

## UJI KEHALALAN PEMBUATAN SATE DAGING PEDAGANG KAKI LIMA SESUAI SYARIAT ISLAM DI KOTA BANDA ACEH

Nadhira Rifatul Saskia<sup>1</sup>, Nurmahni Harahap<sup>2</sup>, Halimatus Sakdiah Hasibuan<sup>3</sup>  
[nadhirarifatuls@gmail.com](mailto:nadhirarifatuls@gmail.com)<sup>1</sup>, [mahniharahap21@gmail.com](mailto:mahniharahap21@gmail.com)<sup>2</sup>, [halimatus168@gmail.com](mailto:halimatus168@gmail.com)<sup>3</sup>  
MTsN 1 BNA

### ABSTRAK

Studi ini melihat bagaimana pedagang kaki lima di Kota Banda Aceh mencuci daging sate sesuai dengan aturan Islam. Sebagai kota dengan mayoritas penduduk Muslim, Banda Aceh memiliki standar tinggi untuk menjaga kehalalan dan kebersihan makanan, termasuk saat menjual sate. Pedagang kaki lima harus memastikan bahwa daging yang mereka jual berasal dari hewan yang disembelih sesuai dengan aturan syariat Islam, yang mencakup penyembelihan hewan oleh Muslim dengan menyebut nama Allah. Selain itu, proses pensucian daging memerlukan penggunaan air bersih dan suci (thaharah) yang tidak tercemar oleh najis untuk menjaga daging tetap bersih dan halal. Selain itu, penting untuk menjaga peralatan yang digunakan seperti pisau, tusuk sate, dan panggangan bersih untuk menghindari kontaminasi dengan zat haram atau najis. Pengawasan yang dilakukan oleh lembaga keagamaan seperti Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) bertanggung jawab untuk memastikan bahwa pedagang mematuhi standar kehalalan dan kebersihan. Selain itu, para pedagang dididik secara teratur untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga kualitas dan kehalalan makanan. Dengan pengawasan dan edukasi ini, masyarakat Banda Aceh dapat menikmati sate yang halal, bersih, dan sesuai dengan nilai-nilai Islam. Studi ini menekankan betapa pentingnya bagi pedagang untuk mengikuti aturan Islam agar barang yang mereka jual tidak hanya enak, tetapi juga aman dan diberkahi.

**Kata Kunci:** Daging Sate, Halal, Pensucian, Syariat Islam, Banda Aceh.

### PENDAHULUAN

Produk halal saat ini tengah mengalami peningkatan popularitas di kalangan konsumen global, baik di negara-negara yang mayoritas penduduknya Muslim maupun yang non-Muslim. Di Indonesia, dengan populasi Muslim mencapai 270 juta orang, permintaan terhadap produk halal sangat signifikan dan banyak diminati. Besarnya populasi Muslim menjadikan sektor halal sebagai topik yang menarik, terutama di industri makanan halal, terkait dengan adanya regulasi mengenai kriteria makanan yang diperbolehkan bagi umat Islam, yang dijelaskan dalam ayat pada surat An-Nahl: 114. “Maka makanlah makanan yang halal dan baik dari makanan yang diberikan Allah kepadamu, dan bersyukurlah atas nikmat Allah jika kamu beribadah kepada-Nya.” Ayat ini menjadi dasar bagi umat Islam untuk tidak hanya mengonsumsi makanan sesuai dengan keinginan atau mengikuti tren terbaru yang populer, melainkan juga harus memperhatikan makanan yang akan dikonsumsi, baik dari jenis, proses produksi, maupun cara memperolehnya, harus memastikan kehalalannya. Selain memastikan halal, makanan yang diterima juga harus terbukti baik, tidak membahayakan kesehatan. Mengenai jenis makanan yang terlarang bagi umat Islam, Allah menjelaskan secara rinci di dalam Al-Quran, tepatnya dalam surat Al-Maidah ayat 3: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, babi, (daging) hewan yang disembelih dengan nama selain Allah, hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk, atau dicabik oleh binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih, dan dilarang membunuh orang-orang yang dibunuh karena berhala.” Ayat ini menjelaskan makanan-makanan yang dilarang, yang menjadi dasar bagi umat Islam dalam memilih makanan yang ingin mereka konsumsi. (Endang Irawan Supriyadi<sup>1</sup>, 2020) Konsep taharah, yang berkaitan dengan pembersihan ritual dalam Islam, sering kali diasosiasikan dengan penggunaan benda atau substansi, seperti air dan tanah. Sebagai contoh, dalam hal penggunaan air, pemahaman

tentang kimia memungkinkan kita untuk menentukan syarat minimum air yang dapat digunakan untuk membersihkan diri dari kotoran. Air yang terakumulasi dan memenuhi standar kebersihan bisa dianggap cukup untuk tujuan tersebut. Di sisi lain, air yang mengalir masih diperbolehkan dalam jumlah yang lebih sedikit, karena masih dapat memenuhi kebutuhan untuk reaksi oksidasi dan penguapan dari zat yang lebih mudah menguap dibandingkan air itu sendiri. (Suhendar\*, FIKIH (FIQH) AIR DAN TANAH DALAM TAHARAH (THAHARAH) MENURUT PERSPEKTIF ILMU KIMIA, 2017) Indonesia memiliki potensi besar dalam mengembangkan industri halal secara global. Kementerian Perindustrian, bersama dengan Kamar Dagang dan Industri (Kadin) serta Majelis Ulama Indonesia (MUI), sedang berupaya menyiapkan regulasi untuk memenuhi permintaan yang tinggi terhadap produk halal. Meskipun Indonesia adalah konsumen makanan halal terbesar di dunia, perkembangan industri halal di negara ini masih tergolong lambat dibandingkan dengan Malaysia yang menempati peringkat pertama sebagai produsen makanan halal. Saat ini, Indonesia menduduki peringkat sepuluh, namun upaya terus dilakukan untuk meningkatkan posisi tersebut. (Sungkawaningrum & Nasrullah, 2019)

Indonesia adalah negara dengan populasi pemeluk Islam yang terbesar, sehingga negara ini mengutamakan makanan yang halal. Muslim memiliki pedoman tertentu mengenai prosedur dalam penyajian makanan. Oleh karena itu, hubungan antara kehalalan makanan dan perilaku konsumen sangat penting. (Ulfa, Sari, & Fatimah., 2021). Sesuai dengan yang tercantum dalam pasal 29 ayat (2) UUD RI 1945, dinyatakan bahwa “Setiap warga negara dijamin untuk menjalankan keyakinan agamanya.” (Syafrida, 2014). Daerah di Indonesia dianggap sebagai makanan khas dan juga salah satu sajian terunggul di negara ini. Sate adalah makanan yang sangat terkenal di Indonesia dengan berbagai suku bangsa dan tradisi kuliner yang menghasilkan berbagai variasi. Indonesia memiliki jumlah jenis sate terbanyak di dunia. (Konuti, Ratulangi, Rompis, & Rumondor, 2018).

Sate daging adalah hidangan yang terkenal di Indonesia dan digemari oleh banyak individu. Namun, terdapat kelemahan terkait dengan aroma daging yang kuat atau bau yang kurang enak. (Rumondor, Konuti, Ratulangi, Rompis, & J., 2018) Daging merupakan sumber makanan yang kaya akan nutrisi dan menawarkan lingkungan yang ideal bagi perkembangan mikroorganisme. Pengawet biasanya ditambahkan pada daging yang telah diolah untuk menghentikan, mencegah, mengawetkan, dan menjaga daging agar tidak cepat rusak. (Rahayu, Sutawi, & Hartatie, 2016). Kegiatan pencampuran bahan tambahan makanan yang tidak halal di Kedai Sate KMS B Simpang Haru, Kota Padang, telah menimbulkan kekhawatiran dan kegelisahan di kalangan masyarakat. Ketakutan dan kecemasan di masyarakat menciptakan masalah terkait hak mereka untuk menikmati keamanan dan keselamatan saat mengonsumsi produk yang dibeli, serta mendapatkan informasi yang akurat dan jujur tentang produk yang ditawarkan sebelum dikonsumsi. (Febrina & Dr. A. M. Tri Anggraini, 2020)

Pedagang yang menjajakan dagangan di pinggir jalan umumnya bersifat mandiri, berarti mayoritas dari mereka hanya mempekerjakan satu orang. Investasi pribadi mereka tidak terlalu besar dan terdiri dari modal tetap yang berupa alat dan modal operasional. (Antara & Aswitari, 2016).

## **METODOLOGI**

Data yang diperoleh setelah pelaksanaan penelitian lanjutan diorganisir dan dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan tujuan untuk menggambarkan fenomena yang ada secara terstruktur. Berikut adalah langkah-langkah yang diambil:

- a) Pengumpulan data.
- b) Pengolahan dan analisis data. Dalam proses pengolahan dan analisis data, penulis

melaksanakan langkah-langkah berikut:

- 1) Transkripsi wawancara. Data yang dihasilkan dari wawancara kemudian ditranskripsikan untuk digunakan sebagai dasar analisis.
- 2) Pemberian kode pada variabel dan indikator (koding). Kode dibuat berdasarkan variabel dan indikator penelitian. Langkah ini dimaksudkan untuk mempermudah pengambilan hasil wawancara di langkah selanjutnya.
- 3) Ekstraksi hasil transkripsi (berdasarkan koding). Data selanjutnya disortir berdasarkan variabel dan indikator penelitian. Proses ekstraksi dilakukan secara sistematis dari aspek, variabel, hingga indikator.
- 4) Kategorisasi data hasil ekstraksi (pengelompokan). Pengelompokan ini bertujuan untuk memudahkan pemahaman mengenai kecenderungan dan analisis data yang diperoleh melalui langkah-langkah pengumpulan hasil ekstraksi sesuai dengan koding variabel dan indikator, serta mengelompokkan hasil ekstraksi yang memiliki kecenderungan serupa untuk melihat variasi jawaban yang telah diekstraksi dan mengategorikan keseluruhan jawaban tersebut.
- 5) Analisis hasil kategorisasi. Peneliti memberikan makna terhadap hasil pengolahan data. Proses ini dilakukan untuk menjawab pertanyaan penelitian dan menjelaskan temuan di lapangan. Selanjutnya, peneliti mengaitkan teori dengan hasil penelitian sebelumnya.
- 6) Penyusunan kesimpulan. Peneliti merumuskan kesimpulan dari laporan hasil penelitian sesuai dengan jawaban yang diperoleh dari pertanyaan penelitian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil penelitian**

Pembersihan daging sate dilakukan dengan menggunakan air yang bersih dan sesuai dengan syariat Islam, memastikan bahwa setiap proses memenuhi standar kebersihan dan kehalalan.

### **Wawancara**

Semua data hasil penelitian dari wawancara akan di uraikan dalam bentuk uraian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses menguji kehalalan sate daging pada pedagang kaki lima sesuai syariat islam di kota banda aceh?

Banyak langkah biasanya dijalankan untuk mengonfirmasi kehalalan sate daging yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kota Banda Aceh menurut syariat Islam. Pertama, daging yang digunakan harus berasal dari hewan yang disembelih dengan cara yang benar menurut Islam, yaitu dengan menyebut nama Allah (Bismillahirrahmanirrahim), dan proses tersebut harus dilakukan oleh seorang muslim yang berakal. Kedua, pedagang harus memastikan bahwa lokasi serta peralatan yang dipakai untuk menyimpan dan menyajikan sate dalam kondisi bersih, termasuk menggunakan air bersih saat mencuci daging. Pedagang juga diharapkan tidak mencampur daging halal dengan bahan yang haram seperti lemak babi atau minuman beralkohol. Untuk menjamin bahwa pedagang kaki lima di Banda Aceh mengikuti standar ini, pihak berwenang setempat dan lembaga keagamaan seperti Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) rutin melakukan pengawasan.

### **Pembahasan**

Sate yang dijual oleh penjual jalanan di Kota Banda Aceh dibersihkan sesuai dengan pedoman syariat Islam. Kebersihan dalam Islam dianggap sebagai bagian dari iman dan dapat diterapkan dalam segala aspek kehidupan, termasuk cara memastikan makanan layak untuk dimakan. Penggunaan air yang bersih dan suci adalah langkah krusial dalam proses pembersihan. Daging dapat dicuci dengan aman sebelum dimasak karena air yang digunakan tidak kotor atau tercemar.

Penjual sate sangat memperhatikan aspek halalan dari daging yang mereka gunakan. Makanan yang dipilih harus berasal dari hewan yang disembelih dengan cara yang sesuai dengan syariat Islam, dengan menyebut nama Allah saat proses penyembelihan. Di Banda Aceh, pedagang kaki lima umumnya mendapat pasokan daging dari penyedia yang mengikuti prosedur yang benar. Selain itu, alat-alat yang digunakan dalam penyajian, seperti pisau, tusuk sate, dan panggangan, harus dibersihkan dengan baik untuk mencegah kontaminasi dari bahan haram atau makanan yang tidak boleh dimakan.

Instansi keagamaan seperti Majelis Permusyawaratan Ulama dan dinas terkait juga mengawasi para penjual jalanan. Disamping memastikan pedagang mematuhi syariat Islam, mereka secara rutin memberikan edukasi mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kehalalan makanan. Dengan cara ini, sate daging selalu dijamin bersih dan disajikan secara halal serta aman untuk dimakan, memberikan rasa tenang bagi konsumen.

## **KESIMPULAN**

Kesimpulannya, secara umum, praktik pembersihan daging sate oleh pedagang kaki lima di Kota Banda Aceh telah dilaksanakan sesuai dengan prinsip syariat Islam. Para penjual memanfaatkan air yang bersih dan suci untuk mencuci daging, memastikan bahwa air yang digunakan tidak terkontaminasi oleh zat-zat berbahaya. Ini menjadi elemen krusial dari prinsip kebersihan dalam Islam yang telah diterapkan secara baik oleh para pedagang.

Selain itu, para pedagang juga menjaga kebersihan peralatan yang digunakan, seperti pisau, tusuk sate, dan panggangan. Sumber daging untuk sate berasal dari pemasok yang melakukan penyembelihan hewan sesuai dengan tuntunan Islam, yang mencakup menyebut nama Allah saat proses tersebut. Dengan demikian, daging yang dijual telah memenuhi kriteria halal, sehingga masyarakat Muslim dapat mengonsumsinya dengan rasa tenang.

## **Saran**

Menurut syariat Islam, ada beberapa saran penting bagi pedagang sate di Kota Banda Aceh untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan tetap halal, bersih, dan berkualitas tinggi:

### **1. Perbaikan Kebersihan**

Pedagang harus terus mempertahankan dan meningkatkan kebersihan, baik dengan air suci (thaharah) maupun peralatan yang digunakan. Selalu bersihkan alat-alat seperti pisau, tusuk sate, dan panggangan agar tidak tercemar oleh kotoran.

### **2. Memilih Bahan Halal**

Selama tahap pemrosesan, periksa bahwa daging yang dipakai berasal dari hewan yang disembelih mengikuti ketentuan syariat Islam. Selain itu, pastikan tidak terdapat elemen terlarang atau najis, seperti lemak babi atau alkohol, di dalamnya.

### **3. Meningkatkan Kesadaran dan Pengetahuan**

Pedagang harus mengikuti kursus atau pelatihan yang diadakan oleh lembaga keagamaan seperti Majelis Permusyawaratan Ulama (MPU) atau dinas yang relevan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Antara, K. A., & Aswitari, L. P. (2016). BEBERAPA FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENDAPATAN PEDAGANG KAKI LIMA DI KECAMATAN DENPASAR BARAT. - Jurnal EP Unud,, 1265-1291.
- Endang Irawan Supriyadi1, D. B. (2020). Regulasi kebijakan produk makanan Halal Di Indonesia. Jurnal sosial dan humaniora, 18-28.
- Febrian, <sup>1</sup>. C., & Hadi, S. N. (2023). QS. AL-MAIDAH AYAT 88: URGENSI KONSEP MAKANAN HALAL UNTUK KONSUMSI MASYARAKAT. Jurnal Ayat dan Hadits Ekonomi, 2, 1-6.
- Febrina, D. T., & Dr. A. M. Tri Anggraini, S. M. (2020). PERLINDUNGAN KONSUMEN ATAS

- KETIDAKSESUAIAN INFORMASI TERKAIT KANDUNGAN BAHAN MAKANAN NO HALAL YANG DIPERDAGANGKAN DALAM PUTUSAN NOMOR:429/PID.SUS/2019/PN.PDG. *Jurnal Hukum Adigama*.
- Husna, A. F., & Maryani, N. (2024). Implementasi Outing Class sebagai Sarana Pengembangan Kemampuan Interaksi Sosial pada Siswa Autis di Sekolah Dasar. *Karimah Tauhid*, 3(9), 10657-10675.
- Janiarti, P. A. ANALISIS PELAKSANAAN STRATEGI PEMBELAJARAN OUTING CLASS PADA MATA PELAJARAN IPA SISWA KELAS V DI SD KARTASURA, SUKOHARJO (Doctoral dissertation, UIN Surakarta)
- Khoiriyah, L. U., Putri, N. E., Ersanda, P. A., & Widiadi, N. (2024). PENANAMAN NILAI-NILAI KEBHINEKAAN MELALUI PEMBELAJARAN KOLABORASI PADA KEGIATAN OUTING CLASS DI SMKN 10
- Khoiriyah, M., Sabillillah, E., Pawestri, A., Saputri, Y., Wijaya, B., & Muhtarom, T. (2025). Implementasi Pembelajaran Outing Class dalam Menstimulasi Motivasi Belajar Siswa. *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*. <https://doi.org/10.54373/imeij.v6i1.2658>.
- Konuti, R., Ratulangi, F. S., Rompis, J. E., & Rumondor, D. B. (2018). PENGARUH PENGGUNAAN PERASAN JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia* S.). *Jurnal Zootek*, 114-112.
- MALANG. *Jurnal Pembelajaran, Bimbingan, dan Pengelolaan Pendidikan*, 4(9), 15-15.
- Muhtarom, H. (2022). Merdeka Belajar-Kampus Merdeka: Peluang Media Digital Dalam Pembelajaran Sejarah Publik di Era Globalisasi. *Heuristik: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 2(2), 75-85.
- Mujahid, I. (2022). Collaboration-Based Learning in the Era of the 4.0 Industrial Revolution. *AL-ISHLAH: Jurnal Pendidikan*.
- Nababan, S. A., Agung, L., & Yamtina, S. (2019). Pemanfaatan Situs Kota Cina Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah Lokal di Kota Medan. *Jurnal ekonomi, sosial & humaniora*, 1(04), 49-55.
- NEGERI 14 SELUMA (Doctoral dissertation, IAIN BENGKULU).
- Prasetyawati, P. (2021). Pemanfaatan Media Berbasis Lingkungan Sebagai Sumber Belajar Pada Pembelajaran Sejarah di SMA Negeri 3 Palu. *Jurnal Kreatif Online*, 9(1), 44-52
- Rahayu, I. D., Sutawi, & Hartatie, E. S. (2016). APLIKASI BAHAN TAMBAHAN PANGAN (BTP) ALAMI DALAM PROSESPEMBUATAN PRODUK OLAHAN DAGING DI TINGKAT KELUARGA. *JURNAL Dedikasi*.
- Rickinson, M., et al. (2004). A Review of Research on Outdoor Learning. National Foundation for Educational Research.
- Rumondor, Konuti, R., Ratulangi, F. S., Rompis, J. E., & J., D. B. (2018). PENGARUH PENGGUNAAN PERASAN JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia* S.). *jurnal zootek*, 114-122.
- Safrina, Z. A., & Subandji, S. (2023). IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN KECERDASAN NATURALIS MELALUI METODE PEMBELAJARAN OUTING CLASS KELOMPOK B DI RA AL-HILAL 3 PUCANGAN,
- Saminem, F. (2024). Increasing Teachers' Ability in Applying Outing Class-Based Contextual Learning Models Through Workshops for Teachers of SD Negeri Bendo Kapanewon Samigaluh Teachers for the 2022/2023 Academic Year. *IJCER (International Journal of Chemistry Education Research)*. <https://doi.org/10.20885/ijcer.vol8.iss1.art7>.
- Saminem, F. (2024). Increasing Teachers' Ability in Applying Outing Class-Based Contextual Learning Models Through Workshops for Teachers of SD Negeri Bendo Kapanewon Samigaluh Teachers for the 2022/2023 Academic Year. *IJCER (International Journal of Chemistry Education Research)*. <https://doi.org/10.20885/ijcer.vol8.iss1.art7>.
- Santoso, S., Suyahmo, S., Rachman, M., & Utomo, C. B. (2020). Urgensi pendidikan karakter pada masa pandemi Covid 19. In *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana* (Vol. 3, No. 1, pp. 558-563).
- Subair, A. (2024). Penerapan Outing Class untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas XI SD 65 Parepare. *DIAJAR: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 3(4), 400-408.
- Suhendar\*, D. (2017). FIKIH (FIQH) AIR DAN TANAH DALAM TAHARAH (THAHARAH) MENURUT PERSPEKTIF ILMU KIMIA. 1979-8911.

- Suhendar\*, D. (2017). FIKIH (FIQH) AIR DAN TANAH DALAM TAHARAH. jurnal edisi mei.
- Sungkawaningrum, 1., & Nasrullah, 2. (2019). EKSPLORASI PERAN PERBANKAN SYARIAH DALAM MEMAJUKAN INDUSTRI HALAL DI SEKTOR MAKANAN HALAL. Jurnal studi keislaman, 37-17.
- Syafrida. (2014). SERTIFIKAT HALAL PADA PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN MEMBERI PERLINDUNGAN DAN KEPASTIAN HUKUM HAK-HAK KONSUMEN MUSLIM. ADIL: Jurnal Hukum, Vol.07, 160-174.
- Ulfa, M., Sari, F. K., & Fatimah. (2021). HUBUNGAN PENGETAHUAN KEHALALAN PANGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAAH MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI E. COLI. Jurnal Kesehatan Tambusai, 75-83.
- Ulfah1, M., F. K., & fatimah. (2021). HUBUNGAN PENGETAHUAN KEHALALAN PANGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN DAN KEBERADAAN BAKTERI E. COLI. JURNAL KESEHATAN TAMBUSAI, 2, 75-83.
- Ulum, M., Khadavi, M., Muhammadiyah, S., & Probolinggo, K. (2024). INOVASI PEMBELAJARAN PAI MELALUI PENDEKATAN OUTING CLASS DI SMA NEGERI 1 SUMBERASIH PROBOLINGGO. AL-MUADDIB: Jurnal Kajian Ilmu Kependidikan. <https://doi.org/10.46773/muaddib.v6i1.1078>.
- Yanuanti, A. D. (2024). Implementasi Pembelajaran IPS Melalui Outing Class Di SDN 2 Sendangmulyo. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 10(20), 83-86.
- Yoni Atma1\*, M. T. (2018). IDENTIFIKASI RESIKO TITIK KRITIS KEHALALAN PRODUK. jurnal teknologi . <https://doi.org/10.35445/alishlah.v14i3.1638>.