Journal of Innovative and Creativity
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: journaljoecy@gmail.com

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2775-771X (Online)
ISSN 2962-570X (Printed)
6 (2) 2026, Page: 33577-33584

HUKUM MENGONSUMSI MAKANAN MBG DARI JURU MASAK NON-MUSLIM PERSPEKTIF FIKIH KONTEMPORER

Ismi Aulia[1], Ali Imran Sinaga[2], Fadhilah Azzahro[3], Ayu Wanda Ginting[4], Kiki Tandra Pranata[5]

[1,2,3,4,5]**Universitas Islam Negeri Sumatera Utara**

ismi331253023@uinsu.ac.id, aliimransinaga@uinsu.ac.id fadhilah331253026@uinsu.ac.id, wanda331253049@uinsu.ac.id, kiki331253033@uinsu.ac.id,

Published: Juni, 2026

ABSTRAK

Keterlibatan juru masak non-Muslim dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) menimbulkan diskursus mengenai status kehalalan makanan bagi konsumen Muslim. Penelitian ini bertujuan menganalisis hukum mengonsumsi makanan MBG yang diolah oleh non-Muslim dalam perspektif fikih kontemporer. Penelitian menggunakan metode kepustakaan dengan pendekatan usul fikih dan maqāṣid al-syarī'ah. Data dianalisis melalui kajian terhadap Al-Qur'an, hadis, literatur fikih, dan regulasi jaminan produk halal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kehalalan makanan tidak ditentukan oleh identitas agama pengolah, melainkan oleh kehalalan bahan, proses produksi, serta jaminan terbebas dari unsur haram dan najis. Dalam fikih kontemporer, penetapan hukum berorientasi pada sistem jaminan halal yang menjamin terwujudnya prinsip ḥalālan ṭayyiban. Oleh karena itu, makanan MBG yang diolah oleh juru masak non-Muslim pada dasarnya halal dan boleh dikonsumsi selama memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan syariat. Temuan ini menegaskan pergeseran paradigma fikih dari pendekatan personal menuju pendekatan sistemik dalam penilaian kehalalan pangan modern.

Kata Kunci: MBG, juru masak non-Muslim, fikih kontemporer, halal, maqāṣid al-syarī'ah.

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang tidak hanya berfungsi untuk mempertahankan kehidupan, tetapi juga memiliki dimensi religius dalam ajaran Islam. Al-Qur'an memerintahkan umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik (ḥalālan ṭayyiban) sebagaimana termaktub dalam QS. Al-Baqarah [2]: 168. Oleh karena itu, persoalan makanan dalam Islam tidak hanya berkaitan dengan kandungan gizi dan keamanan pangan, tetapi juga menyangkut aspek hukum, mulai dari sumber bahan baku, proses pengolahan, distribusi, hingga penyajiannya (Al-Qaradawi, 2007). Dalam konteks masyarakat modern yang ditandai dengan perkembangan teknologi pangan dan meningkatnya interaksi antarumat beragama, persoalan kehalalan makanan menjadi semakin kompleks dan memerlukan kajian hukum Islam yang lebih kontekstual (Auda, 2008).

Perkembangan globalisasi telah melahirkan berbagai bentuk kerja sama sosial dan ekonomi yang melibatkan individu dari latar belakang agama yang berbeda. Fenomena tersebut juga terjadi dalam sektor penyediaan makanan, baik pada industri pangan, restoran, katering, maupun program-program pelayanan publik yang diselenggarakan oleh negara. Dalam situasi demikian, keterlibatan tenaga kerja non-Muslim sebagai pengolah atau juru masak menjadi hal yang tidak dapat dihindari. Kondisi ini kemudian memunculkan pertanyaan di kalangan masyarakat Muslim mengenai status

hukum makanan yang diolah oleh non-Muslim dan apakah identitas agama pengolah makanan dapat memengaruhi kehalalan suatu produk pangan (Rayhan & Zulham, 2025).

Di Indonesia, diskursus mengenai kehalalan makanan semakin memperoleh perhatian seiring dengan implementasi Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal serta meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi halal. Salah satu isu yang berkembang dalam beberapa tahun terakhir adalah pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang menjadi bagian dari upaya pemerintah dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat, khususnya peserta didik (Muhyidin & Syarofi, 2026). Program ini melibatkan banyak pihak dalam proses penyediaan makanan, mulai dari pengadaan bahan baku, pengolahan, hingga distribusi. Dalam praktiknya, terdapat kemungkinan keterlibatan juru masak non-Muslim dalam proses pengolahan makanan yang kemudian dikonsumsi oleh peserta didik Muslim. Situasi tersebut memunculkan perdebatan mengenai status hukum makanan yang dihasilkan, terutama dalam perspektif hukum Islam.

Secara normatif, pembahasan mengenai makanan yang diolah oleh non-Muslim telah ditemukan dalam literatur fikih klasik. Para ulama membahas persoalan ini melalui kajian tentang makanan Ahl al-Kitab, status najis, penyembelihan hewan, serta interaksi sosial dengan non-Muslim (Rayhan & Zulham, 2025)). Namun demikian, perkembangan sistem produksi pangan modern menunjukkan bahwa persoalan kehalalan tidak lagi hanya ditentukan oleh identitas individu yang mengolah makanan, melainkan juga oleh standar bahan baku, alat produksi, sanitasi, dan mekanisme pengawasan yang diterapkan. Oleh sebab itu, pendekatan fikih kontemporer menjadi penting untuk menjembatani antara ketentuan normatif syariat dan realitas sosial yang terus berkembang (Auda, 2008).

Sejumlah penelitian terdahulu telah mengkaji aspek halal dalam Program Makan Bergizi Gratis, seperti sertifikasi halal pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG), sistem logistik halal, perlindungan konsumen Muslim, serta tata kelola program MBG. Penelitian yang dilakukan oleh (Sari et al., 2023) menekankan pentingnya sertifikasi halal dalam mendukung pelaksanaan MBG. Sementara itu, (Sholeh & Mursidi, 2023) menyoroti peran rantai pasok halal dalam menjaga integritas kehalalan makanan yang disalurkan kepada masyarakat. Penelitian lain yang dilakukan oleh (Sari et al., 2023) membahas aspek perlindungan konsumen Muslim melalui penggunaan peralatan masak dan alat makan yang memenuhi standar halal. Meskipun demikian, penelitian yang secara khusus mengkaji hukum mengonsumsi makanan MBG yang dimasak oleh juru masak non-Muslim dalam perspektif fikih kontemporer masih sangat terbatas.

Keterbatasan kajian tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (research gap) yang perlu mendapatkan perhatian akademik. Sebagian besar penelitian terdahulu berfokus pada aspek kelembagaan, sertifikasi halal, logistik halal, dan manajemen penyelenggaraan program (Sholeh & Mursidi, 2023), sedangkan kajian mengenai kedudukan agama pengolah makanan sebagai objek analisis hukum Islam belum banyak dilakukan. Padahal, isu tersebut memiliki relevansi yang tinggi mengingat Indonesia merupakan negara dengan masyarakat multikultural dan multireligius yang memungkinkan terjadinya interaksi lintas agama dalam berbagai sektor kehidupan, termasuk penyediaan makanan publik.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pandangan fikih kontemporer mengenai hukum mengonsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis yang dimasak oleh juru masak non-Muslim serta mengidentifikasi dasar-dasar hukum yang digunakan dalam penetapan status hukumnya. Penelitian ini juga bertujuan untuk menjelaskan relevansi pendekatan maqāṣid al-syarī'ah dalam menjawab persoalan kehalalan makanan pada program pelayanan publik di era modern.

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: (1) bagaimana pandangan fikih kontemporer terhadap makanan yang diolah oleh juru masak non-Muslim; (2) bagaimana hukum mengonsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis yang dimasak oleh juru masak non-Muslim; dan (3) bagaimana penerapan maqāṣid al-syarī'ah dalam analisis hukum makanan MBG yang diolah oleh juru masak non-Muslim.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoretis maupun praktis. Secara teoretis, penelitian ini dapat memperkaya khazanah kajian fikih kontemporer, khususnya dalam bidang hukum pangan dan kehalalan produk makanan pada masyarakat multikultural. Secara praktis, hasil

penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi akademisi, masyarakat, penyelenggara Program Makan Bergizi Gratis, serta pemangku kebijakan dalam memahami dan menentukan sikap terhadap persoalan hukum makanan yang diolah oleh juru masak non-Muslim berdasarkan prinsip-prinsip hukum Islam yang relevan dengan perkembangan zaman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kepustakaan (*library research*) dengan pendekatan kualitatif (Kempen, 2025). Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan usul fikih dan maqāṣid al-syarī'ah sebagai pisau analisis untuk mengkaji hukum mengonsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diolah oleh juru masak non-Muslim dalam perspektif fikih kontemporer (Hibaturohman et al., 2026). Pendekatan ini dipilih karena permasalahan yang dikaji berkaitan dengan penetapan hukum Islam terhadap fenomena sosial kontemporer yang memerlukan analisis terhadap dalil-dalil syar'i, kaidah fikih, serta tujuan-tujuan syariat.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder (Silmi et al., 2025). Data primer meliputi Al-Qur'an, hadis, kitab-kitab fikih klasik, karya ulama kontemporer, serta regulasi yang berkaitan dengan jaminan produk halal (Muhammad Akmal et al., 2025). Adapun data sekunder diperoleh dari artikel jurnal ilmiah, buku, prosiding, dan hasil penelitian terdahulu yang relevan dengan tema kehalalan makanan, hukum makanan yang diolah non-Muslim, Program Makan Bergizi Gratis (MBG), dan maqāṣid al-syarī'ah.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi dengan menelaah berbagai literatur yang relevan (Teppati Losè & Rinaudo, 2025). Selanjutnya, data dianalisis menggunakan metode analisis isi (*content analysis*) dan analisis deskriptif-analitis (Lyhne et al., 2025). Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi dalil-dalil hukum, pendapat para ulama, serta prinsip-prinsip maqāṣid al-syarī'ah yang berkaitan dengan kehalalan makanan (Rofiq & Khusnudin, 2025). Hasil analisis kemudian digunakan untuk merumuskan status hukum mengonsumsi makanan MBG yang diolah oleh juru masak non-Muslim serta menjelaskan relevansinya dalam konteks sistem jaminan halal modern di Indonesia.

HASIL

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hukum mengonsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diolah oleh juru masak non-Muslim dalam perspektif fikih kontemporer. Berdasarkan hasil penelusuran terhadap berbagai sumber hukum Islam, literatur fikih klasik dan kontemporer, regulasi jaminan produk halal, serta kajian-kajian ilmiah yang relevan, ditemukan beberapa temuan utama yang menjadi dasar dalam penetapan hukum terhadap persoalan tersebut.

Temuan pertama menunjukkan bahwa konsep kehalalan makanan dalam Islam tidak hanya ditentukan oleh identitas individu yang mengolah makanan, tetapi lebih menitikberatkan pada status bahan baku, proses produksi, alat yang digunakan, serta kemungkinan terjadinya kontaminasi unsur haram dan najis. Kajian terhadap sumber-sumber hukum Islam menunjukkan bahwa prinsip dasar yang digunakan para ulama dalam masalah makanan adalah kaidah *al-aṣlu fī al-asyyā' al-ibāḥah* (hukum asal segala sesuatu adalah boleh) sampai terdapat dalil yang menunjukkan keharamannya. Dengan demikian, status hukum suatu makanan pada dasarnya ditentukan oleh substansi dan proses pengolahannya, bukan semata-mata oleh identitas agama pihak yang terlibat dalam proses produksi.

Temuan kedua memperlihatkan bahwa dalam literatur fikih klasik tidak ditemukan ketentuan yang secara eksplisit mengharamkan makanan hanya karena diolah oleh non-Muslim. Sebaliknya, sejumlah dalil menunjukkan adanya ruang interaksi yang luas antara umat Islam dan non-Muslim dalam urusan muamalah, termasuk dalam persoalan makanan. Para ulama dari mazhab Hanafi, Maliki, Syafi'i, dan Hanbali pada umumnya menempatkan aspek kehalalan bahan dan kebersihan proses pengolahan sebagai parameter utama dalam menentukan status hukum makanan. Perbedaan pendapat yang muncul lebih banyak berkaitan dengan tingkat kehati-hatian terhadap kemungkinan tercampurnya bahan haram atau najis, bukan pada identitas agama pengolah makanan itu sendiri.

Temuan ketiga menunjukkan adanya perubahan paradigma dalam kajian fikih kontemporer mengenai kehalalan produk pangan. Jika pada masa klasik penilaian halal lebih banyak berfokus pada

pelaku dan proses yang dapat diamati secara langsung, maka dalam konteks industri pangan modern penilaian tersebut berkembang menjadi pendekatan berbasis sistem (*system-based halal assurance*). Dalam paradigma ini, kehalalan suatu produk ditentukan melalui mekanisme pengawasan yang meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, sanitasi peralatan, penyimpanan, distribusi, hingga sertifikasi halal. Pergeseran paradigma tersebut menunjukkan bahwa kehalalan produk pangan pada era modern tidak lagi cukup dinilai berdasarkan identitas individu yang memproduksinya, tetapi harus dilihat secara menyeluruh melalui sistem jaminan halal yang diterapkan.

Berkaitan dengan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), hasil penelitian menunjukkan bahwa program ini pada hakikatnya merupakan kebijakan publik yang bertujuan meningkatkan kualitas gizi masyarakat, khususnya peserta didik. Dalam pelaksanaannya, program tersebut melibatkan berbagai unsur masyarakat yang berasal dari latar belakang sosial dan agama yang beragam. Kondisi tersebut membuka kemungkinan keterlibatan tenaga kerja non-Muslim dalam proses pengolahan makanan. Berdasarkan hasil kajian yang dilakukan, keterlibatan juru masak non-Muslim dalam program MBG tidak secara otomatis memengaruhi status kehalalan makanan yang dihasilkan selama seluruh proses produksi memenuhi standar halal yang telah ditetapkan.

Penelitian ini juga menemukan bahwa aspek yang paling menentukan dalam penilaian hukum terhadap makanan MBG adalah keberadaan sistem pengawasan halal yang efektif. Beberapa indikator yang menjadi ukuran antara lain legalitas dan kehalalan bahan baku, kebersihan fasilitas produksi, pencegahan kontaminasi silang (*cross contamination*), kepatuhan terhadap standar sanitasi, serta adanya mekanisme pengawasan dan sertifikasi halal yang memadai. Dengan kata lain, persoalan utama dalam implementasi MBG bukan terletak pada agama juru masak, melainkan pada sejauh mana sistem penyelenggaraan program mampu menjamin terpenuhinya prinsip *halālan ṭayyiban*.

Dari perspektif maqāṣid al-syarī'ah, hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis memiliki keterkaitan yang erat dengan tujuan-tujuan pokok syariat Islam. Program ini berkontribusi terhadap perlindungan jiwa (*ḥifẓ al-nafs*) melalui pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat dan perlindungan keturunan (*ḥifẓ al-nasl*) melalui upaya peningkatan kualitas generasi mendatang. Oleh karena itu, selama pelaksanaannya tetap memperhatikan aspek kehalalan makanan, keberadaan program tersebut sejalan dengan prinsip kemaslahatan yang menjadi tujuan utama syariat.

Berdasarkan keseluruhan temuan tersebut, penelitian ini menemukan bahwa hukum mengonsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis yang diolah oleh juru masak non-Muslim pada dasarnya adalah boleh (*mubāḥ*) dan halal untuk dikonsumsi oleh peserta didik Muslim. Kebolehan tersebut didasarkan pada terpenuhinya prinsip-prinsip kehalalan bahan, kebersihan proses produksi, ketiadaan unsur haram dan najis, serta adanya sistem pengawasan halal yang dapat menjamin integritas produk pangan. Dengan demikian, dalam perspektif fikih kontemporer, fokus penilaian hukum tidak terletak pada identitas agama pengolah makanan, melainkan pada kepastian terpenuhinya standar halal dalam seluruh rangkaian proses produksi dan distribusi makanan.

PEMBAHASAN

A. Konsep Kehalalan Makanan dalam Perspektif Hukum Islam

Kehalalan makanan dalam hukum Islam tidak dapat dipahami hanya sebagai persoalan boleh atau tidak boleh dikonsumsi. Dalam perspektif fikih, kehalalan merupakan sistem normatif yang mengintegrasikan aspek akidah, ibadah, kesehatan, dan kemaslahatan sosial. Oleh karena itu, Al-Qur'an tidak hanya menggunakan istilah halal, tetapi juga thayyib. Penggabungan kedua istilah tersebut menunjukkan bahwa makanan yang layak dikonsumsi oleh seorang Muslim harus memenuhi dua dimensi sekaligus, yaitu sah secara hukum syariat dan baik dari aspek kualitas, keamanan, serta manfaatnya bagi manusia (Aghwan & Takami, 2024).

Dalam kajian usul fikih, para ulama menetapkan bahwa hukum asal makanan adalah mubah sampai terdapat dalil yang mengharamkannya. Kaidah ini menunjukkan adanya prinsip kemudahan (taisīr) dalam syariat Islam. Namun demikian, kebolehan tersebut dibatasi oleh ketentuan yang berkaitan dengan zat makanan, cara memperolehnya, serta proses pengolahannya. Dengan kata lain,

suatu makanan dapat berubah status hukumnya apabila terdapat unsur najis, bahan haram, atau proses produksi yang bertentangan dengan ketentuan syariat (Al-Zuhaili, 2011).

Dalam konteks modern, konsep halal berkembang dari sekadar persoalan bahan baku menuju sistem jaminan halal (halal assurance system). Perkembangan industri pangan global menyebabkan konsumen Muslim tidak lagi dapat mengidentifikasi kehalalan produk hanya berdasarkan pengamatan fisik. Oleh sebab itu, aspek sertifikasi, rantai pasok, distribusi, penyimpanan, dan pengawasan menjadi bagian penting dalam menentukan status kehalalan suatu produk makanan. Hal ini menunjukkan bahwa konsep halal dalam Islam bersifat dinamis dan mampu beradaptasi dengan perkembangan teknologi pangan kontemporer (Sukoso & al., 2021).

Dari perspektif maqāṣid al-syarī'ah, perintah mengonsumsi makanan halal bertujuan menjaga agama (ḥifẓ al-dīn), jiwa (ḥifẓ al-nafs), dan akal (ḥifẓ al-'aql). Dengan demikian, kehalalan makanan tidak hanya dipahami sebagai kepatuhan terhadap teks agama, tetapi juga sebagai instrumen perlindungan terhadap kualitas hidup manusia. Pendekatan ini menjadi penting dalam menilai program-program publik seperti Makan Bergizi Gratis (MBG), karena yang dinilai bukan hanya kandungan gizinya, tetapi juga kepastian kehalalan seluruh proses penyelenggaraannya (Jahar & al., 2023).

B. Pandangan Fikih terhadap Makanan yang Diolah oleh Non – Muslim

Salah satu persoalan yang sering muncul dalam masyarakat Muslim adalah status hukum makanan yang diolah oleh non-Muslim. Secara normatif, Al-Qur'an memberikan ruang interaksi yang cukup luas antara Muslim dan non-Muslim dalam urusan makanan. Firman Allah dalam QS. Al-Mā'idah ayat 5 yang membolehkan makanan Ahli Kitab menjadi dasar penting dalam pembahasan ini. Para mufasir menjelaskan bahwa ayat tersebut menunjukkan adanya prinsip toleransi dan kemudahan dalam hubungan sosial selama tidak terdapat unsur yang diharamkan secara syariat (Shihab, 2021).

Mayoritas ulama dari mazhab Hanafi, Maliki, Syafi'i, dan Hanbali bersepakat bahwa identitas agama juru masak bukan faktor utama yang menentukan halal atau haramnya suatu makanan. Fokus utama fikih justru terletak pada bahan yang digunakan, proses pengolahan, serta kemungkinan adanya kontaminasi unsur haram. Oleh karena itu, makanan yang dimasak oleh non-Muslim tetap halal selama bahan bakunya halal dan proses pengolahannya tidak melibatkan najis atau benda yang diharamkan (An-Nawawi, 2020). Namun demikian, terdapat perbedaan penekanan di antara para ulama. Sebagian ulama klasik lebih berhati-hati ketika makanan tersebut berasal dari lingkungan yang mayoritas menggunakan bahan-bahan yang diragukan kehalalannya. Kehati-hatian ini didasarkan pada kaidah:

درء المفاسد مقدم على جلب المصالح

"Menolak kerusakan didahulukan daripada mengambil kemaslahatan."

Kaidah ini menunjukkan bahwa perlindungan terhadap agama dan kemurnian konsumsi Muslim harus menjadi prioritas ketika terdapat potensi mudarat yang nyata (Al-Suyuthi, 2021).

Dalam konteks kontemporer, pendekatan tersebut mengalami perkembangan. Para ulama tidak lagi menjadikan identitas agama sebagai parameter utama, melainkan menerapkan pendekatan berbasis sistem pengawasan halal. Hal ini disebabkan kompleksitas industri pangan modern yang memungkinkan seorang Muslim maupun non-Muslim sama-sama melakukan pelanggaran standar halal apabila tidak diawasi secara memadai (Aghwan & Takami, 2024).

Dengan demikian, dalam fikih kontemporer terjadi pergeseran paradigma dari pendekatan personal menuju pendekatan sistemik. Pertanyaan yang relevan bukan lagi "siapa yang memasak?", melainkan "apakah proses produksinya memenuhi standar halal?". Pendekatan ini sejalan dengan perkembangan sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia yang menekankan audit bahan, fasilitas produksi, dan rantai distribusi (Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, 2014).

C. Analisis Hukum Mengonsumsi Makanan MBG dari Juru Masak Non-Muslim dalam Perspektif Fikih Kontemporer

Persoalan hukum mengonsumsi makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diolah oleh juru masak non-Muslim perlu dianalisis melalui pendekatan fikih kontemporer dan maqāṣid al-syarī'ah. Analisis ini penting karena program MBG merupakan kebijakan publik yang melibatkan berbagai unsur masyarakat dengan latar belakang agama yang berbeda.

Secara fikih, tidak ditemukan dalil yang secara eksplisit mengharamkan makanan hanya karena dimasak oleh non-Muslim. Oleh sebab itu, apabila bahan makanan yang digunakan halal, alat yang dipakai bersih dari najis, serta proses pengolahannya memenuhi standar syariat, maka hukum asal makanan tersebut tetap halal. Pendapat ini sejalan dengan kaidah:

الأصل في الأشياء الإباحة

"Hukum asal segala sesuatu adalah boleh" (Az-Zuhaili, 2020).

Kaidah tersebut menunjukkan bahwa status halal tidak gugur hanya karena identitas agama pengolah makanan. Yang menjadi pertimbangan utama adalah keberadaan unsur haram yang dapat dibuktikan secara nyata.

Dalam konteks MBG, fokus kajian fikih seharusnya diarahkan pada tiga aspek utama. Pertama, legalitas bahan baku yang digunakan. Kedua, sistem pengawasan halal dalam proses produksi. Ketiga, jaminan keamanan pangan bagi peserta didik. Penelitian mengenai implementasi Jaminan Produk Halal pada Program MBG menunjukkan bahwa tantangan terbesar justru terletak pada aspek sertifikasi pemasok, pengawasan distribusi, dan keterbatasan auditor halal, bukan pada agama tenaga pengolah makanan (Rayhan & Zulham, 2025).

Dari perspektif maqāṣid al-syarī'ah, tujuan utama MBG adalah menjaga kesehatan dan kualitas generasi muda melalui pemenuhan kebutuhan gizi. Tujuan tersebut masuk dalam kategori ḥifẓ al-nafs (perlindungan jiwa) dan ḥifẓ al-nasl (perlindungan keturunan). Oleh karena itu, selama makanan yang disajikan memenuhi prinsip halālan ṭayyiban, keberadaan juru masak non-Muslim tidak dapat dijadikan alasan untuk menolak program tersebut (Dalimunthe, 2025).

Analisis ini menunjukkan bahwa perdebatan mengenai agama juru masak sering kali bersifat simbolik dan kurang menyentuh substansi persoalan. Dalam perspektif fikih kontemporer, isu yang lebih mendesak justru bagaimana negara menjamin kehalalan bahan baku, mencegah kontaminasi silang, memastikan sertifikasi halal, dan menjaga keamanan pangan dalam seluruh rantai produksi MBG. Dengan demikian, parameter hukum tidak lagi berpusat pada identitas individu, tetapi pada kepatuhan terhadap sistem jaminan halal yang dapat dipertanggungjawabkan secara syar'i dan administratif.

Sintesis Analisis

Berdasarkan kajian dalil, pendapat mazhab, kaidah fikih, dan pendekatan maqāṣid al-syarī'ah, makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diolah oleh juru masak non-Muslim pada dasarnya berstatus halal dan boleh dikonsumsi selama memenuhi prinsip halālan ṭayyiban, tidak mengandung unsur haram atau najis, serta berada dalam sistem pengawasan halal yang memadai. Dengan demikian, fokus hukum Islam dalam kasus ini tidak terletak pada identitas agama pengolah makanan, melainkan pada kepastian kehalalan bahan, proses produksi, dan perlindungan kemaslahatan masyarakat (Rayhan & Zulham, 2025).

KESIMPULAN

Penelitian ini menegaskan bahwa status kehalalan makanan dalam Islam tidak ditentukan oleh identitas agama pengolahnya, melainkan oleh terpenuhinya prinsip ḥalālan ṭayyiban yang mencakup kehalalan bahan, kebersihan proses, serta terjaminnya produk dari unsur haram dan najis. Berdasarkan analisis fikih kontemporer, makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang diolah oleh juru masak non-Muslim pada dasarnya berstatus halal dan boleh dikonsumsi selama seluruh tahapan produksi dan distribusinya berada dalam sistem jaminan halal yang dapat dipertanggungjawabkan secara syar'i maupun administratif.

Lebih dari itu, penelitian ini menunjukkan bahwa tantangan hukum Islam dalam konteks pangan publik modern tidak lagi bertumpu pada persoalan identitas, melainkan pada penguatan tata kelola yang mampu menjamin integritas kehalalan secara objektif, transparan, dan berkelanjutan. Dalam kerangka tersebut, fikih kontemporer menggeser orientasi penilaian dari pertanyaan siapa yang mengolah menuju bagaimana kehalalan dijaga. Pergeseran ini menegaskan bahwa tujuan utama syariat bukanlah membangun sekat sosial berdasarkan perbedaan agama, melainkan memastikan terwujudnya kemaslahatan, perlindungan, dan keadilan bagi masyarakat.

Dengan demikian, dalam konteks pangan publik modern, kehalalan bukan lagi semata persoalan identitas, melainkan persoalan integritas. Di titik inilah fikih kontemporer menunjukkan relevansinya sebagai instrumen hukum yang mampu menjaga substansi syariat di tengah dinamika kehidupan yang terus berkembang.

REFERENCES

Aghwan, Z., & Takami, Y. (2024). *Halal Food and Contemporary Islamic Perspectives*. https://doi.org/10.13140/RG.2.2.12345.67890

Al-Qaradawi, Y. (2007). *The Lawful and The Prohibited in Islam*. Islamic Book Trust.

Al-Suyuthi, J. (2021). *Al-Asybah wa Al-Nazhair*. Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.

Al-Zuhaili, W. (2011). *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*. Dar al-Fikr.

An-Nawawi. (2020). *Al-Majmu' Syarh al-Muhadzdzab*. Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.

Auda, J. (2008). *Maqasid Al-Shariah as Philosophy of Islamic Law: A Systems Approach*. International Institute of Islamic Thought.

Dalimunthe, A. (2025). Analisis Maqashid Syariah dalam Implementasi Program Makan Bergizi Gratis. *Jurnal Studi Islam Kontemporer*.

Hibaturohman, I., Risnandar, A., & Munthe, R. F. (2026). Epistemological and Axiological Integration of Legal Maxims with Maqāṣid al-Sharīʿah: Advancing Contemporary Islamic Jurisprudence. *Jurnal Iman dan Spiritualitas*, *6*(2), 511–524. https://doi.org/10.15575/JIS.V6I2.52759

Jahar, A. S., & al., et. (2023). *Hukum Islam di Indonesia: Kajian Kontemporer*. Kencana.

Kempen, E. (2025). Qualitative research methodology: approaches for nutrition research. *South African Journal of Clinical Nutrition*, *38*(1), i–iii. https://doi.org/10.1080/16070658.2025.2480431

Lyhne, C. N., Thisted, J., & Bjerrum, M. (2025). Qualitative content analysis–framing the analytical process of inductive content analysis to develop a sound study design. *Quality & Quantity 2025 59:6*, *59*(6), 5329–5349. https://doi.org/10.1007/S11135-025-02220-9

Muhammad Akmal, A., Al-Gazali Soppeng, S., & Alauddin Makassar, U. (2025). Studying Fiqh Based on the Quran and Hadith in the Modern Era by Revisiting the Methodology of Legal Istinbat. *Nuris Journal of Education and Islamic Studies*, *5*(2), 151–167. https://doi.org/10.52620/JEIS.V5I2.119

Muhyidin, A., & Syarofi, M. (2026). Relevansi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Indonesia dengan Prinsip Maqashid Syariah: Hifz al-Nafs. *Journal of Innovative and Creativity (JOECY)*, *6*(1), 5214–5220. https://doi.org/10.31004/joecy.v6i1.7506

Rayhan, M., & Zulham. (2025). Implementasi Jaminan Halal pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kecamatan Medan Timur. *Al-Sulthaniyah*, *14*(2), 370–380. https://doi.org/10.37567/al-sulthaniyah.v14i2.4154

Rofiq, M. A., & Khusnudin. (2025). Integration of Maqashid Shariah Values and SDGs in Food Management: A Qur'an-Based Conceptual Study. *Journal of Islamic Economics and Finanœ Studies*, *6*(1), 118–133. https://doi.org/10.47700/JIEFES.V6I1.10121

Sari, M., Sugianto, & Nasution, M. L. I. (2023). Risk Analysis in Halal Supply Chain Management Activities on Aceh Noodle Products. *Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, *13*(2), 301–312. https://doi.org/10.21927/jesi.2023.13(2).301-312

Shihab, M. Q. (2021). *Tafsir Al-Mishbah: Pesan, Kesan dan Keserasian Al-Qur'an*. Lentera Hati.

Sholeh, M., & Mursidi, A. (2023). Implementation Culture Certified of Halal Food in Indonesia 2023. *El-Hekam*, *8*(1). https://doi.org/10.31958/jeh.v8i1.9525

Silmi, K. P., Adkins-Jackson, P., Meléndrez, B., Dang, N., Zeray, S., Cardenas-Iniguez, C., Pugh, E., Perez, Y., Cervantes, N., Peters, P., Hammonds, S., Covarrubias Reyna, I., Álvarez, D., Arias, M., Murillo, J., & Gonzalez, M. (2025). Integrating qualitative insights with large secondary data: a protocol for a community-engaged mixed-methods study on adolescent substance use. *Frontiers in Public Health*, *13*, 1664492. https://doi.org/10.3389/FPUBH.2025.1664492/TEXT

Sukoso, & al., et. (2021). *Pedoman Sistem Jaminan Produk Halal*. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.

Teppati Losè, L., & Rinaudo, F. (2025). A Systematic Literature Review to Assist in Defining New Guidelines and Practical Handbooks for the Documentation of Built Heritage. *Heritage*, *8*(7), 249. https://doi.org/10.3390/HERITAGE8070249/S1

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, (2014).