

## **Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol terhadap Akad Jual Beli Minuman Kombucha Studi Kasus Indokombucha Bandung**

**Atmima Tabi'inattien Al-ahya<sup>\*</sup>, Panji Adam Agus Putra, Yayat Rahmat Hidayat**

Prodi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Bandung, Indonesia.

<sup>\*</sup> atmimaalahya@gmail.com, panjiadam06@gmail.com, yayatrahmat92@gmail.com

**Abstract.** The Fatwa of the Indonesian Ulema Council (MUI) Number 10 of 2018 is a guideline issued by the MUI regarding food and beverage products that contain alcohol. One of the products of concern in this fatwa is the drink called kombucha. However, due to the fermentation process involving alcohol content, kombucha has become a subject of debate among Islamic scholars and the Muslim community. The purpose of this research is to analyze the implications of MUI Fatwa Number 10 of 2018 on the contracts of buying and selling kombucha beverages. This research utilizes a method of analyzing the fatwa by examining the fatwa text and relevant literature. The research questions include: (1) How does MUI Fatwa Number 10 of 2018 interpret kombucha beverages? (2) What are the implications of the fatwa on the contracts of buying and selling kombucha beverages? This research employs an empirical legal approach, known as sociological legal research. The data sources used consist of primary and secondary data, collected through observations, interviews, and laboratory testing of kombucha. The research results indicate that MUI Fatwa Number 10 of 2018 declares kombucha beverages with alcohol content above 0.5% as forbidden (haram) for consumption by Muslims. The implication of this fatwa on the contracts of buying and selling kombucha beverages is that both merchants and Muslim consumers need to be mindful of the alcohol content. Therefore, merchants are expected to provide clear information about the alcohol content of the products they sell, enabling Muslim consumers to make decisions in accordance with their religious beliefs.

**Keywords:** *Kombucha, MUI Fatwa, Halal, Contract, Buying and Selling.*

**Abstrak.** Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 10 Tahun 2018 merupakan sebuah panduan yang dikeluarkan oleh MUI terkait produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol. Salah satu produk yang menjadi perhatian dalam fatwa ini adalah minuman kombucha. Namun, karena proses fermentasinya yang melibatkan kandungan alkohol, minuman kombucha menjadi perdebatan di kalangan ulama dan masyarakat Muslim. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis implikasi fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 terhadap akad jual beli minuman kombucha. Penelitian ini menggunakan metode analisis fatwa dengan mengkaji teks fatwa dan literatur terkait. Pertanyaan penelitian meliputi: (1) Bagaimana penafsiran fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 terhadap minuman kombucha? (2) Bagaimana implikasi fatwa tersebut terhadap akad jual beli minuman kombucha? Penelitian ini menggunakan pendekatan hukum empiris, yang dikenal sebagai penelitian hukum sosiologis. Sumber data yang digunakan mencakup data primer dan data sekunder, dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan uji laboratorium kombucha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 menetapkan minuman kombucha dengan kandungan alkohol di atas 0,5% haram dikonsumsi oleh umat Muslim. Implikasi fatwa ini terhadap akad jual beli minuman kombucha adalah bahwa pedagang dan konsumen Muslim perlu memperhatikan kandungan alkohol. Oleh karena itu, pedagang diharapkan memberikan informasi yang jelas mengenai kandungan alkohol pada produk yang dijual agar konsumen Muslim dapat membuat keputusan yang sesuai dengan keyakinan agama mereka.

**Kata Kunci:** *Kombucha, Fatwa MUI, Halal, Akad, Jual beli.*

## A. Pendahuluan

Dalam buku "Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal" yang diterbitkan oleh Departemen Agama, dijelaskan bahwa makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dikonsumsi atau diminum oleh manusia, termasuk bahan-bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman. Sementara itu, "halal" merujuk pada sesuatu yang diizinkan atau diperbolehkan menurut ajaran Islam [1][2]. Para ulama telah sepakat bahwa makanan dan minuman yang secara tegas dinyatakan haram dalam Alquran tidak boleh dikonsumsi, baik dalam jumlah banyak maupun sedikit.

Dalam Surat Yunus ayat 59 Allah SWT berfirman:

عَلَّمَ اللَّهُ تَتَمَّتُونَ قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ إِنَّ اللَّهَ لَكُنْزٌ بَرَّ آم

“Katakanlah: Terangkanlah kepadaku tentang rezeki yang diturunkan Allah kepadamu, lalu kamu jadikan sebagiannya haram dan (sebagiannya) halal. Katakanlah: Apakah Allah telah memberikan izin kepadamu (tentang ini) atau kamu mengada-adakan saja terhadap Allah?”. (QS. Yunus: 59) [3].

Pada prinsipnya, semua makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, sayuran, buah-buahan, dan hewan dianggap halal, kecuali jika terdapat zat beracun yang membahayakan nyawa manusia [4][5].

Salah satu produk makanan dan minuman yang melibatkan proses fermentasi yang menghasilkan kandungan alkohol adalah minuman Kombucha. Penelitian ini berfokus pada minuman kombucha, karena sebagian masyarakat sudah melakukan jual beli produk fermentasi tanpa mengetahui dasar hukum kebolehan untuk diperjualbelikan. Kombucha adalah salah satu jenis minuman hasil fermentasi dari teh. Proses pembuatan kombucha melibatkan pengolahan teh dengan cara fermentasi menggunakan ragi dan bakteri *Acetobacter xylinum*. Teh yang telah diseduh dengan air panas kemudian diberi tambahan gula sebagai pemanis dan nutrisi bagi pertumbuhan bakteri yang diinginkan. Proses fermentasi kombucha dilakukan selama 4-12 hari untuk mencapai hasil yang optimal.

Akad yang digunakan dalam jual beli Kombucha, ini tergantung pada praktik dan peraturan hukum di masyarakat dan negara yang bersangkutan. Secara umum, penjualan makanan dan minuman termasuk Kombucha bisa menggunakan berbagai jenis akad, seperti akad *murabahah*, akad *salam*, dan akad *istishna*’.

Kombucha memiliki tantangan terkait kadar alkohol, kadar alkohol dalam kombucha bervariasi antara 0,6 hingga 5 persen, tergantung pada durasi fermentasi yang dilakukan. Namun, penting untuk diingat bahwa pengurangan kadar alkohol dalam kombucha dapat mengurangi kandungan gizinya. Oleh karena itu, diperlukan upaya rekayasa dan uji laboratorium yang tepat untuk mengurangi kadar alkohol dalam kombucha tanpa mengorbankan kandungan gizinya.

Penelitian tersebut menghasilkan permasalahan yang baru, yakni untuk menganalisis aspek akad jual beli minuman kombucha dengan memperhatikan tingkat kehalalan fermentasi kombucha melalui rekayasa penurunan kadar alkohol sesuai dengan standar Majelis Ulama Indonesia (MUI), yaitu di bawah 0,5 persen. Fermentasi kombucha dengan kadar alkohol rendah (di bawah 0,5 persen) memungkinkan minuman herbal ini dapat dikonsumsi oleh konsumen muslim. Hal ini penting karena sebagian besar masyarakat Indonesia beragama Islam dan memiliki kewajiban untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal sesuai dengan standar regulasi MUI. Sebaliknya, jika produk minuman hasil fermentasi mengandung alkohol/etanol minimal 0,5 persen, maka hukumnya haram. Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan.

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut: “Bagaimana cara membuat minuman kombucha pada Indokombucha Bandung?” “Bagaimana Analisis Fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 tentang produk makanan dan minuman yang mengandung Alkohol terhadap akad jual beli minuman kombucha pada Indokombucha Bandung?” Adapun berikut tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui praktek jual beli dan pembuatan minuman kombucha pada Indokombucha Bandung
2. Mengetahui Analisis Fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018 tentang produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol terhadap jual beli minuman kombucha di Indokombucha Bandung

## **B. Metodologi Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dengan pendekatan hukum empiris. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memahami fenomena manusia atau sosial dengan memberikan gambaran yang mendalam dan kompleks melalui pengkajian hukum yang termanifestasi dalam praktek kehidupan sehari-hari masyarakat. Peneliti akan menganalisis, dan memberikan pemahaman tentang suatu kasus tertentu atau situasi yang kompleks. Metode ini melibatkan pengumpulan data secara mendalam melalui berbagai teknik seperti observasi, wawancara, analisis dokumen, dan pencatatan catatan lapangan [6].

Melalui pendekatan hukum empiris, peneliti dapat mengamati secara rinci bagaimana minuman kombucha diproduksi, termasuk tahapan fermentasi dan pengolahan yang dilakukan. Selain itu, penelitian ini juga akan melibatkan pengamatan terhadap fenomena sosial yang terkait dengan praktik jual beli minuman kombucha. Dengan demikian, studi kasus ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang minuman kombucha dan praktik jual beli yang terkait.

Adapun berikut jenis dan sumber data pada penelitian.

Sumber data penelitian adalah segala jenis informasi atau bahan yang digunakan untuk memperoleh data yang relevan dengan tujuan penelitian. Sumber data dapat berupa data primer (yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya) maupun data sekunder (yang diperoleh dari sumber yang sudah ada).

1. **Data Primer** : Data primer merupakan data yang dikumpulkan atau diperoleh secara langsung oleh peneliti dari sumbernya. Dalam penelitian ini, data primer berasal dari observasi dan wawancara langsung dengan pemilik Indokombucha Bandung. Observasi dilakukan untuk mengamati proses pembuatan minuman kombucha dan aktivitas jual beli yang terkait. Wawancara langsung dengan pemilik Indokombucha Bandung dilakukan untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam mengenai proses pembuatan minuman kombucha dan praktik jual beli minuman kombucha.
2. **Data Sekunder** : Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan atau ada sebelumnya oleh penelitian atau sumber lain. Peneliti akan menganalisis data sekunder yang telah ada. Data sekunder dalam penelitian ini berasal dari berbagai sumber, seperti jurnal ilmiah, buku-buku terkait, laporan penelitian sebelumnya, dan sumber-sumber informasi lainnya.

Berikut metode pengumpulan data pada penelitian ini.

3. **Wawancara**, Penelitian ini melibatkan proses tanya-jawab tatap muka antara peneliti dan Majelis Ulama Indonesia Jawa Barat di Jl. LL.RE Martadinata No. 10 Kota Bandung. Tujuan dari pertemuan ini adalah untuk mendapatkan informasi yang diperlukan. Dalam konteks penelitian ini, peneliti melakukan wawancara mengenai alasan mengapa diizinkan mengkonsumsi makanan atau minuman yang mengandung alkohol di bawah 0,5%.
4. Selanjutnya, peneliti juga melakukan wawancara dengan pemilik Indokombucha Bandung yang berlokasi di Jl. Cimanuk No. 6, Citarum, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40115. Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi tentang proses pembuatan minuman kombucha dan proses produksi minuman kombucha secara keseluruhan.
5. **Observasi**, Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif yang berhubungan dengan ilmu sosial dan perilaku manusia menggunakan metode observasi. Observasi juga merupakan langkah pengamatan terstruktur terhadap kegiatan manusia yang berlangsung dalam waktu yang cukup lama untuk menghasilkan fakta. Dalam penelitian ini, observasi dilakukan di Toko Indokombucha Bandung, khususnya di Jl. Cimanuk No.6 Citarum,

Kecamatan Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat.

6. Studi Literatur, Data yang digunakan oleh peneliti dalam studi literatur berasal dari berbagai sumber, termasuk artikel jurnal, buku, prosiding, dan konferensi. Selain itu, keputusan atau fatwa serta situs resmi yang terkait dengan topik kajian juga dapat menjadi sumber data yang penting. Proses pencarian data biasanya dilakukan menggunakan instrumen pencari secara online seperti Academia.edu, Google Scholar, dan Google Cendekia. Pencarian dilakukan dengan menggunakan kata-kata kunci yang relevan seperti "halal", "kombucha", "jual beli", dan "alkohol". Selanjutnya, penelusuran lebih lanjut dilakukan secara manual pada pustaka yang relevan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam.
7. Uji Laboratorium, Dalam kamus umum Bahasa Indonesia, laboratorium didefinisikan sebagai tempat untuk melakukan percobaan, penyelidikan, dan kegiatan lain yang berhubungan dengan ilmu fisika, kimia, dan sejenisnya [7]. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan uji laboratorium yang telah dilakukan sebelumnya di Jl. Setiabudi No.193 Bandung laboratorium teknologi pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Tujuan dari uji laboratorium ini adalah untuk menentukan persentase alkohol yang dihasilkan selama proses fermentasi.

Berikut metode analisis data yang dilakukan pada penelitian ini.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis yuridis normative. Yuridis normatif adalah pendekatan penelitian yang berfokus pada analisis terhadap norma hukum yang berlaku. Pendekatan ini mempelajari norma-norma hukum secara teoritis, termasuk peraturan-perundang-undangan, putusan pengadilan, doktrin hukum, dan literatur hukum lainnya [8].

Penelitian ini didasarkan pada analisis terhadap Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 tahun 2018 yang mengatur produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol. Analisis data diperoleh dari fatwa tersebut untuk menjelaskan hubungan antara peraturan dalam Fatwa MUI Nomor 10 dengan penerapannya pada kasus konsumsi minuman kombucha. Penelitian ini fokus pada proses pembuatan minuman kombucha yang mengandung alkohol dan potensi ketidaksesuaian dengan hukum yang berlaku terutama pada konsumsi minuman kombucha yang mengandung alkohol dan bertentangan dengan hukum.

### C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

#### Proses Pembuatan Minuman Kombucha di Indokombucha Bandung

Kombucha adalah minuman fermentasi yang bisa dibuat sendiri dirumah dan bisa dijadikan sebagai peluang usaha. Proses pembuatannya terdiri dari beberapa langkah penting dan persiapan yang matang sebelum memulai fermentasi. Berikut adalah alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kombucha:

#### Bahan yang Diperlukan

8. Air bersih bebas klorin
9. Teh hitam atau hijau yang berkualitas baik
10. Gula pasir
11. Scoby; adalah koloni bakteri dan ragi yang diperlukan untuk fermentasi kombucha
12. Cairan starter; Cairan starter adalah kombucha yang sudah difermentasi sebelumnya.

Langkah selanjutnya adalah merebus air dan memasukkan gula dan teh ke dalamnya. Biarkan teh direndam dalam air panas selama beberapa menit dan kemudian biarkan campuran teh dan gula didinginkan hingga mencapai suhu ruangan. Setelah campuran didinginkan, tambahkan cairan starter dan scoby ke dalam wadah fermentasi dan aduk perlahan.

#### Proses Pembuatan Minuman Kombucha

13. Langkah 1: Pastikan memiliki semua bahan dan alat-alat yang diperlukan.
14. Langkah 2: Mempersiapkan cairan teh
  - a. Mendidihkan air dalam panci stainless steel. Jumlah air yang dibutuhkan tergantung

- pada berapa banyak kombucha yang ingin dibuat.
- b. Setelah air mendidih, matikan api dan tambahkan teh hitam atau teh putih ke dalam air panas. Gunakan sekitar 1 sendok makan teh per 1 liter air.
  - c. Biarkan teh mendidih selama sekitar 10-15 menit untuk ekstraksi yang baik. Setelah itu, saring ampas teh dan tambahkan gula pasir. Gunakan sekitar 1 sendok makan gula pasir per 1 liter teh.
  - d. Aduk hingga gula larut sepenuhnya. Biarkan cairan teh mendingin sampai suhu ruangan.
15. Langkah 3: Fermentasi Kombucha
- a. Setelah cairan teh mendingin, tuangkan ke dalam wadah kaca besar.
  - b. Masukkan Scoby ke dalam cairan teh. Scoby akan mengambang dipermukaan, dan itu normal.
  - c. Tutup wadah dengan kain kasa dengan rapat, dan ikat dengan pengikat karet atau tali. Ini akan melindungi kombucha dari kontaminasi udara dan serangga.
  - d. Tempatkan wadah di tempat yang hangat dan gelap dengan suhu antara 20-30 derajat Celsius. Biarkan Kombucha fermentasi selama 7-14 hari.
  - e. Waktu fermentasi dapat bervariasi tergantung pada preferensi pribadi. Semakin lama kombucha difermentasi, maka semakin asam rasanya.
  - f. Selama proses fermentasi, scoby akan tumbuh menjadi scoby baru dan mungkin ada sedikit kerak yang terbentuk dipermukaannya. Ini adalah tanda bahwa fermentasi berjalan dengan baik.
16. Langkah 4 : Pemindahan dan Penyimpanan
- a. Setelah kombucha mencapai tingkat keasaman yang diinginkan, Kombucha dapat dipindahkan ke botol kaca kedap udara.
  - b. Pisahkan scoby dari kombucha dan letakkan di dalam wadah kaca bersama dengan sedikit cairan kombucha untuk menyimpannya.
  - c. Kombucha siap diminum, tetapi jika ingin menghasilkan kebanyakan karbonasi, biarkan botol tertutup rapat selama 1-2 hari di suhu kamar sebelum memindahkan ke dalam lemari pendingin.
  - d. Selama penyimpanan di lemari es, kombucha akan terus fermentasi dengan kecepatan yang lebih lambat. Ini akan membantu mempertahankan kualitas dan rasa kombucha.
  - e. Pastikan untuk menyimpan kombucha dalam botol kedap udara untuk mencegah kontaminasi dan menjaga karbonasi.
  - f. Selain itu bisa juga dengan menyimpan scoby yang dipisahkan dalam cairan kombucha di lemari es untuk digunakan di batch kombucha berikutnya.

Itulah cara untuk membuat minuman kombucha, penting untuk mencatat bahwa menjaga kebersihan dan ke higienisan dalam proses pembuatan kombucha untuk mencegah pertumbuhan bakteri berbahaya. Selalu pastikan bahwa peralatan dan bahan yang digunakan bersih dan bebas dari kontaminasi.

### **Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman Yang Mengandung Alkohol Terhadap Akad Jual Beli Kombucha Studi Kasus Indokombucha Bandung**

Hasil analisis kadar alkohol dalam kombucha yang tidak mengalami sterilisasi dan pasteurisasi (proses pemanasan makanan dengan tujuan membunuh organisme merugikan seperti bakteri, protozoa, kapang, dan khamir dan suatu proses untuk memperlambat pertumbuhan mikroba pada makanan) [9].

**Tabel 1.** Hasil Analisis Uji Laboratorium Kombucha

| No | Kriteria Uji             | Satuan | Hasil | Keterangan    |
|----|--------------------------|--------|-------|---------------|
| 1  | Kadar Alkohol (Sampel A) | % v/v  | 0,870 | Usia 1 minggu |
| 2  | Kadar Alkohol (Sampel B) | % v/v  | 0,330 | Usia 1 bulan  |
| 3  | Kadar Alkohol (Sampel C) | % v/v  | 0,113 | Usia 3 bulan  |

Dapat disimpulkan bahwa hasil uji untuk kadar alkohol pada sampel-sampel yang dinyatakan dalam persen volume terhadap volume (% v/v):

17. Sampel A: 0,870% (Usia 1 minggu)
18. Sampel B: 0,330% (Usia 1 bulan)
19. Sampel C: 0,113% (Usia 3 bulan)

Hasil tersebut merupakan kadar alkohol yang terdeteksi pada masing-masing sampel dengan volume 500 ml untuk setiap sampel pada rentang waktu yang disebutkan.

Berdasarkan acuan fatwa MUI mengenai standar halal untuk produk makanan/minuman, dapat disimpulkan bahwa produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol minimal 0,5% hukumnya haram, sedangkan jika kandungan alkoholnya kurang dari 0,5% hukumnya halal, asalkan secara medis tidak membahayakan. Kombucha adalah minuman fermentasi yang mengandung alkohol dan memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, jika pengujian laboratorium menunjukkan bahwa kadar alkohol dalam kombucha berada di bawah 0,5%, minuman kombucha dapat dinyatakan halal sesuai dengan standar MUI.

Hasil pengujian alkohol kombucha yang dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Pasundan menunjukkan bahwa minuman kombucha dengan usia 1 bulan memiliki kadar alkohol sebesar 0,3%, dan dengan usia 3 bulan memiliki kadar alkohol sebesar 0,1%. Hal ini sesuai dengan fatwa nomor 10 tahun 2018 yang menegaskan bahwa diperlukan waktu fermentasi selama 1-3 bulan untuk mendapatkan minuman kombucha dengan kadar alkohol di bawah 0,5% agar memenuhi standar halal dan boleh dikonsumsi dan diperjualbelikan oleh konsumen muslim.

**Tabel 2.** Implementasi Fatwa Nomor 10 Tahun 2018 Terhadap Indokombucha Bandung [10]

| No | Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol   | Implementasi Fatwa Terhadap Pembuatan kombucha dan Praktik Akad Jual Beli Indokombucha Bandung                   | Kesimpulan |
|----|---|--|------------|
| 1. | Produk minuman yang mengandung khamr hukumnya haram.  | Produk Indokombucha Bandung tidak mengandung khamr   | ✓          |
| 2. | Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol minimal 0.5%, hukumnya haram.  | Kadar alkohol Indokombucha dibawah 0,5%  | ✓          |
| 3. | Produk minuman hasil fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% hukumnya halal jika secara medis tidak membahayakan.  | Indokombucha memiliki hasil fermentasi 0,3%-0,1% dan memiliki khasiat untuk kesehatan                            | ✓          |
| 4. | Produk minuman non fermentasi yang mengandung alkohol/etanol kurang dari 0.5% yang bukan berasal dari khamr hukumnya halal, apabila secara medis tidak membahayakan, seperti minuman ringan yang ditambahkan flavour yang mengandung alkohol/etanol | Indokombucha tidak mengandung khamr, tidak membahayakan dan tambahan varian rasa menggunakan buah segar juga jus | ✓          |
| 5. | Jenis rendaman fermentasi selama tidak berlebihan dan tidak memabukkan maka boleh   | Proses fermentasi Indokombucha selama 1-3 bulan  | ✓          |

| No | Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol  | Implementasi Fatwa Terhadap Pembuatan kombucha dan Praktik Akad Jual Beli Indokombucha Bandung    | Kesimpulan |
|----|--|---|------------|
|    | diminum walaupun lebih dari 3 hari   | tidak memabukkan dan mengkonsumsinya sesuai waktu   |            |
| 6. | Alkohol itu bukanlah zat yang kotor, karena ia dipergunakan untuk bahan pembersih.. dan seringnya alkohol dipakai untuk kepentingan medis, kebersihan dan lainnya menjadikan pendapat yang menajiskan alkohol sebagai sesuatu yang berat | Indokombucha hanya minuman fermentasi yang menyehatkan, bukan bahan medis atau kebersihan lainnya | X          |
| 7. | Sertifikasi halal pada produk minuman kombucha dapat diberikan setelah melalui proses sterilisasi dan pemanasan, serta dikemas dalam bentuk serbuk yang siap dikonsumsi.   | Produk Indokombucha tidak dipanaskan dan tidak dikemas dalam bentuk serbuk                        | X          |
| 8. | Minuman beralkohol Minuman yang ditambahkan etanol dan/atau metanol dengan sengaja   | Produk Indokombucha murni dari campuran teh, gula dan scoby tidak mengandung bahan alkohol        | ✓          |

Dapat disimpulkan dari tabel di atas bahwa produk Indokombucha secara medis tidak membahayakan bahkan memiliki khasiat untuk kesehatan. Proses fermentasi Indokombucha berlangsung selama 1-3 bulan untuk mendapatkan kadar alkohol 0,113% , namun tidak memabukkan dan tetap aman dikonsumsi sesuai dengan waktu yang ditentukan.

**Tabel 3.** Implementasi Akad Jual Beli Terhadap Indokombucha Bandung

| No | Macam-Macam Akad Jual Beli   | Implementasi Terhadap Akad Jual Beli Indokombucha Bandung  | Kesimpulan |
|----|--|--|------------|
| 1. | Akad Murabahah; Jual beli barang dilakukan dengan menggunakan harga asal barang ditambah dengan tambahan keuntungan yang telah disepakati. | Jual beli produk Indokombucha tidak menggunakan harga asal barang dengan tambahan biaya                          | X          |
| 2. | Akad Salam; Pembelian barang dilakukan dengan penyerahan barang di kemudian hari, sementara pembayarannya dilakukan di muka.               | Jual beli kombucha dilakukan melalui toko online, yaitu melalui marketplace atau website.                        | ✓          |
| 3. | Akad Istishna'; Akad istisna' adalah akad di mana seseorang memesan kepada orang lain untuk membuat barang tertentu                        | Penjualan Indokombucha Bandung hanya tersedia untuk stok yang tersedia, sementara permintaan untuk rasa tertentu | ✓          |

| No | Macam-Macam Akad Jual Beli           | Implementasi Terhadap Akad Jual Beli Indokombucha Bandung   | Kesimpulan |
|----|--------------------------------------|---|------------|
|    | dengan bentuk yang telah ditentukan. | dapat dilakukan namun dengan permintaan yang sangat banyak. |            |

Dapat disimpulkan dari tabel di atas bahwa Indokombucha menggunakan tiga jenis akad sebagai berikut:

20. Akad *Murabahah*: Jual beli produk dilakukan dengan menggunakan harga asal barang ditambah dengan tambahan keuntungan yang telah disepakati. Dalam konteks Indokombucha, jual beli produk tidak menggunakan harga asal barang dengan tambahan biaya.
21. Akad *Salam*: Pembelian barang dilakukan dengan penyerahan barang di kemudian hari, sementara pembayarannya dilakukan di muka. Dalam hal jual beli kombucha, penjualan Indokombucha dilakukan melalui toko online, seperti melalui marketplace atau website, di mana pembeli melakukan pembayaran terlebih dahulu dan barang akan dikirimkan pada waktu yang ditentukan.
22. Akad *Istishna'*: Akad *istishna'* adalah akad di mana seseorang memesan kepada orang lain untuk membuat barang tertentu dengan bentuk yang telah ditentukan. Dalam konteks Indokombucha, penjualan produk ini hanya tersedia untuk stok yang tersedia saat ini, sementara permintaan khusus untuk rasa tertentu belum dapat dilakukan, kecuali untuk pesanan dalam jumlah yang sangat banyak.

#### D. Kesimpulan

Analisis fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 tentang produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol telah dilakukan terhadap akad jual beli minuman kombucha, dengan studi kasus Indokombucha Bandung. Berikut adalah kesimpulan yang diambil:

23. Kombucha dibuat dengan menggunakan dua bahan utama, yaitu teh (teh hitam atau teh hijau) dan SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast). Gula juga ditambahkan ke dalam campuran teh dan SCOBY. Proses fermentasi kombucha dilakukan selama 7-14 hari dengan suhu ruangan dan tingkat keasaman yang diinginkan.
24. Pembuatan minuman kombucha melibatkan proses fermentasi yang menghasilkan kandungan alkohol. Untuk memastikan bahwa kombucha memenuhi pedoman fatwa Nomor 10 Tahun 2018 mengenai produk makanan dan minuman yang mengandung alkohol, perlu dilakukan uji laboratorium untuk mengukur kadar alkoholnya. Hasil uji laboratorium di Laboratorium Teknik Pangan Universitas Pasundan menunjukkan bahwa kadar alkohol dalam Indokombucha Bandung mencapai 0,113% dalam rentang waktu fermentasi selama 3 bulan. Kadar alkohol yang sesuai minuman kombucha dapat diperjualbelikan. Indokombucha Bandung menggunakan 2 jenis akad dalam jual belinya, menggunakan Akad *istishna'* penjualan produk ini hanya tersedia untuk stok yang tersedia saat ini, sementara permintaan khusus untuk rasa tertentu belum dapat dilakukan, kecuali untuk pesanan dalam jumlah yang sangat banyak menggunakan, kemudian akad *salam*, yang merupakan bentuk transaksi dengan sistem pembayaran secara disegerakan sesuai kesepakatan, dengan penyerahan barang yang dilakukan di kemudian hari. Akad-akad ini mencakup prinsip-prinsip syariah dalam jual beli, sesuai dengan pedoman yang ditetapkan.

## Daftar Pustaka

- [1] Departemen RI, “Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal,” Jakarta, 2003, p. 7.
- [2] Ratih Rahayu and Akhmad Yusup, “Analisis Kesadaran Hukum dan Perlindungan Pelaku Usaha terhadap Konsumen tentang Kepemilikan Sertifikat Halal,” *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, pp. 129–136, Dec. 2022, doi: 10.29313/jres.v2i2.1390.
- [3] D. A. RI, Ed., *Al-quran dan Terjemahnya, Qs. Yunus:59*. Bandung: Diponegoro, 2019.
- [4] Departemen Agama RI, *Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal*. Jakarta: Departemen Agama RI, 2003.
- [5] H. Baihaqqi and Z. F. Nuzula, “Tinjauan Fiqih Muamalah terhadap Praktik Jual Beli Tahu dan Tempe di Pasar Ciroyom Bandung,” *Jurnal Riset Ekonomi Syariah*, pp. 105–112, Dec. 2022, doi: 10.29313/jres.v2i2.1363.
- [6] R. K. Yin, “Case study research and applications,” in *Design and methods*, Sage Publications, 2018.
- [7] dkk Saleh H. Emha, *Pedoman Penggunaan Laboratorium Sekolah*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2002.
- [8] Soerjono Soekanto & Sri Mamudja, *Penelitian Hukum Normatif (Suatu Tinjauan Singkat)*. Jakarta: Rajawali Pers, 2001.
- [9] Louis Pasteur, *Biographical Dictionary of the History of Technology*. London and New York: Taylor and Francis, 2002.
- [10] Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, “Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 10 Tahun 2018 Tentang Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Alkohol/Etanol,” 2018.