

ANALISIS KESUCIAN PRODUK DAN PRAKTEK JUAL BELI PADA USAHA KERUPUK SANGNGAR KECAMATAN KWANYAR KABUPATEN BANGKALAN

Ahmad Baihaki¹, Ach. Mus'if²

Abstrak

Kerupuk Sangngar merupakan usaha turun temurun masyarakat Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan. Kerupuk Sangngar di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan memiliki keunikan dalam proses produksinya. Keunikan tersebut terletak pada proses penggorengan kerupuk. Jika pada umumnya kerupuk digoreng menggunakan minyak goreng, kerupuk ini disangrai di atas pasir pada suhu tertentu hingga matang. Namun, penggunaan media pasir sebagai penggorengan kerupuk perlu adanya penjelasan mengenai kebersihan dan kesucian pasir yang digunakan, karena selain dampaknya terhadap kesehatan hal tersebut dapat berakibat pada sah atau tidaknya jual beli. Oleh karena itu, penting untuk diketahui bagaimana praktek produksi usaha kerupuk sangngar dan kesucian produk serta jual beli kerupuk Sangngar di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan dalam perspektif fikih muamalah. Penelitian yang digunakan termasuk dalam jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan metode penelitian lapangan (field research) yang bersifat analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa kerupuk Sangngar yang ada di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan menjadi usaha turun temurun masyarakat Kecamatan Kwanyar dan dijadikan usaha Home Industry bahkan dijual ke berbagai daerah di Indonesia sampai ke luar Negeri. Kerupuk Sangngar yang digoreng menggunakan pasir sudah memenuhi indikator-indikator kesucian sesuai dengan teori thaharah yaitu dari segi bahan-bahan yang digunakan tidak ada yang bertentangan dengan syariat Islam dan dalam proses produksinya sudah memenuhi teori higienis dan sanitasi yaitu penjamah kerupuk Sangngar dan alat yang digunakan serta sudah memenuhi indikator-indikator sahnya jual beli dalam perspektif fikih muamalah.

Kata Kunci: Kerupuk Sangngar; Thaharah; Fikih Muamalah

Abstract

Sangngar crackers are a hereditary business of the people of Kwanyar District, Bangkalan Regency. Sangngar crackers in Kwanyar District, Bangkalan Regency are unique in their production process. The uniqueness lies in the process of frying crackers. If in general crackers are fried using cooking oil, these crackers are roasted on the sand at a certain temperature until cooked. However, the use of sand media as a cracker frying pan needs an explanation of the cleanliness and sanctity of the sand used, because in addition to its impact on health, it can result in whether or not buying and selling is legal. Therefore, it is important to know how the production practices of Sangngar crackers business and the sanctity of products and buying and selling Sangngar crackers in Kwanyar District, Bangkalan Regency in the perspective of muamalah jurisprudence. The research used is

¹ Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

² Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

Email: Ahmadbaihaki0211@gmail.com

Email: Musif@trunojoyo.ac.id

included in the type of qualitative research using field research methods that are descriptive analysis. The results of this study concluded that Sangngar crackers in Kwanyar District, Bangkalan Regency became a hereditary business for the people of Kwanyar District and were used as a Home Industry business and even sold to various regions in Indonesia to foreign countries. Sangngar crackers fried using sand have fulfilled the indicators of purity in accordance with the theory of thaharah, namely in terms of the ingredients used, there is nothing that contradicts Islamic law and in the production process has fulfilled the theory of hygiene and sanitation, namely the handler of Sangngar crackers and the tools used and has fulfilled the legitimate indicators of buying and selling in the perspective of muamalah jurisprudence.

Keywords: *Sangngar Crackers; Thaharah; Jurisprudence Muamalah*

PENDAHULUAN

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur dengan bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum akhirnya dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng (Supriyanto, 2007). Secara umum bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka, sedangkan bahan yang bisa ditambahkan dapat berupa ikan atau udang, telur atau susu, garam, gula, air dan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar dan lain sebagainya. Dalam proses tersebut dapat mempengaruhi pada rasa yang nanti hasilnya akan menciptakan rasa yang berbeda. Selain bentuk dan rasa yang berbeda, pengolahannya pun dilakukan dengan cara yang berbeda. Salah satunya pada usaha Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan.

Kerupuk *Sangngar* adalah kerupuk yang digoreng menggunakan media pasir. Tersentuhnya kerupuk dengan pasir maka kerupuk dapat mengembang. Namun dalam proses menggoreng kerupuk cara membuat kerupuk mengembang menggunakan bahan pengembang khusus. Kerupuk ini tentunya lebih sehat dibanding dengan kerupuk yang digoreng dengan minyak, karena kerupuk yang digoreng menggunakan pasir tidak akan mudah tengik atau bertahan lama sedangkan kerupuk yang digoreng menggunakan minyak goreng akan lebih mudah tengik. Proses pengolahan kerupuk yang digoreng dengan pasir mempunyai cara yang berbeda-beda dalam prosesnya. Ada yang membersihkan pasir dengan cara mencuci kemudian dijemur sampai kering lalu pasir digunakan untuk menggoreng kerupuk. Namun ada juga dalam proses pasir yang digunakan tidak dibersihkan. Terdapat beberapa pengusaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar ini media pasir yang digunakan ada yang dicuci dan tidak dicuci terlebih dahulu, karena dinilai sudah bersih (Islamiyah, 2023). Tentu hal ini menentukan kepuasan pelanggan,

karena faktor kebersihan juga memiliki pengaruh besar pada konsumen. Pelanggan memiliki keinginan makanan atau minuman yang dikonsumsi harus benar-benar bersih, sehat dan terbebas dari kuman penyakit.

Islam mengatur bagaimana seorang muslim mengkonsumsi makanan yang halal lagi baik untuk dirinya dan melarang untuk mengkonsumsi makanan haram. Makanan halal yang dimaksud adalah makanan yang baik nabati maupun hewani yang boleh dikonsumsi dan tanpa sebab tertentu untuk dilarang. Sedangkan makanan haram Islam membagi dalam dua kategori, yaitu haram *lidhatihi* dan haram *lighairihi*. Haram *Lidhatihi* adalah makanan yang sudah jelas diharamkan dalam Al-qur'an seperti babi, darah, serta semua jenis makanan yang membahayakan tubuh. Haram *lighairihi* adalah makanan yang awalnya halal namun karena faktor tertentu menjadi haram seperti antara lain binatang yang disembelih untuk sesajian (Andriyani, 2019). Maka sebagai umat Islam, harusnya berhati-hati dalam memproduksi makanan. Selain itu, dalam proses produksi bila tidak hati-hati akan membuat barang tidak sah diperjualbelikan. Hal ini diatur dalam fikih muamalah bagaimana proses jual beli yang diperbolehkan atau dilarang dalam Islam.

Jual beli merupakan suatu proses pertukaran harta dengan harta untuk kepemilikan atau proses menukarkan barang dengan barang atau barang dengan uang dengan jalan melepaskan hak milik dengan dasar saling merelakan (Afandi, 2009). Jual beli itu sendiri mempunyai rukun dan syarat yang perlu dilaksanakan menurut syara', ada yang haram sebab sudah dijelaskan di dalam Al-quran dan ada yang halal menjadi haram sebab sesuatu yang terkandung di dalamnya. Hal ini akan berdampak pada sah tidaknya jual beli, maka pentingnya mengetahui bagaimana kandungan dan proses pengolahan pada produk tersebut.

Oleh karena itu, produksi Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan tentu perlu dipertanyakan bagaimana proses produksi pada usaha kerupuk *Sangngar* yang digoreng menggunakan pasir, apakah pasir yang digunakan sudah bersih dari najis atau tidak. Karena selain membahayakan kesehatan konsumen hal tersebut akan berakibat pada sah tidaknya jual beli. Maka hal tersebut dianggap penting untuk diteliti. Sehingga peneliti sangat tertarik untuk melakukan penelitian dengan permasalahan tersebut.

KAJIAN LITERATUR

Thaharah

Islam mengajarkan umatnya untuk menjaga kebersihan dalam hal apapun, baik rohaniyah dan batiniah. Dalam terminologi Islam yang berhubungan dengan kebersihan adalah bab *Al- Thaharat*. Thaharah sebagai bentuk upaya preventif atau pencegahan berguna untuk

penyebaran berbagai jenis kuman dan bakteri (Anam, 2016). Secara bahasa *Thaharah* diambil dari Bahasa Arab yaitu bersuci. Sedangkan menurut syara' adalah bersih dari najis dan hadas. Selain itu thaharah dapat diartikan sebagai suatu pekerjaan yang dilakukan sebelum sholat, berupa wudhu, mandi, tayamum dan menghilangkan najis. (Sukiman, 2021)

Sementara menurut beberapa ulama fikih antara lain pendapat Imam Nawawi yang mengartikan *thaharah* sebagai kegiatan mengangkat hadas atau menghilangkan najis (Hawwas, 2013). Sedangkan pengertian yang dikemukakan oleh Imam maliki dan Hambali mereka senada dengan pernyataan Imam Hanafi bahwa *thaharah* adalah menghilangkan apa yang menghalangi sholat yaitu najis dan hadas yang cara membersihkannya dengan cara memakai air ataupun tanah.

Kebersihan dalam makanan

Kebersihan atau kesucian (*Thaharah*) tentu tidak hanya perihal fisik melainkan pada hal sesuatu yang dikonsumsi. Pentingnya seseorang menjaga kesucian dan kebersihan makanan. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia, oleh karena itu agama Islam menyuruh agar umatnya menjaga kebersihan entah dalam hal najis maupun lain sebagainya (Alhafidz, 2007). Ajaran Islam menyatukan aspek kebersihan dan aspek makanan halal. Makanan yang halal adalah makanan yang dibolehkan oleh agama sedangkan makanan yang sehat adalah makanan yang memenuhi unsur-unsur kesehatan seperti bergizi dan bernutrisi.

Alat-alat Thaharah

Islam telah menetapkan beberapa beberapa alat untuk bersuci adalah:

a. Air

Air *mutlak* (air suci mensucikan), yaitu air yang belum bercampur dengan sesuatu, seperti: air hujan, air salju, air es, air laut, air zam-zam, air embun, air mata dari mata air dan air sungai. Adapun air *musta'mal* adalah air sisa yang mengenai badan manusia karena telah digunakan untuk wudhu dan mandi. Sedangkan air *musyammas* (air yang makruh), yaitu terjemur oleh matahari dalam bejana selain bejana emas dan perak. Air ini makruh dipakai untuk badan, tetapi tidak makruh untuk pakaian. Air *mutanajjis* yaitu air yang telah berubah salah satu sifatnya karena terkena suatu Najis atau air yang sedikit terkena najis. Air *mutanajjis* juga berarti air mutlak yang bersentuhan dengan benda-benda Najis seperti kotoran, kencing, darah dan lain-lain sehingga tidak suci dan mensucikan (Alhafidz, 2007).

b. Tanah

Tanah bermanfaat untuk tayamum dan membersihkan najis karena sentuhan dan jilatan anjing dan babi terhadap seseorang

atau benda yang dipakai seorang muslim. Tanah yang digunakan sebagai alat *thaharah* hendaknya diambil tanah yang bersih dengan menggali 300 cm ke dalam tanah keras dan bukan pada tanah comberan atau yang berdekatan dengan limbah pabrik atau daerah pembuangan air selokan pembuangan.

c. Batu, tembikar, kayu, kertas dan tisu

Alat-alat ini hanya digunakan untuk membersihkan kotorn yang keluar dari qubul dan duhur. Alat ini tidak dapat digunakan untuk berwudhu dan mandi. Tidak dianjurkan untuk memakai batu atau sejenisnya yang licin, tajam, gatal dan hal-hal yang dapat membahayakan seseorang (Humaerah, 2016). Oleh karena itu, batu, tembikar kayu, kertas dan tisu tidak bisa digunakan sebagai alat bersuci karena dalam bersuci dari hadas hanya air dan tanah atau debu yang suci dapat dijadikan sebagai alat bersuci.

Para ulama menyatakan bahwa *mutanajis* ada dua macam:

- 1) Yang dapat dikembalikan pada kondisi aslinya, yaitu suci dengan membersihkannya dari najis misalnya baju yang terkena najis.
- 2) Yang tak mungkin disucikan, seperti air susu yang tercampur najis.

Manfaat *Thaharah*

Islam menganjurkan *thaharah* dikarenakan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Menurut Ahsin W. Alhafidz dalam bukunya fikih kesehatan antara lain sebagai berikut:

- a. Mendorong orang untuk selalu menjaga kesucian baik dari dirinya sendiri, pakaian, tempat yang digunakan, makanan yang dimakan, minuman yang diminumnya bahkan jiwanya. Seseorang yang menjaga kesucian dirinya akan lebih terjamin kesehatannya pada masyarakat dan lingkungannya.
- b. Kesucian dan kebersihan akan lebih banyak memungkinkan seseorang selalu sehat dan terhindar dari segala penyakit. Kebersihan fisik dan batin akan mengantarkan seseorang untuk selalu berpikiran jernih, berpandangan luas, selalu optimis dan dinamis dalam setiap hal.
- c. Seseorang yang tidak bersih akan lebih gampang terkena penyakit dan menjadi tempat bakteri berkembang. Maka pentingnya menjaga kebersihan dan kesucian diri baik fisik maupun batiniyah terutama dalam hal sesuatu yang dikonsumsi (K, 2018).

Hygieni dan Sanitasi

Menurut Titin Agustina salah satu peneliti hygieni dan sanitasi pada makanan ada beberapa proses atau cara yang perlu diperhatikan dalam pengolahan makanan:

a. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini biasanya disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Tempat pengolahan atau dapur harus memenuhi persyaratan sanitasi.

b. Tenaga Pengolah Makanan/ Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian makanan. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

c. Peralatan makanan yang digunakan

Peralatan makanan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan *hygieni* sanitasi untuk menjaga kebersihan makanan (Agung, 2020). Oleh karena itu, maka peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih, lalu dikeringkan dengan alat pengering yang bersih dan disimpan di tempat yang bebas pencemaran. Kebersihan peralatan tersebut harus senantiasa diperhatikan khususnya saat akan digunakan.

Hygieni menurut Departemen Kesehatan adalah upaya kesehatan dengan cara menjaga dan melindungi kebersihan individu obyeknya seperti mencuci tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring dan lain-lain (Mercy, 2016). Sedangkan sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari diproduksi selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk disajikan atau dikonsumsi. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjaga dan menjamin keamanan makanan dalam dikonsumsi oleh konsumen sehingga ketika dikonsumsi bebas dari segala penyakit.

Jual beli

Secara etimologi jual beli berasal dari Bahasa Arab yaitu *al-ba'i* yang berarti menjual atau mengganti. Wahbah al-Zuhaili mengartikan sebagai menukar sesuatu dengan sesuatu yang lain (Az-Zuhaili, 2011). Sedangkan definisi jual beli secara terminologi, terdapat beberapa definisi menurut

para ulama fikih, Sayyid Sabiq mendefinisikan jual beli ialah pertukaran harta dengan harta atas dasar saling merelakan atau memindahkan milik dengan ganti yang dapat dibenarkan. Dari beberapa definisi diatas dapat disimpulkan bahwa jual beli adalah proses tukar menukar antara dua orang terhadap barang bernilai dengan sesuatu yang telah menjadi kesepakatan dua pihak yang telah dibenarkan syara'.

Dasar Hukum Jual Beli

Jual beli menjadi sarana saling membantu antar sesama manusia dan telah memiliki landasan kuat dalam Al-qur'an dan Sunnah Rasulullah (Afandi, 2009). Terdapat beberapa ayat Al-qur'an dan hadis tentang jual beli yaitu:

a. Surat Al-Baqarah ayat 275

وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا

Artinya: "Allah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba" (QS Al-Baqarah [2]: 275).

b. Surat Al-Baqarah ayat 198

لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَنْ تَبْتَغُوا فَضْلًا مِّن رَّبِّكُمْ

Artinya: " Tidak ada dosa bagimu untuk mencari karunia (rezeki hasil perniagaan) dari Tuhannya." (QS.Al-Baqarah [2]: 198).

Dasar hukum jual beli berdasarkan sunnah Rasulullah antara lain:

a. Hadis yang diriwayatkan oleh Rifa'ah In Rafi' didalam kitab Fathdzil

Jalal Wa Al Ikram Bi Syarh :

سُئِلَ النَّبِيُّ أَيُّ الْكَسْبِ أَطْيَبُ ؟ قَالَ عَمَلُ الرَّجُلِ بِيَدِهِ وَكُلُّ بَيْعٍ مَبْرُورٍ – رواه البزار والحاكم

"Rasulullah SAW ditanya oleh seorang sahabat mengenai pekerjaan (profesi) apa yang paling baik. Rasulullah SAW menjawab: usaha tangan manusia sendiri dan setiap jual beli yang diberkati" (HR Al Bazzar dan Al Hakim).

Rukun Jual Beli

Pengertian rukun adalah sesuatu yang merupakan unsur pokok pada sesuatu, dan tidak terwujud jika ia tidak ada. Misalnya, penjual dan pembeli merupakan unsur yang harus ada dalam jual beli (Az-Zuhaili, 2011). Jika penjual dan pembeli tidak ada atau hanya salah satu pihak yang ada, jual beli tidak mungkin terwujud. Adapun rukun-rukun jual beli adalah sebagai berikut: a. ada penjual :b. ada pembeli : c. ada uang: d. ada barang: e. Ijab Kabul (serah terima) antara penjual dan pembeli.

Syarat-syarat jual beli

Syarat-syarat sahnya jual beli adalah sebagai berikut (Mujiatun, 2013):

- a. Penjual dan pembeli adalah orang yang sudah baligh dan berakal. Minimal sudah mumayyiz (dapat membedakan antara yang baik dan yang buruk). Kira-kira usianya 7 tahun. Anak-anak yang sudah mumayyiz boleh melakukan jual beli. Misalnya jual beli kue-kue, buku tulis, pensil dan sebagainya.
- b. Atas kehendak sendiri bukan karena paksaan orang lain. Jika dipaksa orang lain, jual belinya tidak sah. Jika seseorang penjual memaksa orang lain untuk membeli barang dagangannya dengan ancaman senjata tajam atau lainnya, tidak sah jual belinya.
- c. Penjual dan pembeli haruslah minimal 2 orang, tidak sah jual beli sendirian.
- d. Barang yang dijual harus suci menurut syara'. Tidak sah jual beli sesuatu yang haram zatnya. Misalnya, jual beli babi, bangkai, minuman keras, ganja dan lain-lain. Jika sesuatu itu bermanfaat, boleh diperjualbelikan. Misalnya, jual beli kotoran binatang untuk pupuk tanaman, bangkai hewan (hewan yang mati tidak disembelih) untuk praktek kedokteran dan lain-lain.

Syarat objek jual beli

Objek jual beli disini adalah yang menjadi sebab terjadinya perjanjian jual beli:

- a. Kesucian barang

Adapun yang dimaksud dengan kesucian barang yaitu barang yang diperjualbelikan bukanlah benda yang dikualifikasikan sebagai benda najis atau digolongkan sebagai benda yang diharamkan (Afandi, 2009). Barang yang ditransaksikan harus suci, sehingga dalam penjualan benda-benda najis seperti anjing, babi dan yang lainnya.

Ketentuan ini didasarkan pada ayat Al-qur'an dalam surah Al-A'raf ayat 157 :

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

Artinya: "Menghalalkan bagi mereka yang baik-baik dan mengharamkan atas mereka yang buruk-buruk (kotor)."

- b. Dapat Dimanfaatkan

Pengertian barang yang dapat dimanfaatkan adalah kemanfaatan barang tersebut sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Maksudnya barang tersebut tidak bertentangan dengan norma-norma agama. Misalnya membeli barang yang tujuan pemanfaatannya untuk berbuat yang bertentangan dengan syariat Islam maka barang tersebut dapat dikatakan tidak bermanfaat. Oleh sebab itu, bangkai, khamar dan darah

tidak sah menjadi objek jual beli, karena dalam pandangan syara' benda-benda seperti itu tidak bermanfaat bagi umat muslim.

c. Kepemilikan Orang yang Berakad Atas Barang Tersebut

Barang yang ditransaksikan harus dimiliki oleh orang yang berakad atau yang sedang melakukan akad atau mendapatkan izin atas kuasa dari orang yang memiliki barang yang akan diakadkan.

Bentuk-bentuk jual beli

Mazhab Hanafi membagi jual beli dari segi sah atau tidaknya menjadi tiga bentuk. Diantaranya :

a. Jual beli yang *shahih*

Apabila jual beli sudah memenuhi rukun dan syarat yang ditentukan oleh syara', barang itu bukan milik orang lain dan tidak terikat dengan *khiyar* lagi. Maka jual beli itu *shahih* dan mengikat kedua belah pihak. Misalnya seseorang membeli suatu barang, lalu barang tersebut rukun dan syarat sudah terpenuhi, barang tidak ada cacat. Maka jual beli tersebut *shahih*.

b. Jual Beli yang Batil

Apabila pada jual beli rukun syarat tidak terpenuhi atau jual beli itu pada dasarnya dan sifatnya tidak disyariatkan, maka jual beli tersebut batil (Az-Zuhaili, 2011). Jual beli yang batil diantaranya :

1) Jual beli sesuatu yang tidak sah

Ulama fikih telah sepakat menyatakan, bahwa jual beli barang yang tidak ada tidak sah. Seperti halnya, menjual buah-buahan yang baru berkembang (mungkin jadi buah atau tidak) atau menjual anak sapi yang masih dalam perut ibunya. Namun Ibnu Qayyim al-Jauziyah menyatakan, jual beli barang yang tidak ada waktu berlangsung akad dan diyakini akan ada pada masa yang akan datang sesuai kebiasaan dan boleh dijualkan dan hukumnya sah.

2) Menjual barang yang tidak dapat diserahkan

barang yang tidak dapat diserahkan kepada pembeli maka hukumnya tidak sah. Seperti menjual barang yang hilang atau burung peliharaan yang lepas dari sangkarnya. Hukum ini disepakati oleh seluruh ulama fikih (Hanafiyah, Malikiyah, Syafi'iyah dan Hanabilah).

3) Jual beli benda najis

Najis dibagi menjadi dua bagian, pertama kaum muslimin sepakat tentang larangan menjualnya, yakni khamar yang najis. Kedua, najis-najis yang lantaran dibutuhkan menghendaki pemakainnya seperti kotoran dan kotoran ternak yang digunakan sebagai pupuk di kebun-kebun, dalam mazhab diperselisihkan menjualnya. Jual beli benda najis hukumnya tidak sah, seperti

menjual babi, bangkai, darah dan khamar (semua benda yang memabukkan). Begitu pula dianggap batal jual beli barang bernajis yang tidak dibersihkan, seperti minyak, madu dan minyak samnah (mentega) yang terkena najis.

Kerupuk Sangrai

Umumnya masyarakat dalam mengolah kerupuk menggunakan tepung tapioka yang berasal dari singkong (Kusuma, 2013). Namun dalam proses pengolahan kerupuk bermacam-macam ada yang digoreng menggunakan minyak goreng dan menggunakan media pasir. Salah satunya Kerupuk *Sangngar* yang penggorengannya menggunakan pasir.

Selain penggorengannya yang unik, khasiat yang dihasilkan juga berbeda. Metode ini lebih menyehatkan dari pada digoreng dengan menggunakan minyak. Selain itu, kerupuk yang digoreng menggunakan minyak akan lebih mudah tengik apabila selama penyimpanan kontak dengan oksigen. Tidak hanya itu pengkonsumsian minyak yang tinggi akan meningkatkan potensi sakit jantung coroner, kanker, diabetes dan tekanan darah tinggi.

Nama pada kerupuk yang digoreng dengan pasir itu berbeda beda, ada yang dikenal dengan Kerupuk Melarat di daerah Cirebon, Kerupuk Usek di daerah Batang dan Pekalongan, dan Kerupuk Tayamum sebutan ini muncul di daerah Kediri Jawa Timur (Itsaini, 2022). Salah satu kerupuk yang digoreng dengan pasir ada di pulau Madura tepatnya di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan yang dikenal dengan nama Kerupuk *Sangngar*. Kerupuk *Sangngar* yang ada di Kecamatan Kwanyar sudah lama ada dan menjadi ciri khas dari daerah tersebut (Islamiyah, 2023).

Proses Produksi Kerupuk Sangngar

Proses produksi pada usaha Kerupuk *Sangngar*, bisa dibilang cukup mudah dan tentunya hemat dikarenakan bahan yang digunakan tidak terlalu mahal dan penggorengannya pun menggunakan pasir. Bila ditinjau dari segi bahan yang digunakan, Kerupuk *Sangngar* ini menggunakan bahan dasar dari tepung tapioka, garam, bawang putih dan menggunakan bahan pengembang. Meskipun digoreng menggunakan pasir, namun tidak ada sedikitpun pasir yang melekat pada kerupuk, jadi konsumen tidak perlu khawatir menelan pasir ketika mengkonsumsinya. Sementara itu pasir yang digunakan untuk menggoreng kerupuk diambil langsung dari pesisir pantai Kwanyar (Islamiyah, 2023).

Kegiatan produksi Kerupuk *Sangngar* prosesnya hampir sama dengan kerupuk yang lain, adanya pengolahan adonan, pencetakan, penjemuran dan yang terakhir adalah penggorengan. Pengambilan pasir di pantai Kwanyar menggunakan wadah lalu pasirnya dipilah dengan

menggunakan penyaring untuk diambil pasir halusnya, lalu digunakan untuk menggoreng (Islamiyah, 2023).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode penelitian kualitatif (Putra, 2012). Oleh karena itu, pada penelitian ini penulis menggunakan pendekatan penelitian kualitatif guna mengetahui lebih dalam mengenai proses produksi Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan yang kemudian dianalisis kesucian dan praktek jual beli berdasarkan fikih muamalah.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*), yaitu peneliti mencari sumber data langsung dari kenyataan sebenarnya di lapangan. Penulis mengumpulkan keterangan dan mencari data akurat dari pihak yang terlibat dalam produksi Kerupuk *Sangngar* dan analisis kesucian produk dan praktek jual beli Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan perspektif fikih muamalah yakni dilakukan bertatap muka secara langsung di lokasi penelitian. Dilihat dari segi sifatnya, penelitian ini adalah analisis deskriptif, artinya penelitian yang menggambarkan objek tertentu dan menjelaskan hal-hal yang terkait dengan fakta-fakta atau karakteristik bidang tertentu secara faktual dan cermat (Juliansyah, 2017). Dalam penelitian ini penulis menggambarkan dan mendeskripsikan tentang analisis kesucian produk dan praktek jual beli pada usaha Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan perspektif fikih muamalah.

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini berupa observasi, wawancara dan dokumentasi dengan beberapa sumber yang didapati saat wawancara terdiri dari 7 orang yaitu pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Desa Batah Timur, Desa Kwanyar Barat, Desa Kwanyar Timur, Desa *Somor koneng*, Desa Ketetang serta penjual dan pembeli dari Desa Kwanyar Barat. Selain data utama tersebut, penulis menggunakan data penunjang seperti buku, jurnal situs internet serta dokumen yang berhubungan dengan penelitian.

Metode analisis data yang penulis gunakan ini bersifat induktif yaitu analisis kesucian produk dan praktek jual beli pada usaha Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan lalu dijelaskan secara spesifik kemudian ditarik kesimpulan (Karjono, 2020). Pada penelitian ini menggunakan tahapan teknik analisis data yang terdiri dari reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan

Keadaan suatu daerah sangat berpengaruh dan menentukan karakteristik masyarakat yang tinggal disana, sehingga karakteristik setiap daerah berbeda-beda. Seperti yang terjadi di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan terdapat perbedaan dengan daerah lainnya dikarenakan faktor geografis, sosial keagamaan, pendidikan dan faktor ekonomi.

Letak Geografis

Kecamatan Kwanyar terletak di Kabupaten Bangkalan dengan luas wilayah 47.18 Km yang terletak di sebelah selatan Kabupaten Bangkalan tepatnya di pesisir pantai selat Madura. Jarak dari Kecamatan ke Ibu Kota Kabupaten Bangkalan berkisar 22 Km. Kecamatan Kwanyar memiliki 16 desa diantaranya, Desa Batah Timur, Desa Batah Barat, Desa Dlemer, Desa Duwek Bunter, Desa Gunong Sereng, Desa Janteh, Desa Karang Anyar, Desa Karang Gentang, Desa Ketentang, Desa Kwanyar Barat, Desa Mrombuh, Desa Pandanaan, Desa Paoran, Desa Pasanggrahan, Desa Sumur Kuning.

Keadaan Penduduk

Jumlah Penduduk : 53,248

Pertumbuhan Penduduk : 0.031

Kepadatan Penduduk : 1,114 (Bangkalan B. P., 2021)

Kondisi Sosial Keagamaan

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan Kehidupan sosial agama penduduk di Kecamatan Kwanyar secara keseluruhan beragama Islam. Tidak hanya itu, dari sisi kewilayahan yang paling tinggi capaian Indeks Kesalehan Sosial diantara 18 Kecamatan adalah Kecamatan Kwanyar dengan capaian Indeks Kesalehan Sosial 85,64.

Kondisi Sosial Pendidikan

Pendidikan merupakan hal penting bagi kehidupan manusia, hal ini dapat diartikan bahwa setiap manusia berhak mendapatkannya dan diharapkan untuk selalu berkembang. Peranan pendidikan sangat besar dan mengembangkan Sumber Daya Manusia yang mampu bersaing secara sehat tetapi juga memiliki rasa kebersamaan dengan sesama manusia (Alpian, 2019). Kaitannya dengan pendidikan, kesadaran masyarakat Kwanyar terlihat dari anak-anak yang sedang belajar di lembaga-lembaga pendidikan, baik lembaga pendidikan formal dan juga lembaga pendidikan non formal.

Kondisi Sosial Ekonomi

Kondisi perekonomian masyarakat di Kecamatan Kwanyar sangat beragam dilihat dari segi mata pencaharian pokok. Mayoritas masyarakat Kwanyar bermata pencaharian sebagai petani, nelayan dan pedagang, dimana keberlangsungan mata pencahariannya akan terpusat pada pasar Kwanyar sebagai pusat kegiatan ekonomi. Masyarakat Kwanyar yang berada di pesisir pantai mayoritas adalah nelayan dan menjadi usaha utama masyarakat yang berada di pesisir Pantai (Bangkalan B. P., 2022).

Sejarah Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan

Sejarah umum mengatakan, pada tahun 1928-an dunia sedang mengalami depresi ekonomi, sehingga dampaknya juga dirasakan negara Indonesia. Pada saat itu kerupuk yang populer adalah kerupuk udang namun dikarenakan adanya krisis ekonomi dunia seluruh bahan-bahan pokok meningkat drastis salah satunya minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng kerupuk. Dampak permasalahan ekonomi di atas, membuat masyarakat khususnya pengusaha kerupuk berpikir keras untuk tetap menjalankan usaha kerupuk disaat harga minyak sangat tinggi pada saat itu. Akhirnya para pelaku usaha mencoba inovasi baru yaitu mengganti media penggorengan yang asalnya menggunakan minyak dengan diganti menggunakan pasir, guna untuk memangkas biaya produksi yang pada saat itu minyak sangat mahal disebabkan depresi ekonomi dunia. Usaha kerupuk ini sudah tersebar ke berbagai daerah di Indonesia salah satunya di Pulau Madura.

Kecamatan Kwanyar adalah salah satu daerah yang memproduksi kerupuk yang digoreng dengan pasir. Usaha ini sudah ada sejak lama dan sudah menjadi salah satu usaha masyarakat setempat. Menurut penuturan salah satu pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Batah Timur Ibu Naimatul Islamiyah mengatakan bahwa kerupuk *Sangngar* diperkirakan sudah ada semenjak kemerdekaan dan sudah menjadi usaha turun temurun masyarakat Kwanyar (Islamiyah, 2023). Hal ini juga selaras dengan penuturan Ibu Sofiyah pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Kwanyar Barat mengatakan bahwa kerupuk *Sangngar* sudah lama menjadi usaha turun temurun dari nenek moyang (Sofiyah, 2023). Sedangkan menurut Bapak Khomsin pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Desa Sumur *Koneng* mengatakan kenapa dikatakan Kerupuk *Sangngar* karena penggorengannya yang menggunakan pasir (Khomsin, 2023).

Produksi Dan Praktek Jual Beli Pada Usaha Kerupuk *Sangngar* Di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan

Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan memiliki keunikan dalam proses produksinya. Keunikan tersebut terletak

pada proses penggorengan kerupuk. Jika pada umumnya kerupuk digoreng menggunakan minyak goreng, kerupuk ini disangrai di atas pasir pada suhu tertentu hingga matang. Oleh karena itu kerupuk khas Kwanyar ini dinamakan Kerupuk *Sangngar*. Menggunakan pasir sebagai media penggorengan, rasa Kerupuk *Sangngar* semakin khas dan lebih terasa di lidah ketika dikunyah dan tidak beresiko mengandung kolesterol daripada kerupuk dari hasil penggorengan dengan menggunakan minyak goreng. Hal inilah yang membuat Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar diminati oleh masyarakat, bahkan lintas pulau dan kabupaten.

Produksi usaha Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan

Bahan baku pembuatan Kerupuk *Sangngar* menggunakan bahan-bahan yang halal, baik dan aman untuk dikonsumsi, seperti susu, tepung tapioka, tepung kanji, daging udang, bawang putih, bawang merah, garam, vetsin, ditambah penyedap rasa dan lain sebagainya. Agar kerupuk dapat mengembang maka diberikan bahan pengembang kimia. Selanjutnya kerupuk tersebut dijemur agar mendapatkan hasil yang maksimal. Sebelumnya bawang putih digoreng terlebih dahulu lalu dihaluskan menggunakan blender setelah itu baru dicampur dengan adonan kerupuk.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam membuat Kerupuk *Sangngar* tidak hanya menggunakan daging udang. Melainkan ada yang menggunakan ampas udang dan ada yang menggunakan campuran ikan. Kerupuk *Sangngar* ada yang dicampur dengan cabai agar mempunyai rasa pedas. Mayoritas kerupuk *Sangngar* dicampur dengan daging udang, ampas udang, cabe dan ikan. Sedangkan untuk campuran ikan jarang menggunakan dikarenakan amis. Namun berbeda dengan pengusaha di Desa Sumur *Koneng* yang tidak menggunakan penyedap rasa hanya menggunakan tepung saja (Khomsin, 2023).

Semua bahan-bahan didapatkan dari pasar, bahan-bahan tersebut akan dibersihkan terlebih dahulu supaya bersih dari kotoran. Cara pengolahan bahan-bahan sampai menjadi kerupuk sangat mudah dan sederhana, caranya adalah sebagai berikut:

- a. Udang direndam hingga sehari semalam kemudian pisahkan daging udang dengan kulitnya. Lalu haluskan daging udang.
- b. Haluskan gula, garam, bawang putih dan penyedap rasa.
- c. Campurkan daging udang yang sudah halus dengan bumbu-bumbu yang juga telah dihaluskan dan ditambahkan telur kemudian mixer hingga halus.
- d. Setelah halus masukkan tepung kanji dan air secukupnya kemudian mixer lagi hingga menjadi adonan.
- e. Bentuk adonan menjadi bulat memanjang atau silinder

kemudian dikukus hingga matang.

- f. Setelah matang, iris-iris kerupuk kemudian dijemur sampai kering dan siap untuk disangrai.

Setelah pasir diambil dari pantai Kwanyar lalu disaring terlebih dahulu untuk diambil pasir halusya. Pasir yang diambil tidak dibersihkan dikarenakan dinilai sudah bersih dari kotoran dan najis. Berbeda dengan pengusaha di Desa Sumur *Koneng* pasir dibersihkan terlebih dahulu karena dikhawatirkan ada kotoran yang melekat pada pasir.

Mayoritas pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar menggunakan pasir putih karena pasir yang ada di Pantai Kwanyar berwarna putih. Pasir putih lebih bagus dari pada pasir hitam karena pasir putih memiliki tekstur yang lebih besar daripada pasir hitam. Pasir yang digunakan berulang-ulang dapat memberikan hasil yang kurang bagus salah satunya dapat membuat kerupuk lebih gelap.

Bapak Reyadi selaku pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Desa Ketetang mengatakan sebelum menggoreng kerupuk ia selalu mencuci tangan dan semua alat yang akan digunakan untuk menggoreng kerupuk. Cara menyangrai kerupuk sangat unik (Reyadi, 2023). Pertama ambil pasir dari pantai Kwanyar jika pasirnya basah bisa dijemur terlebih dahulu. Setelah pasir kering siapkan kendi khusus sangrai di atas tungku, kemudian panaskan. Masukkan pasir yang sudah kering ke dalam kendi hingga panas. Lalu masukkan kerupuk mentah ke dalam pasir dan aduk hingga kerupuk mengembang dan matang. Kematangan kerupuk ditandai dengan berubahnya warna tepi kerupuk menjadi coklat keemasan dan disarankan jangan terlalu lama mengsangrai kerupuk karena dikhawatirkan membuat kerupuk menjadi gelap. Setelah matang angkat kerupuk dari kendi dan dibersihkan sisa-sisa pasir yang masih menempel pada kerupuk dengan kuas.

Praktek jual beli usaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan

Setelah selesai disangrai selanjutnya adalah tahap pembungkusan atau kemasan. Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribukan, disimpan, dijual dan dipakai. Tujuan dari adanya pembungkusan atau pengemasan adalah membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya dan dari segala pencemaran serta gangguan fisik seperti gesekan, benturan dan getaran (Sucipto, 2017). Sebelum dibungkus, kerupuk dibersihkan terlebih dahulu karena ditakutkan ada sisa pasir yang melekat pada kerupuk.

Kerupuk yang sudah matang dikemas per kilogram dan satu plastik besar yang berisi 10 kilogram kerupuk mentah. Ibu Wiwin Nahlah

pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Desa Kwanyar Timur mengatakan bahwa kerupuk yang akan dijual ada dua macam, pertama kerupuk yang dijual mentah kedua kerupuk yang sudah matang (Nahlah, 2023). Pengemasan atau kemasan pada kerupuk *Sangngar* berbeda-beda, tidak hanya dalam penjualan kerupuk mentah dan kerupuk yang sudah matang. Melainkan kerupuk *Sangngar* dijual dengan macam-macam harga sesuai dengan kemasan yang dibuat. Kerupuk *Sangngar* sangat laku di daerah Kecamatan Kwanyar dan menjadi usaha *Home Industry* masyarakat Kwanyar. Kerupuk *Sangngar* dijual di daerah Kwanyar Timur saja, karena sudah laku. Di luar Pulau Madura dijual di Surabaya dengan harga 50 ribu, sedangkan yang lebih murah biasanya dicampur dengan ikan, harganya 40k sampai 30 ribu.

Usaha Kerupuk *Sangngar* Ibu Naimatul Islamiyah persatu kemasan dijual dengan macam-macam harga, ada yang kemasan kecil dijual dengan harga 3 ribu dan 5 ribu. Sedangkan kemasan besar dijual dengan harga 75 ribu perkemasan. Harga yang diberikan dari setiap produsen Kerupuk *Sangngar* berbeda-beda sesuai dengan kemasan yang dibuat. Secara keseluruhan dari hasil observasi lapangan yang dilakukan peneliti, harga Kerupuk *Sangngar* berkisar dari harga 5 ribu sampai 75 ribu. Ada juga yang dijual dengan harga yang berbeda daripada yang lain, yaitu harga 500 rupiah dengan kemasan paling kecil. Tidak hanya itu, penjualan Kerupuk *Sangngar* tidak hanya di pulau Madura melainkan dijual ke berbagai daerah di Indonesia bahkan ke luar negeri seperti Arab Saudi dan Malaysia.

Penetapan harga suatu produk terkadang dapat berubah sesuai dengan kondisi pasar dan kondisi tertentu. Misalnya ketika produsen sulit mendapatkan bahan baku karena jumlahnya yang terbatas sehingga untuk mendapatkannya harus mengeluarkan tambahan biaya atau Ketika harga bahan baku melambung tinggi di pasaran.

Analisis Kesucian Produk Dan Praktek Jual Beli Kerupuk *Sangngar* Di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Perspektif Fikih Muamalah

Analisis kesucian produk pada usaha Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan perspektif fikih muamalah

Islam juga memperhatikan bagaimana seorang muslim menjaga kebersihan dan kesucian makanan yang dikonsumsi. Dalam terminologi Islam yang berhubungan dengan kebersihan makanan adalah bab *Al-Thaharah*. Pada bab *Thaharah* ditegaskan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi seorang muslim wajib hukumnya bersih dari barang najis baik dalam hukum asal maupun kandungannya. Adapun alat-alat yang digunakan untuk menghilangkan najis berupa air, tanah, batu,

tembikar, kayu, kertas dan tisu (Hawwas, 2013). Ajaran Islam menyatukan aspek kebersihan dan aspek makanan halal. Makanan yang halal adalah makanan yang diperbolehkan oleh agama Islam sedangkan makanan yang sehat adalah makanan yang memenuhi unsur-unsur kesehatan seperti bergizi dan bernutrisi (Tanggo, 2013).

Kerupuk *Sangngar* adalah kerupuk yang digoreng menggunakan media pasir yang diambil langsung dari pesisir pantai Kwanyar. Pasir yang digunakan tidak dicuci terlebih dahulu karena sudah dinilai bersih dari najis dan kotoran. Pasir yang digunakan diambil dengan wadah lalu disaring menggunakan penyaring untuk diambil pasir halus. Bahan baku yang digunakan diantaranya susu, tepung kanji, tepung terigu, udang, bawang putih, garam dan vetsin (Islamiyah, 2023). Kerupuk *Sangngar* sudah memenuhi indikator kesucian sesuai dengan teori *hygieni* dan sanitasi serta terlepas dari teori *thaharah* tentang kesucian yang dilarang dalam syari'at Islam.

Dari hasil observasi lapangan kebanyakan pasir yang digunakan untuk menggoreng kerupuk *Sangngar* tidak dibersihkan terlebih dahulu karena sudah dinilai pasir yang ada di pantai Kwanyar sudah bersih dari semua kotoran. Namun berbeda dengan salah satu pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Sumur Koneng yang membersihkan pasir terlebih dahulu karena ditakutkan ada kotoran yang masih melekat pada pasir (Khomsin, 2023).

Ditinjau dari teori di atas, pada bab *thaharah* dilihat dari bahan-bahan yang digunakan pada usaha Kerupuk *Sangngar* sudah bersih dari najis seperti bawang merah, bawang putih, garam, vetsin, tepung tapioka, tepung kanji, campuran udang, ampas udang dan campuran ikan sudah memenuhi standar kebersihan dalam teori kebersihan dalam makanan. Semua bahan di atas, sudah bersih dari segala kotoran atau suci dari najis karena sebelum proses pembuatan Kerupuk *Sangngar* tentunya dibersihkan terlebih dahulu. Sebagaimana yang dikatakan oleh Ibu Naimatul Islamiyah salah satu pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Desa Batah Timur Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan mengatakan bahwa semua bahan-bahan yang digunakan bersih dari najis dan segala jenis kotoran karena sebelumnya sudah dicuci atau dibersihkan terlebih dahulu (Islamiyah, 2023). Sedangkan cara memperoleh bahan-bahan yang digunakan sudah halal karena Ibu Naimatul Islamiyah membeli bahan-bahan tersebut dari pasar. Hal ini juga ditegaskan oleh Ibu Sofiyah pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Kwanyar Barat yang mengatakan bahwa semua bahan-bahan yang digunakan untuk menggoreng kerupuk *Sangngar* dan cara memperolehnya sudah halal serta bersih dari segala kotoran sehingga kerupuk *Sangngar* bisa dikonsumsi oleh masyarakat dan tentunya hal tersebut tidak bertentangan dengan syari'at Islam (Sofiyah, 2023). Apalagi kerupuk sebelum dikemas atau dibungkus dibersihkan

terlebih dahulu karena dikhawatirkan ada sisa pasir yang melekat pada kerupuk.

Pada usaha kerupuk *Sangngar* yang ada di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan dari tempat pengolahan kerupuk *Sangngar* seperti dapur yang digunakan sudah bersih dan terbebas dari kotoran yang membahayakan pada makanan. Hal ini ditegaskan oleh Bapak Khomsin pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Sumur *Koneng* Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan mengatakan bahwa kerupuk yang akan digoreng dapur atau tempat yang akan dijadikan tempat kerupuk sebelum digoreng dibersihkan terlebih dahulu agar kerupuk terjamin bersih dan aman untuk dikonsumsi (Khomsin, 2023). Pengusaha Kerupuk *Sangngar* di Desa Ketetang Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan bahwa sebelum membuat kerupuk ia selalu mencuci tangan dan alat yang akan digunakan untuk menggoreng kerupuk. Jika ia sakit akan digantikan oleh orang lain karena dikhawatirkan menularkan penyakit lewat kerupuk (Reyadi, 2023).

Pada alat yang digunakan seperti kendi, sutil, pasir dan tempat kerupuk jika sudah matang sudah dibersihkan terlebih dahulu. Hal ini selaras dengan pernyataan Bapak Khomsin pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Sumur *Koneng* mengatakan bahwa kendi dan sutil yang akan dipakai akan dibersihkan terlebih dahulu dengan membuang sisa pasir yang ada pada kendi, jika pasir masih melekat dibersihkan menggunakan air (Khomsin, 2023). Begitupun pasir yang diambil dari pantai Kwanyar sebelum digunakan untuk menggoreng dicuci menggunakan air terlebih dahulu karena dikhawatirkan ada kotoran yang melekat pada pasir.

Jadi dapat disimpulkan bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk seperti tepung tapioka, tepung kanji, garam, vetsin, campuran udang, ampas udang dan campuran ikan sudah memenuhi indikator-indikator kesucian sesuai dengan teori *thaharah* dan kebersihan dalam makanan. Adapun tempat pengolahan kerupuk, tenaga penjamah kerupuk dan alat yang digunakan seperti kendi, sutil dan pasir yang digunakan sudah memenuhi indikator-indikator kebersihan sesuai dengan teori higienis dan sanitasi. Kesucian suatu makanan atau barang dianggap penting karena jika suatu barang tersebut mengandung barang najis maka dapat berdampak pada sah tidaknya jual beli.

Analisis praktek jual beli Kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan perspektif fikih muamalah

Jual beli adalah suatu perjanjian tukar menukar benda atau barang yang mempunyai nilai secara sukarela diantara kedua belah pihak, dimana pihak yang satu menerima benda-benda dan pihak lain menerima sesuai dengan perjanjian atau ketentuan yang telah dibenarkan secara

syara' dan disepakati. Menurut Wahbah Al-Zuhaily mengartikan sebagai menukar sesuatu dengan sesuatu yang lain (Suhendi, 2002). Dasar hukum jual beli telah ditegaskan dalam Al quran dan hadis. Terdapat beberapa ayat Al quran dan hadis tentang jual beli:

a. Surah Al-Baqarah ayat 275

وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا

Artinya: "Allah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba" (QS Al-Baqarah [2]: 275).

b. Hadis yang diriwayatkan oleh Jabir Ibnu Abdullah dalam Kitab Fathdzil Jalal Wa Al Ikram Bi Syarh.

سُئِلَ النَّبِيُّ أَيُّ الْكَسْبِ أَطْيَبُ؟ قَالَ عَمَلُ الرَّجُلِ بِيَدِهِ وَكُلُّ بَيْعٍ مَبْرُورٍ – رواه البزار والحاكم

"Rasulullah SAW ditanya oleh seorang sahabat mengenai pekerjaan (profesi) apa yang paling baik. Rasulullah SAW menjawab: usaha tangan manusia sendiri dan setiap jual beli yang diberkati" (HR Al Bazzar dan Al Hakim).

Adapun rukun jual beli adalah sebagai berikut: a. Ada penjual b. Ada pembeli c. Ada uang d. Ada barang e. Ijab Kabul antara penjual dan pembeli. Sedangkan syarat jual beli diantaranya:

1. Penjual dan pembeli adalah orang sudah baligh dan berakal
2. Transaksi jual beli atas kehendak sendiri bukan karena paksaan orang lain
3. Penjual dan pembeli harus minimal 2 orang.
4. Barang yang dijual harus suci menurut syara'. Al quran dan hadis menegaskan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh seorang muslim dilarang tercampur dengan hal-hal yang dilarang oleh syariat Islam seperti daging babi, darah, serta semua jenis makanan yang membahayakan kesehatan manusia.

Syarat objek jual beli diantaranya:

1. Kesucian barang, artinya barang yang diperjualbelikan bukanlah benda najis atau barang yang digolongkan sebagai benda yang diharamkan atau dilarang oleh syariat Islam.
2. Barang dapat dimanfaatkan, maksudnya adalah kemanfaatan barang tersebut sesuai dengan ketentuan syariat Islam. Misalnya membeli barang yang tujuannya untuk berbuat yang bertentangan dengan

syariat Islam.

3. Kepemilikan orang yang berakad atas barang tersebut, maksudnya barang yang ditransaksikan harus dimiliki oleh orang yang berakad atau yang sedang melakukan akad atau yang sedang melakukan akad.

Ditinjau dari teori jual beli perspektif fikih muamalah pada usaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan sudah memenuhi kriteria jual perspektif fikih muamalah dalam rukun jual beli seperti adanya penjual dan pembeli, adanya barang dan uang, adanya ijab Kabul atau serah terima antara penjual dan pembeli. Seperti yang dikemukakan oleh Ibu Saniyah salah satu produsen kerupuk *Sangngar* di Desa Kwanyar Barat Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan mengatakan bahwa penjualan kerupuk *Sangngar* biasanya dilakukan langsung di toko Ibu Saniyah tersebut (Saniyah, 2023). Sehingga penjual dan pembeli bertemu langsung untuk melakukan transaksi pembelian kerupuk *Sangngar*. Secara tidak langsung, barang, uang dan ijab Kabul atau serah terima dilakukan pada saat itu juga.

Sedangkan dalam syarat sah jual beli, seperti penjual dan pembeli minimal mumayyiz, atas kehendak sendiri tidak ada paksaan dari orang lain, penjual dan pembeli minimal dua orang dan barang yang dijual harus suci menurut syara'. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Andika salah satu konsumen kerupuk *Sangngar* di Desa Batah Timur Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan mengatakan bahwa kerupuk yang dibeli atas kehendak sendiri dan tidak ada paksaan orang lain (Andika, 2023).

Dalam teori syarat objek jual beli diantaranya, kesucian barang, barang dapat dimanfaatkan, kepemilikan orang yang berakad atas barang tersebut pada usaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan sudah memenuhi kriteria tersebut. Hal ini ditegaskan oleh Ibu Naimatul Islamiyah pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Batah timur Kecamatan Kwanyar yang mengatakan bahwa kerupuk *Sangngar* yang ia produksi sudah halal dari segala aspek, dari bahan-bahan yang digunakan, cara memperolehnya dan cara pembuatan kerupuk sudah halal dan suci (Islamiyah, 2023). Secara kepemilikan barangpun, kerupuk *Sangngar* dimiliki oleh individu masyarakat sehingga menjadi usaha *Home Industry* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan. Manfaat kerupuk *Sangngar* menjadi salah satu pelengkap makanan oleh sebagian masyarakat di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan.

Pada teori bentuk-bentuk jual beli seperti jual beli yang shahih dan jual beli yang batil pada usaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan kwanyar Kabupaten Bangkalan juga sudah memenuhi konsep tersebut. Seperti pada transaksi jual beli kerupuk *Sangngar* sudah memenuhi rukun dan syarat jual beli. Begitupun dalam teori jual beli batil yang berisi jual beli sesuatu yang tidak sah, menjual barang yang tidak dapat diserahkan dan

jual beli benda najis. Usaha kerupuk *Sangngar* sudah memenuhi kriteria teori tersebut. Seperti penuturan Ibu Wiwin Nahlah pengusaha kerupuk *Sangngar* di Desa Kwanyar Timur mengatakan bahwa kerupuk *Sangngar* menjadi kerupuk yang banyak diminati oleh masyarakat (Nahlah, 2023). Jika berbicara jual beli benda najis, maka kerupuk *Sangngar* tidak termasuk barang najis karena jika ditinjau kembali bahan-bahan yang digunakan tidak ada campuran bahan-bahan yang bertentangan dengan teori *thaharah*.

Jadi dapat disimpulkan bahwa secara teori jual beli perspektif fikih muamalah pada rukun jual beli seperti adanya penjual, adanya pembeli, adanya uang dan barang serta Ijab Kabul antara penjual, syarat-syarat jual beli seperti penjual dan pembeli sudah *mumayyiz*, atas kehendak sendiri, penjual dan pembeli haruslah minimal dua orang dan barang yang dijual harus suci. Syarat objek jual beli seperti kesucian barang, barang dapat dimanfaatkan dan kepemilikan barang orang yang berakad atas barang tersebut serta dalam bentuk-bentuk jual beli seperti jual beli yang *shahih* dan jual beli yang *batil* pada usaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan sudah memenuhi indikator-indikator sah tidaknya jual beli perspektif fikih muamalah.

SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan dan analisis yang telah dilakukan peneliti melalui proses pengumpulan data dan hasil analisis data berupa rumusan masalah terkait praktek produksi dan analisis kesucian serta sahnya jual beli pada usaha kerupuk *Sangngar* di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Praktek produksi Usaha Kerupuk *Sangngar* sudah menjadi usaha turun temurun masyarakat kecamatan Kwanyar. Bahan baku pembuatan Kerupuk *Sangngar* menggunakan bahan-bahan yang halal, baik dan aman untuk dikonsumsi, seperti susu, tepung tapioka, tepung kanji, daging udang, bawang putih, bawang merah, garam, vetsin, ditambah penyedap rasa dan lain sebagainya. Agar kerupuk dapat mengembang maka diberikan bahan pengembang kimia. Kerupuk *Sangngar* tidak hanya menggunakan daging udang melainkan ada yang menggunakan ampas udang dan ada yang menggunakan campuran ikan bahkan hanya menggunakan campuran tepung saja yang kemudian di jemur untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Setelah selesai dijemur maka kerupuk siap untuk disangrai. Pasir yang diambil langsung dari pantai kwanyar dengan menggunakan wadah kemudian disaring untuk diambil pasir halusya. Pasir yang digunakan tidak dicuci terlebih dahulu karena pengusaha tersebut mempercayai bahwa pasir di pantai Kwanyar bersih dan jauh dari kotoran.
2. Analisis kesucian produk dan praktek jual beli Kerupuk *Sangngar* di

Kecamatan Kwanyar perspektif fikih muamalah yaitu Kebersihan dan kesucian suatu produk merupakan hal penting yang perlu diperhatikan oleh penjamah makanan. Sedangkan dalam teori higieni dan sanitasi lebih menekankan pada tempat membuat makanan, tenaga penjamah dan alat yang digunakan harus bersih dari segala kotoran. Ajaran Islam juga menegaskan pada bab thaharah bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi seorang muslim wajib hukumnya bersih dari barang najis baik dalam hukum asal maupun kandungannya. Adapun alat-alat *thaharah* untuk membersihkan najis diantaranya adalah air, tanah, batu tembikar, kayu, kertas dan tisu.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, Y. (2009). *Fiqh Muamalah*. Yogyakarta: Logung Pustaka.
- Agung, E. d. (2020). Kebersihan makanan dan Hand higieni sebagai faktor resiko demam tifoid di Bandar Jaya, lampung. *Jurnal Kesehatan*, 471.
- Alhafidz, A. w. (2007). *fikih kesehatan*. jakarta: amzah.
- Anam, K. (2016). Pendidikan Perilaku hidup bersih dan sehat dalam perspektif islam. *sagicious*, 71.
- Andika. (2023, April 12). Wawancara Dengan Pembeli Kerupuk sanggar. (Baihaki, Interviewer)
- Andriyani. (2019). Kajian literatur pada makanan dalam perspektif islam dan kesehatan. *kedokteran dan kesehatan*, 87.
- Azwar, S. (1998). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Az-Zuhaili, W. (2011). *Fiqih Islam Wa Adillatuhu*. Jakarta: Gema Insani.
- Bangkalan, B. P. (2021). *Kecamatan Kwanyar Dalam Angka 2021*. Bangkalan: BPS Kabupaten Bangkalan .
- Bangkalan, B. P. (2022). *Profil Pembangunan Daerah Kabupaten Bangkalan*. Bangkalan: BAPPEDA Kabupaten Bangkalan.
- Daerah, B. P. (2022). *Indeks Kesalehan Sosial Masyarakat Kabupaten Bangkalan Tahun 2022*. Bangkalan: Bangkalan: Laporan Penyusunan Dokumen Indeks Nasional Masyarakat Bangkalan.
- Dkk, N. S. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Udayana University: Udayana Univerity Press.
- Hawwas, A. A. (2013). *Fiqh ibadah*. jakarta: amzah.
- Humaerah. (2016). *Hubungan Antara Pemahaman Thaharah Dengan Keterampilan Bersuci Bagi Santri Kelas VII Mts Pondok Pesantren Al-Urwani Wutsqa*. Kab. Sidrap: Skripsi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Indonesia, D. A. (2004). *Al-quran dan Terjemahannya*. Jakarta: Karya Insani Indonesia.
- islamiyah, I. n. (2023, februari 6). wawancara mengenai krupuk sanggar kecamatan kwanyar kabupaten bangkalan. (Baihaki, Interviewer)

- Islamiyah, I. N. (2023, Februari 6). wawancara tentang Kerupuk Sanggar Kecamatan Kwanyar. (Baihaki, Interviewer)
- Islamiyah, I. N. (2023, Februari 6). Wawancara Tentang Kerupuk Sanggar Kecamatan Kwanyar. (Baihaki, Interviewer)
- Islamiyah, I. N. (2023, Februari 6). Wawancara Tentang Kerupuk Sanggar Kecamatan Kwanyar. (Baihaki, Interviewer)
- Islamiyah, N. (2023, Februari 6). mengenai kerupuk sanggar. (Baihaki, Interviewer)
- Itsaini, M. (2022, Oktober 17). *Kulinary/digoreng-menggunakan-pasir-kerupuk-ini-punya-nama-dan-rasa-berbeda*. Retrieved from Inibaru.id: <https://inibaru.id/kulinary/digoreng-menggunakan-pasir-kerupuk-ini-punya-nama-dan-rasa-berbeda>
- K, A. (2018). *Korelasi Pengetahuan Materi Thaharah Dengan Kesadaran Menjaga Kebersihan Peserta didik Kelas VII Di Smp Negeri 6 Parepare*. Parepare: Skripsi Institut Agama Islam Negeri Parepare.
- Khomsin. (2023, April 13). Wawancara Tentang Kerupuk Sanggar Kecamatan Kwanyar. (Baihaki, Interviewer)
- Mercy A, L. D. (2016). Kebersihan (Hygieni) Makanan dan Sanitasi di Rumah Makan Kampus. *Kebersihan Makanan*, 88-89.
- Mujiatun, S. (2013). Jual beli Dalam Perspektif Islam: Salam dan Istisna'. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 205.
- Nahlah, W. (2023, April 12). Wawancara Tentang Kerupuk Sanggar Kecamatan Kwanyar. (Baihaki, Interviewer)
- Putra, N. (2012). *Penelitian Kualitatif: Proses Dan Aplikasi*. Jakarta: Indeks.
- Reyadi. (2023, april 11). Wawancara tentang kerupuk sanggar kecamatan kwanyar . (Baihaki, Interviewer)
- Saniyah. (2023, April 12). Wawancara dengan penjual Kerupuk Sanggar. (Baihaki, Interviewer)
- Sofiyah. (2023, April 12). Wawancara Tentang Kerupuk Sanggar Kecamatan Kwanyar. (Baihaki, Interviewer)
- Sucipto, N. (2017). *Pengemasan Pangan kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Udayana University: Udayana University Press.
- Suhendi, H. (2002). *Fiqh Muamalah*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sukiman, M. F. (2021). *Fikih Materi Thaharah (Bersuci)*. Yogyakarta: Rajawali Press.
- Tanggo, H. T. (2013). Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Hukum Islam. *Tahkim*, 5.
- Theodora Dessyryna Kusuma, T. I. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Teknologi Pangan Dan Gizi Journal Of Food Technology And Nutrition*, 2.

Utsaimin, I. (2018). *Fathdzil Jalal Wa Al Ikram Bi Syarh*. Jakarta: Darus Sunnah Press.

Utsaimin, I. (n.d.). *Fathdzil Jalal Wa Al Ikram Bi Syarh* .

Yayan Alpian, S. W. (2019). Pentingnya Pendidikan Bagi Manusia. *Jurnal Buana Pengabdian*, 67.