

Korelasi Dalil Al-Quran terhadap Minuman Legen atau Tuak Khas Tuban dalam Perspektif Ilmu Kimia

Dhiya H. Laili^{1*}, Diah I. Martanti¹, Dian Damayanti¹, Hafidhoh 'Iffah¹, Siti Khumairoh¹, Syifa A. Malsa¹, and Fachri Hakim¹.

¹Program Studi Pendidikan Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang, Indonesia.

*Email: dhiya_hasna_laili_2008076050@walisongo.ac.id

ABSTRACT

This research discusses about forbidden foods in an Islamic religious perspective, with a focus on typical foods in Indonesia. Food is a basic necessity for human life and has an impact on body health and daily activities. Islam has the concept of halal and thayyib in consuming food, which requires food to be obtained properly and does not harm health. The verses in the Qur'an explain the prohibition against consuming foods such as carrion, blood, pork, and the flesh of animals that are not slaughtered in the name of Allah. This prohibition has a scientific basis and shows that unclean food can have a major impact on the metabolism of the body's metabolism. Recent research has also shown the negative impact of unclean foods and drinks on human growth. Besides that, this research also explains about lelgeln, a traditional Indonesian drink, which is made from siwalan sap. Lelgeln has a sweet taste and good quality if it is rounded without any mixture of non-halal ingredients. However, if the round-up process is not in accordance with religious law, the law can turn into a lawful that contains alcohol and is forbidden in Islam. Therefore, this research provides an understanding of the importance of following the principles of halal food in everyday life.

Keywords: Halal, Haram, Lelgeln, Wine, Chemical

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang makanan haram dalam perspektif agama Islam, dengan fokus pada makanan khas di Indonesia. Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia dan memiliki pengaruh terhadap kesehatan tubuh dan aktivitas sehari-hari. Islam memiliki konsep halal dan thayyib dalam mengonsumsi makanan, yang mengharuskan makanan diperoleh secara baik dan tidak merugikan kesehatan. Ayat-ayat dalam Al-Qur'an menjelaskan larangan mengonsumsi makanan seperti bangkai, darah, daging babi, dan daging hewan bukan disembelih atas nama Allah. Larangan ini memiliki dasar ilmiah dan menunjukkan bahwa makanan haram dapat berdampak buruk pada sistem metabolisme tubuh. Penelitian terkini juga menunjukkan dampak negatif makanan dan minuman haram terhadap tubuh manusia. Selain itu, penelitian ini juga menjelaskan tentang legen, minuman tradisional Indonesia, yang dibuat dari nira siwalan. Legen memiliki rasa manis dan berkualitas baik jika dibuat tanpa campuran bahan yang tidak halal. Namun, jika proses pembuatannya tidak sesuai dengan syariat agama, legen bisa berubah menjadi tuak yang mengandung alkohol dan

diharamkan dalam Islam. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan pemahaman tentang pentingnya mematuhi prinsip-prinsip makanan halal dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci: Halal, Haram, Legen, Tuak, Kimia

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan ribuan budaya dan kearifan local (*local wisdom*). Keberagaman yang dimiliki mempengaruhi berbagai aspek kehidupan termasuk pada makanan khas. Makanan menjadi salah satu kebutuhan yang pokok bagi kehidupan karena dibutuhkan sebagai bahan baku metabolisme tubuh dan pemenuhan kecukupan gizi. Dari sudut pandang ilmu kesehatan, makanan yang dianjurkan untuk dikonsumsi harus memiliki sanitasi yang baik serta terhindar dari berbagai jenis kontaminasi penyakit. Hal ini menjadi penting karena segala sesuatu yang dikonsumsi berpengaruh terhadap kinerja tubuh dan aktivitas sehari-hari.

Makanan juga mendapatkan perhatian khusus dalam islam. Aktivitas makan bukan sekadar kegiatan biasa namun dapat memiliki nilai ibadah apabila cara mendapatkan dan pelaksanaannya sesuai syariah. Islam mengemukakan konsep halal dan thayyib pada makanan yang diperbolehkan untuk dikonsumsi. Konsep ini menjadi dasar dalam segala ibadah serta pedoman dalam mengonsumsi makanan. Perkara halal dan thayyib dalam makanan yang dianjurkan memuat makna bahwa setiap makanan harus diperoleh dari cara yang baik serta tidak menimbulkan kemudharatan terhadap kesehatan.

Pandangan mengenai kriteria makanan yang baik menurut islam dan kesehatan memiliki hubungan yang sama yaitu harus baik bagi kesehatan. Salah satu ayat al-Qur'an yang memuat mengenai makanan yang haram yaitu Q.S Al-Maidah ayat 3. Allah menjelaskan bahwa makanan yang berasal dari bangkai, darah, daging babi, serta daging hewan bukan disembelih atas nama Allah tergolong pada makanan haram. Makanan tersebut berdampak buruk bagi

tubuh karena akan mengganggu sistem metabolisme tubuh. Kriteria halal yang telah ditetapkan islam sudah sangat jelas. Hal ini juga sebaiknya bisa diterapkan pada makanan khas yang ada di Indonesia. Namun di beberapa daerah makanan khas yang dimiliki ada yang diperoleh dari bahan yang tidak halal atau cara perolehannya tidak baik.

Seiring dengan berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan menjadikan semakin banyak pula penelitian dibidang kedokteran, farmasi, dan sains. Termasuk mengenai dampak negatifnya makanan yang tidak halal dan *thoyyib*. Di balik larangan yang tertera di dalam Al-Quran pasti terkandung kebaikan dan manfaat bagi yang menaatinya. Al-Quran merevolusi konsep yang sudah baku dan menjadi kebiasaan masyarakat kemudian mengganti dengan konsep baru yang mencerahkan dan membebaskan (Riyani, 2016).

Peristiwa dan fenomena dalam Al-Quran yang diturunkan 14 abad yang lalu telah banyak dibuktikan kebenarannya secara ilmiah pada masa sekarang. Seperti misalnya adanya sungai didasar laut (Ar-Rahman: 19-20 dan Al-Furqon: 53), teori ledakan big bang (Al-Anbiya': 30), dan tahap perkembangan janin dalam rahim (Az-Zumar: 6). Selain itu, di dalam Al-Quran juga banyak diterangkan mengenai larangan untuk mengonsumsi beberapa jenis makanan seperti bangkai, darah dan babi (Al-Baqarah: 173) serta khamr (Al-Maidah: 3).

Begitu pula penelitian terkini mengenai makanan dan minuman yang mempengaruhi aktivitas tubuh. Makanan dan minuman haram seperti babi, bangkai, makanan yang menjijikkan, darah dan minuman keras merupakan makanan dan minuman yang dilarang dikonsumsi oleh

seorang muslim. Selain sebagai ujian keimanan, mengkonsumsi makanan dan minuman haram juga menimbulkan banyak mudharat bagi tubuh manusia (Zulaekah S, 2005)

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif studi literatur. Peneliti mengkaji literatur terdahulu dengan mengumpulkan artikel jurnal terkait dalil makanan haram, pembuatan legen atau tuak, proses kimia dalam pembuatan legen, serta kandungan kimia minuman legen. Hasil telaah literatur dianalisis dan dikemukakan menjadi gagasan baru.

HASIL DAN DISKUSI

Pengertian Makanan Haram

Haram secara etimologis adalah berarti sesuatu yang dilarang menggunakannya. Haram merupakan salah satu bentuk hukum taklifi dalam istilah Hukum Islam haram bisa dipandang dari dua segi: pertama, dari segi batasan dan esensinya, dan kedua, dari segi bentuk dan sifatnya. Dari segi batasan dan esensinya, Imam al-Ghazali merumuskan haram dengan dalil yang berbunyi:

ما طلب الشارع تركه على وجه الحتم والإلزام

“*Sesuatu yang dituntut Syari’at untuk ditinggalkan melalui tuntutan secara pasti dan mengikat*”.

Makanan haram adalah makanan yang dilarang dikonsumsi menurut syari’at agama Islam, keharamannya ini karena dua sebab yaitu haram *lidzatihi* dan haram *lighairihi*. Haram maksudnya hukum asal makanan itu sendiri memang sudah diharamkan oleh Allah dan Rasul-Nya yang dijelaskan dalam *lidzatihi* Al-Qur’an dan Hadits seperti babi, sedangkan haram *lighairihi* maksudnya substansi bendanya halal (tidak haram) namun cara penanganannya atau memperolehnya tidak dibenarkan oleh ajaran Islam. Dengan demikian keharaman *lighairihi* terbagi menjadi dua: pertama, bendanya halal tapi cara penanganannya tidak

dibenarkan oleh ajaran Islam misalnya menyembelih kambing tanpa mengucapkan basmalah, sedang yang kedua, bendanya halal tapi diperoleh dengan jalan atau cara yang dilarang oleh agama, misalnya mencuri.

Dalil yang menjelaskan hukum semua makanan yang langsung dinyatakan haram terdapat pada penggalan dari Q.S Al-Maidah ayat 3, yang berbunyi :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْوَاجِ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ

“*Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan azlam (anak panah), (karena) itu suatu perbuatan fasik.*”

Dalam ayat tersebut, makanan yang dinyatakan haram adalah:

- 1) Bangkai
- 2) Darah
- 3) Daging babi
- 4) Daging hewan yang disembelih atas nama selain Allah Swt
- 5) Hewan yang mati karena tercekik, dipukul, terjatuh, ditanduk hewan lain, diterkam binatang buas
- 6) Hewan yang disembelih untuk berhala.

Adapun beberapa sebab suatu makanan menjadi haram menurut Syekh Abu Malik Kamal Bin As-Sayyid Salim dalam kitabnya Shahih Fiqih Sunnah menyebutkan bahwa makanan dan minuman menjadi haram karena salah satu dari lima sebab berikut:

- a) Membawa mudharat pada badan dan akal.

- b) Memabukkan. Merusak akal, dan menghilangkan kesadaran (seperti khamar dan narkoba).
- c) Najis atau mengandung najis.
- d) Menjijikkan menurut pandangan orang kebanyakan yang masih lurus fitrahnya.

Tidak diberi izin oleh syariat karena makanan atau minuman tersebut milik orang lain. Artinya haram mengkonsumsinya tanpa seizin pemiliknya.

Asal Usul Legen dan Tuak

Legen adalah minuman yang dibuat dari sadapan bunga siwalan atau lontar. Bunga pohon lontar yang berbentuk sulur dipotong perlahan dan menampung hasil sadapannya. Proses ini membutuhkan waktu sepanjang malam. Ini adalah cairan yang kemudian diproses menjadi legen. Legen berwarna putih keruh secara fisik. Nama legen juga dianggap berasal dari Bahasa Jawa, dari kata "legi", yang berarti manis. Legen memiliki rasa yang manis dan khas, sepertinya mengandung soda. Oleh karena itu, aroma legen ini tidak semanis rasanya. Ini adalah aroma legen yang menjadi salah satu tanda kenikmatan legen. Semakin buruk aroma legen, semakin buruk pula kualitasnya.

Bahan utama dari legen sendiri adalah air nira biasanya diambil dari sadapan air getah dari tandan bunga berbagai jenis palma, seperti aren, kelapa, sagu, lontar, dan siwalan. Ada dua jenis pohon siwalan: yang pertama memiliki bunga manggar yang menyerupai kelapa dan menghasilkan buah siwalan dengan isinya mirip kolang-kaling yang empuk, kenyal, dan manis. Yang kedua hanya memiliki bunga berbentuk sulur yang digunakan untuk menyadap getahnya menjadi legen. Bentuk dari pohon siwalan ini mirip dengan tanaman palem raja atau kelapa. Ketinggiannya bisa mencapai puluhan meter dan umurnya bisa mencapai puluhan tahun. Tanaman yang memiliki daun yang lebar ini disebut *Borassus flabellifer*.

Pengambilan nira dimulai dengan pukulan atau pukulan tandan bunga dari

pangkal pohon ke arah bunganya . Ini dilakukan sampai bunga berguguran, yang dapat memakan waktu hingga sebulan. Ketuk-ketukan ini dilakukan untuk melemaskan pori-pori atau jalur keluar nira supaya lebih lancar dan deras.

Air legen memiliki rasa manis. Namun, sayangnya rasanya tidak akan bertahan lama karena beberapa mikroba dapat dipanaskan dalam beberapa jam. Legen yang tidak dikonsumsi dengan cepat akan terfermentasi dan menjadi tuak.

Berbeda dengan legen, tuak memiliki rasa pahit dan banyak alkohol, yang membuatnya memabukkan. Tuak biasanya disajikan dalam wadah gelas bambu. Masyarakat Tuban menyukai minuman tuak karena dianggap baik untuk kesehatan, meskipun rasanya pahit dan memabukkan. Selain itu, dipercaya bahwa tuak dan legen dapat mengurangi kadar kapur yang tinggi dalam air minum Tuban.

Minuman tuak sendiri ini terbuat dari nira kelapa atau pohon penghasil nira lainnya, seperti siwalan, yang disimpan selama beberapa hari. Getah bunga pohon siwalan adalah bahan utama dari minuman tuak. Dengan adanya kadar alkohol sekitar 4%, minuman tuak termasuk dalam kategori minuman keras yang diharamkan dalam Islam. Perbedaan legen dan tuak sendiri adalah dilihat dari segi proses pembuatannya. Legen lebih murni karena dibuat tanpa campuran getah pohon lontar yang dikumpulkan langsung. Tidak seperti tuak, getah pohon lontar yang diproses menjadi tuak memiliki rasa yang berbeda karena proses pembuatannya dicampur dengan babakan atau kulit pohon. Jika Anda terlalu banyak minum, rasanya lebih pahit.

Proses Pembuatan Legen secara mekanisme dan kimiawi

Legen nira atau yang biasa disebut oleh masyarakat tuak sendiri diperoleh dari pohon siwalan (Pratama dkk., 2015). Proses pembuatan tuak sendiri adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan Pohon Siwalan

Pemilihan pohon siwalan yang berusia kurang lebih 15 tahun ke atas. Semakin tinggi bogor maka tuak yang dihasilkan akan semakin banyak. setelah proses pemilihan pohon dan pembuatan Tatar, barulah petani mulai melakukan penyadapan Wolo untuk dihasilkan Tuak. Wolo masih tidak bisa menghasilkan Tuak begitu saja. Harus melalui proses-proses selanjutnya. Pohon Siwalan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Penyadapan wolo

2. Proses Gathik

Gathik adalah proses pemijatan wolo. Proses ini biasanya menggunakan bamboo yang sudah dibentuk seperti gunting untuk menjepit wolo. Tujuan dilakukan ini adalah agar cairan nira cepat keluar dari wolo.

3. Perendaman Wolo

Wolo direndam selama 2 hari dan dilakukan diatas bogor. Hal ini bertujuan untuk memancing cairan nira yang keluar dari wolo agar lebih deras.

4. Pengirisan Wolo

Wolo akan diiris tipis-tipis seperti uang logam. Setelah wolo diiris tipis-tipis, kemudian cairan nira yang keluar akan diwadahi bethek yang sudah dibuat sebelumnya. Bethek ini berbentuk seperti tabung yang panjangnya berkisar 50 cm – 70 cm. Bethek ini dibuat dari bambu yang telah dipotong menyesuaikan sekatnya (Alfredo, 2018).

5. Pembibitan Tuak

Cairan nira yang keluar tidak akan jadi Tuak tanpa dilakukan pembibitan Tuak sebelumnya. cairan nira yang keluar akan secara otomatis mengalami fermentasi dengan bibit yang sudah dicampurkan tadi, dan akan menghasilkan Tuak. Karena tanpa pembibitan Tuak, cairan nira yang keluar hanya akan menjadi Legen..

Rasa Tuak yang dihasilkan ini pun tergantung dengan babakan (ramuan) yang dicampurkannya. Babakan atau jatu yang dicampurkan biasanya menggunakan sepet (sabut kelapa) atau kulit buat juwet.

Reaksi kimia yang terjadi dalam proses fermentasi nira adalah sebagai berikut :

(1) $\text{Sukrosa} + \text{H}_2\text{O} \Rightarrow \text{Glukosa} + \text{Fruktosa}$
 Monosakarida dalam bentuk glukosa atau fruktosa ($\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$) dapat langsung terfermentasi, tetapi disakarida seperti sukrosa ($\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$) harus dihidrolisadahu menjadi glukosa atau fruktosa. Apabila pH nira turun (asam) atau terdapat beberapa enzim invertase yang berasal dari mikroorganisme, maka akan terjadi inversi sukrosa menjadi glukosa atau fruktosa (Burhanudin & Arbianto, 2008).

(2) $\text{Fruktosa} \Rightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 2 \text{CO}_2$

Pada reaksi ini terjadi proses fermentasi yang menghasilkan alkohol dan dilepaskannya CO_2 (Burhanudin & Arbianto, 2008).

(3) $\text{Etil alkohol} + \text{O}_2 \Rightarrow \text{CH}_3\text{COOH} + \text{H}_2\text{O}$

Pada reaksi ini terjadi penguraian sejumlah alkohol menjadi asam asetat apabila terjadi oksidasi atau adanya aktivitas *Acetobacter sp.* Perubahan atau reaksi (1) sampai (2) merupakan kegiatan mikroorganisme (ragi) *Saccharomyces sp.* Sedangkan produk $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ dari proses (2) sampai (3) merupakan kegiatan bakteri *Acetobacter sp.* (Burhanudin & Arbianto, 2008).

Tuak dibuat secara konvensional, sehingga tidak diketahui kadar alkohol dan jumlah sel ragi *Saccharomyces tuacdi*

dalam tuak tersebut (Mulyawanti dkk., 2011). Tuak yang merupakan minuman beralkohol yang tidak jauh berbeda dengan miras (minuman keras) lainnya. Nira Aren yang merupakan bahan dasar pembuatan tuak mengandung alkohol dengan kadar 4 %.

Kandungan Zat Kimia pada Legen dan Tuak

Legen (nira) merupakan cairan atau air yang keluar dari bunga jantan dari pohon siwalan yang dipotong bagian ujungnya dan diberi wadah penampung dan belum mengalami fermentasi (Adjat Sudradjat, 2015).

Menurut Guntara dan Soesarsono (1980) dalam Adjat (2015), melalui penelitiannya menyatakan bahwa umumnya legen (nira) memiliki komposisi yang terdiri dari air, sukrosa, gula reduksi, bahan organik dan bahan anorganik. Kadar air mendominasi dalam legen (nira) sekitar 75-90%. Sukrosa menjadi bagian terbesar berbentuk zat padat dalam legen (nira) yang berkisar 12,30-17,40%. Kadar gula reduksi dalam legen (nira) berkisar 0,50-1,00% dan bagian sisanya berupa senyawa organik dan anorganik yang salah satunya adalah kalsium. Namun, kandungan kalsium dalam legen (nira) sangat sedikit (Faiza & Mussyafaah, 2020).

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, legen yang di biarkan lambat laun akan berubah menjadi tuak. Legen akan berubah menjadi tuak apabila didiamkan dalam suhu ruang selama lebih dari 1 hari. Dengan kata lain, tuak merupakan hasil fermentasi alamiah gula pada legen (nira) akibat dari adanya proses enzimatik. Bahan utama dalam proses ini adalah glukosa.

Menurut Abdul dan Muhammad (1981) dalam Adjat (2015), perubahan legen menjadi tuak mengalami metabolisme tipe *anaerobic*. Sehingga, menghasilkan sejumlah kecil energi, karbon dioksida, air, dan produk akhir *metabolic organic* lain seperti asam laktat, asam asetat dan etanol.

Legen (nira) yang sudah berubah menjadi tuak mempunyai kadar alkohol yang tinggi. Semakin lama penyimpanan dalam suhu ruang, semakin tinggi kadar alkoholnya.

Mengonsumsi tuak dalam jumlah sedikit dapat menciptakan keramahan. Namun, apabila konsumsinya berlebihan akan mengganggu kemampuan berpikir, gerak tubuh, gangguan bicara, dll. Gejala-gejala tersebut umumnya dikenal dengan kondisi mabuk. Dampak terburuk akibat mengonsumsi tuak berlebih dapat mengakibatkan pingsan, koma bahkan kematian (Nashirun, 2020).

KESIMPULAN

Mengonsumsi makanan yang baik bagi kesehatan termasuk dalam konsep halal dan *thayyib*. Islam memiliki konsep halal dan *thayyib* dalam mengonsumsi makanan, yang mengharuskan makanan diperoleh dengan cara yang baik dan tidak membahayakan kesehatan. Indonesia sebagai negara dengan ribuan *local wisdom* memiliki banyak jenis minuman dan makanan khas. Salah satu minuman khas dari Tuban yaitu Legen atau Tuak menjadi kekayaan *local wisdom* yang masih diproduksi hingga saat ini. Pembuatan minuman ini biasanya melibatkan berbagai proses, salah satunya adalah fermentasi. Dari proses tersebut dihasilkan Legen memiliki rasa manis dan dianggap lebih murni daripada tuak, yang memiliki rasa pahit dan mengandung alkohol. Sehingga, melalui artikel ini dikaji mengenai korelasi dalil al quran terhadap minuman legen atau tuak dalam perspektif kimia.

REFERENSI

- Abdul, B &, Muhammad, F, (1981). *Mu'jam al – Mufahras li Alfaz Al Qu'an al – Karim*. Beirut: Dār al-Fikr.
- Adjat, S. F. A. (2015). Analisa Kadar Kalsium Pada Legen (Nira) Sebelum Dan Sesudah Penyimpanan Secara Kompleksometri. *Jurnal Sains*.
- Alfredo. (2018). Legen dan Tuak. Diakses pada 12 Juni 2023, dari <https://budaya->

- indonesia.org/Legen-dan-Toak.
- Burhanudin, A. Y., & Arbianto, B. (2008). "Seminar Tugas Akhir S1 Jurusan Teknik Kimia UNDIP 2009." 9–13. <http://www.clicktoconvert.com>
- Faiza, N & Musyafaah N. (2020). Penjualan Tuak di Paciran Lamongan Perspektif Hukum Pidana Islam. Al-Jinayah: *Jurnal Hukum Pidana Islam*, Vol. 6 No. 2 (2020): Desember 2020, 285-316.
- Nashirun. (2020). *Makanan halal dan haram dalam perspektif Al-Qur'an*. Institut Agama Islam Sultan Muhammad Syaifuddin S
- Mulyawanti, I., Setyawan, N., Nur, A., Syah, A., Balai, R., Penelitian, B., Pengembangan, D., Pertanian, P., Tentara Pelajar, J., & 12 Bogor, N. (2011). Evaluasi Mutu Kimia, Fisika dan Mikrobiologi Nira Aren (Arenga Pinnata) Selama Penyimpanan Chemical, Physical, Microbiology Property Evaluation of Neera (Arenga pinnata) during Storage. *Agritech*, 31(4), 325–332.
- Pratama, F., Susanto, W. H., & Purwantiningrum, I. (2015). Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi Dan Natrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1272–1282.
- Riyani, I. (2016). Menelusuri Latar Historis Turunnya Al-Qulr'an Dan Proses Pembentukan Tatanan Masyarakat Islam. In *Al-Bayan J. Studi Ilmul Al-Qulr'an dan Tafsir 1* (pp. 27–34).
- Zulaekah S, K. Y. (2005). Halal dan haram makanan dalam islam. *SUHUF*, 17(1), 25–35.