praktisi Bisnis Ukm Di Gresik). *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 16-24.

⁷⁴Syahrir A, Rahem A, Prayoga A. Perilaku Apoteker Terhadap Labelisasi Halal Pada Sediaan Farmasi. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 25-32.

⁷⁵Hayyun Durrotul Faridah dan Silvia Kurnia Sari. Pemanfaatan Mikroorganisme Dalam Pengembangan Makanan Halal Berbasis Bioteknologi. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 33-43.

keju, dan sayur asin. Mikroorganisme juga berperan dalam proses rekombinasi DNA sehingga menghasilkan produk makanan berkualitas seperti *Genetically Modified Organism*. Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduk muslim sehingga dalam penyediaan pangan sangat memperhatikan aspek kehalalan. Termasuk pada makanan hasil bioteknologi yang banyak memanfaatkan peran mikroorganisme dan harus memperhatikan titik kritis kehalalan. Hal ini perlu diperhatikan agar setiap proses produksi dapat dipastikan terhindar dari kontaminasi bahan yang tidak halal.

Pemanfaatan bioteknologi sudah sangat luas dan mencakup berbagai bidang salah satunya dalam pemenuhan kebutuhan primer terhadap makanan. Salah satu cara yang dilakukan yaitu dengan mengaplikasikan bioteknologi baik pada makanan maupun pertanian yang dilakukan secara konvensional dan modern. Bakteri dan jamur banyak digunakan dalam pengolahan makanan melalui proses fermentasi seperti fermentasi asam laktat, fermentasi jamur, fermentasi alkohol, dan fermentasi kadar garam tinggi. Sedangkan bioteknologi yang menggunakan teknik rekayasa genetika memanfaatkan plasmid bakteri untuk menyisipkan gen yang diinginkan. Untuk menjamin kehalalan produk makanan hasil bioteknologi harus memperhatikan keseluruhan proses produksi baik bahan baku, proses pengolahan, maupun penyimpanan yang harus terbebas dari bahan tidak halal. Ringkasnya memperhatikan titik kritis kehalalan produk untuk menjamin halalnya produk yang beredar.

Alvi Jauharotus Syukriya dan Hayyun Durrotul Faridah⁷⁶ mengungkap tentang begitu banyaknya penelitian terkait penyebab dari suatu makanan diperbolehkan atau dilarang oleh hukum Islam berikut membahas alasan-alasan ilmiah bahwa makanan haram memberikan dampak buruk bagi kesehatan manusia. Termasuk pula tata cara penyembelihan sesuai syariat agar hewan tersebut tergolong halal untuk dikonsumsi. Hewan yang boleh dikonsumsi akan menjadi halal apabila

⁷⁶Alvi Jauharotus Syukriya dan Hayyun Durrotul Faridah. Kajian Ilmiah Dan Teknologi Sebab Larangan Suatu Makanan Dalam Syariat Islam. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 44-52.

melalui penyembelihan yang sesuai syariat Islam.⁷⁷ Jika sebaliknya, terkategori bangkai yang haram dikonsumsi.

Salah satu tata cara penyembelihan yaitu manajemen *handling* kepada hewan sebelum disembelih tanpa mencederai atau menyakiti hewan perlu dilakukan. *Handling* merupakan suatu metode penanganan pada hewan yang membuat hewan mudah untuk dikendalikan baik dengan menggunakan alat bantu ataupun hanya menggunakan tangan. Terdapat dua metode dalam manajemen handling yaitu *restrain* dan *casting*. *Restraint* merupakan metode yang bertujuan membatasi gerak hewan dalam keadaan sadar, sedangkan *casting* merupakan metode dengan cara menjatuhkan atau merobohkan hewan dengan teknik tertentu tanpa menyakiti hewan. Perkembangan teknologi semakin hari semakin maju, sehingga ditemukan teknik-teknik yang dapat lebih mempermudah manusia. Islam tidak melarang adanya teknologi baru selama tidak bertentangan dengan Al-Quran dan Hadist.

Selain handling dengan cara *restrain* dan *casting*, terdapat teknologi terbaru yang dapat digunakan dalam mengendalikan hewan sembelihan yaitu metode *stunning*. Metode *stunning* merupakan penyembelihan dengan cara melemahkan binatang sebelum disembelih dengan menggunakan alat bantu berupa kejutan listrik. Tujuan *stunning* yaitu menghilangkan kesadaran dan perasaan dari hewan yang akan disembelih, sehingga ketika disembelih hewan tersebut tidak merasakan sakit sama sekali dan mempermudah kerja produksi yang mana penyembelihan tidak perlu waktu lama untuk proses penyembelihan (Barkan 2014). Perlakuan metode *stunning* memperhatikan syarat-syarat seperti *stunner* atau kejutan listrik tidak sampai menyakiti atau mematikan hewan dan harus dikawal oleh seorang petugas muslim yang mengetahui tentang metode tersebut. Apabila *stunning* yang dilakukan sampai kepada tingkat kematian hewan sebelum disembelih, maka hewan sembelihan dinyatakan tidak halal untuk dimakan karena matinya tidak berdasarkan syariat Islam.

⁷⁷Syarat-syarat penyembelihan yang wajib dipenuhi agar daging hewan sembelihan halal dikonsumsi adalah berkaitan dengan juru sembelih (penyembelih), alat sembelihan, anggota tubuh yang harus disembelih, dan tata cara penyembelihan

Perkembangan teknologi dengan metode stunning sebelum sembelih telah dinyatakan memenuhi unsur ihsan kepada hewan yaitu dengan menghilangkan rasa sakit pada saat disembelih.⁷⁸ Metode stunning mempunyai manfaat utama yaitu mengurangi stres (mengurangi gerakan meronta-ronta) yang terjadi pada hewan sebelum disembelih, sehingga dapat menghilangkan persepsi menyakiti hewan sembelihan. Selain itu, stress juga dapat berpengaruh terhadap kualitas daging yang dihasilkan. Secara ilmiah, stres sebelum penyembelihan menyebabkan peningkatan kadar katekolamin dan kreatinin kinase dalam tubuh. Peningkatan kadar katekolamin dan kreatinin kinase menyebabkan glikolisis secara cepat sehingga terjadi penumpukan asam laktat pada daging. Stres sebelum penyembelihan juga menyebabkan penurunan kadar glikogen yang menyebabkan tingginya pH daging dan daya ikat air. Selain itu, daging yang dihasilkan lebih keras dengan warna yang lebih gelap.⁷⁹

Setiap hewan yang akan dikonsumsi harus melalui proses penyembelihan untuk mengeluarkan darah dari dalam tubuh hewan tersebut. Tata cara penyembelihan telah diatur sedemikian rupa sehingga hewan mati karena kehabisan darah, bukan karena cedera pada organ vitalnya. Jika organ hewan seperti jantung, otak, hati, atau paru-parunya rusak, hewan bisa mati seketika dan darah dalam tubuhnya menggumpal sehingga mencemari daging. Juru penyembelih diwajibkan memotong saluran pernapasan (trakea/hulqum), saluran makanan (oesophagus/marik) dan dua urat leher (wadajain). Kesempurnaan pengeluaran darah dapat membersihkan daging dan organ dari darah, sehingga dapat meningkatkan kualitas daging yang dihasilkan.

Berdasarkan penelitian tersebut, pada makanan yang diharamkan ditemukan banyak sebab yang memang tidak layak untuk

⁷⁸Alvi Jauharotus Shukriya, Hayyun Durrotul Faridah. Science and Technology Studies of The Causes of Prohibited Foods in Islamic Law. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*. Vol 2, No 1 (2019): 44-50.

⁷⁹Amanda Yucca Chulayo. *Et.al*. Effects Of Transport Distance, Lairage Time And Stunning Efficiency On Cortisol, Glucose, HSPA1A And How They Relate With Meat Quality In Cattle. *Journal Meat Science*. March 2016: 117.

dikonsumsi dan dapat membahayakan kesehatan seperti adanya bakteri berbahaya pada bangkai, senyawa berbahaya pada darah, penyakit parasit pada babi, kerusakan organ akibat konsumsi khamr dan bahaya konsumsi daging yang tidak disembelih sesuai syariat Islam. Fakta lapangan menunjukkan, di pasar tradisional masih sering menjual darah beku atau yang biasa disebut dengan *dideh*, *saren*, atau *marus* baik masih mentah maupun yang sudah diolah dengan cara digoreng sehingga warnanya berubah menjadi kecoklatan. Terkadang darah juga dikonsumsi secara langsung dan dipercaya dapat menambah tenaga. Dalam ajaran Islam, darah termasuk benda yang haram dan najis. Darah yang mengalir⁸⁰ pada saat penyembelihan termasuk kategori haram. Namun jika bercampur atau masih melekat pada daging maka boleh dimakan karena tidak mungkin untuk dipisahkan. Terdapat pengecualian soal darah ini, yaitu diperbolehkannya mengonsumsi hati dan limpa.

Dalam penjelasan medis, darah berfungsi mengangkut toksik dan sisa metabolit makanan. Apabila hewan berpenyakit, maka patogen penyebab penyakit tersebut juga berada dalam darah. Saat darah dikonsumsi dan masuk kedalam tubuh, patogen tersebut dapat membahayakan manusia. Darah juga mengandung racun, bakteri, dan produk metabolit tubuh seperti urea, asam urat, keratin dan karbondioksida. Kandungan bahan berbahaya inilah yang dapat berpindah ke dalam tubuh manusia dan menjadi *residu* sehingga menyebabkan gangguan pada tubuh ketika mengonsumsi darah. Analisis kimia terhadap darah menunjukkan bahwa salah satu kandungan darah adalah asam urat (*uric acid*) yang tinggi. Asam urat merupakan senyawa berbahaya bagi tubuh. Asam urat dalam tubuh dikeluarkan melalui organ ginjal dalam bentuk urin. Selain itu, darah juga memiliki kandungan zat besi. Kandungan zat besi inilah yang menjadi salah satu alasan darah berbahaya untuk dikonsumsi. Kandungan zat

⁸⁰Pada makhluk hidup, secara umum darah dipompakan melalui pembuluh darah oleh jantung. Pembuluh darah pada manusia dan hewan taksa tinggi merupakan sistem yang tertutup, yang membawa darah dari jantung ke seluruh jaringan tubuh dan kembali ke jantung. Aliran darah ke setiap jaringan diatur oleh mekanisme kimia dan mekanisme saraf yang dapat melebarkan atau menyempitkan pembuluh darah jaringan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan oksigen pada jaringan.

besi yang berlebih dalam tubuh dapat menyebabkan penyakit *hemokromatosis*.⁸¹

Sementara itu, di sisi lain, pemanfaatan babi dan produk turunannya sudah sangat meluas seperti pada industri pangan, farmasi, kosmetik, dan sebagainya. Bahkan lebih banyak digunakan dan dipilih oleh produsen karena nilai ekonomisnya. Jika ditinjau lebih jauh, sebenarnya dibalik pengharaman babi terdapat banyak manfaat untuk manusia. Beberapa ayat dalam Al-Quran menyebutkan bahwa daging babi termasuk makanan haram. Penyebutan daging babi dikarenakan pada hewan babi, pemanfaatan paling banyak adalah dagingnya. Namun pengharaman tersebut tidak hanya pada dagingnya, namun keseluruhan dari babi termasuk kulitnya, rambutnya, tulangnya, lemaknya, maupun anggota tubuh lainnya. Jika diamati dari pola hidupnya, babi termasuk hewan yang biasa mengonsumsi kotorannya sendiri dan benda-benda najis lainnya. Konsumsi babi dalam bentuk apapun, baik itu *pork chops*, *bacon*, atau *ham* memiliki efek yang berbahaya bagi tubuh. Babi menjadi inang dari banyak macam parasit dan penyakit berbahaya bagi manusia. Babi hanya mengeluarkan 2% dari seluruh kandungan asam uratnya dan 98% masih tersimpan dalam tubuh. Babi merupakan hewan pembawa penyakit atau *host* bagi parasit. Babi juga mengandung banyak macam parasit dan bisa menyebabkan penyakit cacingan. Beberapa cacing yang terdapat pada babi antara lain *Taenia solium* yang dapat masuk ke peredaran darah dan menyebabkan penyakit *Taeniasis* yaitu adanya gangguan pada otak, hati, saraf tulang, dan paru-paru; *Trichinella spiralis* juga dapat menginfeksi otot-otot, gangguan pernafasan, gangguan menelan, pembesaran kelenjar limfa, radang otak (*ensefalitis*) dan radang selaput otak (*meningitis*); *Fasciolopsis buski* dapat menyebabkan gangguan pencernaan, diare, dan pembengkakan pada tubuh; serta *Clonorchis sinensis* merupakan *trematoda* pada hati yang menyebabkan penyakit *klonorkiasis*.

⁸¹Kelainan klinis sebagai akibat kelebihan jumlah keseluruhan zat besi dalam tubuh dan kegagalan fungsi organ akibat keracunan zat besi. Tubuh terlalu banyak menyerap zat besi dari makanan dan kelebihan zat besi disimpan di hati, jantung, dan pankreas. Hemokromatosis dapat mengakibatkan penumpukan cairan di paru-paru, gangguan saraf, dehidrasi, dan tekanan darah rendah.

Kemudian penelitian lain juga menyebutkan terdapatnya empat jenis cacing *nematoda* yang menyerang organ usus halus pada babi di Papua yaitu, *Strongyloides ransomi*, *Ascaris suum*, *Macracanthorhynchus hirudinaceus* dan *Globocephalus urosubulatus*. Pada babi juga ditemukan *virus classical swine fever* atau *hog cholera* yang menyebabkan radang kulit manusia yang memperlihatkan warna merah dan suhu tubuh tinggi.⁸²

Sementara itu, untuk kasus pengharaman minuman keras (*khamr*) atas pertimbangan memberi efek memabukkan yang pada gilirannya berdampak negatif baik dari segi kesehatan fisik maupun mental. Alkohol yang terdapat dalam minuman keras meskipun dalam jumlah sedikit, tetap dapat menyebabkan stimulasi pada berbagai organ. Menurut beberapa penelitian, minuman keras dapat mempengaruhi sistem saraf dan mengakibatkan hilangnya fungsi indra termasuk penyakit otak yang dapat mempengaruhi berbagai jaringan tubuh, menimbulkan hipertensi, kanker kolorektal bahkan dianggap sebagai *karsinogen* yang menyerang organ *aerodigestif* seperti kanker esofagus.⁸³

⁸²T. Gregg. Book Review. *International Journal of Pediatric Dentistry*. Volume12, Issue 5. September 2002. Pages 378-378.

⁸³Philip J Brooks & Jacob A Theruvathu. DNA Adducts From Acetaldehyde: Implications For Alcohol-Related Carcinogenesis. *National Library of Medicine*. 2005 Apr;35 (3): 187-93.

Bagian Ketiga

Esensi Makanan Bagi Muslim Borneo Di Kalimantan Barat



A. MAKANAN YANG DI-*LEGACY*-KAN DAN DIJADIKAN SOCIAL HERITAGE DI KALANGAN MUSLIM SANGGAU

Di kalangan Melayu [keturunan Dayak] Sanggau, ada begitu banyak *legacy* kuliner. Bisa disebut di sini diantaranya sungkui. Sungkui adalah sejenis *buras* makanan khas Melayu yang terkenal di Kabupaten Sanggau. Makanan ini terbuat dari beras dan daun sungkui yang sangat mudah ditemui di hutan Kalimantan. Memasak sungkui dilakukan dengan cara direbus membutuhkan waktu kurang lebih lima hingga enam jam. Makanan khas Melayu di Kabupaten Sanggau ini umumnya dihidangkan secara istimewa di hari-hari Besar seperti hari raya, pernikahan hingga khitanan. Sungkui seringkali disajikan bersama hati ayam, opor ayam dan sambal nanas.



Gambar 1:

Sungkui, Kuliner Tradisional Masyarakat Muslim Sanggau Kapuas
 Sumber: tracking google

Penggunaan daun sungkui di kalangan Melayu Sanggau karena daun ini menimbulkan aroma wangi yang khas, memberi efek tahan lama hingga tak mudah basi. Ada varian lain dalam memasak sungkui. Penggunaan bumbu *jerangau* sebagai rempah tambahan dalam membuat sambal, menjadikan hidangan sungkui menjadi sangat khas. Di lain konteks, bagi masyarakat Muslim Sanggau, *jerangau* bukan sekedar bumbu dapur. *Jerangau* juga digunakan sebagai “rempah magis sebagai salah satu obat untuk berdukun.

Selain sungkui, masyarakat Melayu Sanggau juga mengenal lemang. Begitu banyaknya varian makanan di kalangan Muslim Sanggau menjadi petanda bahwa makanan telah dijadikan bukan sekedar untuk memenuhi kebutuhan fisik namun hingga dijadikan sebagai sarana silaturahmi. Masyarakat Muslim Sanggau memberi bobot yang lebih pada makanan atau hidangan. Tapi tidak dengan kue atau makanan kecil. Bagi masyarakat Melayu Sanggau, kue kurang populer.

Dalam tradisi Melayu Sanggau, lemang mendapat tempat istimewa. Lemang dibuat dan disajikan mengiringi waktu khusus dan sangat diistimewakan. Lemang menjadi sangat bernilai karena tidak

disajikan dalam sembarang peristiwa. Bersama lemag masyarakat Melayu Sanggau juga menghadirkan tempoyak [olahan dari buah durian yang dipermentasikan], lempok dan gula durian. Untuk lempok dan durian dikemas menggunakan daun pelepah mayang atau daun marau. Digunakannya kemasan tradisional dalam membuat dua jenis olahan durian ini karena menurut tradisi Melayu Sanggau karena alasan bahan olahan tersebut dapat membuat makanan menjadi terawetkan, praktis karena mudah didapatkan dan bernilai tradisi dari nenek moyang yang terus diwariskan hingga tulisan ini diturunkan. Karena pembuatan makanan tradisional ini dianggap bernilai maka makanan ini kemudian memberi ciri khas bagi tradisi masyarakat Muslim Sanggau. Selain itu, membuatnya juga membutuhkan skill khusus meski bahan-bahan pembuatannya sangat mudah didapat bahkan tersedia berlimpah di sekitar wilayah masyarakat Sanggau. Khusus untuk lempok, pembuatannya menggunakan rotan (*uwi*) sebagai pembungkusnya.



Gambar 2:
Dodol, Kuliner Khas
Masyrakat Muslim
Sanggau Kapuas

B. MAKANAN YANG DI-*LEGACY*-KAN DAN DIJADIKAN *SOCIAL HERITAGE* DI KALANGAN MUSLIM SEKADAU HULU

Warga Kabupaten Sekadau [Hulu] sangat mengenal dodol durian. Khusus untuk kawasan Sekadau dan sekitarnya, dodol durian ini banyak ditemukan di Desa Semabi sebagai sentra penghasil dodol. Aspek paling menarik dari tampilan dodol Semabi ini ada pada kemasan yang masih menggunakan cara tradisional. Kemasan dodol Semabi menggunakan daun yang banyak tumbuh di hutan. Selain dodol, ada beberapa hasil olahan turunan dari bahan durian yang tersedia melimpah di Kabupaten Sekadau seperti tempoyak, gula durian atau bahan masakan "*lambo*". Kesemua varian olahan itu kemudian dikenal secara baik oleh masyarakat luas hingga di luar kawasan Kabupaten Sekadau sebagai makanan khas Sekadau.



Gambar 3:
Dodol Durian, Kuliner Khas Masyarakat Muslim Kecamatan Nanga
Taman, Sekadau Hulu

Sebagai daerah yang sudah terbuka, masyarakat Sekadau [Hulu] telah menjalin relasi sosial dengan masyarakat Banjar, Jawa, Padang dan beberapa etnik lainnya. Dari pertemuan sosial itu, ditemukan fakta menarik. Tradisi Banjar perantau tetap mereka pegang dengan kuat meski telah sekian lama berasimilasi dengan Muslim Dayak yang tinggal di bentangan wilayah Melawi dan sekitarnya. Tradisi Melayu Banjar sangat lekat dengan makanan. Sampai-sampai tradisi [filosofi] itu terlihat dari tangga rumah [biasanya rumahnya berbentuk rumah panggung] yang dibuat menuju rumah orang Banjar biasanya ujungnya dihiasi ukiran buah nenas. Ini bermakna sebelum masuk rumah orang [pemilik rumah atau tamu] harus membersihkan badan [lahiriah] dan hati [batiniah]. Dengan demikian akan terhindar dari sikap iri, dengki, curiga dan hasad.

Perlambang ini memperlihatkan kedekatan yang amat kuat antara tradisi makanan dan familiar dengan keseharian mereka yang kemudian diperlambangkan dengan tangga rumah sebagai pengingat. Tindakan ini tentu bertujuan supaya mampu menstimulasi psikologis mereka untuk selalu mengingat filosofi sosial yang selama ini telah menjadi *social heritage* di kalangan masyarakat Melayu Banjar di Nanga Taman, Sekadau [Hulu].

Ada salah satu jenis makanan yang menjadi kecurian masyarakat Sekadau dan sekitarnya, makanan berbahan lokal itu dikenal sebagai *jawawut (jawaak)*. Meski makanan olahan ini baru saja diintrodusir, namun diupayakan dapat menjadi *icon* kuliner di kalangan masyarakat Sekadau dan sekitarnya. Selama ini, bahan dasar makanan olahan dari *jawawut* sudah mulai dilupakan oleh sebagian besar masyarakat. Namun, belakangan ini muncul kesadaran baru di kalangan masyarakat untuk melestarikan panganan khas ini.

Selanjutnya, sebagai bagian dari komunitas suku Dayak, masyarakat Sekadau dan sekitarnya juga mengenal beberapa jenis makanan sayuran yang umumnya mereka konsumsi sehari-hari. Beberapa jenis sayuran itu seperti: *juhu* umbut rotan dari rotan muda. *Juhu* umbut rotan memiliki tekstur seperti sayur rebung bambu. Teksturnya yang lebut berasal dari tunas tanaman rotan muda yang

dikenal masyarakat tempatan sebagai umbut. Saat umbut dimasak, duri yang menempel di batang rotan itu dibersihkan terlebih dahulu. Umbut tersebut kemudian diolah dengan cara dimasak bersama aneka rempah seperti kunyit untuk kemudian dicampur dengan santan kelapa yang bertekstur cukup kental.

Secara *taste*, umbut rotan ini bercita rasa gurih dan manis. Akan semakin enak dikonsumsi jika disantap dengan aneka varian lauk ikan, sambal serai dan sayur terong. Selain itu, masyarakat di daerah ini juga kerap mengonsumsi umbut rotan ini bersama *manday*, olahan kulit cempedak khas Kalimantan. Juhu umbut rotan sendiri merupakan salah satu kuliner warisan leluhur suku Dayak. Sejak zaman dahulu, leluhur etnik Dayak mengambil sendiri umbut rotan yang banyak tumbuh liar di hutan pedalaman Kalimantan Barat. Umbut rotan dan banyak lagi tanaman liar hutan tersebut diolah menjadi beraneka makanan dan kuliner untuk mencukupi kebutuhan pangan mereka.

Sayuran berikutnya yang paling dikenal sebagai olahan kuliner masyarakat Dayak adalah *tumis kelakai*. *Kelakai* adalah tanaman sejenis paku-pakuan yang mudah ditemukan di sepanjang rawa di bentangan wilayah Kalimantan. Kelakai oleh masyarakat setempat lebih dikenal sebagai bahan olahan untuk masakan bahan dasar hidangan tumis atau sup. Rasanya yang enak dan gurih membuat makanan ini menjadi kuliner favorit.

Varian sayuran berikutnya adalah *kalumpe*. Hidangan kalumpe menggunakan bahan dasar olahan daun singkong. Olahan khas ini semakin enak dimakan dengan ikan asin. Bagi masyarakat Kalimantan Barat, ikan asin dan daun singkong sudah tak asing lagi. Makanan khas suku Dayak ini lazimnya dihidangkan dengan campuran terong pipit. Jenis sayur yang disebutkan belakangan ini kini telah menjadi ciri khas kuliner yang paling sering dihidangkan di hampir semua even acara tradisional suku Dayak. Jenis sayuran yang terakhir adalah *juhu kujang*. Kuliner ini sangat sering disajikan dengan ikan, santan kelapa dan nangka muda. Kuliner berbahan utama keladi atau talas ini merupakan salah satu olahan sayur favorit masyarakat Dayak.

Beragam jenis kuliner di atas sesungguhnya adalah makanan khas rakyat. Disajikan hampir pada semua acara keluarga hingga upacara adat. Bahkan kini keberadaannya sudah menjadi kuliner khas sebagai kecirian dari etnik Dayak di Kalimantan.

C. MAKANAN YANG DI-*LEGACY*-KAN DAN DIJADIKAN *SOCIAL HERITAGE* DI KALANGAN MUSLIM SAMBAS

Sebagaimana kecirian utama masyarakat *rural*, etnik Sambas dikenal sebagai masyarakat yang sangat *guyub*, komunal dan memiliki ikatan batin sosial yang sangat erat. Dalam psikologi tradisi masyarakat Sambas, setidaknya ada empat unsur penting dalam keseluruhan tradisi, yaitu makan berikut makanan; selamatan, kumpul keluarga dan membaca doa. Berikut deskripsi saprahan [*saroan*: bahasa Sambas] di masyarakat Dusun Mulia Desa Sebus, Kecamatan Paloh, Kabupaten Sambas dan Dusun Semangkuan Desa Semanga', Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas.

Berikut beberapa makanan penting bagi masyarakat Muslim Sambas: ketupat ketan, tumis cabe, bubur pedas dan bubur ayak, kue pasong, cendol. Kue jarongan, bahan-bahannya beras putih, santan kelapa, gula merah, garam, daun pandan, lidi kelapa. Kue pak lantak, bahan-bahannya: beras putih, santan kelapa, gula merah dan daun pisang. Kue lapis cikal putu, bahan-bahannya: beras Banjar, kelapa masak tapi masih putih, gula pasir dan daun pisang. Kue serabi, bahan-bahannya: beras putih, santan kelapa dan garam.



Gambar 4:
Hidangan Saprahan, Kuliner Khas Masyarakat Muslim Simpang
Ampat, Sambas

Saprahan pada umumnya acara ini dilakukan mengiringi acara pernikahan dalam adat masyarakat Sambas. Saprahan dilakukan dalam beberapa kali. Saprahan di pagi hari dilakukan khusus untuk tetangga dekat rumah memelai pengantin. Saprahan ini ditujukan untuk masyarakat sekitar yang membantu memasak hidangan saprahan atau pun keluarga jauh yang datang ke rumah tempat dilaksanakannya resepsi pernikahan dimaksud. Untuk pilihan hidangannya tidak ada format baku. Semuanya amat bergantung pada pilihan dan kesanggupan tuan rumah dan pemasaknya. Untuk saprahan makan siang, pada umumnya hidangannya terdiri dari tujuh atau enam jenis makanan. Setiap kelompok saprahan terdiri dari enam orang dengan enam piring dan enam *kobokan*.

Jarak saprahan yang satu dengan yang lainnya saling berdekatan memenuhi ruangan yang telah disediakan. Satu ruangan biasanya bisa diisi tiga saprahan. Jika tersedia ruangan yang lebih besar, maka bisa menampung enam saprahan sekaligus. Bahkan jika dibutuhkan saprahan dengan jumlah yang lebih banyak, biasanya di depan rumah yang menggelar acara saprahan dibuat *tarup* khusus untuk saprahan para tamu, para tukang masak dan tetangga sekitar kampung dan seluruh keluarga besar —biasanya mempelai wanita. Saprahan layaknya menggunakan *ceper* [*tapsi*: bahasa Sambas] sebagai wadah hidangan. Untuk undangan orang kampung, *tapsi*-nya diambil dan tidak dihidangkan bersama lauk-pauknya. Lauk-pauk yang tadinya diletakkan di *tapsi* kemudian dipindah ke lantai. Untuk yang di-*tarup*, hidangannya diletakkan di atas lantai yang beralaskan terpal, tikar atau karpet. Semuanya tergantung kondisi yang tersedia pada saat itu.

Hidangan tambahan dalam bentuk kue atau makanan ringan biasanya disajikan bubur ayak yang dibuat dari campuran *kemilek* (ubi jalar), kacang hijau, tepung beras yang diayak pakai saringan dan kemudian dicetak dengan cetakan khusus. Ada juga *ukal pisang* (naga sari) dengan bahan-bahannya: pisang, tepung beras, daun pisang dan santan kelapa. Cara membuat *ukal pisang*: santan kelapa dimasukkan ke dalam kuali. Masak hingga mendidih. Setelah itu, masukkan tepung beras setengah masak (*koleh*: dalam bahasa Sambas). Setelah agak mengental, kemudian diangkat dan diamkan sebentar hingga dingin. Untuk pisangnya dipotong sesuai selera. Pisang yang sudah dipotong letakkan di daun pisang yang telah disiapkan lalu selimuti pisang dengan *koleh* tadi. Kemudian lipat daun pisang membentuk persegi empat memanjang lalu kemudian kukus hingga matang. Selain itu, masyarakat Sambas juga memiliki kue khas seperti jarongan, kue pak lantak, ukal putu dan serabi.

Hidangan yang disajikan dalam acara saprahan, terdiri dari tujuh macam menu hidangan, ayam goreng, tumis cabe: campurannya cabe, kacang panjang, kol, *belulang* (kikil sapi), tekwan (bukan makanan khas Sambas), umbut kelapa [pucuk batang kelapa] yang dimasak rendang, ikan dimasak asam pedas [makanan khas Melayu Kalimantan Barat],

ayam semur kecap dan rending daging sapi. Dalam saprahan tidak dikenal menu wajib. Pilihan menu amat tergantung dari *kemampuan* tuan rumah pemilik acara dan masyarakat sekitar kampung tempat acara tersebut dilangsungkan. Namun, berikut menu yang selalu dihidangkan setiap pelaksanaan saprahan, yaitu tumis cabe, semur [ayam atau sapi] kecap, ayam masak putih dan ayam masak merah, belulang dan sapi gulai asam. Semua menu ini dihidangkan pada saat hari besar acara resepsi. Untuk hidangan di hari *kecil*-nya, dihidangkan *padok*, telur masak putih, ikan asin, gulai keladi, umbut acar dan mie kuning campur ikan teri.

Pada dasarnya, setiap acara saprahan didahului oleh tiga tahap prosesi. Tahap *pertama*, mengumpulkan bumbu atau rempah dan segala peralatan memasak hidangan. *Kedua*, memotong dan meracik sayuran dan menyiapkan bumbu atau rempah. *Ketiga*, memasak dan menghidangkan makanan pada saat pelaksanaan acara resepsi. Uniknya, memasak saprahan tidak dibedakan. Semua masakan dibuat untuk semua orang. Tanpa memandang status sosial dan ekonomi orang tersebut di masyarakat. Pada saat tulisan ini di-*realese*, pada salah satu acara saprahan, dihidangkan saprahan khusus untuk tamu laki-laki dewasa. Namun sayangnya, hidangannya bukan khas saprahan tapi prasmanan dan hidangannya bukan hidangan khas masyarakat Muslim Sambas. Syukur saja, ada satu saprahan yang diisi menu saprahan khas Sambas. Acara saprahan kali ini boleh dibilang begitu khas. Saprahan ini dinamakan *mulangek rumah* [pindah rumah]. Dalam rangkaian acara *mulangek rumah* ini, pada hari pertama dilaksanakan "*acare mumbu*": mumbu kacang, keminting dan kelapa. Semua bumbu dihaluskan. Di hari kedua, "*acare motong*": *motong* ayam dan ikan atau lauk-pauk lainnya. Pada acara *motong*, menu hidangan dominan menggunakan kelapa. Ini menandakan bahwa kelapa menjadi bumbu penting bagi masyarakat Sambas dan banyak tersedia di sekitar lingkungan mereka. Memasak hidangan juga ummnya masih menggunakan cara yang masih sangat tradisional. Tungku perapian masih menggunakan batang kelapa atau *gedebog* pisang. Pada saat *acare mumbu*, para tukang masak juga memasak hidangan yang khusus

dibuat untuk para ibu dan bapak-bapak yang membantu tukang masak dengan hidangan dan lauk seadanya. Di hari ketiga, “*acare makan-makan*”.

Acara *mulangek rumah* adalah acara semacam selamat pindah rumah yang baru selesai dibangun. Pada contoh kasus *acare mulangek rumah* ini [dan berbagai macam acara lainnya], ada fenomena menarik di mana para tetangga kampung sekitar rumah yang sedang menyelenggarakan acara sapaan [*saroan*], masing-masing dari mereka ada yang membawa ayam dan beras serta buah kelapa. Sementara gula dan telur dipenuhi melalui arisan *persatuan*. Tuan rumah menyediakan bumbu yang diperlukan untuk masak hidangan yang sesuai dengan keinginan tuan rumah. Tradisi ini sangat khas adat masyarakat Sambas.

D. MAKANAN YANG DI-*LEGACY*-KAN DAN DIJADIKAN *SOCIAL HERITAGE* DI KALANGAN MUSLIM KUBU, KUBU RAYA

Pada dasarnya, di hampir semua kawasan pesisir Kalimantan Barat didominasi budaya Melayu. Begitu pun termasuk kekayaan referensi kulinernya. Hampir sebagian besar menu kuliner didominasi berbahan hasil laut [*seafood*]. Hal ini dimungkinkan disebabkan karena sebagian besar populasi masyarakat Melayu berada di sepanjang pesisir sungai dan pantai di sepanjang wilayah Kalimantan Barat khususnya. Dengan demikian, kuliner yang paling dikenal sebagian besar diolah dari bahan baku *sea food* yang tersedia melimpah. Ada ratusan jenis olahan kuliner dengan olahan berbahan baku *sea food* ini. Mulai dari kuliner yang digoreng, direbus, berkuah, hingga dibakar atau dipanggang. Masing-masing jenis kuliner itu diolah dan dimasak dengan menggunakan begitu banyak varian bumbu khas dan asli Indonesia.

Karena posisi wilayah yang berada di pesisir yang berdekatan dengan jalur transportasi air, maka wilayah sekitar ini menjadi titik temu dari beragama etnik yang tentunya juga “membawa sekaligus memengaruhi” perilaku mengkonsumsi. Termasuk di dalamnya, perilaku mengkonsumsi kuliner dengan ragam olahan yang sangat kaya dan variatif.

Bagi masyarakat Muslim Kubu Raya, mi sagu tiba-tiba saja menjadi menu favorit. Pembuatan mi sagu dengan cara diuleni dan kemudian diiris kecil-kecil panjang menyerupai mi pada umumnya. Mi sagu biasanya disajikan bersama potongan daging, kecambah, kucai dan bumbu merica. Makanan ini sangat mudah ditemukan di sekitar wilayah Kota Mempawah dan sekitarnya.

Selain mi sagu, masyarakat juga mengenal kue bingke. Seperti bingke, bahan pembuatannya menggunakan tepung, telur, gula pasir dan santan kelapa. Kuliner ini diolah dengan cara dibakar atau dipanggang secara tradisional. Meski terkesan makanan sederhana, ternyata bingke hanya bisa dinikmati di Kota Pontianak. Hal ini menyebabkan bingke kemudian menjadi makanan khas yang tentu akan sukar ditemukan di kawasan lainnya di Indonesia.

Selain bingke, masyarakat juga mengenal ketupat *colet*. Sesuai namanya, ketupat colet dinikmati dengan cara dimakan menggunakan tangan. Makanan khas berbahan dasar ketupat dan daging berbumbu rendang ini menjadi salah satu kuliner favorit. Makanan khas selanjutnya berasal dari Pontianak, Kalimantan Barat, yakni burung punai. Burung punai merupakan jenis burung serupa dengan burung merpati, warnanya hijau dan paruhnya kemerahan. Burung punai dapat disajikan dengan cara digoreng maupun dibakar, kemudian disajikan dengan sambal ulek cabai merah ataupun sambal ulek cabai hijau, tekstur dagingnya gurih, lembut dan lezat.

Bagian Keempat

Ada Islam dalam Kuliner Masyarakat Borneo: Perspektif Psikologi Islam dan Pendidikan Islam



Berbincang seputar makanan sepertinya sedang membicarakan tentang manusia berikut semua peradabannya. Dalam makanan, bukan hanya sekedar “memenuhi” kebutuhan mendasar manusia namun lebih dari itu, di dalam perbincangan seputar makanan menyertakan bahan baku utama untuk membuat makanan, rempah, alat memasak, resep, cara mengolah makanan [direbus, digoreng, dibakar, dipanggang, dioseng, dan masih banyak lagi], cara menyajikan makanan, suasana penting yang mengiringi dibuatnya makanan, waktu atau peristiwa peringatan tertentu yang melatarinya, pernik dan peralatan dalam mengolah hingga menyajikan makanan dan masih banyak lagi dimensi yang berkaitan dengan makanan.

Kesemua hal di atas, begitu variatif dan memiliki kekhasannya masing-masing pada setiap masyarakat. Semua varian itu tumbuh dan berkembang seiring dengan respon sosial terhadap bagaimana cara memperlakukan makanan. Seluruhnya diwarnai suasana psikologis manusia dalam satu komunitas. Cara menerjemahkan relasi antara psikologi manusia, makanan dan ketersediannya di alam melahirkan beragam bentuk representasi dari makanan. Jika perbincangan memasuki ranah ini, tak terhitung jenis makanan yang telah dibuat oleh peradaban manusia hanya sebatas memenuhi kebutuhan makan dan minum saja. Belum lagi “mempertahankan” dan melegasikan kesemua varian

yang terkait dengan makanan itu sebagai kecurian masyarakat tertentu untuk bukan hanya pada kelompok sosial tertentu tetapi kini perbincangannya sudah melibatkan masyarakat dunia. Bahkan, kini diskursus makanan telah merembah luas hingga menembus ke semua batas-batas sosial kemasyarakatan. Kuliner telah merangsek masuk ke hampir semua celah sosial di seluruh dunia. Kini, makanan dan kuliner telah menjadi isu dunia. Bahkan pada beberapa titik telah menjadi magnet baru yang bahkan hingga mampu membus batas-batas hanya sebatas kuliner untuk kepentingan kebutuhan makan dan minum manusia di dunia.

Perbincangan seputar kuliner telah merambah hingga isu pertumbuhan bisnis ekonomi baru, bisnis kreatif, pengembangan lahan untuk menghasilkan bahan baku makanan yang ramah lingkungan, higienis dan bebas zat berbahaya, penambahan jenis cara dalam menanam bahan baku makanan {pertanian hidroponik, penggunaan pupuk organik dan sebagainya}. Belum lagi, perbincangan tentang ancaman keterbatasan ruang lahan subur berikut ancaman pencemaran lahan atau malah penggerusan lahan subur untuk dialihfungsikan menjadi perumahan, jalan dan sebagainya.

Jika perbincangan diluaskan dengan memasukkan unsur agama di dalamnya, maka kuliner bukan hanya sekedar memenuhi tuntutan kebutuhan dasar manusia tetapi juga sudah diboboti nilai ketuhanan. Makanan dan minuman dihadirkan sebagai bagian penting wujud kepatuhan dan penghambaan kepada Allah. Mulai dari cara mendapatkan makanan, mempersiapkan dan mengolah makanan hingga pascamengonsumsi makanan dimaksud. Dalam konteks fiqh semua hal itu telah diatur melalui syariat Islam. Pada titik ini, terlihat betapa makanan dan semua aspek yang berkaitan dengannya mendapat atensi penting dari agama.

Pada titik ini, makanan bukan sekedar pemenuhan kebutuhan. Di dalam makanan, ada nilai keilahian. Di dalamnya juga terindikasi pendidikan Islam tentang tata cara “memperlakukan” makanan. Kita semua dididik sejak dulu, makanlah makanan yang halal lagi baik diikuti dengan tata cara [adab] makan. Pokoknya ada pesan pendidikan Islam

yang begitu sarat seputar makanan. Pesan itu, menyertakan tata cara syariat [fiqh] mengenai mengkonsumsi makanan dan minuman, adab makan minum [akhlak], pilihan makanan yang halal dan baik [aqidah] yang mengacu pada al-Quran dan hadits Rasulullah. Kesemuanya itu diwariskan dan dikisahkan dalam sejarah peradaban Islam sebagai ibrah bagi semua umat Islam.

Kini, makanan tak lagi sekedar diskusi sebatas selera makan dan berbagai atributnya, namun terbukti telah melibatkan begitu banyak aspek yang menyertai perbincangan seputar makanan [kuliner]. Makanan telah menjadi perbincangan bahkan kebutuhan yang paling spektakuler dalam sejarah kemanusiaan. Bisa jadi, isu kontemporer kemanusiaan akan dibanjiri dan didominasi kisah tentang makanan. Mengalahkan perbincangan lain meski temanya masih menjadi bagian dari perbincangan mengenai tema kemanusiaan. Di masa depan, makanan [kuliner] akan mendominasi bahkan merajai *trending topic* para netizen di dunia. Indikasi itu telah muncul lama sejak manusia sadar bahwa makanan [kuliner] tidak hanya menyentuh dimensi fisik makanan dan pemenuhan kebutuhan manusia tetapi lebih jauh dari itu, makanan terbukti menjadi elemen penting dari kemanusiaan bahkan telah disarati makna pengabdian dan penghambaan kepada Allah. Dalam konteks ini, puasa menjadi contoh terbaiknya.

A. RELASI ISLAM ANTARA ACARA MAKAN DAN KULINER DI MASYARAKAT MUSLIM BORNEO

Diskursus tentang pangan sudah lama dibahas dalam setiap agama di dunia. Dalam sejarahnya, pangan bukan sekedar urusan dan problem hidup dan kehidupan pada tataran manusia saja. Makanan telah sanggup memasuki “wilayah ketuhanan” hingga sangat wajar jika kerap dijadikan sebagai media sekaligus “alat perantara” berbagai ritual peribadatan. Praktek pembayaran zakat dan sedekah makanan berupa makanan pokok berdasar kekhasan daerah masing-masing, pemberian makanan bagi orang-orang fakir dan miskin dan sebagainya dapat dijadikan sebagai contoh menarik untuk menjelaskan fenomena ini. Makanan seakan memediasi relasi manusia dengan Tuhan.

Sementara itu, dalam relasi sebaliknya, agama menjadi instrumen penentu apakah sesuatu makanan boleh dikonsumsi atau tidak boleh berikut jenis atau kriteria makanan yang boleh dikonsumsi. Semakin beraneka ragam pemeluk agama, maka semakin besar pola dan spectrum konsumsi pangannya. Pada titik ini, agama turut andil mengatur persoalan makanan. Bahkan dalam beberapa bagian dari kitab suci agama-agama tersebut memberi bobot lebih pada makanan. Makanan yang tadinya berasal dari “dunia rendah” kemudian diberi bobot “tinggi” ketika makanan itu berkaitan dengan dimensi penghambaan kepada Tuhan. Bahkan hingga “menahan” mengkonsumsi makanan halal sekalipun dalam waktu-waktu tertentu dipersepsikan sebagai bagian dari “ujian” eksistensi keberagamaan seseorang dihadapan Tuhan.

Dalam perbincangan spesifik tentang makanan, Islam memperkenalkan konsep *halal tayyiba* dalam menetapkan standar kualitas makanan dan minuman. Standar ini tidak hanya demi pertimbangan nilai etis dan kesucian kedua entitas itu, lebih jauh keduanya berhubungan erat dengan nilai etik ketuhanan. Di sini, makanan telah bertransformasi bukan hanya berkaitan dengan “dunia dan segala kebutuhan tentang manusia” tetapi telah dinaikkan derajat “pemaknaannya” dalam relasi ketuhanan. Makanan tak lagi berdimensi profan tetapi telah memasuki dunia immanensi ketuhanan. Dari perspektif ini, dapat dinilai bahwa makanan bukan sekedar kebutuhan primer dan mendasar pada manusia yang diposisikan Maslow⁸⁴ sebagai kebutuhan paling rendah, namun terbukti makanan berada pada dimensi tertinggi dari kebutuhan manusia atau paling tidak lebih tinggi dari hirarki kebutuhan seperti yang dimaksudkan oleh Maslow. Alasannya sederhana karena makanan terbukti berelasi dengan nilai ketuhanan. Ada tradisi yang dibangun oleh Tuhan untuk mengajar manusia bagaimana mengkonsumsi makanan dan minuman. Edukasi itu dalam bentuk membangun kesadaran manusia bahwa makanan bukan sekedar

¹Abraham H. Maslow. 1993. Motivasi dan kepribadian: teori motivasi dengan pendekatan hierarki kebutuhan manusia Bandung: Pustaka Binaman Pressindo,

memenuhi kebutuhan dasar manusia tetapi lebih jauh berkadar kesucian dan berbobot ketuhanan.

Penjelasan tentang makanan yang diharamkan tersebut dikemukakan dalam konteks mencela masyarakat Jahiliyah yang memakan makanan haram,⁸⁵ seperti *khinzir*, baik di Mekkah maupun di Madinah. Sebagai ilustrasi, masyarakat Arab jahiliyah membolehkan memakan binatang yang mati, tanpa disembelih (bangkai) atau dengan alasan yang dibenarkan syar'i. Konteks perdebatan itu dimulai dari argumen bahwa hewan yang disembelih atau dicabut nyawanya oleh manusia itu halal, lalu mengapa berubah menjadi haram ketika hewan itu dicabut sendiri nyawanya oleh Allah?⁸⁶ Penjelasan tentang keburukan tradisi Arab jahiliyah ini dilanjutkan dengan uraian ulang tentang sekelompok orang Arab jahiliyah yang menyembunyikan kebenaran, baik menyangkut kebenaran Nabi Muhammad saw, polemik tentang *kibla*, haji, dan umrah, maupun menyembunyikan atau akan menyembunyikan tuntunan Allah tentang makanan. Orang-orang Yahudi—misalnya—menghalalkan hasil suap, orang-orang Nasrani membenarkan sedikit minuman keras, meskipun dalam kehidupan sehari-hari tidak sedikit dari mereka yang meminumnya dengan kadar yang banyak.⁸⁷ Melanjutkan polemik tentang *khinzîr*, terbukti lebih besar bahayanya daripada manfaatnya. Dalam perspektif sebagian besar ulama, *khinzîr* lebih besar mudaratnya dibandingkan manfaatnya sehingga dihukumi haram.

Sebagai mana telah diperikan pada segmen sebelumnya, acara saprahan [*saroan*], untuk kebutuhan beberapa bahan dalam makanan

⁸⁵Menurut mazhab Hanafi, Al-Kasânî (w.578 H) mengatakan, bahwa zat *khinzîr* hukumnya najis secara mutlak, dalam kondisi hidup maupun mati, baik *khinzîr* hutan maupun peliharaan. Ibn 'Âbidîn (w.1252 H) menambahkan, bahwa dalam konsep Madzhab Hanafi tidak ada istilah najis (*mughâlaḍah*) yang konsekwensi hukumnya harus membasuh tujuh kali dengan mencampur debu pada salah satu basuhannya, karena istilah *mughaladzah* hanya untuk mengungkapkan bahwa tingkatan najis tersebut melebihi najis yang lainnya tanpa ada ketentuan menggunakan cara-cara khusus untuk mensucikannya.

⁸⁶Abû 'Abdullâh Muḥammad ibn Yazîd Ibn Mâjah Al-Qazwinî, Sunan ibn Mâjah. Editor dan komentar Muḥammad Fuâd'Âbd al-Bâqi, (Cet. 3; Kairo: Dâr Iḥyâ al-Kutub al-'Arâbiyat, 1960), h. 739.

dipenuhi melalui arisan *persatuan*. Tradisi semacam ini sangat khas adat Sambas. *Arisan persatuan* menjadi sangat menarik di tengah acara saprahan. Arisan persatuan digagas dengan maksud meringankan dan memudahkan orang yang akan menyelenggarakan acara saprahan. Arisan ini terjadi secara bergiliran. Selain penyelenggara acara, mereka secara suka rela “membayar” arisan dengan komoditi seperti uang, gula, sirup, telur dan komoditi lainnya. Pada saat “membayar arisan” dimaksud, maka kelak ketika terjadi giliran menyelenggarakan acara, maka si penerima komoditi ini harus membayar sesuai dengan pemberian tetangganya yang diundang dan “membayar” arisan dimaksud. Jika bayarannya menggunakan uang, maka besaran uang yang harus dibayarkan harus sesuai dengan “harga” komoditi yang dibayarkan tetangganya pada saat acara saprahan itu sedang dilaksanakan.

Saprahan selalu ada di setiap rangkaian tradisi sambas seperti pindahan rumah, pernikahan, persatuan, syukuran, akikahan, tahlilan orang meninggal dan masih banyak lagi. Pada acara nikahan, pindahan rumah, akikahan terdapat serangkaian acara sebagai berikut: *pertama*, hari pertama “acara mumbu”: mumbu kacang, keminting dan kelapa... bumbu-bumbu itu dihaluskan. *Kedua*, hari kedua “acara motong”: motong ayam dan ikan. *Ketiga*, hari ketiga, “acara makan-makan”.

Pada hari ke dua, di sore hari orang yang diundang membawa ayam dan beras, dan ada juga yang membawa seperangkat sembako bagi yang mengikuti persatuan di desa RT tersebut. Persatuan ada berbagai macam ada berbentuk sapi, kelapa, beras, sembako (telur, gula, sirup). Persatuan dibuat agar memudahkan orang yang punya acara. Responden I menjelaskan bahwa:

‘Nantek die bergilirann. Misal, hari ini si A yang buat acara, si B membayar persatuan boleh berupa uang, gula, air botol sirup, atau telur. Tapi si B hanya membayar berupa telur. lalu pada saat si B akan mengadakan acara nikahan misalnya nanti si A harus membayar seharga apa yang telah si B keluarkan. Begitu seterusnya.

Responden I melanjutkan penjelasannya:

“Arisan persatuan diperuntukkan bagi yang mau saja dan acara persatuan bukan hanya untuk acara nikahan. Boleh juga acara akikah, acara tepung tawar, acara pindahan rumah (orang di kampung ye kalo pindahan rumah macam orang nikahan). Beda same di kota kota biase kalo pindahan rumah cuman syukuran. Kalo di kampung acaranya same keke orang nikahan (3 hari beturut- turut). Perbedaan arisan dengan persatuan adalah arisan ye perbulan. Kalo persatuan tergantung acaranya. Kallak dibuat daftarnya tanggal sekian si A ngadekan acara akikah, tanggal sekian si B ngadekan acara nikahan ... Tanggal penerimaannya ye udah di data. Jadi dah ade jadwahnya. Tanggal sekian ngantar persatuan di rumah si A. Persatuan dibuat agar bise bantu orang yang buat acara, dan bise jalin silaturahmi yang kuat dengan para warga di kampung iye. Di setiap kampung di Sambas pasti ada persatuan.

Responden I melanjutkan penjelasannya mengenai sistem persatuan. Menurutny:

“Sistem persatuan: keanggotaannya pakek per-KK. Satu KK 1 orang. Tapi ade juak yang lebih tergantung kemampuan orang tuenye. Pendanaannya: berupa bahan sembako (telur, gula, susu, minyak, beras, kelapa, dan sapi)... Untuk sapi pakai per-kg tergantung kesanggupan orang yang nerima. Dengan demikian, persatuan terjadi secare timbalik: misal si A nak ngasek 2 kg same si B (sipunya acara), tapi si B ni dak sanggup untuk ke depannya maok bayar 2 kg ke si A, jadi si B ngomong ke si A die mintak 1 kg yak (untuk sapi yee pakai duit, tergantung harge sapi pada saat iye). Bahan sembako bise diganti pakai duit bise pakai barang. Kalo pakai duit sesuai same harge sembako pada saat iye.

Khusus untuk daging, maka di dalam persatuan menurut responden I berlaku ketentuan sebagai berikut:

“Maok die motong sendiri atau pun beli, ya dak masalah. Orang-orang (masyarakat kampung) tetap bayar sapi pakai duit sesuai harge pada saat iye [dengan cara] dihitung [jumlah] kg-nye. Kalo misalnya pada saat iye harge daging sapi

100/kg, Si B mau bayar satu kg daging sapi ke orang yang punya acara (si A) ye Rp. 100.000,00. Si B ni bulan depan maok ade acara... Si A bayar daging sapi ke si B (liat buku persatuan si B kemaren menyerahkan daging sapi 1 kg)... Daging sapi pada saat iye 1 kg-nye Rp. 150.000,00, berarti si A bayar Rp.150.000,00 ke si B. Tapi prinsipnye daan boleh memberatkan kedua belah pihak (sipunye acare dengan warga yang menyumbang) karena akan terjadi timbal balik.

Bersamaan dengan tradisi persatuan ini, saprahan selalu ada di setiap rangkaian tradisi masyarakat Sambas seperti pindahan rumah, pernikahan, persatuan, syukuran, akikahan, tahlilan orang meninggal dan masih banyak lagi. Pada acara nikahan, pindahan rumah dan akikahan terdapat serangkaian acara sebagai berikut: pada hari pertama "acara mumbu": mumbu kacang, keminting dan kelapa.... Bumbu-bumbu itu dihaluskan; hari kedua "acara motong": motong ayam dan ikan; dan pada hari ketiga "acara makan makan".

Pada hari ke dua, di sore hari orang yang diundang membawa ayam dan beras. Ada juga yang membawa seperangkat sembako bagi yang mengikuti persatuan di desa/ RT tersebut. Persatuan ada berbagai macam. Ada berbentuk daging sapi, kelapa, beras, sembako (telur, gula, sirup). Persatuan dibuat agar memudahkan dan meringankan orang yang punya acara. Persatuan dilakukan secara bergilirann seperti yang dijelaskan oleh responden I sebagai berikut:

“Misal hari ini si A yang buat acara, si B ini membayar persatuan boleh berupa uang, gula, air botol sirup, atau telur. Tapi si B ni hanya membayar berupa telur. Lalu pada saat si B akan mengadakan acara nikahan misalnya nanti si A harus membayar seharga apa yang udah si B keluarkan. Begitu seterusnya. Arisan persatuan diperuntukkan bagi yang mau saja dan acara persatuan ye bukan hanye untuk acara nikahan. Boleh acara akikah, acara tepung tawar, acara pindahan rumah (orang di kampung ye kalo pindahan runah macam orang nikahan). Di kampung acaranya same kek orang nikahan (3 hari beturut-turut).

Selanjutnya, responden I menjelaskan ada perbedaan antara arisan dengan “persatuan” yang telah mentradisi di masyarakat Sambas, seperti yang dideskripsikan oleh responden I, sebagai berikut:

“Perbedaan arisan dan persatuan adalah arisan ye perbulan, kalo persatuan kan tergantung acaranya... kallak dibuat daftarnya tanggal sekian si A ngadekan acara akikah, tanggal sekian si B ngadekan acara nikahan... Tanggal-tanggal penerimaannya ye udah didata... Jadi dah ade jadwalnye. Tanggal sekian ngantar persatuan di rumah si A. Begitu seterusnya.” Persatuan dibuat agar bise jalin silaturahmi yang kuat dengan para warga di kampung iye. Di setiap kampung di Sambas pasti ada persatuan. Sistem persatuan: keanggotaannya pakek per-KK. Satu KK, satu orang. Tapi ade juak yg lebih, tergantung kemampuan orng tuenye. Pendanaannya berupa bahan sembako. Bahan sembako bise pakai duit bise pakai barang. Kalo pakai duit sesuai sm harge sembako pada saat iye. Persatuan terjadi timbal-balik. Tapi prinsipnye daan boleh memberatkan kedua belah pihak (sipunye acare dengan warga yang nyumbang) Karena akan timbal balik.

Pada esensinya, tidak ada keharusan bagi semua orang dalam satu kampung untuk mengikuti arisan persatuan. Arisan ini boleh diikuti atau tidak oleh semua warga dalam kampung tersebut. “Arisan persatuan” ini bukan diperuntukkan hanya pada acara *nikahan* saja. Acara seperti aqiqah, tepung tawar, gunting rambut, pindahan rumah (*ngalek rumah*)⁸⁸ dan beberapa acara lainnya. Dalam arisan persatuan, seluruh acara didata dan dibuat daftar pelaksanaan acara yang akan diselenggarakan di kampung tersebut, seperti aqiqah, resepsi pernikahan dan lainnya. Semua acara telah terjadual dengan baik. Tidak ada acara yang tak terdata. Ini dimaksudkan agar tidak terjadi

⁸⁸Dalam tradisi masyarakat Sambas, saprahan yang mengiringi *ngalek rumah* bisa sama meriahnya dengan acara *nikahan*. Kerap kali acara *ngalek rumah* ini dilaksanakan selama tiga hari berturut-turut. Kemeriahan dan kebersamaan kedua acara ini sulit ditakar apalagi dibedakan. Acaranya tidak sekedar berbobot syukuran. Namun, jauh lebih berbobot kekeluargaan yang mendalam. Kekompakan dan kebersamaan tanpa membedakan status sosial ekonomi sangat terlihat. Arisan persatuan terjadi setiap ada acara yang melibatkan banyak orang di kampung tertentu bahkan melibatkan masyarakat di kampung lainnya.

overlapping waktu penyelenggaraan acara. Ini juga menjadi petanda bahwa tidak ada persaingan waktu pelaksanaan acara saprahan. Semua diatur agar fokus dan tidak terjadi benturan jadwal acara. Selain itu, masyarakat kampung juga dapat bersiap untuk mengantarkan komoditi pelengkap yang akan “dibayarkan” menjelang acara saprahan yang disesuaikan dengan jadwal yang telah ditentukan.

“Arisan persatuan” bukan sekedar arisan biasa. “Arisan” ini—sesuai namanya—dibentuk untuk tujuan menjalin persatuan dan silaturahmi serta gotong-royong yang sangat kuat di suatu kampung. “Arisan persatuan” dipastikan ada di semua kampung di Kabupaten Sambas. Namun, hingga tulisan ini diturunkan tidak ada data resmi tentang berapa jumlah “arisan persatuan” ini di Kabupaten Sambas. “Arisan persatuan” ini sistem pendanaannya diperoleh dari sumbangan suka rela dari para warga. Sistem pendanaannya dalam bentuk komoditi, seperti: bahan sembako (telur, gula, susu, minyak goreng, beras, kelapa dan daging sapi). Khusus untuk daging sapi, nilai komoditinya ditentukan per-kg tergantung kesanggupan orang yang menerima arisan persatuan tersebut ketika akan menyelenggarakan saprahan.

Keanggotaan “arisan persatuan” didasarkan per-KK. Setiap KK dihitung satu orang anggota. Namun, ada juga keanggotaan yang lebih. Semuanya amat bergantung pada kesanggupan dan kemampuan orang tuanya. Hal ini disebabkan karena dalam “arisan persatuan” ada tradisi pembayaran timbal-balik. Pembayaran timbal-balik ini dalam bentuk pembayaran senilai komoditi yang diterima seseorang dari orang kampung ketika menyelenggarakan saprahan. Namun ada yang menarik seputar pembayaran timbal-balik ini. Ketika seseorang “membayar” arisan persatuan ini, tuan rumah yang sedang menyelenggarakan acara saprahan dimungkinkan untuk bernegosiasi pada saat menerima arisan komoditi yang diserahkan oleh warga kampung. Negosiasi atau tawar-menawar besaran komoditi yang diterima ini disesuaikan dengan “kemampuan bayar” si penerima. Karena besaran komoditi yang pada saat ini diterima oleh tuan rumah saprahan kelak akan dibayarkan

sesuai dengan jumlah besaran komoditi yang diterimanya kepada warga kampung yang menyerahkan komoditi tersebut kepadanya.

Khusus untuk daging sapi, nilai komoditinya ditentukan berdasarkan jumlah kilogramnya pada saat diserahkan. Jika dibayar menggunakan uang maka disesuaikan dengan harga daging tersebut pada saat acara saprahan akan dilaksanakan. Untuk sembako, dapat dibayar menggunakan uang yang senilai dengan harga sembako yang telah diterima atau diganti dengan komoditi sembako serupa pada saat diberikan.

Uniknya, semua komoditi yang dibayar dalam “arisan persatuan” ini tercatat secara baik. Semua sirkulasi barang, komoditi dan uang didokumentasikan secara akurat meski pun tidak ada keharusan bagi setiap orang untuk “membayar” arisan persatuan di setiap acara saprahan akan dilaksanakan. Semuanya terjadi secara suka rela, tanpa paksaan. Biasanya, bagi yang tidak sanggup membayar arisan persatuan karena beberapa alasan yang dapat ditolerir, mereka tidak diwajibkan untuk membayar pada saat acara saprahan. Namun, orang tersebut dapat membayarnya pada acara saprahan berikutnya. Kondisi ini sangat ditentukan sesuai dengan kemampuan kedua belah pihak.

Keunikan selanjutnya, dalam “arisan persatuan” ada semacam perilaku filantropi. Jika tuan rumah yang berkeinginan untuk menghidangkan daging sapi dengan cara memotong seekor sapi maka keinginan ini dibolehkan. Namun, tetap saja masyarakat di kampung tersebut sama-sama ikut “menanggung” biaya untuk membeli sapi dimaksud. Kesediaan “menanggung” biaya ini dimaksudkan untuk membantu meringankan tuan rumah dalam menyelenggarakan acara saprahan meski senyatanya tuan rumah tersebut tidak memiliki dana yang cukup. Di sisi lain, jika ada tuan rumah yang mampu memotong sapi dengan kesanggupannya sendiri, tentu akan sangat membantu meringankan orang yang menjadi anggota “arisan persatuan”.

Untuk besaran pembiayaannya semuanya di-*pukul rata*. Apakah dengan cara memotong sapi dengan biaya sendiri atau beli. Semuanya tidak ada masalah. Semua anggota “arisan persatuan” tetap diwajibkan membayar harga sapi tersebut menggunakan uang secara *cash* sesuai

harga jual daging sapi pada saat acara saprahan itu diselenggarakan. Besaran nilai uangnya ditentukan berdasarkan per-kg daging sapi yang akan diserahkan yang disesuaikan dengan kesepakatan kedua-belah pihak. Patokan harga yang harus dibayarkan kelak ketika terjadi giliran dalam penyelenggaraan acara saprahan ditentukan berdasarkan jumlah kilogram daging sapi yang telah diserahkan. Kalau diganti menggunakan uang *cash* maka bayaran harga daging sapi tersebut ditentukan berdasarkan harga pasaran daging sapi pada saat acara saprahan tersebut dilaksanakan. Begitu pun juga untuk pembayaran komoditi sembako.

Meski dalam “arisan persatuan” ini sangat lekat dengan prinsip kebersamaan dan gotong-royong serta tenggang rasa mendalam antarwarga, tetap saja tidak diperkenankan jika memberatkan kedua-belah pihak antara penyelenggara acara dan warga yang menyumbang. Semuanya terjadi atas prinsip timbal-balik. Tidak ada yang dikurangi haknya. Semuanya terjadi secara adil namun penuh pengertian jika salah satunya mengalami masalah ekonomi. Apalagi jika kerap kali acara saprahan ini berlangsung dalam waktu yang simultan. Terutama di bulan-bulan tertentu dengan durasi acara saprahan yang begitu intens. Pada titik ini seolah saprahan menjadi titik balik dari “arisan persatuan”. Terus menyelenggarakan acara tetapi akan berdampak ketidaksanggupan orang di kampung tersebut untuk membayar atau menunda sejenak acara saprahan sampai masyarakat di kampung tersebut tersedia dana secukupnya untuk “membantu” terselenggaranya satu acara saprahan.

Keunikan fakta lapangan berikutnya adalah “arisan persatuan” tidak hanya memberikan bantuan kepada anggota yang memiliki kesamaan latar budaya dan agama, tetapi juga kepada masyarakat yang berbeda secara agama, budaya dan etnik. Dalam setiap acara saprahan, batas budaya, etnik bahkan agama dihilangkan. Saprahan dan “arisan persatuan” tak mengenal ketiga hal tersebut. Semuanya ada dalam relasi psikologi sosial yang cair. Bahkan jika ada warga kampung yang berbeda agama membutuhkan bantuan —misalnya uang atau barang namun kondisinya tidak mampu— segera masyarakat di

kampung secara sukarela dan bergotong-royong membantu warga yang membutuhkan. Bahkan hingga mereka tak lagi menjadi warga di kampung tersebut karena telah *ngalek rumah* ke kampung yang lainnya.

Pada saat pengumpulan data lapangan, ditemukan seorang warga etnis tertentu dan beragama non-Islam baru beberapa hari tiba dari perantumannya di Malaysia sebagai TKI. Warga tersebut dulunya tinggal di kampung Semakuan berikut tersisa rumah yang dulu ditempatinya. Namun karena bekerja di Malaysia, mereka sekeluarga meninggalkan kampung itu dan menetap beberapa saat di Malaysia. Ketika mereka sekeluarga kembali ke kampung tersebut, warga yang tinggal di sebelah rumahnya menyerahkan sejumlah uang kepada warga tersebut tanpa sedikitpun dikurangi jumlah rupiahnya. Menurut warga, semua uang tersebut adalah hasil penjualan buah dan hasil kebun yang dimiliki warga perantauan di Malaysia yang berbeda keyakinan dan etnik dengan masyarakat Sambas yang tinggal di Dusun Semakuan dimaksud. Menariknya, belakangan baru diketahui bahwa uang yang diserahkan warga kampung Semakuan itu kepada tetangganya yang berbeda etnik dan agama itu justru digunakan sebagai biaya selamatan pulang kampung.

Ada juga fakta lain yang juga mengejutkan. Selama ini, dalam perspektif penulis, saprahan cenderung inklusif dan terdapat *cluster* sosial yang begitu ketat. Berdasar fakta lapangan, ditemukan dalam saprahan berikut acara pendahuluannya ada relasi yang sangat erat antara Islam dengan tradisi. Tradisi hari pertama dan kedua sebagai pembuka acara saprahan dilakukan acara *mumbu* dan mengantarkan bahan baku makanan yang akan dihidangkan dalam saprahan yang dibawa oleh para ibu dari rumahnya masing-masing untuk diserahkan ke tuan rumah yang akan menyelenggarakan saprahan. Bersamaan dengan itu pula, para bapak secara bergotong-royong membawa perlengkapan masak dan makan untuk kepentingan acara saprahan. Bahkan ada beberapa di antaranya yang membuat *tarup* dan tungku api untuk dijadikan tempat memasak hidangan.

Pada saat menyerahkan bahan makanan tersebut, para ibu warga kampung terlihat menyalami ibu tuan rumah [penyelenggara

acara saprahan] dan mengucapkan kalimat: “*itok kamek sarrahan barras, kelapak, talluk untuk dibuat makanan untok sapprahan tok ii*”.⁸⁹ Kalimat dengan narasi dan gaya bahasa Sambas ini seakan menjadi semacam pernyataan *ijab qabul* di antara dua belah pihak. Salah satu pihak sebagai penerima barang sementara pihak yang lain menyerahkan barang atau bahan masakan dengan maksud untuk membantu dan dapat digunakan untuk acara saprahan.

“*ijab qabul*” ini dipastikan bukan tradisi “biasa”. Sejauh ini, fenomena ini tidak terlihat di tempat lain. Tradisi ini juga dipastikan hanya ditemukan di masyarakat Muslim. Fakta ini juga menegaskan bahwa dalam tradisi makan berikut turunannya, terindikasi nilai Islam yang sangat jelas dan begitu kuat. Lazimnya, di banyak tempat penyerahan barang yang dimaksudkan sebagai semacam tanda kekeluargaan umumnya dilakukan secara “biasa saja”. Diserahkan sebagai bingkisan tanpa harus diiringi dengan tanda terima. Khusus untuk beras, tuan rumah sudah menyiapkan semacam bakul yang akan dijadikan sebagai tempat menuangkan beras yang diserahkan warga. Begitu pun bahan masakan lainnya, seperti sembako dan lainnya. “*ijab qabul*” ini agaknya sebagai pertanda “pelunasan” kewajiban “membayar” setelah menerima pemberian pada acara saprahan yang telah dilaksanakan oleh warga yang menyerahkan komoditi tersebut ke tuan rumah yang sekarang jatuh gilirannya melaksanakan acara saprahan. Fenomena ini seakan menjadi referensi tambahan bagi pemerikayaan bahasan mengenai fiqh pesisir. Terbukti *ijab qabul* tidak hanya dikenal di *fiqh al-tijarah*, tetapi juga di fiqh yang berkaitan dengan tradisi budaya makan [kuliner] secara luas.

Dalam perspektif psikologi Islam, *ijab qabul* menjadi petanda *pelepasan beban batin* dari keharusan atau kewajiban “membayar” sejumlah uang atau barang yang dijadikan sebagai pembayaran bergulir yang nilainya seharga yang telah didapat sebelumnya. *ijab qabul* menjadi lambang saling mengikhlaskan kelebihan dan kekurangan dari pemberian yang diserahterimakan. Mengikhlaskan pemberian dan

⁸⁹Bahasa Indonesianya: Ini saya serahkan beras, kelapa, telur untuk diolah [dimasak] menjadi makanan untuk saprahan.

penerimaan ini menunjukkan kerelaan mendalam untuk memberi dan menerima pemberian dari orang lain. Seberapa pun nilai ekonomisnya.

Ijab qabul ini juga menandakan kemauan untuk berbagi beban secara bersama. *Ijab qabul* yang dilaksanakan saat ini di rumah yang sedang menggelar saprahan kelak akan dilakukan di rumah salah satu warga yang hadir dan ikut serta dalam acara saprahan tersebut. Semuanya terjadi secara bergiliran. Hanya persoalan menunggu waktu dan kepentingan melaksanakan niat saja yang menjadi pembedanya. Semua orang dalam kampung tersebut terikat dalam siklus dari satu *ijab qabul* saprahan ke *ijab qabul* saprahan berikutnya. Siklus saling tolong, bantu dan meringankan beban antarsesama orang di kampung. Tanpa pilih suku, etnik, tradisi bahkan agama. Semuanya sama. Tak ada pihak yang diistimewakan dan diposisikan lebih dalam relasi sosial di kampung. Tua-muda, miskin-kaya, laki-laki-perempuan semuanya sama. Saling bantu meringankan dan menyukseskan acara yang akan diselenggarakan oleh tuan rumah. Semua berkontribusi sesuai kemampuannya untuk menunaikan kewajibannya.

Fenomena ini tentu saja sangat menarik dibahas. Acara *ijab qabul* diiringi penyerahan bahan baku makanan dalam saprahan ini dilakukan dengan cara tuan rumah duduk di lantai dan melipat rapi kedua kakinya [seperti bersimpuh] di hadapan warga kampung yang membawa bahan olahan makanan di kedua tangannya yang juga duduk bersimpuh sebagaimana tuan rumah. Pada saat prosesi penyerahan itu, terlihat ekspresi keduanya begitu bersahabat dan ditingkahi senyuman dan canda serta ekspresi bahagia. Kondisi ini semakin sarat bobot psikologisnya ketika ada di antara yang menyerahkan barang tersebut merupakan anggota dari keluarga besar yang sedang menggelar acara saprahan yang datang dari kota atau kampung yang jauh. Sambutan meriah sudah pasti tak terelakkan. Bahkan diiringi dengan ekspresi emosional.

Meski senyatanya aktivitas ini disebut keharusan sebagai bagian dari “arisan persatuan”, namun sentuhan Islami dari tradisi penyerahan bahan makanan untuk saprahan ini begitu terlihat jelas. Terlihat keinginan untuk saling membantu. Bahkan bantuan itu tidak berhenti

setelah penyerahan bahan makanan selesai dilaksanakan. Setelah itu, semua warga yang telah menyerahkan bahan makanan tersebut beramai-ramai menyiapkan berbagai bumbu dan bahan masakan untuk diracik dan diolah menjadi makanan.

B. ARTI PENTING MAKANAN BAGI MUSLIM BORNEO: PERSPEKTIF PSIKOLOGI ISLAM DAN PENDIDIKAN ISLAM

Perbincangan mengenai makan, kuliner dan tradisi makan (*saprahan*) menyisakan begitu banyak dinamika. Ragam dinamika itu dapat dilihat dari *verbatim* wawancara antara peneliti dengan responden S yang berdomisili di Desa Semakuan, Sambas. Berikut petikan hasil wawancara seputar kuliner dan banyak hal lain yang berelasi dengannya.

Jika ditelusuri dari sisi penamaan tradisinya, ada yang menarik yang mungkin selama ini tak banyak terekspos, bahwa tradisi makan komunal di masyarakat Sambas yang selama ini lebih dikenal sebagai *saprahan* ternyata memiliki varian istilah lain yakni “bersatu”. Data ini terungkap dari wawancara dengan responden S berikut ini:

“Kalau di Melawi dan Sintang sana itu makan secara beramai-ramai satu kampung itu namanya berontang, kalau di sini apa namanya pak? Namanya bersatu. Bukan seprahan? Seprahan juga. Tetapi pekerjaannya namanya bersatu? Bersatu, berkumpul, mengerjakan bersama-sama. Kalau ada orang yang bukan keluarga, apakah ikut dalam acara ini juga? Sama saja, ikut juga.”

Dari petikan wawancara ini, penamaan *bersatu* didasarkan atas alasan bahwa dalam tradisi *saprahan*, mulai dari pengerjaannya sejak awal hingga selesai dalam tiga hari, seluruh tahapan itu melibatkan “orang sekampung”. Data ini menunjukkan bahwa kuliner dan tradisi makan [*saprahan*] berenergi memersatukan orang dalam suatu komunitas masyarakat. Terbukti dari keterlibatan semua orang dalam menyukseskan sebuah acara yang sedang diselenggarakan oleh seorang warga kampung.

Responden S menambahkan penjelasan mengenai sejarah lahirnya tradisi *bersatu*, berikut ini:

“Bagaimana tradisi ini lahir? Apakah terbentuk dari sistem kekeluargaan [kekerabatan dekat] atau memang kebiasaan? Ya, ini kebiasaan, dari zaman nenek datuk sudah melakukan hal ini secara terus-menerus, meskipun tuan rumah itu misalnya mengadakan acara tapi tidak punya uang, acara akan tetap berjalan karena bahan-bahan yang dibutuhkan dalam acara itu sudah ada yang memenuhinya. Apakah hal ini memang dilandaskan atas keterikatan kekeluargaan atau memang tradisi yang sudah mendarah daging? Ya, ini memang tradisi.”

Lebih lanjut bahkan keterlibatan dalam tradisi kuliner (*saprahan/bersatu*) ini mampu menembus batas dan sekat agama sekalipun.

*“Kalau agamanya beda? Semisal agamanya beda tetapi datang ke acara juga. Boleh ikut? Ikut juga sama. Tidak ada pengecualian berarti? Ya, tidak ada pilih-pilih, semisal kita ingin mengadakan acara *seprahan*, ya itu boleh ikut.”*

Hal menarik lain dari tradisi *bersatu* ini bukan sekedar memperlihatkan keterlibatan orang sekampung seperti dideskripsikan di atas, namun menariknya lagi setiap orang yang berada di kampung tersebut dan diundang dalam acara *bersatu* tersebut juga meringankan tuan rumah yang sedang menyelenggarakan *bersatu* dengan membantu memberi bahan baku makanan atau rempah.

*“Tetapi satu *seprah* itu khusus untuk 6 orang, jika kita buat 50 *seprah* berarti ada 300 orang yang ikut dalam acara *seprahan* itu, dan mereka masing-masing bawa bahan makanan, seperti beras, ayam, susu, gula.”*

Responden S melanjutkan penjelasannya, bahwa tradisi semacam ini menyiratkan saling tolong. Karena kelak bantuan itu akan dilakukan

yang sama ketika ada tetangga yang juga akan melaksanakan acara bersatu. Seperti deskripsi berikut:

“Berarti peserta dalam acara sepraban itu sudah mereka membantu mereka membawa pula bahan-bahan yang dibutuhkan itu? Iya. Jadi ada timbal balik, jika mereka mengadakan acara begitu pula kita datang membawa bahan-bahan pokok untuk membantu kelancaran acara mereka, itu namanya bersatu. Apakah setiap orang yang membawa bahan-bahan pokok untuk masak itu dicatat? Ya. Dicatat oleh tuan rumah.”

“Kalau pada saat sebelum acara ada yang berkonflik antara satu sama lain bagaimana pak? Tidak, sejauh ini orang-orang sini jarang ada yang musuhan. Gimana caranya pak orang sini tidak mengenal permusuhan? Memang seperti itu. Tidak ada yang bermusuhan karena dari pekerjaan, hubungan sosial memang selalu baik-baik saja. Jika ada yang tidak mau menyatu gimana pak? Ya di sini tidak ada yang seperti itu, tidak ada perbedaan, tidak bisa bermusuhan.”

Tradisi bersatu ini tidak hanya sampai di sini, bahkan terus berlanjut hingga acara bersatu saprahan tersebut selesai. Bahkan hingga mempersiapkan peralatannya.

Ya, beginilah keadaan kita, masak-masak dibantu sama mereka meskipun kita buat 100 seprab, ya mereka mau bantu sampai selesai. Dari mulai mentah sampai selesai. Contoh saja dari penyembelihan sapi, dari mentah sampai sudah jadi makanan yang siap disantap. “Pupus” (selesai: istilah dalam bahasa Melayu Sambas) mengerjakannya, sampai piring-piring semua selesai dilap dan semua alat masak itu selesai. Setiap tabunnya per-KK menyisihkan uang 15 ribu. Kemudian dimusyawarahkan buat beli sendok/gelas yang kemudian disiapkan untuk acara-acara besar seperti pernikahan, aqiqah. Pada saat acara besar itu sudah tidak pusing mencari alat yang menjadi bahan sepraban ini, dan ini masing-masing ada setiap RT-nya.

Jika ada anggota masyarakat yang semua orang kampung tahu kondisi perekonomiannya terkategori tidak mampu namun secara sosial terikat dengan tradisi *bersatu*, maka berikut penjelasan responden S bagaimana masyarakat di sana menyikapi hal ini, sebagai berikut:

“Kalau ada orang yang tidak mampu? Apa pengaruh dari persatuan tadi? Bantu pak, miris. Misal saja ada yang terluka atau sakit, nanti saya atau dari kepala desa langsung bantu bawa ke Sambas (ibukota kabupaten) yang memiliki peralatan yang lebih memadai.”

Uniknya lagi, peran Kepala Desa juga menentukan dalam membantu warga kurang mampu sementara harus bersinggungan dengan tradisi *bersatu* ini. Hal ini dapat dilihat dari *verbatim* wawancara berikut kepada responden S:

“Kepala desa dapat uang dari mana? Kan daerah sini banyak perusahaan, terutama sawit. Biaya itu diambil dari perusahaan itu, atau bisa dibilang sumbangan. Kalau tidak biasanya setiap rumah yang ada nyumbang 10 ribu, kalau tidak ada juga biayanya nanti ditotal jadi berapa dan nanti dibagi rata setiap rumah nyumbang berapa. Kadang-kadang yang jual sayur juga ngasih [memberi sayur secara gratis]. Tidak sampai hati kalau melihat ada orang yang sakit.”

Dari beberapa paparan berkaitan dengan peribincangan seputar *bersatu*, secara ringkas responden S menyimpulkan penjelasannya sebagai berikut:

“Berarti ada tradisi miris itu ya pak? Jadi begini lah kami, tidak bisa bermusuhan yaa seperti istilahnya satu lah. Intinya, kita tidak usah khawatir jika kita ada masalah pasti ada yang bantu. Kita tidak usah takut, karena semua sudah ada yang bantu baik orang kaya dan orang miskin. Jadi, tidak ada perbedaan antara si kaya dan si miskin? Tidak ada. Kadang si kaya juga datang ke acara-acara masyarakat biasa misalnya tablilan. Mereka juga membawa beras, makan bersama, masak bersama. Ya, tidak ada

perbedaan. Kadang sampai acara 7 hari, semua ikut andil membantu menyukseskan acara tersebut. Misalnya acara tablilan nenek yang kemarin meninggal, mereka juga membantu bahkan sampai acara 15 harian.”

Berikutnya, penjelasan tentang ekspresi yang mengiringi tradisi *bersatu* ini, dijelaskan lebih lanjut oleh reponden S, sebagai berikut:

“Misalnya pak ada orang yang sebenarnya tidak ingin bersatu tapi dia hanya pura-pura ingin bersatu, itu bagaimana pak? Apakah ada? Tidak ada. Kalau ada yang bermusuhan, apakah dia dikucilkan oleh masyarakat, dibiarkan oleh masyarakat atau bagaimana? Ya, dibiarkan saja. Tidak dimusubi dan tidak dikucilkan.”

Peneliti menduga, minimnya konflik sosial selain disebabkan karena adanya ikatan tradisi *bersatu* yang telah mewarnai pola hidup masyarakat di daerah ini, lebih jauh juga turut diperkuat oleh faktor alam dan kepemilikan lahan secara komunal. Hal ini dapat dilihat dari *verbatim* wawancara berikut:

“Tanah wilayah ini milik masing-masing atau keluarga besar? Milik masing-masing, tidak ada sengketa dan aman-aman saja, di sekitar sini juga yang tinggal keponakan saya, sepupu saya ya tidak ada orang lain yang tinggal di daerah sekitar sini. Apakah ada kemungkinan tanah ini dijual pak? Tidak, tidak ada yang mau jual, dan ini diwariskan untuk anak-anak mereka nanti. Jika terdesak dengan kebutuhan? Tidak, tidak mau dijual. Lebih baik memilih menjual barang lain dibanding tanah yang ada di sekitar sini. Jika ada yang merantau dan meninggalkan tanahnya diambil orang apa tidak? Tidak. Tidak ada yang berani, mending dibiarkan saja sampai jadi hutan.”

Bahkan meski lahan penghasil komoditi makanan seperti sawah dan kebun buah atau sayuran dan lain-lain tersebut ditinggalkan atau terbengkalai karena tidak digarap, namun tetap menghasilkan hasil kebun, tetap terjamin keamanannya.

“Misalnya pak, ada warga sini yang merantau ke Malaysia dan kebetulan lahan itu menghasilkan, jika begitu siapa yang berhak atas hasil lahan itu pak? Ada, tetangganya yang mengambil dan itu juga keluarga dia, kemudian dijual dan uangnya diserahkan kepada orang yang punya tanah itu. Jujur orangnya ya pak ya? Memang begitu orang sini.

Menariknya lagi, ada “bagian” tertentu yang dibagi secara adil dan jujur bagi saudara atau bahkan tetangga meski tak ada hubungan kekerabatan dengan pemilik lahan.

“Mengurus hasil bumi itu capek kan pak? Apakah orang yang ngurus ini dapat bagian? Dapat, dikasih sebagian. Dibagi menjadi dua semisal dapatnya 200 ribu, masing-masing 100 ribu. Pas orangnya pulang kemudian dikasih. Kalau orangnya tidak pulang-pulang lagi ke sini? Ya tidak apa-apa. Dipegang [uangnya] saja. Kalau yang ditinggalkan itu rumah? Dibiarkan saja. Tidak dipelihara. Kalau roboh? Biarkan saja. Kan, punya orang. Kita tidak bisa ngusik dan tidak boleh. Kecuali itu anaknya, anaknya boleh ngurus. Kalau seumpama angkut semua? Ada yang ngurus rumahnya pak? Tidak ada. Tapi pak orang sini yang pergi sampai tidak pulang, paling anak gadis saja yang pergi keluar/merantau. Kalau orang tua jarang yang seperti itu. Kenapa gadis yang keluar? Karena di sini tidak ada kerja, meskipun kebun di sini banyak. Karena di sini juga tidak ada sekolah, kantor. Anak gadis di sini cuma bisa masak [mengerjakan pekerjaan rumah] makanya mereka pada keluar. Nanti setahun atau dua tahun sekali pulang bawa uang. Begitu pun laki-lakinya. Mereka kerja di luar kemudian pulang tetapi untuk anak laki-laki sebelum menikah mereka mendirikan rumah di sini.

Responden S menambahkan informasi mengenai hal ini dengan menyatakan:

“Misal ada kasus seperti pak mantri tadi, boleh jadi dia punya rumah, atau tanah, kebun kemudian pergi, siapa yang jaga? Ya kalau di sini ada anaknya ya anaknya. Kalau misalnya dia boyongan pergi semua? Tak ada yang tersisa? Hak dia tetap hak

dia bang biarpun kebun misalnya jadi semak ya itu hak dia. Ada tidak yang coba ambil? Tidak ada. Walaupun orang bilang tanah si A dan sudah lama gak datang ya tetap hak dia. Kalau kebunnya ada hasil misalnya apa dibiarkan saja? Ya kan kalau kita ambil itu mencuri, palingan monyet yang makan. Apa tidak sayang? Kan masih bisa dimanfaatkan untuk penjualan, misalnya kemudian hasil dari penjualan itu dibagi 2, ada tidak seperti itu? Ada juga seperti itu, ada juga orang disini yang punya anak dan semuanya tinggal di sambas, tinggal kita Tanya ke dia ni kebun sudah berbuah lantas diapakan buah nya ini? Ya kemudian dibagi dua.

Responden D memperkuat penjelasan responden S dengan memberikan informasi mengenai hal ini, sebagai berikut:

“Kalau di Melawi, ada istilah kelokak/tembawang, ada tidak istilah tembawang? Kalau kami sini tembawang itu rumah kosong yang tidak ditinggali sudah bertahun-tahun. Kalau di Melawi itu kebun yang ada isinya dan bisa dijual dan kalau disini rumah? Di sini rumah yang kosong tidak ditinggali bertahun-tahun ‘tuh sudah jadi tembawang. Meskipun pemiliknya tinggal di daerah yang sama dari pindah rumah. Ya masih disebut tembawang kalau kosong dan tidak di tempat tertutup dengan jangka lama. Bisa dijual tidak tembawang itu? Bisa dijual. Kalau di Melawi tidak boleh, jadi orang sana kalau punya kebun mau ditawarkan berapapun tidak akan mau jual. Kenapa? Mereka bilang ini untuk anak saya, kalau bapak beli berarti bapak membeli anak saya dan membeli nasib masa depan anak saya, anak saya bisa sengsara.

Karena berhubungan dengan kuliner, posisi tanah menjadi sangat menentukan. Tanah menjadi komoditas menggantungkan kebutuhan hidup keseharian. Bahkan hingga ke masa depan. Tanah menjadi asset penting untuk jaminan kesejahteraan “makan” bagi semua orang sekampung; bukan hanya sekedar pemilik tanah atau *tembawang*. Bagi masyarakat Semakuan, tanah “seakan” dapat dimanfaatkan oleh semua orang dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Semua orang boleh memanfaatkan semua hasil yang berada di atas tanah *tembawang*

dengan seizin pemilik/ahli warisnya. *Tembawang* menjadi alasan terkuat untuk persiapan bertahan hidup. *Tembawang* adalah asset terakhir yang dijual setelah tak lagi memiliki harta berharga lainnya.

Untuk mendapatkan gambaran mengenai penjelasan ini, dapat dilihat dalam petikan wawancara berikut ini:

“Bagi orang sini, tanah itu penting tidak? Dibilang tidak penting ya penting, Cuma kadang kalau orang yang mau jual tanah itu karena kepepet karena sudah tidak ada barang yang bisa dijual lagi. Kalau di sana itu penting buat bertahan hidup, misal di sana di tanah itu dia bisa berkebun bisa menghasilkan uang kalau di sini bagaimana bu? Ya, sama. Tanah itu tempat itu mencari makan... ya kalau dijual gimana bu? Ya orang jual tanah itu kepepet. Jadi pilihan terakhir karena sudah tidak bisa lagi. Kalau dia jual tanah, orang kampung bantu tidak? Ya membantu. Misal orang itu gak punya kebun, orang susah gak punya harta ya kami membantu, sebisa kami dan seikhlas kami. Meskipun boleh jadi orang yang bantu juga orang yang kurang juga? Ya. Betul itu ya sekadarnya dan tetap membantu.”

Beralih ke perbincangan mengenai aturan dalam *saprahan*, berikut penjelasan responden S:

“Makanan dalam satu seprah itu apa saja pak? Ayam (masak putih, masak merah), sayur nanas ditumis dan dikasih bumbu, ikan goreng masak asam pedas, sawi dan kol digoreng kering, jengkol, sambal terasi dan nasi. Kenapa harus 6 dalam satu saprahan baik dari hidangan atau peserta seprahan? Itu [tergantung] rezeki. Jika banyak uangnya, ya banyak makanannya. Dan itu tidak mesti 6. Kadang 5 atau kadang bahkan hanya 4 saja. Tergantung rezekinya. Selama bahan yang mau diolah ada, uangnya ada, ya dikasih banyak.”

Dari penjelasan di atas, terlihat bahwa makanan yang dihidangkan dalam acara *saprahan* itu cenderung makanan yang sederhana dan sangat familiar dan mudah ditemukan di masyarakat. Dapat dikatakan sebagai makanan atau hidangan “kampung” yang menjadi ciri khas

kuliner di kampung serta mudah diolah dan digemari di hampir semua kalangan lapisan masyarakat.

Mengenai kuliner khas ini, menarik penjelasan yang dipaparkan responden berikut ini:

“Apa makanan khas sambas? Khususnya Desa Semakuan? Kalau di Desa Semakuan ini, kuliner khasnya adalah bubur pedas sebagaimana umumnya masyarakat Sambas? Untuk daerah sini, apa ada makanan yang benar-benar khas? Kalau di sini tidak ada makanan yang benar-benar khas. Paling bubur nasi, lontong adalah makanan yang paling disukai penduduk Semakuan selain bubur pedas. Kalau lebaran Idul Adha seperti ini? Paling kalau lebaran orang-orang rumah saja yang buat, seperti lontong, bubur pedas, bubur nasi. Berarti memang daerah ini tidak punya makanan yang benar-benar khas. Hanya bubur pedas saja yang menjadi favorit bagi masyarakat di sini? Ya, tidak beda jauh dengan kecirian daerah Sambas. Memang yang jadi ciri khas itu ya bubur pedas. Kalau daerah sini paling untuk orang-orang tua ini suka buat olahan dari ayam, seperti bakul.”

Selanjutnya, secara detail responden S mendeskripsikan seputar saprahan, tradisi bersatu dan mekanisme sistem kerja sosialnya sebagai berikut:

“Kalau orang sini ada yang begawai, itu terlihat ramai sekampung ikut masak dan ikut bantu bahkan bawa bahan makanan dari rumah. Ada kemungkinan membawa bahan makanan yang sama. Ada yang seperti itu, sesuai dengan acara saja. Misal, acara pernikahan itu yang dibawa ayam, beras, gula, susu. Kalau semisalnya pada saat acara itu mereka yang datang dengan serempak membawa gula semua, otomatis makanan yang akan dibuat tidak akan jadi, pernah tidak terjadi kejadian seperti itu? Apakah memang bahan makanan yang dibawa diatur oleh tuan rumah? Tidak pernah, paling mereka membawa bahan yang sama itu ayam dan beras. Soalnya bahan-bahan ini yang pasti digunakan dan dibutuhkan dalam jumlah yang banyak. Selebihnya tuan rumah yang menyiapkan sendiri.”

Tradisi *bersatu* ternyata terindikasikan paradoks tradisi. Hal ini terlihat dari pernyataan responden S, berikut ini:

“Tapi mengapa justru keadaan di sini terbalik dengan keadaan di kota? Jika di kota siapa yang menyelenggarakan dia yang bertanggungjawab penuh atas kesuksesan acara tersebut, mengapa demikian? Ya, begitulah keadaan di sini. Mungkin memang tertanam kekompakan. Tradisi ini sudah berjalan dan terpelihara dari sejak jaman nenek-nenek dulu hingga saat ini. Apa karena ada ikatan keluarga atau memang itu menjadi tradisi? Ini memang tradisi yang sudah berjalan. Jadi kalangan warga sini tidak memiliki ikatan keluarga dan mereka sudah masuk wilayah sini maka mereka juga terkena ritual tradisi yang sudah berkembang tadi.”

Dari penuturan di atas, fakta uniknya ketika seseorang telah “masuk” ke sebuah kampung tidak lagi diperlakukan sebagai “orang asing”. Orang itu segera membaaur dan dianggap sebagai “bagian dari keluarga besar kampung tersebut”. Penerimaan sosial itu terjadi secara natural dan tanpa prentensi. Apalagi hingga pelahiran sikap antisosial atau pengucilan. Fakta ini dapat dilihat dari penuturan responden S berikut:

“Kalau ada orang yang tidak mau turut andil menyumbang dalam acara? Boleh, tergantung dari keikhlasan. Ada sanksi sosial tidak? Tidak. Misalnya orang tadi memang pelit, dan seketika membuat acara yang sama apakah orang tadi tetap mendapat bahan makanan yang dibawa warga? Tetap dapat dan tetap dikasih oleh warga sekitar dan tetap diperlakukan baik di warga sekitar. Ya, biarkan itu menjadi dia. Ya dia begitu untuk dia saja, jangan kita yang seperti itu. Kenapa begitu? Biarkan dia begitu, yang penting kita jangan. Mungkin saja apa yang sudah kita lakukan ke dia bisa jadi motivasi baik bagi dirinya dan menjadi pendidikan baik buat dirinya dan siapa tabu [bisa mem]buat dirinya berubah (malu sendiri).”

Penjelasan ini semakin meneguhkan bahwa tradisi *bersatu* yang direpresentasikan melalui tradisi *saprahan* bukan sekedar direspon sebagai manifestasi dari pewarisan tradisi nenek moyang namun lebih jauh harus dipandang sebagai *social legacy* yang sarat nilai yang mampu men-*trigger* terbentuknya etika sosial. Boleh juga dinyatakan, *saprahan* bukan sekedar kumpul-kumpul makan. Tetapi di dalam tradisi tersebut sarat makna psikologi dan nilai keislaman yang dilakukan tanpa pamrih. Bahkan telah dianggap sebagai kebajikan sosial yang tak menyisakan satu pun alasan untuk diabaikan. Karena sarat nilai dan kritik sosial, maka tradisi ini diwariskan dari generasi ke generasi hingga kini. Bahkan tradisi ini sepertinya menjadi “pengiring” dalam rentang usia dan perjalanan hidup manusia. Berikut, petikan wawancara yang menjelaskan mengenai hal ini:

“Acara tradisi sini mulai dari kelahiran sampai kematian ya seperti ini? Ya begitulah. Kalau acara kematian bahkan diadakan dari pagi [hingga menjelang] ke pagi. Orang-orang datang bertamu bawa gula, kopi, roti. Kegiatan masak-masak itu mulai dari kelahiran sampai kematian. Berarti tradisi masak-memasak menjadi tradisi yang mengiringi sejarah kehidupan seseorang sepanjang hidupnya, bukan begitu? Ya seperti itulah. Itu dilakukan gotong royong tanpa ada upah. Karena setiap keluarga akan mengalami hal yang sama juga. Meskipun tidak ada makanan yang istimewa ataupun khas tetap bisa makan? Ya, tetap bisa makan.”

Dalam konteks makna terjauhnya, tradisi *bersatu* [*saprahan*] menyiratkan secara jelas akan petanda terjaminnya sebuah komunitas sosial akan kepastian untuk dapat mendapatkan bahan makanan. Bagaimana pun kondisi fisik berikut status sosialnya. Terbukti tradisi seputar makan dan makanan [kuliner] bukan hanya bersinggungan dengan *saprahan* belaka tetapi lebih jauh juga dipraktekkan dalam keseharian. Di dalam seluruh rangkaian tradisi seputar makan dan makanan bagi masyarakat di Sambas terbukti tidak sekedar berhenti ketika ada semacam upacara *selamatan* yang di dalamnya menyertakan

tradisi berkumpul, royong menyiapkan upacara selamatan, berdoa hingga ujungnya meraih *keselamatan*. Saprahan juga sudah bertransformasi sebagai sarana memberikan bantuan makanan kepada siapa saja yang selayaknya untuk dibantu. Satu-satunya alasan karena mereka kekurangan bahan makanan sementara di sisi lain memiliki keterbatasan fisik dan fisiologis bahkan hingga alasan medis. Berikut penjelasan responden S mengenai hal ini:

“Bagaimana kalau orang tidak punya pekerjaan sudah tua dan tidak bisa berusaha? Kalau begitu, kami ada santunan, memang tidak berbentuk uang. Bisa saja berbentuk beras dan bahan-bahan pokok. Apalagi yang sakit. Misalnya di sini ada nenek-nenek yang hidup sebatang kara tidak punya anak, ya kami yang mengurusnya dari sakit sampai menutup mata. Termasuk makan setiap harinya dengan bergantian satu dengan lainnya.”

Bahkan tradisi *bersatu* ini telah melepaskan batas sosial. Ada semacam sikap inklusif dan kesiapan menerima “orang asing” untuk pada gilirannya tetap mendapatkan perhatian dan kepedulian sosial dari masyarakat di salah satu kampung di Kabupaten Sambas ini. Sepertinya gejala ini menjadi kecurian komunal bagi masyarakat di sana. Apalagi secara geografis berada di kawasan pedesaan yang jauh dari pusat kota. Kecurian komunal masyarakat ini dengan sangat mudah ditemukan di mana saja. Sikap terbuka dan bersedia membuka diri bagi semua etnik sosial yang “berbeda sekali pun” dari mereka seperti beda agama dan keyakinan ini diperlihatkan dari pernyataan responden S, berikut:

“Bagaimana jika orang itu bukan penduduk asli sini? Tetap dilayani, yang penting lapor kepada pak RT, Kepala Dusun/Kepala Desa. Kalau dia beda agama? Sama, tidak peduli. Misal saja kemarin ada orang Dayak yang pernah tinggal di sini dan dia pendatang. Berprofesi sebagai mantri dan dia warga kampung sebelah. Saat ia meninggal kami tetap menyumbang uang, walaupun dia berasal dari dusun lain. [Desa semanga ada 4 dusun (setambah, sajingan, senabah, semangkuan)]. Misalnya di

Senabah atau di Sajingan ada musibah ya seikhlas kami membantunya.”

Masih berkaitan mengenai hal ini, responden S melanjutkan penjelasannya:

“Mungkin orang tadi punya jasa untuk kampung, bagaimana ini jika terjadi kepada orang yang biasa-biasa saja tidak ada kontribusinya bagi kampung. Apakah akan diperlakukan seperti itu juga? Sama, misalnya gini pak. Ada di sini pernah kejadian, orang ini orang yang benar-benar pelit, tidak senang hati, ya kami tetap bantu.”

Responden yang berbeda yakni responden N, melanjutkan:

“Saya tahu bahwa masyarakat Sambas di kampung ini mempunyai tradisi makan yang luar biasa. Bahkan dari lahir sampai meninggal itu tradisi makan dan berkumpul. Kan, ada istilah saprah yang berisi 6 orang. Enam orang yang ada di saprah ini apa ada pembagian kelas sosial? Untuk masyarakat elite punya tempat sendiri saat saprahan? Tidak, mereka campur, tidak dibeda-bedakan. Kenapa tidak dibedakan? Yang saya tau di Sambas itu ketika diadakannya acara mereka dibeda-bedakan yang kemudian muncul istilah kepala saprah dengan bukan kepala saprah. Yang mana kepala saprah ini berisi orang yang sudah haji, tokoh masyarakat, tokoh agama yang diletakkan di tempat yang istimewa, gimana untuk daerah Semakuan ini? Untuk di sini tidak pak, tidak ada pengkehususan dan membaaur saja. Ibu tahu tidak mengapa begitu? Mungkin memang sudah menjadi tradisi yang mendarah daging dari dulu, dan mengikuti apa yang ada. Jadi semua orang boleh datang, semua orang boleh makan, tidak ada perbedaan.”

“Kemudian dari sisi makanan, disamakan atau dibedakan? Untuk tamu istimewa diberi yang istimewa misalnya? Tidak, semuanya sama apapun yang dimasak itulah yang disuguhkan, kalau ada sisa dibagi-bagikan ke orang dapur. Orang dapur ini apakah istri-istri yang diundang dalam acara ini atau siapa? Ya

betul. Ada tidak kejadian yang terjadi misalnya laki-laki dulu yang makan setelah itu baru perempuan, apakah di sini juga seperti itu? Tidak pak.”

Data menarik lainnya seputar tradisi *bersatu* [saprahan] ini adalah pembagian majlis saprahan. Jika di bagian terdahulu dideskripsikan bahwa saprahan terbuka bagi siapa saja, pada segmen ini dideskripsikan bahwa tradisi *bersatu* [saprahan] ternyata antara majlis perempuan dan laki-laki, dipisahkan. Data ini dijelaskan sebagai berikut:

“Memangnya ada saprahan perempuan? Ada pak. Perempuan sama perempuan di belakang, karena di depan sini khusus tamu saprahan yaitu laki-laki. tetapi untuk masalah kerja, tidak ada perbedaan antara laki-laki dan perempuan. Kenapa begitu, memangnya perempuan tidak bisa berdoa? Ntablah. Seperti yang ditemui pada majelis taklim, itu perempuan juga berdoa, ya berarti memang perbedaannya hanya dalam pembacaan doa tadi. Ada tidak saprahan tanpa doa? Tidak. Kita diwajibkan untuk berdoa terlebih dahulu, baru kita makan. Jadi ada makan, ada ngumpul-ngumpul banyak orang, ada semua orang boleh masuk, boleh makan, ada doa, jika 4 itu tidak dilakukan salah satunya? Selamatan itu intinya doa, Tanpa doa bukan selamatan namanya? Iya.”

Alasan pemisahan majlis ini cukup menarik. Argumennya didasarkan pada alasan teologis yang berkelindan dengan argumen gender. Data ini tentu sangat menarik untuk diperbincangkan lebih lanjut. Berikut penuturan responden N:

“Kenapa tempat [saprahan] ini dibedakan antara laki-laki dan perempuan? Mungkin memang laki-laki berhak untuk berdoa dalam acara saprahan ini. Ini yang membedakan.”

Data berikutnya yang juga tak kalah menariknya adalah sepertinya ada perluasan makna atau malah transformasi makna seputar tradisi *bersatu* [saprahan] ini. Untuk mendukung argumen peneliti, berikut penjelasan responden N berikut ini:

“Misalnya kita mengadakan acara ini di rumah saja, kemudian makanan yang ada tadi dikirimkan ke tetangga, apakah ini masih disebut saprahan? Jadi tradisi mengumpul ini dihilangkan apakah masih disebut saprahan? Masih disebut saprahan dan tidak mesti kumpul tapi jika makanan itu dikirim makanan itu disebut sedekah bukan saprah. Saprah itu mengharuskan orang untuk berkumpul. Jika tidak berkumpul bukan disebut saprah, bukan begitu? Ya, misalnya keadaan pandemik seperti ini kemarin diadakan acara sya’banan, kan memang tidak boleh mengundang banyak orang, akhirnya kami undang orang-orang dengan tidak resmi, dengan cara manggil-manggil saja, kemudian datang sekitar 24 orang, dan diadakan saprah sebanyak 4 titik, dan ketika sudah selesai, bapak turun lagi manggil yang lain, untuk bergantian. Karena dilarang berkumpul.”

Dalam tradisi kuliner bagi masyarakat Sambas semua orang diperlakukan secara egaliter. Bersamaan dengan tradisi kuliner ini, disertai dengan empat elemen: kumpul-kumpul, makan, baca doa dan memohon berkah. Hal ini seperti yang dideskripsikan oleh responden N sebagai berikut:

“Jadi 4 syarat itu tidak bisa dilepaskan? Ya memang tidak bisa dilepaskan. Masyarakat sambas itu senangnya kumpul, dan kalau kumpul senangnya makan, dan kalau makan tidak dibeda-bedakan dan ujungnya doa. Doanya biasanya apa? Isi doanya seperti tolak bala, dzikir (beruah). Jadi di acara makan itu masih ingat dengan nenek moyang? Ya begitu. Setiap orang mengadakan acara pasti dibantu? Pasti dibantu. Bantuan itu tidak hanya dari bahan-bahan saja? Ya bantuan itu dari rempah-rempah, kemudian masak, makan, cuci piring, lap piring dan baru pulang.”

Selanjutnya, dalam tradisi makan di masyarakat Sambas, untuk kasus pernikahan tradisi makan dilakukan di kedua belah pihak keluarga. Dalam tradisi makan, pengantin didekatkan dengan kedua belah keluarga besar. Pada titik ini, makan berikut acara kumpul keluarga itu dimaksudkan agar terjadi kedekatan emosional psikologis

antaranggota keluarga baru. Dengan demikian, terjadi proses menjalin *intimacy* antar kedua anggota keluarga yang senyatanya dapat dipastikan memiliki latar sosial yang berbeda. Hal ini seperti dijelaskan oleh responden N berikut ini:

“Misal laki-laki yang menikah dengan perempuan di Pontianak apakah di sini juga mengadakan acara? Ya biasanya buat acara, di Pontianak bikin di sini juga bikin. Kenapa? Pingin buat undangan juga, dan mempelai harus pulang ke sini untuk hadir dalam acara tersebut dan pakai baju pengantin juga, karena warga sini juga harus tau.”

Dari berbagai deskripsi mengenai kuliner, makanan, saprahan dan berikut beberapa hal yang berkaitan dengannya, ada fakta menarik yang dapat dibahas di sini. Terbukti, saprahan bukan sekedar makan. Saprahan hanya sekedar media untuk *ngumpul* mengeratkan silaturahmi antarorang sekampung; dikenal atau tidak atau berhubungan dengan kekerabatan atau tidak, namun lebih jauh untuk mencapai tujuan yang lebih eksoterik: memohon keberkahan dari Allah SWT.

Hal ini dapat dilihat dari *verbatim* wawancara bersama responden N berikut:

“Jadi, makan, tanah, rumah, kumpul-kumpul, baca doa itu kecirian penting etnik Sambas Semakuan. Kemudian ibu menyebut istilah kenduri, kenduri itu kan istilah jawa, kok digunakan orang Sambas? Mungkin mengikuti, kalau orang sini bilang saruan. Kenapa orang tidak memakai saruan saja yang menjadi istilah asli dari Sambas? Biar orang mengerti. Kadang saruan itu lebih dimengerti. Tetapi buktinya banyak yang masih tidak mengerti saruan ini. Mungkin saja, saruan ini identik dengan karakter masyarakat sambas yang senang merantau, kemudian pulang dan bawa istilah ke sini? Istilah itu digunakan di sini, tapi memang kalau asli orang sini mereka menggunakan saruan, kalau yang sudah keluar sudah kenduri dan bercampur tradisi.”

Dari *verbatim* wawancara di atas, ada yang menarik untuk dibahas. “Tanah” dan “rumah” menjadi perhatian penting bagi masyarakat Sambas. Bagi mereka tanah sebagai sarana untuk menggantungkan hidup sebagai tempat untuk bercocok tanam. Menanam komoditi apa saja untuk bekal kehidupan. Bekal hidup ini terbukti tidak bernilai subjektif; hanya untuk siapa saja yang memiliki lahan yang produktif. Namun, hasil lahan itu juga dibagikan kepada siapa saja yang memerlukan. Dibagikan tanpa mengenal hubungan kekerabatan, orang asing atau tempatan. Semua dilakukan tanpa mengharap pamrih di masa datang.

“Menurut ibu mungkin tidak hilang saprahan itu? Tidak, kalau menurut saya. Walaupun orang bikin prasmanan ya kami tetap seperti ini. Mengapa? Padahal di daerah Paloh itu sudah tidak ada saprahan dan sudah tidak ada, karena sudah berganti prasmanan, itu bagaimana bu? Walaupun misalnya tempat lain sudah prasmanan, tapi kami tetap saprahan. Kami juga prasmanan tapi prasmanan khusus untuk mengundang orang yang jauh misalnya kerja dikebun kelapa sawit ya itu prasmanan. Kami tetap saprahan tetapi kami juga prasmanan.”

Di tengah merebaknya pembahasan mengenai tradisi lokal ini, yang menjadi fokus perhatian untuk saat ini adalah bagaimana tradisi local itu dapat bertahan. Khusus untuk segmen ini, ada yang menarik dari tradisi saprahan ini. Ada semacam kekhawatiran tradisi ini akan ditinggalkan seiring dengan masuknya *perilaku baru* di masyarakat. Setidaknya ada beberapa kondisi yang semestinya dicermati yang bisa saja menggerus tradisi. Sebutlah misalnya ketika profesi orang-orang yang ada dalam suatu masyarakat sudah sangat variatif yang berimplikasi pada tidak tersedianya waktu dan kesempatan yang sama. Atau secara perlahan masyarakat di suatu tempat bermigrasi, untuk kasus Semakuan mereka menjadi pekerja migran. Jika demikian kondisinya, maka ancaman terhadap saprahan berikut tradisinya secara perlahan akan terancam punah.

Indikasi ini dapat dilihat dari *verbatim* wawancara dengan responden N berikut:

“Kalau saya bilang begini, saprah itu dilakukan karena waktu yang bersamaan karena berkumpul sementara prasmanan orang datang satu-satu, jadi kalau orang tidak sempat saprahan ya mengikuti prasmanan, bagaimana kalau suatu saat nanti orang berjauhan berarti saprahan akan hilang? Menurut saya kalau Semakuan ini susah orang akan tetap pada saprahan. Kalau tempat yang jauh-jauh ya akan hilang saprahan itu, mungkin tidak akan hilang saprahan ini karena orang banyak pergi merantau dan tinggal dengan jarak yang berjauhan? Tidak kalau menurut saya. Saya pikir mungkin ini harus menjadi pertimbangan besar bagi orang sambas bisa jadi suatu saat akan hilang saprahan itu, karena acara itu ada batas waktu, misalnya syaban dan posisi di Pontianak bagaimana gitu? Ya berarti itu tidak ada acara Sya’banan.”

Ternyata ancaman yang paling serius terhadap saprahan justru datang dari tradisi kuliner juga, yakni prasmanan. Jika premis ini mendapat pembenaran, maka antitesa kuliner [saprahan] adalah kuliner juga [prasmanan]. Entitas pertama berciri komunal sementara entitas kedua berciri pragmatis-ekonomis.

Kesimpulan ini dapat dilihat dari *verbatim* wawancara terhadap responden N berikut ini:

“Nah, kalau gitu berarti suatu saat saprah akan hilang dan berubah menjadi prasmanan, dan itu terjadi di palo karena itu pergi ke perbatasan untuk kerja, dan itu patut untuk dipikirkan karena kebiasaan itu berpindah-pindah. Semate Biangsu misalnya sampai ke Temajuk itu tidak ada penduduk laki-laki karena bekerja, 2-3 tahun di Malaysia dan pulang bawa uang banyak. Dan disana ada saprah perempuan karena laki-lakinya pergi bekerja”.

Bagian yang terpenting dari keseluruhan narasi tentang prasmanan dan tradisi kuliner ini, ternyata berindikasi Islam. Tradisi

ini bukan hanya soal makan, kumpul-kumpul, menikmati beragam hidangan, silaturrahim, namun yang terpenting adalah adanya unsur-unsur fiqh pesisir dan pedalaman yang di dalamnya selain sarat nilai psikologi dan Pendidikan Islam.

Bagian terpenting ini dapat dilihat dari *verbatim* wawancara berikut:

*“Pada saat rempah itu diberikan oleh tamu ke tuan rumah mereka menyebutkan **“ini barras kami sejumput untuk bikin langgar kasai”**”*⁹⁰

C. REMPAH: ANTARA PERADABAN KULINER DAN ISLAM

Seiring dengan semakin maraknya industri kuliner, eksistensi rempah menjadi semakin strategis. Bahkan kondisi ini sudah terjadi sejak awal mula masuknya komunitas masyarakat dunia ke Nusantara dengan destinsi memperoleh bahan rempah. Dalam sejarahnya, rempah telah memicu perubahan peradaban manusia. Rempah bukan sekedar perebutan pangsa pasar yang menjanjikan keuntungan ekonomis namun lebih jauh rempah mampu menjadi titik temu antara Eropa, Arab, Anak Benua India hingga Asia. Tiba-tiba saja semua bangsa di dunia itu terhubungkan. Keterhubungan itu justru dipicu oleh satu kepentingan: memuaskan hasrat berkuliner.

Bisa diimajinasikan, kuliner menjadi alasan bagi semua manusia di dunia ini untuk menciptakan jaringan rempah meski selalu saja dengan satu-satunya alasan: keuntungan finansial. Semua orang berusaha “menguasai” rempah bahkan berikut jalur dagangnya. Pada akhirnya kemudian semua orang tahu bahwa ujung perjalanan rempah itu ada di Nusantara sebagai “pusat rempah dunia”. Penguasa “jalur rempah” yang sejatinya dirahasiakan dari banyak orang menjadi

⁹⁰Langgar kasai adalah beras yang direndam, setelah itu digiling dan diberi kunyit. Istilah ini juga digunakan untuk tradisi buang bala’ (*bepapas*: bahasa Sambas). Langgar kasai biasa dilakukan pada acara 1 Muharram, tepung tawar dan setelah 3 malam acara pernikahan. Hubungannya dengan saprahan, setelah cara langgar kasai selesai dilaksanakan, kemudian dilakukan membaca doa selamat untuk kemudian dilanjutkan dengan acara makan-makan [saprahan].

kapitalisme klasik di masa itu. Ini semua bertujuan agar dapat menjaga eksistensi monopoli perdagangan rempah. Namun, sejarah tak selalu mulus seperti itu. Bersamaan dengan “pelayaran rempah”, penyebaran Islam juga ikut serta dalam rombongan dagang tersebut.

Ternyata, eksistensi rempah membuat perubahan besar di sepanjang “jalur rempah” atau dalam terminologi sejarah dunia lebih dikenal sebagai “jalur sutera”. Islam kemudian tersebar secara *by accident* di hampir semua bentangan wilayah yang dilalui jalu perdagangan rempah. Bahkan bersamaan dengan itu, tiba-tiba saja *life style* masyarakat di dunia berubah total. Makanan berrempah menjadi *trending*. Bukan hanya karena perubahan *life style* tetapi rempah juga dijadikan sebagai *projeck* lingkungan atau penyeimbang relasi antara manusia dengan kondisi alam di banyak tempat yang membutuhkan rempah tertentu untuk penyesuaian dengan alam. Rempah juga digunakan untuk industri selain kuliner. Kondisi ini menambah kisruh dan hiruk-pikuknya jalur pedagangan rempah tersebut.

Ada begitu banyak rempah yang dijadikan bahan dasar olahan kuliner. Makanan [kuliner], bukan sekedar “memenuhi” kebutuhan mendasar manusia namun lebih dari itu, di dalam perbincangan seputar makanan menyertakan bahan baku utama untuk membuat makanan, rempah, alat memasak, resep, cara mengolah makanan [direbus, digoreng, dibakar, dipanggang, dioseng, dan masih banyak lagi], cara menyajikan makanan, suasana penting yang mengiringi dibuatnya makanan, waktu atau peristiwa peringatan tertentu yang melatarinya, pernik dan peralatan dalam mengolah hingga menyajikan makanan dan masih banyak lagi dimensi yang berkaitan dengan makanan.

Singkat kata rempah menjadi penciri sekaligus pembeda antara satu hidangan kuliner dengan hidangan lainnya. Bahkan pada titik tertentu, rempah seakan mewakili dunia peradaban kuliner etnik/bangsa tertentu. Rempah telah bertransformasi menjadi *icon* sebuah peradaban. Tidak hanya itu, pada kasus tertentu rempah menjadi petanda dominasi peradaban. Meski kuliner dengan racikan rempahnya itu berasal dari dunia asing bagi peradaban tertentu, kekhasan rempah kuliner dapat “menembus” dominasi rempah lokal yang sudah lebih dikenal

sebelumnya. Rempah tak lagi dibatasi ruang peradaban. Rempah telah memerdekakan dirinya dari belenggu penjajahan dan tirani kekuasaan kapitalisme sebagaimana sejarah kalam peradaban manusia masa lalu.

Akhirnya, rempah tak sekedar penguat rasa. Atau penciri hidangan kuliner. Atau unsur penting untuk membuat hidangan kuliner menjadi lebih enak dimakan. Tatkala rempah berkolaborasi dengan kuliner mampu menginspirasi lahir dan terpeliharanya tradisi yang tak terhingga, ada begitu banyak orang yang menggantungkan *nasibnya* dari rempah, ada sekian banyak nilai kapital yang diinvestasikan untuk bisnis rempah, ada jutaan kilometer jaran yang harus ditempuh rempah hingga sampai ke tangan penikmatnya, bahkan langkah terjauhnya rempah sanggup mengubah tatanan kemanusiaan dan peradaban. Bahkan lebih jauh dari itu, eksistensi rempah mempertemukan masyarakat Nusantara dengan Islam. Rempah seolah menjadi jalan keberislaman menuju kehidupan yang lebih baik: menikmati kuliner sebagai rahmat dan berkah dari Allah swt sambil mempraktekkan keberislaman secara lebih meluas, tidak hanya sekedar melaksanakan ajaran dan ketentuan Islam yang hanya sebatas makan [kuliner] belaka.

Jika dihubungkan dengan tema dan lokasi pemerian naskah ini, ada fakta menarik seputar kuliner ini. Setidaknya ada dinamika baru dalam fiqh pesisir [sekaligus pedalaman] bahwa kuliner tak selalu melulu soal makan dan pemenuhan kebutuhan biologis kemanusiaan. Bersama kuliner juga terindikasikan nilai sosial dan yang terpenting adalah juga disertai keberislaman.

Petikan *verbatim* wawancara ini setidaknya menjadi bukti kuat dari pernyataan di atas:

*“Pada saat rempah itu diberikan oleh tamu ke tuan rumah mereka menyebutkan **“ini barras kami sejumput untuk bikin langgar kasai”**. Langgar kasai adalah beras yang direndam, setelah itu digiling dan diberi kunyit.”*

Bagian Kelima

Akhir Perbincangan



Perbincangan seputar kuliner terbukti tidak dapat disimplifikasi “hanya sekedar” pemenuhan kebutuhan paling dasar manusia dari piramida khirarki kebutuhan sebagaimana diteorikan oleh Maslow. Makan-minum terbukti menjadi penghubung manusia secara kolosal. Menciptakan jaring atau rantai berbagai profesi, kepentingan, terkadang memicu kegaduhan hingga peperangan memperebutkan bahan makanan-minuman. Ada begitu banyak *kapital* yang diinvestasikan dalam dunia kuliner: makanan-minuman. Makanan-minuman apalagi yang layak konsumsi: memenuhi kriteria agama dan kesehatan, menjadi perebutan banyak orang di dunia ini.

Ada begitu banyak prediksi masa depan, di mana seiring dengan penambahan populasi manusia di dunia dan semakin berkurangnya *resource* alam untuk menopang kebutuhan yang semakin bereskalasi itu akan berpotensi menimbulkan *social chaos* di mana-mana secara akut. Makanan-minuman yang berasal dari “tempat/tanah/lokasi” yang terjamin “keamanannya” segera saja menjadi perebutan banyak orang di dunia.

Di tengah semakin langkanya sumber bahan makanan dan minuman yang benar-benar *layak* konsumsi, peradaban manusia semakin diuji. Setidaknya mulai dari tantangan telah *bergesernya* term halal dan haram serta kepatutan konsumsi berikut perilaku manusia

seputar makanan-minuman, posisi makanan-minuman [kuliner] semakin menjadi perdebatan yang penulis prediksi semakin mem-*booming*.

Perbincangan masa depan tidak hanya melibatkan perspektif fiqh seperti telah terjadi selama ini. Namun lebih jauh dipastikan akan merambah dan menginvasi berbagai bidang kajian lainnya. Pada titik ini, kuliner menjadi titik temu baru dalam perbincangan bukan hanya perdebatan antardisiplin ilmu secara parsial namun dipastikan bertransformasi untuk kemudian memengaruhi peradaban manusia.

Jika sekitar seratusan tahun lebih belakangan ini isu bahan bakar yang menjadi perebutan banyak orang di muka bumi ini untuk menggerakkan mesin industri maka tak lama lagi perebutan itu telah beralih ajang menjadi perebutan sumber bahan makanan berikut minuman. Perubahan tren ini mengacu pada kejenuhan industrialisasi pemenuhan kebutuhan dasar manusia berikut ekses cemaran lingkungan yang ditimbulkannya. Tanah [bumi dan biota hayatinya] dan air adalah bagian dari alam yang sangat rentan terancam bagi “kelayakan” memenuhi kebutuhan manusia.

Sangat beralasan jika dikonklusikan makanan-minuman tak lagi kebutuhan receh. Makanan-minuman adalah bagian penting dari diskursus tentang manusia dan kemanusiaan bahkan isu lingkungan alam dengan perspektifnya yang begitu meluas. Bisa dinyatakan makanan dan minuman adalah titik temu dari isu tentang kemanusiaan berikut lingkungannya. Pada titik ini perlu mengaktifkan kembali kesadaran kolektif banyak kalangan sehingga mampu mentrigger perubahan perilaku manusia terhadap kedua entitas ini.

Untuk sampai pada kesadaran baru ini maka naskah ini melaporkan bahwa secara genealogis, perdebatan akademik kontemporer seputar kuliner dimulai dari **stage pertama**, yaitu memposisikan makanan [kuliner] berdimensi religius sekaligus historis, bernilai eksotik karena diperbincangkan *halal* dan haramnya dalam al-Quran dan Sunnah yang berkaitan dengan legalisasi dari agama dan keprihatinan tentang makanan, berkorelasi dengan identitas beragama, memilih opsi yang lebih aman, seperti vegetarian dan makanan dari produk olahan hasil laut, hingga yang paling dramatis yaitu menduplikasi

makanan dari sumber-sumber kitab suci. **Stage kedua**, kuliner memprovokasi pesta, namun sebaliknya menjadi penyebab kelaparan dan pengurangan dampak lingkungan dari sistem pangan dalam konteks kemiskinan global dan kekurangan pangan. **Stage ketiga**, kuliner [makanan] memasuki era post-modern: dijadikan sebagai argumen penyeimbang ekologis, meningkatnya kesadaran terhadap makanan halal melalui logo halal khususnya di negara non-muslim, menjadikan lokasi restoran sebagai indikator jaminan kehalalan produk makanan, berkembangnya industri halal di beberapa negara yang mengandalkan pariwisata sebagai unggulan untuk menarik devisa selain untuk meningkatkan *branding* halal, kuliner bersimbiosis dengan konsep pariwisata halal, kuliner berkaitan dengan keamanan dan gizi pangan, bahkan hingga teknologi modifikasi genetik, isu kuliner juga memasukkan perbincangan dan isu produk pangan transgenik berikut turunannya, kontroversi seputar efek samping dan keuntungan nilai ekonomi dari teknologi pangan transgenik, mengkonstruksi menu makanan vegetarian hingga terjadi pergeseran dari etika konsumsi menjadi etika produksi, berkaitan dengan *frame* sosial, ekonomi dan politik dagang serta persaingan bisnis.

Berikutnya, relasi antara kuliner [makanan] dengan tradisi keberislaman hingga menempatkan kuliner menjadi perdebatan di ruang publik, yakni terjadi pergeseran atau perubahan “arus kuliner” dari etika makanan pra-modern yang berfokus pada *dietetika* yaitu bergantung pada pengukuran berat badan, pelabelan, dan pengetahuan konsumen tentang *ingredient* produk makanan. Tren lain terkait produksi makanan atau kuliner berkaitan dengan term terkontaminasi dan tidak terkontaminasi. Produk kuliner [makanan] yang ditolak dianggap beresensi sekaligus berimplikasi buruk secara intrinsik (makna moralitas). Di era kontemporer ada pula bentuk varian kontaminasi baru dalam bentuk pestisida, pengawet, dan produk rekayasa genetika hingga teknologi transgenik. Kuliner bertransformasi dari perdebatan tentang kehati-hatian mengkonsumsi makanan karena alasan kesehatan lebih penting melebihi alasan etika agama.

Dalam tradisi kuliner [makanan] terbukti terindikasi berideologi Islam. Konklusi ini diperkuat dari berbagai *evidence*, yaitu: pada saat rempah untuk tradisi saprahan diberikan oleh tamu ke tuan rumah yang menyelenggarakan saprahan mereka menyebutkan ijab kabul: **“ini barras kami sejumpat untuk bikin langgar kasai”**. Fakta ijab kabul ini memerkaya konsepsi fiqh pesisir tentang makanan [berikut minuman]. Bahwa ijab kabul ternyata tak hanya terkoneksi dengan konsep *tijarah* namun juga pada konsepsi seputar makanan dan minuman dalam satu tradisi. Ijab kabul tak selamanya terhubung dengan transaksi bernilai ekonomis, tetapi juga terkoneksi dengan tradisi kuliner yang sama sekali jauh dari keharusan untuk dibayar dengan imbalan ekonomis yang disepakati antarpihak yang sedang bertransaksi. *“Ijab qabul”* ini agaknya sebagai pertanda “pelunasan” kewajiban “membayar” setelah menerima pemberian pada acara saprahan yang telah dilaksanakan oleh warga yang menyerahkan komoditi tersebut ke tuan rumah yang sekarang jatuh gilirannya melaksanakan acara saprahan. Terbukti ada transaksi dengan ijab kabul tetapi bukan transaksi ekonomi yang mengharuskan dibayar senilai harganya, namun kelak akan dibayar berdasar nilai barang yang sama secara intrinsik. Semua itu dilakukan atas dasar *ta’awun* yang dibatasi tidak saling memberatkan kedua belah pihak yang sedang bertransaksi.

Kuliner [makanan] terbukti berada dalam oposisi biner positif: berefek integrasi atau menjadi resolusi konflik lingkungan atau sebaliknya di daerah pesisir Kalimantan Barat. Konklusi ini diperkuat dari berbagai *evidence*, yaitu: tradisi makan-makan [makanan atau kuliner], tanah, rumah, kumpul-kumpul dan baca doa, kesemuanya sebagai kecirian penting etnik Sambas. Tanah dan rumah menjadi perhatian penting bagi masyarakat Sambas. Bagi mereka tanah sebagai sarana untuk menggantungkan hidup sebagai tempat untuk bercocok tanam. Menanam komoditi apa saja untuk bekal kehidupan. Bekal hidup ini terbukti tidak bernilai subjektif; hanya untuk siapa saja yang memiliki lahan yang produktif. Namun, hasil lahan itu juga dibagikan kepada siapa saja yang memerlukan. Dibagikan tanpa mengenal hubungan kekerabatan, orang asing atau tempatan. Semua dilakukan tanpa

mengharap pamrih di masa datang. Fakta uniknya ketika seseorang telah “masuk” ber-*saro’an* [memenuhi undangan makan; *saprahan*] ke sebuah kampung, tidak lagi diperlakukan sebagai “orang asing”. Orang itu segera membaur dan dianggap sebagai “bagian dari keluarga besar kampung tersebut”. Penerimaan sosial itu terjadi secara natural dan tanpa pretensi. Apalagi hingga pelahiran sikap antisosial atau pengucilan.

Ancaman paling serius terhadap *saprahan* justru datang dari tradisi kuliner juga, yakni makan dengan cara *prasmanan*. Jika premis ini mendapat pembenaran, maka antitesa kuliner [*saprahan*] adalah kuliner juga [*prasmanan*]. Entitas pertama berciri komunal sementara entitas kedua berciri pragmatis-ekonomis. Bagian yang terpenting dari keseluruhan narasi tentang *prasmanan* dan tradisi kuliner ini, ternyata berindikasi Islam. Tradisi ini bukan hanya soal makan, kumpul-kumpul, menikmati beragam hidangan, *silaturahmi*, namun yang terpenting adalah adanya unsur-unsur *fiqh* pesisir dan pedalaman yang di dalamnya selain sarat nilai psikologi dan Pendidikan Islam.

AGENDA VISIONER

1. Pemerian dalam naskah ini masih terbatas pada beberapa lokasi di Kalimantan Barat, khususnya di beberapa wilayah pesisir dan sekitar perkotaan. Masih terbuka kans riset bagi penulis berikutnya yang meminati tema tentang kuliner dan aneka persoalan yang berhubungan dengannya untuk mengembangkan riset serupa di beberapa daerah pedalaman dan kawasan urban untuk mendapatkan distingsi bahan kajian pemerian.
2. Ada peluang menarik untuk meriset beberapa kuliner yang telah tergerus zaman hingga kemudian harus mati dan tak dikenali lagi jejaknya. Kuliner tradisional ini “mati” karena semua orang abai untuk mengkonservasinya. Padahal di dalamnya terindikasikan jejak sejarah panjang tentang perjalanan hidup dan kehidupan serta kemanusiaan. Sebutlah misalnya *bubbor paddas* diintrodusir sebagai cara kreatif ketika masyarakat Sambas sedang

berdialektika dengan kekurangan pangan. Ditambahkannya begitu banyak jenis sayuran dan umbi-umbian selain beras dimaksudkan agar “menambah volume” makanan untuk bisa dinikmati banyak orang. Cara mendeliver semacam ini tentu menjadi menarik dibahas dari sekedar mendeskripsikan mengenai prosesi sejak makanan [kuliner] itu dimasak hingga pada prosesi makannya.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Ab Rashid, N. and Bojei, J. 2019. "The Relationship between Halal Traceability System Adoption and Environmental Factors On Halal Food Supply Chain Integrity In Malaysia". *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 1, pp. 117-142.
- Abdulah Nashih Ulwan. 2019. *Pendidikan Anak dalam Islam yang Komprehensif*. Bandung: Dilariza: 8
- Abraham H. Maslow. 1993. *Motivasi Dan Kepribadian: Teori Motivasi Dengan Pendekatan Hierarki Kebutuhan Manusia*. Bandung: Pustaka Binaman Pressindo
- Abû‘Abdillâh Muḥammad ibn Aḥmad al-Anṣârî al-Qurṭubî (dikutip dari maktabah shamîlah), *al-Jâmi’ li’Aḥkâm al-Qur’ân* (Cet. 9; Beirut: Dâr al-Kitâb al-‘Arabî li-al-Ṭibâat wa-al-Naṣr, 1967): 106.
- Abû‘Abdullâh Muḥammad ibn Yazîd ibn Mâjah Al-Qazwinî, Sunan ibn Mâjah. Editor dan komentar Muḥammad Fuâd‘Âbd al-Bâqî, (Cet. 3; Kairo: Dâr Iḥyâ al-Kutub al-‘Arâbîyat, 1960), h. 739.
- Abu Bakar Jabir El-Jazairi. 199. *Pola Hidup Muslim*. Bandung: Remaja Rosdakarya: 332.
- Achmad Djaeni Sediaoetama. 1990. *Ilmu Gizi Menurut Pandangan Islam*. Jakarta: Dian Rakyat: 5-6.

Alhassan G. Mumuni, Ann Veeck, Mushtaq Luqmani, Zahir A. Quraeshi, & Yusniza Kamarulzaman. Religious Identity, Community and Religious Minorities' Search Efforts for Religiously Sanctioned Food: The Case of Halal Food in Non-Muslim Majority Markets. *International Journal of Consumer Studies*. Volume 42, Issue 6. Special Issue: Spirituality, Religion, and Consumption. November 2018, Pages 586-598.

Ali Abdul Halim Mahmud. 2000. *At-Tarbiyyah ar-Ruuhiiyyah*: Depok: Gema Insani Press: 200

Ali Motamedzadegan, Saeedeh Ebdali, Joe M. Regenstein and Muhammad Siddiq and Mark A. Uebersax (ed.). *Halal and Kosher Regulations for Processing and Marketing of Vegetables*. Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, Second Edition. Chapter 42.

Alvi Jauharotus Shukriya, Hayyun Durrotul Faridah. Science And Technology Studies Of The Causes Of Prohibited Foods In Islamic Law. *Journal of Halal Product and Research (JHPR)*. Vol 2, No 1 (2019): 44-50.

Alvi Jauharotus Syukriya dan Hayyun Durrotul Faridah. Kajian Ilmiah Dan Teknologi Sebab Larangan Suatu Makanan Dalam Syariat Islam. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 44-52.

Amanda Yucca Chulayo. *Et.al.* Effects Of Transport Distance, Lairage Time And Stunning Efficiency On Cortisol, Glucose, HSPA1A And How They Relate With Meat Quality In Cattle. *Journal Meat Science*. March 2016: 117.

Aminatuz Zahrah dan Achmad Fawaid. Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan. *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, Vol. 3, No. 2, Juli 2019. Page 121-137

- Andriyani. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. Vol 15, No 2 (2019).
- Anna Sofia Salonen. Living and Dealing with Food in an Affluent Society—A Case for the Study of Lived (Non) Religion. *Journal Religions*. 2018, 9 (10): 306.
- Apap Nazihah, Bambang Samsul Arifin. 2020. The Impact of Food on Muslims Spiritual Development. *Indonesian Journal of Halal Research*. Vol 2, No 2: 1-32.
- Aybegüm G. Belbağ, M. Mithat Üner, Erin Cavusgil and S. Tamer Cavusgil. The New Middle Class In Emerging Markets: How Values And Demographics Influence Discretionary Consumption. *Thunderbird International Business Review*. Volume 61, Issue 2. March/April 2019. Pages 325-337.
- Benjamin E. Zeller. Introduction to Special Issue “Religion and Food in Global and Historical Perspective”. *Journal Religions*. 2019, 10 (1), 43.
- Carla Jones. Materializing Piety: Gendered Anxieties about Faithful Consumption in Contemporary Urban Indonesia. *American Ethnologist: Journal of the American Ethnological Society*. Volume 37, Issue 4. November 2010. Pages 617-637.
- Carolyn Rouse & Janet Hoskins. Purity, Soul Food, and Sunni Islam: Explorations at the Intersection of Consumption and Resistance. *Cultural Anthropology Journal*. Volume 19, Issue 2 May 2004. Pages 226-249.
- Daniele Mathras, Adam B. Cohen, Naomi Mandel and David Glen Mick. The Effects of Religion on Consumer Behavior: A Conceptual Framework and Research Agenda. *Journal of Consumer Psychology*. Volume 26, Issue 2. April 2016. Pages 298-311.

- Denny Indra Praja. 2014. *Islamic Food Combining: Menu Sehat Nabi Muhammad*. Yogyakarta: Garudjawaca: 119
- Dinn Wahyudin, Yulia Rahmawati, Andi Suwirta. The Teaching of Halal Food in Schools Curriculum in Indonesia. *SIPATAHOENAN: South-East Asian Journal for Youth, Sports & Health Education*. Vol 4, No 2 (2018).
- Eriyanto, *Analisis Naratif: Dasar-dasar dan Penerapannya dalam Analisis Teks Berita Media* (Jakarta: Kencana, 2013), 10-11.
- Faiqatul Husna. Virus Corona Dampak dari Makanan yang Tidak Halal. *Salam: Jurnal Sosial Budaya Syar-i*. Vol 7, No 6. 2020: 565- 580.
- Gabriel Said Reynolds. The Sufi Approach to Food: A Case Study of Ādāb. *The Muslim World*. Volume 90, Issue 1-2. March 2000. Pages 198-217.
- Gabriele Marranci. Defensive or Offensive Dining? Halal Dining Practices among Malay Muslim Singaporeans and Their Effects on Integration. *The Australian Journal of Anthropology*. Volume 23, Issue 1. April 2012. Pages 84-100.
- Gareth Reginald Terence White, Anthony Samuel, Peng Zhou, Azley Abd Razak and Simon Thomas. Religious Heterogeneity of Food Consumers: The Impact of Global Markets upon Methods of Production. *Journal of Consumer Behaviour*. Volume 17, Issue 1. Special Issue: Global Challenges for Food Product Marketing and Sustainability. January/February 2018. Pages 3-12.
- Gül Ebru Orhun. 2013. Maize for Life. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 3 (2): 13-16.
- Harahsheh, S., Haddad, R. and Alshorman, M. 2019. "Implications Of Marketing Jordan As A Halal Tourism Destination", *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 1, pp. 97-116.

- Hayyun Durrotul Faridah dan Silvia Kurnia Sari. Pemanfaatan Mikroorganisme Dalam Pengembangan Makanan Halal Berbasis Bioteknologi. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 33-43.
- Imam Al Ghazali. 2002. *Benang Tipis Antara Halal dan Haram*. Yogyakarta: Putra Pelajar: 22-23
- Iranmanesh, M., Mirzaei, M., Parvin Hosseini, S.M. and Zailani, S. 2019. "Muslims' Willingness to Pay for Certified Halal Food: An Extension of The Theory of Planned Behaviour". *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 11 No. 1, pp. 14-30.
- Ismail Thaib. Pandangan Islam Terhadap Makanan. *Jurnal Tarjih dan Pengembangan Pemikiran Islam*. Vol 4, No 1. 2002: 1-9.
- Jagadeesan Premanandh dan Samara Bin Salem. Progress and Challenges Associated with Halal Authentication of Consumer-Packaged Goods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Volume 97, Issue14. November 2017. Pages 4672-4678.
- Jawwad Ali. 2019. *Sejarah Arab Sebelum Makan*. Ciputat: Pustaka Alvabet: 426
- Jim E. Banta, Jerry W. Lee, Georgia Hodgkin, Zane Yi, Andrea Fanica dan Joan Sabate. The Global Influence of the Seventh-Day Adventist Church on Diet. *Journal Religions*. 2018, 9 (9), 251.
- Johan Fischer. Branding *Halal*: A Photographic Essay on Global Muslim Markets. *Anthropology Today Journal*. Volume 28, Issue 4. August 2012. Pages 18-21.
- Johan Fischer. Modern Halal Production, Trade and Consumption. *Religion, Science and Markets Journal*. Volume 9, Issue 9, 1 September 2008: 828-831.
- John Fiske. *Introduction to Communication Studies*. (London: Sage Publication, 1990), 116.

- Kecia Ali. Muslims and Meat-Eating. *Journal of Religious Ethics*. Focus on Feminist Ethics Vegetarianism, Gender, and Identity. Volume 43, Issue 2. June 2015. Pages 268-288.
- Khan, G. and Khan, F. 2019. "Is This Restaurant Halal?" Surrogate Indicators and Muslim Behaviour". *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 5, pp. 1105-1123.
- Kholis Amalia Nofianti dan Siti Nur Indah Rofiqoh. Kesadaran Dan Logo Halal: Apakah Menentukan Minat Beli? (Studi Pada Praktisi Bisnis Umkm Di Gresik). *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 16-24.
- Kishwar Khan and Sarwat Aftab. Consumer Protection in Islam: The Case of Pakistan. *Australian Economic Papers*. Volume 39, Issue 4. December 2000. Pages 483-503.
- M.M., Abdullah, R. and Abdul Razak, L. 2019. "The Effect of Halal Foods Awareness on Purchase Decision with Religiosity as a Moderating Variable: A Study among University Students in Brunei Darussalam". *Journal of Islamic Marketing*. Vol. 11 No. 5, pp. 1091-1104.
- Mariam al-Attar. Food Ethics: A Critique of Some Islamic Perspectives on Genetically Modified Food. *Zygon Journal of Religion & Science*. Volume 52, Issue 1, March 2017, Pages 53-75.
- Michel Desjardins. Teaching about Religion with Food. *Teaching Theology & Religion*. Volume 7, Issue 3. July 2004. Pages 153-158.
- Mohamed Battour, Mohd Nazari Ismail dan Moustafa Battor. The Impact of Destination Attributes on Muslim Tourist's Choice. *International Journal of Tourism Research*. Volume 13, Issue 6. November/December 2011. Pages 527-540.
- Mohd Nawawi, M.S.A., Abu-Hussin, M.F., Faid, M.S., Pauzi, N., Man, S. And Mohd Sabri, N. (2019), "The Emergence Of Halal Food

Industry In Non-Muslim Countries: A Case Study Of Thailand", *Journal Of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 4, Pp. 917-931.

Muhamad Ikhwan Lukmanudin. Implementasi Wiqâyah Konsumsi Derivat Khinzîr Pada Produk (Makanan, Vitamin, Obat Dan Kosmetika). *Jurnal Tahkim*. Vol. XI No. 2, Desember 2015: 1-19.

Muhammad Cholil Nafis. Konsep Halal Dan Thayyib Beserta Implementasinya di Indonesia. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 1-5.

Muhammad ibn ‘Abdullâh Amr, “Identifikasi Produk-Produk Berbahan Haram di Pasar Asia,” *Jurnal Halal JAKIM*, Vol. 5, No. 8, Desember 2009: 348-368.

Muhammad Iqbal. editor, Setya Bhawono, Singgih Agung. 2005. *Ramadan dan Pencerahan Spiritual* Jakarta: Erlangga: 16.

Muhammad Sayyid Muhammad az-Za'balawi. 2007. *Pendidikan Remaja antara Islam dan Ilmu Jiwa*. Depok: Gema Insani, 2007:18-19

N. Shariatifar, M. Rezaei, M. Sayadi, M. H. Moshafi, M. Saeedi, N. Mohammad Hosseini, S. Moghimi, A. Foroumadi. In-vitro Antibacterial Evaluation of Some Fluoroquinolone Derivatives against Food Borne Bacteria. *Journal of Sciences, Islamic and Republic of Iran*. Volume 27, Issue 2. Spring 2016. Pages 129-133

Nazlida Muhamad dan Dick Mizerski. The Effects of Following Islam in Decisions about Taboo Products. *Psychology & Marketing*. Volume 30, Issue 4. April 2013. Pages 357-371.

Noor Munirah Isa, Azizan Baharuddin, Saadan Man dan Lee Wei Chang. Bioethics in the Malay-Muslim Community in Malaysia: A Study on the Formulation of *Fatwa* on Genetically Modified Food by the National Fatwa Council. *Developing World Bioethics Journal*. Volume 15, Issue 3. December 2015. Pages 143-151.

- Noreddine Benkerroum. Traditional Fermented Foods of North African Countries: Technology and Food Safety Challenges with Regard to Microbiological Risks. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Volume 12, Issue 1. January 2013. Pages 54-89.
- Norman Muzhinji & Victor Ntuli. Genetically Modified Organisms and Food Security In Southern Africa: Conundrum And Discourse. *Journal GM Crops & Food Biotechnology in Agriculture and the Food Chain*. Volume 12, 2021 - Issue 1. Pages 25-35.
- P. T. Akonor, C. Tortoe, C. Oduro-Yeboah. 2014. Physicochemical Characterization of Non-alcoholic Beverages Produced from Malted Roasted Varieties of Maize (*Zea mays*). *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 4 (1): 20-26.
- Philip J Brooks & Jacob A Theruvathu. DNA Adducts from Acetaldehyde: Implications for Alcohol-Related Carcinogenesis. *National Library of Medicine*. 2005 Apr;35 (3): 187-93.
- Richard Tapper and Nancy Tapper. Eat This, It'll Do You a Power of Good": Food and Commensality among Durrani Pashtuns. *American Ethnologist: Journal of the American Ethnological Society*. Volume13, Issue1 February 1986. Pages 62-79.
- Rose Wellman. Sacralizing Kinship, Naturalizing the Nation: Blood and Food in Postrevolutionary Iran. *American Ethnologist*. Volume 44, Issue 3. August 2017. Pages 503-515.
- Safa Mustafa Ibrahim, Mutaman Ali Abdelgadir, Abdel Moneim Elhadi Sulieman, Abdalla Bilal Adam. 2014. Influence of *Halal* and Non-Halal Slaughtering on the Quality Characteristics of Broiler Chicken Burger. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*. 4 (5): 113-117
- Samsul Arifin. 2018. *Pendidikan Agama Islam*. Depok: Deepublish: 98

- Sehat Sultoni Dalimunthe.2018. *Ontologi Pendidikan Islam: Mengupas Hakikat Pendidikan Islam Dari Konsep Khalifah, Insan Kamil, Takwa, Akhlak, Ihsan, dan Khairu Al-Ummah*. Depok Deepublish: 22
- Shahriar Kabir. Growing Halal Meat Demand: Does Australia Miss Out A Potential Trade Opportunity? *Economic Papers: A Journal of Applied Economics and Policy*. Volume 34, Issue 1-2. June 2015. Pages 60-75.
- Sumran Ali, Muhammad Ghufuran, Muhammad Asim Nawaz & Sumaira Nazar Hussain. The Psychological Perspective on the Adoption of Approved Genetically Modified Crops in The Presence of Acceptability Constraint: The Contingent Role of Passion. *Journal GM Crops & Food Biotechnology in Agriculture and the Food Chain*. Volume 10, 2019 - Issue 4. Pages 220-237.
- Syahrir A, Rahem A, Prayoga A. Perilaku Apoteker Terhadap Labelisasi Halal Pada Sediaan Farmasi. *Journal of Halal Product and Research*. Volume 2 Nomor 1, Mei 2019: 25-32.
- T. Gregg. Book Review. *International Journal of Pediatric Dentistry*. Volume12, Issue 5. September 2002. Pages 378-378.
- The Pharmacy Board of Australia on Behalf of the Pharmacy Profession. *Professional Practice Profile for Pharmacists Undertaking Complex Compounding*. Ed. 3; Sidney: PharmBA, 2015: 392.
- Todd Gitlin, *The Whole World is Watching: Mass Media in the Making and Unmaking of the New Left* (California: University of California Press, 1990), 6.
- Tullia Tedeschi, Barbara Prandi, Sofie Buhler, Augusta Caligiani, Gianni Galaverna and Stefano Sforza. Peptides as Probes for Food Authentication. *Peptide Science*. Volume 110, Issue 5. Special Issue: Emerging Peptide Science in Italy. September 2018.

Varadaraja V. Raman. Food: Its Many Aspects in Science, Religion, and Culture with Pat Bennett, “Turning Stones into Bread: Developing Synergistic Science/Religion Approaches to the World Food Crisis”; Varadaraja V. Raman, “Food: Its Many Aspects in Science, Religion, and Culture”; A. Whitney Sanford, “Why We Need Religion to Solve the World Food Crisis”; and Steven M. Finn, “Valuing Our Food: Minimizing Waste and Optimizing Resources.” *Journal of Religion and Sciences*. Volume 49, Issue 4. December 2014. Pages 958-976.

Vargas-Sánchez, A. and Moral-Moral, M. (2019), “Halal Tourism: Literature Review And Experts’ View”. *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 11 No. 3, pp. 549-569.

GLOSARI

- Haram = Sebagian besar Muslim juga menganggap hewan karnivora, burung pemangsa, hewan darat tanpa telinga luar dihukumi haram. Minoritas Muslim menghukumi haram ikan tanpa sisik seperti ikan lele, hiu, ikan pedang dan kerang.
- Dietetika* = Mengatur hidup sesuai dengan aturan yang dibuat sendiri.
- Halāl = Memenuhi unsur *ṭayyib* (baik, sehat, dan bergizi), berasal dari sumber tepercaya dan terhindar dari cemaran riba, monopoli, merusak lingkungan, atau mengganggu keseimbangan ekologis selain harus bebas dari bahan apa pun yang dilarang agama.
- teori etika
konsekuensialis = Pertimbangan bahaya dan manfaat yang berpusar pada skema manfaat (*maṣlaḥa*) dan kerugian (*maḍarra*).
- Korporasi ekonomi = Kerajan ekonomi yang tidak hanya didirikan untuk mendapat keuntungan besar tetapi juga untuk kepentingan mengendalikan bahkan mendikte produksi pangan dalam skala global.
- Bactosoytone* = Media untuk menumbuhkan bakteri yang menghasilkan enzim yang diperlukan untuk membuat MSG.

- “Agen makanan tunggal” = Kelangkaan sumber bahan pangan dieskalasikan problemanya ketika fakta ini berbenturan dengan kekuasaan ekonomi dan berkembangnya pasar global yang bernafsu untuk menguasai sumber bahan pangan
- Kerangka sistem ekonomi global = Sistem *marketing* yang memberi tanda *ḥalāl* pada produk, iklan, toko, dan restoran.
- Kecemasan Ekonomi = Kecemasan yang bukan disebabkan karena alih-alih telah meningkatnya kesadaran untuk menyediakan konsumsi makanan *ḥalāl*, tetapi lebih karena motif keuntungan ekonomi.
- Makanan menurut sufistik = Makanan bukan hanya sekedar berkaitan dengan kategori legalitas dalam agama tetapi juga berelasi dengan tradisi kehidupan mistik sehari-hari sebagai bagian dari rutinitas latihan spiritual. Semua bagian dari kehidupan itu baru akan bernilai jika dijalani dengan pola hidup yang suci dan benar
- Etika makanan = Cabang bioetika Islam yang secara kritis menganalisis argumen yang mendukung organisme hasil rekayasa genetika (GMO) dari perspektif Islam.
- Makna makanan dalam konteks hubungan kekuasaan = Makanan sudah mengalami pergeseran semantik hingga mengarah pada ambiguitas yang melekat ke dalam nilai-nilai “kebaikan” dan “kekuatan,” simbolisme hubungan darah dan ritual pengorbanan.

- Tindakan kekerabatan, bangsa, darah, makanan yang bernilai ketuhanan di Iran = Makanan dipersepsikan memiliki nilai kesalehan kekeluargaan, kemurnian, dan kedekatan dengan Tuhan.
- Makanan dalam perspektif gender = Tindakan konsumtif sebagai ekspresi dari kepatuhan terhadap agama dan kesederhanaan.
- Efek agama terhadap perilaku konsumen = Agama sebagai konstruksi multidimensi memengaruhi psikologi melalui empat dimensi —keyakinan, ritual, nilai, dan komunitas untuk selanjutnya afiliasi agama mendorong perbedaan mekanisme psikologis ketika dihadapkan dengan isu-isu mengenai perilaku konsumtif.
- Halal thayyib* = Segala sesuatu yang dihalalkan Allah dan bermanfaat bagi manusia baik fisik maupun mentalnya
- “Ad-dasi’ah”* = Orang yang banyak memberi; pemberian yang banyak sebagai hidangan yang mulia dan disediakan dengan mangkuk besar, dalam bentuk kiasan, karena orang dermawan dikenal suka menyuguhkan makanan kepada para tamu.
- Khinzîr* = Menurut perspektif apoteker sebagai bahan tambahan” dalam makanan, vitamin, obat dan kosmetika dalam dunia farmasi yang dikenal dengan istilah “*eksipien*”.
- Restraint* = Metode yang bertujuan membatasi gerak hewan dalam keadaan sadar

- casting* = Metode dengan cara menjatuhkan atau merobohkan hewan dengan teknik tertentu tanpa menyakiti hewan.
- metode *stunning* = Memperhatikan syarat-syarat seperti *stunner* atau kejutan listrik tidak sampai menyakiti atau mematikan hewan dan harus dikawal oleh seorang petugas muslim yang mengetahui tentang metode tersebut. Apabila stunning yang dilakukan sampai kepada tingkat kematian hewan sebelum disembelih, maka hewan sembelihan dinyatakan tidak halal untuk dimakan karena matinya tidak berdasarkan syariat Islam.
- Langgar kasai = Beras yang direndam, setelah itu digiling dan diberi kunyit. Istilah ini juga digunakan untuk tradisi buang bala' (*bepapas*: bahasa Sambas). Langgar kasai biasa dilakukan pada acara 1 Muharram, tepung tawar dan setelah 3 malam acara pernikahan. Hubungannya dengan saprahan, setelah cara langgar kasai selesai dilaksanakan, kemudian dilakukan membaca doa selamat untuk kemudian dilanjutkan dengan acara makan-makan [saprahan].

INDEKS

A

agama, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11,
 12, 13, 16, 17, 24, 26, 27, 29,
 32, 35, 55, 56, 63, 64, 65, 67,
 74, 81, 82
 akademik, 1, 7, 8, 22, 81
 akhirat, 3, 28
 akhlak, 22, 55
 Al-Quran dan Sunnah, 1

B

babi, 2, 5, 36, 41, 42
 bahan makanan, 6, 9, 14, 35,
 36, 66, 72, 73
 bioetika, 2, 11, 14
 bisnis kuliner, 12
 budaya, 1, 2, 11, 18, 26, 31, 34,
 35, 52, 63, 65

C

cerita, 19
 Cina, 7

D

daging, 5, 10, 15, 24, 27, 30, 37,
 39, 40, 41, 42, 51, 53, 59, 60,
 61, 62, 67, 75
 daging babi, 5, 42

dimensi, 1, 4, 7, 13, 17, 54, 55,
 56, 57, 79

dimensi religius, 1

dunia, 1, 3, 5, 9, 11, 25, 28, 35,
 37, 54, 55, 56, 57, 78, 79, 80

dunia makanan, 1

E

ekonomi, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 26,
 52, 54, 61, 63, 82, 83

ekspresi, 1, 13, 16, 65, 69

Entikong, 19

etika makanan, 2, 82

etnik, 47, 48, 49, 53, 63, 64, 65,
 74, 76, 80, 83

F

fiqh, 8, 14, 22, 55, 65, 78, 80,
 82, 84

fisik, 11, 30, 35, 42, 45, 55, 73

frame, 2, 82

G

genetik, 14, 25, 82

genetika, 26

gizi, 25, 29, 31, 34, 35, 82

global, 4, 5, 9, 10, 12, 24, 27,
 28, 81

H

ḥalāl, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 16
Halāl, 4

H

haram, 1, 13, 22, 28, 30, 31, 32,
39, 41, 42, 57
historis, 1, 81
hukum, 3, 4, 10, 12, 37, 39

I

identitas, 2, 4, 15, 81
impact, 7, 17
Indonesia, 19
industri rumah tangga, 6
inovasi, 22
Islam, 1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 13, 14,
15, 16, 18, 22, 24, 29, 30, 31,
32, 34, 35, 36, 39, 40, 41, 55,
56, 63, 64, 65, 78, 79, 80, 82,
83
isu, 2, 3, 6, 8, 9, 13, 17, 23, 25,
28, 34, 54, 55, 82

J

jasmaniah, 13
jiwa, 13, 31, 32

K

kapitalis, 4
karya kreatif, 17
kawasan, 18
kepuasan fisik, 1

kesehatan, 2, 3, 4, 6, 13, 25, 27,
28, 30, 31, 34, 35, 36, 39, 41,
42, 82

Konflik, 7

konsumen, 2, 5, 10, 12, 16, 23,
32, 38, 82

konsumsi, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 14,
16, 22, 23, 25, 27, 36, 41, 48,
56, 82

kuliner, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11,
12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 44,
48, 49, 52, 53, 54, 55, 65, 66,
67, 70, 71, 73, 76, 78, 79, 80,
81, 82, 83, 84

L

level industri, 6

M

makanan, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,
10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18,
22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29,
30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37,
38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 47,
48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55,
56, 57, 58, 64, 65, 66, 67, 68,
69, 71, 72, 73, 75, 76, 79, 81,
82, 83, 84

Malaysia, 19

modern, 2, 4, 5, 26, 28, 35, 38,
81, 82

monopoli pasar, 3

motif, 8, 10, 12, 13, 34

Muslim, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11,
12, 15, 23, 24, 29, 35, 44, 45,
46, 47, 49, 50, 52, 53, 64

O

orang, 3, 4, 6, 9, 10, 13, 15, 18,
22, 26, 27, 33, 34, 35, 47, 50,
51, 52, 56, 57, 58, 59, 60, 61,
62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70,
71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 79,
80, 83, 84
organisme, 14

P

pangan, 2, 3, 4, 6, 9, 25, 27, 32,
36, 38, 42, 48, 56, 81, 84
perbatasan, 19
politik, 2, 4, 12, 18, 82
problem, 2, 6, 9, 16, 56
produk, 2, 3, 5, 6, 10, 14, 16, 23,
24, 25, 31, 32, 37, 38, 39, 41,
42, 81, 82
produksi, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14,
25, 28, 36, 37, 38, 39, 40, 82

R

rekayasa genetika, 2, 14, 26,
39, 82

ruang, 6, 7, 13, 15, 18, 55, 80,
82

S

segmen pasar, 10, 12
spiritual, 11, 13, 22, 28
sumber bahan baku makanan, 4
sumber bahan pangan, 9

T

tayyib, 3, 4

U

tradisi, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14,
15, 26, 27, 45, 47, 49, 57, 58,
59, 61, 64, 65, 66, 67, 68, 69,
72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 80,
82, 83
transgenik, 3, 25, 82

U

umat manusia, 11

V

varietas, 24

Y

Yahudi, 1, 2, 12, 57

LAMPIRAN LOOKING ISLAM IN THE FOOD



Foto 1:
Hidangan Saprahan Refleksi dari Islam Egalitarian



Foto 2:
Mempersiapkan Hidangan Saprahan Dimulai dari "Mumbu"



Foto 3:
Memotong Pisang Muda untuk Dihadangkan dalam Tradisi Saprahan



Foto 4:
Prosesi Ijab Kabul
Pemberian Sukarela Tanda “Bersatu” di Masyarakat Dusun Semanga’,
Desa Semakuan, Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas



Foto 5:
Memasak Dodol Khas Desa Simpang Ampat, Kabupaten Sambas

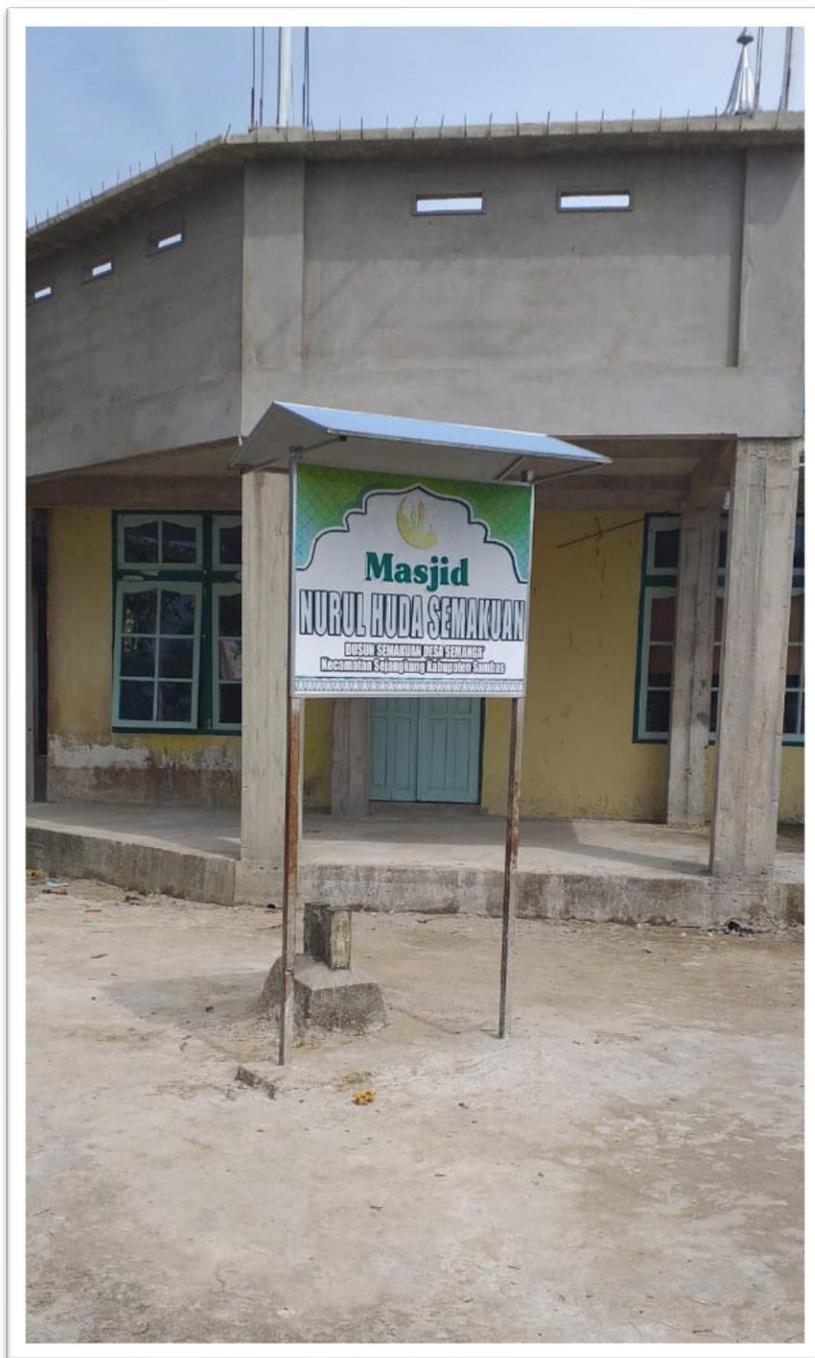


Foto 6:
Salah Satu Sudut Dusun Semakuan, Desa Semanga'
Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas



Foto 7:
Tugu Cidayu, Icon Kerukunan Etnik
Kota Nanga Taman, Sekadau Hulu



Foto 8:
Prosesi Ijab Kabul Menyerahkan Bahan Rempah
dan Bahan Baku Makanan untuk Saprahan di Dusun Semanga'



Foto 9:
Acara "Mumbu"

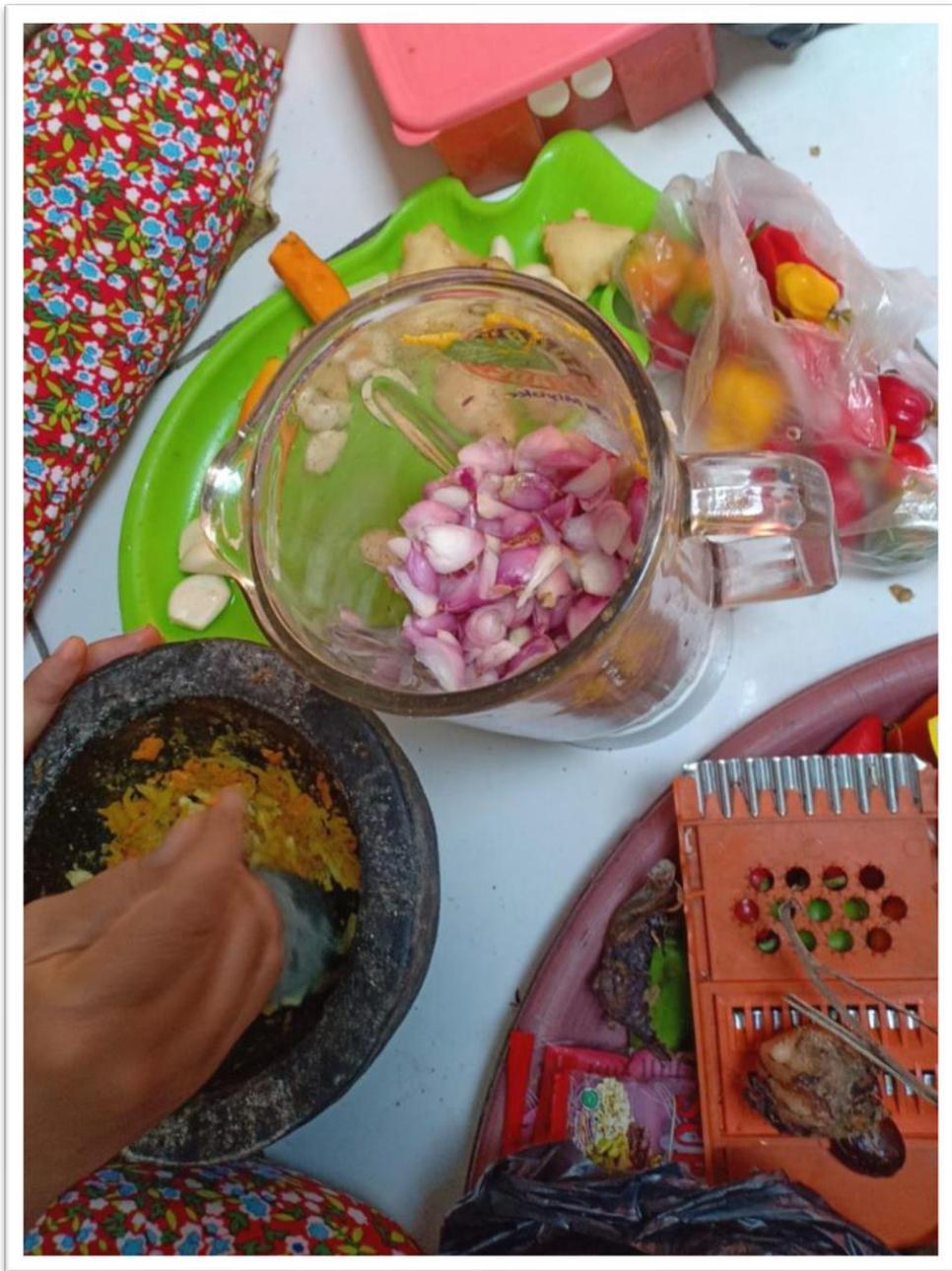


Foto 10:
Acara "Mumbu"



Foto 11:

Makan Siang Setelah Berkemas Mempersiapkan Tarup Untuk Acara Gunting Rambut Masyarakat Dusun Semakuan, Desa Semanga' Kecamatan Sejangkung, Kabupaten Sambas



Foto 12:

Wawancara Bersama Abang Mohd. Firman Pangeran Bendahara Kusuma Negara



Foto 13:
Ruangan Dalam Keraton Kusuma Negara Sekadau



Foto 14:
Ruangan Dalam Keraton Kusuma Negara, Sekadau