

Tinjauan Maqasid Syari'ah Terhadap Penyajian Makanan yang Dihias dengan Serbuk Emas

Umi Aulia

Fakultas Syariah dan Hukum
Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Kalijaga Yogyakarta
Email: umiaulia18@gmail.com

Abstrak

Emas kini digunakan sebagai hiasan pada makanan untuk menghasilkan suatu sajian makanan yang mewah. Tren makanan ini menjadi viral di kalangan konsumen, sehingga banyak para produsen yang berlomba-lomba membuat makanan dengan taburan emas dalam segala bentuk. Emas tersebut tergolong bahan tambahan makanan yang bersifat inert (tidak bereaksi). Tren makanan yang bertabur emas bagi sebagian orang dianggap sebagai suatu hal yang berbahaya, karena konsumen menelan sesuatu yang sebenarnya tidak lazim untuk dikonsumsi. Sedangkan dalam Islam, kita tidak diperkenankan untuk melakukan perbuatan yang dapat membahayakan diri sendiri maupun orang lain. Berdasarkan masalah tersebut, penyusun tertarik untuk meneliti bagaimana analisis Maqasid Syari'ah terhadap penyajian makanan yang dihias dengan serbuk emas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan yang dihias dengan serbuk emas menggunakan jenis edible gold yang memiliki label food grade. Label tersebut merupakan jaminan kandungan emas yang aman atau tidak beracun untuk dikonsumsi. Jenis logam emas tersebut dapat larut dalam tubuh. Mengenai keamanan gold leaf, European Food Safety Authority menyatakan penggunaan emas untuk menghias makanan diperbolehkan walaupun data keamanan belum komprehensif. Namun, data toksikologi yang memaparkan secara lengkap terkait efek samping dari edible gold belum ada. Oleh karena itu hukumnya mubah (boleh) untuk dikonsumsi. Perspektif Maqashid Syari'ah, dalam menganalisis permasalahan tersebut yaitu bahwa kehidupan manusia tidak bisa terlepas dari makanan sebagai media untuk bertahan hidup. Di masa kini, makanan telah menjadi sebuah fenomena tersendiri yang menarik perhatian manusia, bukan sekedar untuk menghilangkan rasa lapar saja, namun ada

sebuah makna yang tersembunyi di balik makanan. Salah satu makna yang tersembunyi di dalam makanan dapat digali melalui kajian seni dan estetika. Ternyata ada sebuah makna yang dapat menjadikan makanan sebagai sebuah seni. Hal ini dapat dicapai melalui apresiasi estetik yang melibatkan fungsi persepsi dan penggalan makna oleh manusia itu sendiri.

Kata kunci: Makanan, *maqashid syari'ah*, serbuk emas.

A. Pendahuluan

Manusia hidup selalu berurusan dengan masalah kebutuhan dan harapan. Kebutuhan adalah keinginan yang timbul dalam diri manusia terhadap benda atau jasa yang dapat memberikan kepuasan jasmani dan rohani untuk mencapai kemakmuran,¹ sedangkan harapan adalah keinginan yang belum terwujud dan diupayakan agar terwujud.²

Kebutuhan manusia pada dasarnya tidak ada yang sama. Faktor yang menyebabkan perbedaan kebutuhan yaitu, pertama: masalah pribadi misalnya perbedaan fisik, perbedaan usia dan perbedaan jenis kelamin, kedua: perbedaan jumlah anggota keluarga, ketiga: perbedaan status ekonomi, keempat: perbedaan status pendidikan, dan yang kelima: perbedaan lingkungan hidup.³

Kebutuhan dasar manusia merupakan suatu kebutuhan yang dianggap sangat penting sehingga seorang manusia dapat hidup layaknya manusia. Para ahli ekonomi sosial mengacu pada apa yang dikatakan oleh Aristoteles dalam *Etika Nikomachea* bahwa kebutuhan dasar manusia menyangkut semua dimensi yang dimiliki manusia⁴. Artinya kebutuhan manusia untuk menjadi manusia memiliki tingkatan yang sepadan, mulai dari taraf kebutuhan material, kesehatan, kebutuhan sosial, hingga kebutuhan untuk menjadi diri sendiri. Oleh sebab itu manusia berhak mengambil inisiatif untuk

¹ <http://www.damaruta.com/2015/01/kebutuhan-manusia-dan-cara-manusia.html>, akses tanggal 5 Februari 2018.

² Sujarwa, *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar: Manusia dan Fenomena Sosial Budaya* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010), hlm. 167.

³ <http://www.damaruta.com/2015/01/kebutuhan-manusia-dan-cara-manusia.html>, akses tanggal 5 Februari 2018.

⁴ Mikael Dua, *Filsafat Ekonomi: Upaya Mencari kesejahteraan Bersama* (Yogyakarta: Kanikus, 2008), hlm. 107.

memenuhi kebutuhannya, seperti mendapatkan kehidupan yang sehat melalui makanan.

Tubuh manusia bisa tumbuh karena adanya zat-zat yang berasal dari makanan. Oleh sebab itu, untuk dapat melangsungkan hidupnya manusia mutlak memerlukan makanan. Zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia dan berasal dari makanan itu disebut dengan zat-zat yang diperlukan oleh tubuh. Untuk mendapatkan tubuh yang bugar dan sehat dibutuhkan unsur gizi seimbang. Unsur gizi seimbang meliputi karbohidrat, lemak vitamin mineral dan air.

Pola konsumsi masyarakat saat ini telah berubah. Kegiatan konsumsi yang dilakukan oleh masyarakat tidak hanya didorong oleh adanya kebutuhan akan fungsi suatu barang tersebut, melainkan didasari oleh keinginan yang sifatnya untuk menjaga gengsi. Hal ini karena semakin banyak penawaran dari produk terbaru yang promosinya dilakukan melalui media cetak maupun elektronik bahkan melalui penjualan langsung di tempat yang membuat konsumen menjadi mudah terpengaruh untuk mencoba ataupun membeli barang tersebut walaupun sebenarnya barang tersebut tidak diperlukan.

Khususnya masyarakat kota, kegiatan yang dilakukan oleh mayoritas masyarakatnya lebih banyak menghabiskan waktu di luar rumah, menikmati banyak aktivitas dan berupaya untuk mencari lebih banyak pengalaman. Kelas konsumen ini pada umumnya saling terkoneksi, gesit, terekspos pada informasi dan terbuka untuk mencoba hal baru. Gaya hidup yang seperti ini memberikan perubahan terhadap perilaku konsumen dalam mengalokasikan pengeluarannya, terutama untuk produk-produk siap santap.

Banyak restoran dan kafe yang bermunculan di kota-kota besar yang secara khusus dirancang untuk menarik perhatian konsumen sebagai tempat alternatif untuk makan selain di rumah. Pemilik restoran dan kafe tahu bahwa kebiasaan baru masyarakat perkotaan di masa kontemporer ini adalah berwisata kuliner. Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan yang dilakukan banyak orang dalam bidang kebutuhan makan untuk hiburan. Gaya hidup yang menjadikan berwisata kuliner dianggap sebagai sebuah aktivitas yang menyenangkan, oleh karena itu restoran dan kafe yang bermunculan berlomba-lomba

untuk menciptakan makanan dengan penampilan yang unik, agar dapat menarik perhatian konsumen sebanyak-banyaknya.

Konsep yang diusung oleh mayoritas restoran ini dapat bermacam-macam, seperti restoran yang menawarkan makanan ala Asia, Eropa, Amerika, dan Afrika. Isu tentang makanan yang sebelumnya dianggap minor, pada masa kontemporer ini sedang berada di atas angin, ditambah pula munculnya stasiun televisi yang khusus menawarkan program-program seputar kuliner. Dapat disimpulkan bahwa makanan sudah beralih status dan perannya dalam kehidupan manusia. Makanan bukan dipandang lagi sebagai sebuah kebutuhan untuk menghilangkan rasa lapar, melainkan dianggap sebagai sebuah media yang dapat menyalurkan nilai-nilai tertentu, misalnya sumber kesenangan dan kenangan. Masyarakat saat ini bersaing untuk dapat menikmati makanan di restoran dan kafe yang menawarkan penampilan dan citarasa makanan yang khas sehingga membuat konsumen merasa terkagum-kagum.

Perkembangan makanan pada saat ini telah sampai pada kondisi dimana begitu banyak bahan baku dan tambahan yang digunakan untuk memproduksi suatu penyajian makanan. Belakangan ini emas tengah diperbincangkan dalam dunia kuliner. Emas sebagai logam mulia dapat digambarkan sebagai suatu barang yang berharga, anggun, mahal, berkilau, dan mewah. Barang ini adalah mineral berharga yang biasanya digunakan sebagai perhiasan. Terlebih lagi bagi sebagian kalangan masyarakat, menggunakan perhiasan yang terbuat dari emas dapat menunjukkan simbol kemewahan dan status sosial dalam masyarakat.

Tidak hanya jadi perhiasan, emas kini digunakan sebagai hiasan pada makanan untuk menghasilkan suatu olahan makanan yang mewah. Tren makanan ini menjadi viral di kalangan konsumen, sehingga banyak para produsen yang berlomba-lomba membuat makanan yang dihias dengan emas dalam segala bentuk. Emas tersebut tergolong bahan tambahan makanan yang bersifat *inert* (tidak bereaksi), meski begitu keamanan penggunaannya masih diperdebatkan.⁵ Emas yang terdapat di dalam makanan tidak memberikan tambahan nutrisi apapun dan tidak banyak menambah kenikmatan pada

⁵ <https://www.femina.co.id/article/serbuk-emas>, akses pada 24 Januari 2018.

makanan, melainkan hanya sekedar menambah sensasi atau sugesti positif saja.

Makanan yang menawarkan penampilan dan citarasa yang baik memang tidak akan didapat dengan harga yang murah, karena pasti dibalik persiapan makanan tersebut terdapat sang ahli masak profesional yang digaji tinggi. Hal tersebut sesuai dengan ungkapan “manusia penakluk alam” yang artinya kemampuan manusia untuk menggunakan bahan makanan dari yang semula bercitra eksotis, liar dan tidak lazim untuk dikonsumsi sehingga dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk memperbaharui selera makan manusia.

Tren makanan yang dihias dengan emas bagi sebagian orang dianggap sebagai suatu hal yang berbahaya, karena konsumen menelan sesuatu yang sebenarnya tidak lazim untuk dikonsumsi. Namun, melalui kekuatan emas pada makanan yang memesona dan mengesankan bagi para konsumennya tidak dapat terbantahkan. Terutama pada saat ini tampilan dan keterampilan cenderung di prioritaskan. Sedangkan dalam Islam, kita tidak diperkenankan untuk melakukan perbuatan yang dapat membahayakan diri sendiri maupun orang lain.

B. Analisis Pembahasan

1. Penyajian Makanan

Makanan menjadi suatu hal yang harus dipenuhi oleh semua makhluk hidup, tidak terkecuali oleh manusia. Makanan menjadi kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia, karena tanpa makan makhluk hidup tidak dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya. Oleh sebab itu, terciptalah berbagai jenis makanan. Mulai dari makanan pokok sampai dengan makanan ringan. Selain itu juga terdapat buah-buahan dan sayur-sayuran sebagai pelengkap gizi yang diperlukan tubuh manusia. Semua itu menjadi kebutuhan sehari-hari manusia yang harus dipenuhi.

Setiap orang punya selera yang berbeda-beda perihal makanan. Banyak hal yang mempengaruhi seseorang bisa menyukai sajian makanan. Rasa suatu makanan memang menjadi faktor dominan dalam menilai sebuah makanan. Kebanyakan orang menganggap bahwa makanan sebatas urusan mengenyangkan perut saja. Adapun bagi kalangan tertentu, terkait makanan harus memenuhi syarat-syarat yang telah

ditentukan, misalnya makanan tersebut harus menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, durasi pematangan yang pas, proses pengolahan yang baik serta harus higienis. Ketika segala syarat itu dijadikan standar, maka aspek estetika muncul dan mengedepankan dalam urusan makan. Melalui estetika pula yang membuat makanan dari semula di pandang hanya biasa-biasa saja menjadi tampak luar biasa berselera, dari semula terkesan murah menjadi sangat mahal, dari semula namanya bercitra dusun menjadi nampak kebarat-baratan.

Estetika berasal dari kata Yunani *aisthesis*, berarti perasaan atau sensitivitas, karena keindahan itu memang erat kaitannya dengan lidah dan selera perasaan. Sebagaimana dalam bahasa Jerman yaitu *geschmack* atau dalam bahasa Inggris *taste*, akan tetapi sekarang diartikan dengan segala pemikiran filosofis tentang seni dan keindahan.⁶ Adapun kuliner yang merupakan unsur serapan dari bahasa Inggris *culinary* yang berarti segala aktivitas dapur dan masak-memasak. Kata *aestheticus* diadopsi pertama kali ke dalam bahasa Jerman (*asthetisch*) sekitar tahun 1798. Adapun kata *culina* dan *culinarius* diserap ke dalam bahasa Inggris (*culinary*) pada sekitar tahun 1638. Jika kedua kata itu digabungkan maka artinya menjadi seni dan keindahan mengolah sajian makanan.

Pada dunia bisnis khususnya bisnis kuliner kepuasan konsumen menjadi nomor satu. Dalam rangka memberikan kepuasan tersebut kebanyakan yang dilakukan oleh para pebisnis yaitu melalui penyajian makanan yang unik. Karena kepuasan kepada konsumen dalam produk atau menu tidak hanya berbicara mengenai rasa dari menu saja yang enak akan tetapi juga yang disajikan dengan cantik dan baik hingga mengundang selera makan orang yang melihatnya. Jadi, tentu harus diperhatikan penyajian menu, apakah menu tersebut sudah sesuai standar masakan, dan apakah menu tersebut juga sudah memenuhi standar penyajian yang baik. Bicara mengenai penyajian menu yang baik tentu tidak akan terlepas dari masalah *garnish*. Jadi *garnish* dalam hal penyajian menu memiliki peran yang sangat penting. *Garnish* merupakan penghias menu dalam bentuk yang unik dan cantik yang

⁶ Wadjiz Anwar, *Filsafat Estetika (Sebuah Pengantar)*, (Yogyakarta: Nur Cahaya, 1980), hlm. 5.

diberikan pada makanan atau minuman yang terbuat dari bahan yang bisa di makanan dengan tujuan memberikan daya tarik seseorang untuk menikmati menu tersebut atau sebagai tanda khusus.

Istilah *don't judge a book by it's cover*, tentu tidak bisa menyangkal jika kesan pertama selalu menentukan. Ketika di awal, yang dapat diandalkan dalam menilai sesuatu adalah aspek penglihatan karena keterbatasan sebagai manusia. Jadi tidak dapat dipungkiri bahwa kesan pertama berperan penting dalam pembentukan pandangan terhadap sesuatu. Hal ini berlaku juga pada makanan, dimana tampilan dan penyajian yang dilakukan sangat menentukan. Orang lebih mudah tertarik dengan makanan yang disajikan dengan baik dan indah dibandingkan makanan yang disajikan dengan biasa-biasa saja (monoton), terlepas dari bagaimana rasa setelah dicicipi nanti. Selain itu, penyajian makanan yang baik memiliki nilai keindahan yang bisa dikategorikan sebagai seni yang patut untuk dihargai dan diberi apresiasi.

Dalam dunia memasak, teknik penyajian makanan juga disebut seni *food plating* atau seni penyajian makanan. *Seni food plating* adalah cara penataan dan penyajian makanan di atas piring atau piranti lainnya dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi. Terkadang, *food plating* tidak sekedar bagaimana membangkitkan selera makan, tetapi sudah tentang seni.

Makanan juga perlu dihias, layaknya rambut dan wajah untuk membangkitkan *appetite* (nafsu makan) dan emosi orang yang melihatnya. hal ini berhubungan erat dengan seni, karena dalam menghias kita bermain dengan komposisi, warna, tekstur dan kepekaan. Sebenarnya, seni menghias hidangan dengan buah dan sayuran itu merupakan suatu warisan dari leluhur. Misalnya, bentuk hiasan buah-buahan untuk sesaji di pulau Bali dan gunung pada sekaten di Yogyakarta.

Presentasi atau penyajian yang menarik dan unik bisa membangkitkan selera makan seseorang. Sebaliknya, penyajian yang biasa atau cenderung buruk bisa merusak selera makan seseorang, meski sebenarnya secara rasa makanan tersebut sangat lezat. Banyak sekali orang-orang yang menyajikan makanan dengan cara yang unik dan lain dari

biasanya. Apakah itu bertujuan untuk lucu-lucuan belaka atau memang ditujukan sebagai upaya mempercantik makanan.

Seni menghias makanan merupakan bagian penting dalam dunia bisnis kuliner, baik makanan maupun minuman tentu harus dihidangkan semenarik mungkin agar dapat menarik minat konsumen. Tujuan penyajian makanan adalah untuk menciptakan pengalaman bersantap yang menggoda seluruh indra, bukan hanya lidah. Ketika makanan terlihat menarik maka tubuh sebenarnya menghasilkan lebih banyak cairan yang membantu penyerapan nutrisi. Jadi, bisa dikatakan kalau makanan yang menarik lebih sehat dari pada makanan yang tidak menarik.

Masyarakat kini sangat menikmati pengalaman makannya. Hal tersebut dapat dilihat ketika orang tiba di sebuah restoran atau kafe, mereka tidak akan segera menikmati makanan tersebut. Melainkan mereka akan menikmati tampilan makanan terlebih dahulu yang dianggap sangat menarik, baru setelah itu mereka akan menyantap makanan tersebut. Presentasi makan merupakan nilai tambah bagi para pembelinya. Tidak hanya aroma makanan yang dapat menarik perhatian, tetapi juga presentasi makanan dan cara penyajian makanan juga dapat menambah selera makan. Gejala sosial yang sedang bermekaran saat ini adalah munculnya banyak foto makanan di jejaring sosial seperti *facebook*, *twitter*, *instagram*, dan *path*. Artinya bahwa masyarakat kini sangat terpesona dan bangga akan makanan yang mereka santap dan berharap dapat membagi pengalaman makan mereka ke khalayak umum.

2. Menghias Makanan dengan Emas

Makanan dan minuman merupakan hal pokok bagi makhluk hidup, termasuk manusia. Kebutuhan manusia yang besar terhadap makanan ini pula yang membuat begitu banyak produsen makanan melakukan inovasi-inovasi yang berkaitan dengan menu makanan mereka. Inovasi tersebut juga menyesuaikan pada standar ekonomi target konsumen mereka. Untuk mendapatkan sebuah menu yang baru tentu diperlukannya bahan-bahan yang beragam. Makanan yang berpadu dengan ragam bahan tidak lazim akhir-akhir ini nampaknya menjadi tren di berbagai restoran. Salah satu menu yang paling populer di restoran-restoran saat ini adalah

makanan berlapis emas murni pada hidangan yang mereka sajikan.

Sebenarnya penyajian makanan yang dihias dengan serbuk emas sudah dilakukan sejak abad pertengahan. Buku resep manuskrip berbahasa Inggris abad 15 memberikan resep untuk *tart* dengan buah kering. Dengan instruksi agar menghiasnya dengan Almond yang ditutupi daun emas. Sebuah resep prancis kontemporer dari resep abad pertengahan, *Le Viander* juga menawarkan resep untuk ayam panggang yang dihiasi dengan bola daging yang ditutupi daun emas atau perak.⁷

Jenis emas yang digunakan adalah *edible gold* atau emas yang dapat dikonsumsi secara aman karena berlabel *food grade*. Label tersebut merupakan jaminan kandungan emas aman atau tidak beracun. Dengan jaminan *food grade* membuat lembaran emas banyak dipakai sebagai hiasan dalam mempercantik makanan. *Edible gold* merupakan emas berkadar 22-24 karat dan memiliki kandungan 92% emas murni. Bahan ini dibuat dengan beragam bentuk di antaranya, serbuk dan lembaran tipis yang biasa disebut dengan *gold leaf*.

Gold leaf diperoleh melalui tahapan lempengan emas ditumbuk tipis setipis daun yang tebalnya 0,0001 milimeter kemudian dihancurkan hingga berbentuk serbuk dan ditaburkan di atas makanan. Cara ini sudah lama dikenal dalam dunia kuliner, khususnya di Jepang dan Perancis, namun baru populer di seluruh dunia sejak 2012. Pemakaian emas dalam makanan sudah dikenal sejak ratusan tahun silam. Orang India terkenal sering memakai hiasan emas dan perak untuk mempercantik makanan dan kue-kue. Orang India mengenal daun emas dengan istilah *vark*. *Vark* berasal dari bahasa Arab *waraq* yang berarti kertas. Kata ini mengacu pada lapisan logam asli yang digunakan untuk menghias cemilan manis khas India.

Kudapan yang paling sering menggunakan *gold leaf* adalah es krim. Panganan berbahan utama dari susu ini biasa disajikan dalam corong atau kerucut. Pada bagian atas es dihias dengan buah cherry atau coklat. Selain itu terdapat pula yogurt gelato yang memanfaatkan *gold leaf* sebagai *topping* dalam sajiannya.

⁷ <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3637633/sentuhan-emas-pada-makanan-yang-lagi-tren-sudah-dilakukan-orang-sejak-berabad-lalu>, akses tanggal 6 April 2018.

Yogurt merupakan susu yang diasamkan dengan bakteri yang ada dalam susu. Bakteri yang mengubah sebagian dari unsur gula susu (*laktosa*) menjadi asam susu (*asam laktat*). Dengan menambah keasaman pada susu ini, maka protein susu akan mengendap kemudian menjadi padat dan kenyal.⁸

Salah satu gerai yang menyajikan menu berlapis emas adalah Sour Sally. Sour Sally dianggap sebagai pelopor premium *frozen* yogurt (*froyo*) di Indonesia. *Founder* dan CEO Sour Sally Indonesia, Donny Pramono mengatakan bahwa pihaknya meluncurkan varian *frozen* yogurt terbaru yang diberi nama *white gold*. *White gold* yaitu sebuah inovasi menu dari yogurt gelato yang diberi lapisan emas sebagai toppingnya. Donny Pramono dalam wawancaranya menjelaskan bahwa lembaran emas tersebut di impor langsung dari Italia, sehingga menghasilkan sebuah yogurt gelato *Italian Lush Artisanal*. Spesialnya, Yogurt gelato ini dilapisi *gold leaf* asli 24 karat dari Italia. *Gold leaf* asli 24 karat ini ditumbuk secara khusus dengan tangan dan ditiriskan menjadi lembaran padat melalui kemahiran dari sang ahli. *Gold leaf* ini akan melapisi dan mengikuti kontur yogurt gelato. Sifat yogurt gelato yaitu kental dan halus.⁹

Yogurt gelato tersebut dilapisi *Gold leaf* asli 24 karat ini juga dibungkus dengan *cone* yang berasal dari Prancis, yakni *La de Chat*. Teksturnya seperti biskuit, dibuat dengan cara dipanggang menggunakan resep dan teknik asli negaranya. Menu dari *white gold* ini terdiri dari empat varian, yaitu *dark chocolate*, *caramelia*, *white chocolate* dan *honey Bloss*. Menu ini juga dilengkapi dengan taburan cokelat premium dari perancis, yakni *valrhona* yang benar-benar menambah kelezatannya. Adapun topping yang disediakan dari buah segar, untuk kejutan di akhir santapan yogurt gelato, yaitu *raspberry* dan *blueberry* yang dibalut cokelat *valrhona* atau *honey Blossom*.¹⁰ Yogurt gelato yang diberi lapisan emas atau yang disebut sebagai *White*

⁸ Abdul Basith Muhammad As-Sayyid, Pola Makan Rasulullah; Makanan Sehat Berkualitas Menurut Al-Quran, cet ke-1, (Jakarta: Almahira, 2006), hlm. 155.

⁹ <https://www.suara.com/lifestyle/2017/04/26/201300/bikin-melongo-yogurt-gelato-ini-berlapis-emas-24-karat>, akses pada tanggal 6 April 2018.

¹⁰ <http://www.soursally.co.id/#2>, akses pada tanggal 6 April 2018.

gold dibandrol Rp.99.000,- (sembilan puluh sembilan ribu rupiah).

Mengenai keamanan *gold leaf* sebagai bagian dari makanan diakui Nuri Andarwulan, direktur *Southeast Asian Food And Agricultural Science And Technology Center (Seafast Center)* Institute Pertanian Bogor, masih menjadi perbincangan. Bahan tambahan pangan berupa emas, *food grade gold* diizinkan oleh CODEX (badan keamanan pangan dunia). Amerika dan Eropa diizinkan sebagai pewarna untuk dekorasi. Bahan ini memang benar berasal dari emas. Namun, tidak semua *zero risk*. Namun, hasil evaluasi dari keamanan pangan terbaru yang dipublikasikan oleh *European Food Safety Authority* pada 2016 menyatakan penggunaan emas kesimpulannya masih dibolehkan walaupun data keamanan belum komprehensif.¹¹ Logam emas untuk makanan ini dapat larut dalam tubuh. Namun, data toksikologi yang memaparkan secara lengkap terkait efek sampingnya belum ada.

Adapun aturan-aturan syariat Islam terkait kuliner berdasarkan ayat-ayat Al-Qur'an dengan didukung Hadis dan hasil ijtihad ulama:

1. Makanan yang dikonsumsi merupakan hasil pekerjaan yang halal, seperti jual beli, bukan hasil pekerjaan yang haram seperti riba. Aspek harta pada hal ini menjadi penting dalam menentukan boleh tidaknya untuk dimanfaatkan, ketika harta diperoleh dengan jalan yang tidak benar seperti memperoleh harta yang mengandung MaGhRib, yaitu *Maisir* (perjudian), *Gharar* (penipuan), *Riba* (bunga), dan *Bathil* (kemaksiatan) maka harta yang diperoleh tidak diperbolehkan bahkan diharamkan dalam syariat Islam untuk digunakan.
2. Menyebut nama Allah sebelum makan.¹²

Aturan ditetapkan oleh Allah tidak lain untuk kebaikan umat manusia itu sendiri. Begitu juga dengan ditetapkannya aturan dalam kuliner yang menjadi adab sebelum makan, yaitu menyebut nama Allah sebelum makan. Hal ini bertujuan supaya ketika makan kita dianjurkan berniat agar

¹¹ <http://kalimantan.bisnis.com/read/20171229/454/721790/fokus-sensasi-mengudap-emas>, akses 6 April 2018.

¹² Abdul Wahab Abdussalam Thawilah, penerjemah Khalifurrahman Fath dan Solihin, *Fikih kuliner* (Jakarta: Al-Kautsar, 2012), hlm. 523-524.

memperoleh kekuatan yang diperlukan untuk ibadah kepada Allah.

3. Makanan berstatus halal dan *thayyib*

Allah memerintahkan ummatnya untuk memakan makanan yang tidak hanya halal, akan tetapi juga baik (*halalan thoyyiban*) anjuran tersebut karena adanya hikmah tertentu, yaitu untuk menjauhkan manusia dari *mudharat* (bahaya) yang muncul akibat mengonsumsinya. Sebagaimana surat al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ {88}¹³

Bahkan perintah tersebut disejajarkan dengan bertaqwa kepada Allah, sebagai sebuah perintah yang sangat tegas dan jelas. Perintah tersebut ditegaskan dalam surat al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ {168}¹⁴

4. Makanan berstatus lezat (*hani'a*) dan berdampak positif (*mari'a*)

Kuliner tidak hanya sekedar mengejar kelezatan makanan, melainkan mempertimbangkan dampaknya di masa depan, baik dunia maupun akhirat. Makanan yang disajikan dengan serbuk emas sendiri memiliki dampak positif bagi orang yang mengonsumsinya. Dampak atau manfaatnya terutama dalam bidang kecantikan, yaitu dari lembaran atau serbuk emas yang dipakai dalam sajian menu tersebut yaitu sangat baik bagi kecantikan kulit menjadi lebih bersinar. Sedangkan yogurt gelatonya sendiri, mengandung probiotik dan kolagen yang baik untuk kesehatan pencernaan dan kecantikan kulit

5. Tidak mengonsumsi makanan secara berlebihan (*israf*)

As-Sunah mengajarkan agar manusia mengurangi makan dan tidak memenuhi perutnya dengan makanan, tanpa harus membahayakan dirinya dalam dua kondisi ini. *Israf* terkait dengan berlebihan dari aspek kuantitas (jumlah),

¹³ Al-Maidah (5): 88.

¹⁴ Al-Baqarah (2): 168.

bandingannya adalah mubadzir yang terkait dengan berlebihan dari aspek kualitas (mutu).

Ketika aspek-aspek kuliner dalam Islam dihubungkan dengan menghias makanan dengan serbuk emas yang menjadi permasalahan adalah aspek kelima yaitu dilarangnya mengonsumsi makanan secara berlebihan (*israf*), jika *israf* dikategorikan dengan makanan yang berlebihan dalam aspek kuantitas maka makanan yang dihias dengan serbuk emas tidak termasuk dalam *israf* karena makanan yang dihias dengan serbuk emas kebanyakan bukan makanan pokok, misalnya es krim dan yogurt. Makanan tersebut disajikan dalam porsi kecil yang tidak memiliki kuantitas yang berlebihan, maka aspek *israf* tidak termasuk dalam makanan yang dihias serbuk emas.

Kategori mubazir, yang terkait dengan berlebihan dari aspek kualitas (mutu). Makanan yang dihias dengan serbuk emas menggunakan emas murni dengan kadar 22-24 karat yang berlabel *food grade*, artinya bahwa emas pada makanan tersebut aman untuk dikonsumsi. Sebagai contoh menu yogurt gelato yang berlapis emas atau yang disebut dengan *white gold*. Adapun emas yang terkandung dalam makanan tersebut memiliki manfaat dari lembaran emas yang dipakai dalam sajian menu tersebut yaitu sangat baik bagi kecantikan kulit menjadi lebih bersinar. Sedangkan yogurt gelatonya sendiri, mengandung probiotik dan kolagen yang baik untuk kesehatan pencernaan dan kecantikan kulit.¹⁵

Berdasarkan pemaparan tersebut bahwasannya kategori mubazir yaitu tidak berguna, sia-sia, terbuang-buang karena tidak berguna. Ketika dikaji emas yang menjadi lapisan dalam makanan tersebut memiliki manfaat, yaitu sangat baik bagi kecantikan kulit menjadi lebih bersinar. Sedangkan yogurt gelatonya sendiri, mengandung probiotik dan kolagen yang baik untuk kesehatan pencernaan dan kecantikan kulit. Dapat disimpulkan bahwa makanan yang berlapis emas tidak masuk kategori mengonsumsi makanan secara berlebihan (*israf*) ataupun mubazir.

¹⁵ <http://www.beritasatu.com/kuliner/427373-sour-sally-hadirkan-sensasi-yogurt-gelato-berlapis-emas.html>, akses pada tanggal 6 April 2018.

As-Sunah mengajarkan agar manusia mengurangi makan dan tidak memenuhi perutnya dengan makanan, tanpa harus membahayakan dirinya dalam dua kondisi ini. Karena itu, tingkatan-tingkatan dan hukum-hukum makan adalah sebagai berikut:¹⁶

1. *Fardhu*, yakni makan untuk menghindari kematian. Tidak makan ataupun minum hingga mati termasuk perbuatan maksiat dan dosa.
2. *Mustahabb* (dianjurkan atau sunnah) dan berpahala. Yakni, makan melebihi kadar yang *fardhu* karena butuh, seperti agar kuat berpuasa dan kuat melangsungkan perjalanan jauh.
3. *Mubah*, yakni makan yang melebihi kadar kebutuhan hingga kenyang untuk menambah kekuatan badan.
4. *Makruh*, yakni makan melebihi rasa kenyang dalam ukuran wajar untuk kesehatan badan. Hal ini mengecualikan jika seseorang makan lebih dari kenyang dengan niat agar kuat berpuasa atau agar tamunya tidak merasa sungkan.

3. Analisis Maqasid Syari'ah

Bisnis kuliner adalah bisnis yang menarik dan selalu menjadi perhatian. Wilayah Indonesia yang demikian luas dan penduduknya yang sangat padat membuat bisnis kuliner banyak dilirik oleh para pebisnis karena potensinya yang sangat luar biasa. Bisnis kuliner bisa dikatakan seperti magnet yang memiliki daya tarik yang kuat bagi pelaku bisnis. Bisnis kuliner tidak akan ada matinya karena makanan dan minuman adalah kebutuhan primer manusia. Sampai kapanpun bisnis kuliner akan selalu menjanjikan keuntungan yang besar jika dikelola dengan serius. Berbicara mengenai kunci sukses dalam bisnis kuliner, ada dua hal yang harus diperhatikan oleh semua pelaku bisnis yaitu *brand* unik, selalu berinovasi serta standarisasi *service*. Tanpa kedua hal tersebut maka bisnis kuliner tidak akan pernah bisa berkembang secara optimal.

Agar para calon konsumen terdorong untuk datang dan mau mencoba makanan yang dijual, maka sebuah *brand*

¹⁶ Abdul Wahab AbdussAlam Thawilah, penerjemah Khalifurrahman Fath dan Solihin, *Fikih kuliner* (Jakarta: Al-Kautsar, 2012), hlm. 507.

harus terlihat menarik. Beberapa faktor yang bisa membuat sebuah brand kuliner menjadi menarik antara lain: interior yang unik, jenis makanan yang membuat penasaran, cara menyajikan makanan yang khas, dan masih banyak hal lainnya yang bisa dikembangkan menjadi sebuah keunikan. Selain unik, sebuah *brand* kuliner juga harus selalu berinovasi baik dari sisi jenis makanan maupun cara penyajian.

Islam mengajarkan segala kebaikan dalam segala hal dan Allah mencintai segala hal yang baik termasuk yang baik secara zatnya, sifatnya, ucapan ataupun dalam perkataan. Masalah makanan merupakan bagian dari aktivitas yang diatur oleh syariat. Selain itu makanan adalah nikmat karunia dari Allah, maka Allah mengatur cara makan yang benar sebagai wujud syukur atas nikmat tersebut. Ditetapkannya etika makan dalam syariat Islam tidak lain yaitu untuk mencapai kebaikan atau maslahat manusia sehingga terhindar dari berbagai bahaya yang terkandung di dalam makanan tersebut.

Sebagai pedoman hidup syariat memiliki tujuan utama yang dapat diterima seluruh umat manusia. Tujuan diturunkannya syariat Islam adalah untuk kebaikan seluruh umat manusia. Dalam ruang lingkup *ushul fiqh* disebut dengan *Maqasid Syari'ah*. Istilah *Maqashid* adalah bentuk jamak dari kata bahasa Arab *Maqasid* yang menunjuk kepada tujuan, sasaran, hal yang diminati, atau tujuan akhir. Istilah ini dapat disamakan dengan istilah 'ends' dalam bahasa Inggris, 'telos' dalam bahasa Yunani, 'finalite' dalam bahasa Perancis, atau 'weck' dalam bahasa Jerman, adapun dalam ilmu syariat, *Maqasid* dapat menunjukkan beberapa makna seperti *Al-hadaf* (tujuan), *Al-garad* (sasaran), *Al-matlub* (hal yang diminati), ataupun *Al-gayah* (tujuan akhir), dari hukum Islam.¹⁷

Adapun *Syari'ah* secara bahasa berarti jalan menuju sumber air. Jalan menuju sumber air ini dapat pula dikaitkan sebagai jalan ke sumber pokok kehidupan¹⁸ sedangkan menurut Yusuf Qordhowi dalam bukunya "Membumikan

¹⁷ Jaser 'Audah, *Al-Maqasid untuk Pemula*, terjemah 'Ali Abdoelmun'im (Yogyakarta: Suka Press, 2013), hlm. 6.

¹⁸ Asafari Jaya Bakri, *Konsep Maqashid Syari'ah Menurut Al-Syatibi* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 1996), hlm. 61.

Syariat Islam” yang dikutip dari “Mu’jam Al-Fadz Al-Qur’an Al-Karim” menjelaskan bahwa kata syari’at berasal dari kata *syaraa’ Al syari’a* yang berarti menerangkan atau menjelaskan sesuatu, atau juga berasal dari kata *syir’ah* dan *Syari’ah* yang berarti suatu tempat yang dijadikan sarana untuk mengambil air secara langsung sehingga orang yang mengambilnya tidak memerlukan bantuan alat lain¹⁹.

Berdasarkan definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan Maqasid Syari’ah adalah tujuan atas segala ketentuan Allah yang disyariatkan kepada umat manusia. Istilah Maqasid Syari’ah dipopulerkan oleh Abu Ishak Al-Syathibi yang tertuang dalam karyanya Muwaffaqat juz II sebagaimana dalam ungkapannya yaitu:

هذه الشريعة وضعت لتحقيق مقاصد الشارع قيام مصالح في الدين و الدنيا
معاً²⁰

Persamaan syari’at dengan *Syari’ah* yakni jalan menuju sumber air yang berarti bahwa bagi siapa saja yang mengikuti *Syari’ah* ia akan mengalir dan bersih jiwanya. Allah menjadikan air sebagai penyebab kehidupan tumbuh-tumbuhan dan hewan sebagaimana dijadikannya *Syari’ah* sebagai penyebab kehidupan jiwa manusia.²¹ Berdasarkan definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan *Maqashid Syari’ah* adalah tujuan atas segala ketentuan Allah yang disyariatkan kepada umat manusia.

Di kalangan ulama klasik sebelum al-Syatibi, belum ditemukan definisi yang konkrit dalam komperhensip tentang *Maqashid Syari’ah*, definisi mereka cenderung mengikuti makna bahasa dengan menyebutkan padanan-padanan maknanya. Al-Bannani memaknani dengan hikmah hukum, al-Asnawi mengartikannya dengan tujuan-tujuan hukum, al-Samarqandi menyamakannya dengan makna- makna hukum, sementara al-Ghozali, al-Amidi, dan al-Hajib mendefinisikan dengan menggapai manfaat dan menolak mafsadat. Variasi definisi tersebut mengindikasikan kaitan erat *Maqashid*

¹⁹ Yusuf Qardhowi, *Membumikan Syari’at Islam, Keluwesan Aturan Illahi untuk Manusia* (Bandung: Pustaka Mizan, 2003), cet. Ke 1, hlm. 13.

²⁰ Al-Muwafaqot Juz II

²¹ Amir Syarifudin, *Garis-Garis Besar Fiqh* (Jakarta: Kencana, 2003), Edisi Ke 1, hlm. 2-3.

Syari'ah dengan hikmah, illat, tujuan atau niat dan kemaslahatan.²²

Kemaslahatan oleh al-Syatibi harus dilihat dari dua sudut pandang yaitu *Maqashid al-Syari'* (tujuan Tuhan) dan *Maqasid al-Mukallaf* (tujuan mukallaf). *Maqasid al-Syari'ah* dalam arti *Maqasid al-Syari'* mengandung empat aspek, yaitu:²³

1. Tujuan awal dari syariat yakni kemaslahatan manusia di dunia dan di akhirat
2. Syariat sebagai sesuatu yang harus dipahami
3. Syariat sebagai suatu hukum *taklif* yang harus dilakukan
4. Tujuan syariat adalah membawa manusia ke bawah naungan hukum.

Dalam rangka pembagian *Maqasid Syari'ah*, aspek pertama sebagai aspek inti, sebab aspek pertama berkaitan dengan hakikat pemberlakuan syariat oleh Tuhan yaitu untuk mewujudkan kemaslahatan manusia. Di mana kemaslahatan itu dapat diwujudkan jika lima unsur pokok (*al-masalih al-khamsah*) dapat diwujudkan dan dipelihara. Kelima unsur pokok tersebut adalah *din* (agama), *'aql* (akal), *nafs* (jiwa), *nasl* (keturunan), dan *mal* (harta).

Kemaslahatan yang akan diwujudkan itu dibagi menjadi tiga tingkatan kebutuhan, yaitu *daruriyyat* (kebutuhan primer), *hajiyyat* (kebutuhan sekunder), *tahsiniyyat* (kebutuhan tersier). Kebutuhan *daruriyyat* (primer) adalah kebutuhan-kebutuhan yang bersifat esensial bagi kehidupan manusia.²⁴ Bila tingkatan ini tidak terpenuhi, akan terancam keselamatan umat manusia baik di dunia maupun di akhirat kelak. Menurut al-Syathibi ada lima hal yang termasuk dalam kategori ini, yaitu memelihara agama, memelihara jiwa, memelihara akal, memelihara keturunan dan memelihara harta. Untuk memelihara lima pokok inilah syariat Islam diturunkan. Semua perintah dan larangan yang telah

²² Ahmad Imam Mawardi, *Fiqh Minoritas Fiqh Al-Aqliyat dan Evolusi Maqashid Al-Syari'ah dari konsep pendekatan* (Yogyakarta: Lkis, 2010), hlm. 180.

²³ La Jamaa, "Dimensi Ilahi dan Dimensi Insani dalam *Maqashid Al-Syari'ah*," *Asy-Syir'ah*, No. II, Vol. 45 (Juli-Desember 2011), hlm. 1256.

²⁴ Fathurrahman Djamil, *Filsafat Hukum Islam (Bagian Pertama)* (Jakarta: Logos Wacana Ilmu, 1997), hlm. 126.

ditetapkan syariat bermuara pada pemeliharaan kelima unsur pokok tersebut.

Teori-teori *Maqashid* berkembang seiring bergantinya waktu, khususnya pada abad ke-20 M. Para fakih muslim menggagas teori Maqasid kontemporer, dengan mengkritik klasifikasi Maqasid klasik. Salah satu penggagas teori Maqashid kontemporer adalah Jasser Auda.

Jasser Auda memberikan catatan kritis atas teori Maqasid yang dikembangkan pada abad klasik, menurutnya terdapat empat kelemahan. Pertama, teori Maqashid tidak memerinci cakupannya dalam bab-bab khusus sehingga tidak mampu menjawab secara detail pertanyaan-pertanyaan mengenai persoalan tertentu. Kedua, teori Maqashid klasik lebih mengarah pada kemaslahatan individu, bukan manusia atau masyarakat secara umum, perlindungan diri atau nyawa individu, perlindungan akal individu, perlindungan harta individu dan seterusnya. Ketiga, klasifikasi Maqashid klasik tidak mencakup prinsip-prinsip utama yang lebih luas, misalnya keadilan, dan kebebasan berekspresi. Keempat, penetapan Maqashid dalam teori Maqashid klasik bersumber pada pewarisan intelektual fiqh yang diciptakan oleh para ahli fikih dan bukan diambil dari teks-teks utama seperti Al-Qur'an dan sunnah.¹¹

Para ulama kontemporer membagi *Maqashid* menjadi tiga tingkatan, yaitu *Maqasid 'ammah* (general *Maqasid* /tujuan-tujuan umum), *Maqasid khassah* (specific *Maqasid* /tujuan-tujuan khusus), dan *Maqasid juz'iyah* (parsial *Maqasid* /tujuan-tujuan parsial).

Maka dalam hal penyajian makanan harus benar-benar berdasarkan *Maqasid Syari'ah*, mengingat makanan adalah kebutuhan *dharuriyyah* bagi manusia, terlebih makanan berkaitan langsung dengan kelangsungan hidup makhluk hidup. Oleh karena itu, penyajian makanan akan dianalisis menggunakan konsep *Maqasid Syari'ah* yang telah dipaparkan oleh ulama kontemporer, penyajian makanan yang menjadi objek analisis kali ini adalah makanan yang disajikan dengan serbuk emas.

Pertama, *Maqasid* umum (*Maqasid Al-'ammah*), yaitu tujuan-tujuan prinsip umum yang ada diseluruh aspek syariat atau sebagian besarnya, seperti prinsip toleran, kemudahan,

keadilan dan kebebasan. Oleh karena itu, masalah primer yang mencakup kewajiban menjaga agama, jiwa, nasab, harta dan kehormatan itu masuk dalam bagian Maqasid ini. Aturan syariat terkait kuliner perolehan harta dari pekerjaan yang halal menjadi syarat pertama untuk dapat dimanfaatkan. Maka dalam hal ini harta menjadi penting dalam menentukan boleh tidaknya untuk dimanfaatkan, ketika harta diperoleh dengan jalan yang tidak benar seperti memperoleh harta yang mengandung MaGhRib, yaitu *Maisir* (perjudian), *Gharar* (penipuan), *Riba* (bunga), dan *Bathil* (kemaksiatan) maka harta yang diperoleh tidak diperbolehkan bahkan diharamkan dalam syariat Islam untuk digunakan.

Kedua, *Maqasid* khusus (*Maqasid Al-khasah*), yaitu masalah dan nilai yang ingin direalisasikan dalam satu bab khusus dalam *Syari'ah*. Pada Al-Qur'an dan Hadis tersebut banyak sekali hal-hal yang harus kita ambil sebagai pelajaran dan dilaksanakan dalam kehidupan ini. Tidak terkecuali dengan makanan, di dalam Al-Qur'an juga disebutkan beberapa nama makanan yang setelah diteliti ternyata mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Dalam hal penyajian makanan, tampilan atau penyajian yang dilakukan sangat menentukan minat seseorang. Orang lebih mudah tertarik dengan makanan yang disajikan dengan baik dan indah dibandingkan dengan yang disajikan dengan biasa-biasa saja (monoton), terlepas dari bagaimana rasa setelah dicicipi nanti. Selain itu, penyajian makanan yang baik memiliki nilai keindahan yang bisa dikategorikan sebagai seni yang patut untuk dihargai dan diberi apresiasi.

Ketiga, *Maqasid* parsial (*Maqasid Al-juz'iyah*), yaitu tujuan dan nilai yang ingin direalisasikan dalam pentasyri'an hukum tertentu. Rasa suatu makanan memang menjadi faktor dominan dalam menilai sebuah makanan. Adapun bagi kalangan tertentu (para wisata kuliner), terkait makanan harus memenuhi syarat-syarat yang telah ditentukan, misalnya makanan tersebut harus menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, durasi pematangan yang pas, proses pengolahan yang baik serta harus higienis. Ketika segala syarat itu dijadikan standar, maka aspek estetika muncul dan mengedepankan dalam urusan makan. Melalui estetika pula yang membuat makanan dari semula dipandang hanya biasa-

biasa saja menjadi tampak luar biasa berselera, dari semula terkesan murah menjadi sangat mahal, dari semula namanya bercitra dusun menjadi nampak kebarat-baratan.

Dalam dunia seni masak, bukan rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peran penting. Maksud hiasan (*garnish*) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Seni menghias makanan merupakan bagian penting dalam dunia bisnis kuliner, baik makanan maupun minuman tentu harus dihidangkan semenarik mungkin agar dapat menarik minat konsumen. Tujuan penyajian makanan adalah untuk menciptakan pengalaman bersantap yang menggoda seluruh indra.

C. Penutup

Hakikat dari wisata kuliner yaitu kemauan lidah berbeda dengan hasrat akan rasa lapar, jika rasa lapar dapat dipenuhi dengan makanan yang umum yaitu nasi, sayur serta lauk namun sensasi lidah sudah termasuk *style* atau gaya hidup yang membutuhkan biaya dan harga mahal. Selain itu tampilan makanan menjadi sangat menentukan minat seseorang. Hukum mengonsumsi makanan yang disajikan dengan serbuk emas adalah mubah, karena emas yang digunakan yaitu jenis emas yang sudah berstandar *food grade* sehingga aman untuk dikonsumsi. Adapun analisis *Maqashid* terhadap penyajian makanan yang dihias dengan serbuk emas yaitu:

Pertama, *Maqasid* umum (*Maqasid Al-'ammah*). Aturan syariat terkait kuliner perolehan harta dari pekerjaan yang halal menjadi syarat pertama untuk dapat dibelanjakan makanan. Maka dalam hal ini harta menjadi penting dalam menentukan boleh tidaknya untuk dimanfaatkan, ketika harta diperoleh dengan jalan yang tidak benar seperti memperoleh harta yang mengandung MaGhRib, yaitu *Maisir* (perjudian), *Gharar* (penipuan), *Riba* (bunga), dan *Bathil* (kemaksiatan) maka harta yang diperoleh tidak diperbolehkan bahkan diharamkan dalam syariat Islam untuk digunakan, sebaliknya jika harta diperoleh dengan jalan yang diridhai Allah maka harta dapat dimanfaatkan sebagaimana mestinya.

Kedua, *Maqasid* khusus (*Maqasid Al-khasah*). Pada Al-Qur'an dan Hadits tersebut banyak sekali hal-hal yang harus kita ambil sebagai pelajaran dan dilaksanakan dalam kehidupan ini. Tidak terkecuali dengan makanan, di dalam al-Qur'an juga disebutkan beberapa nama makanan yang setelah diteliti ternyata mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Dalam hal penyajian makanan tampilan atau penyajian yang dilakukan sangat menentukan. Orang lebih mudah tertarik dengan makanan yang disajikan dengan baik dan indah dibandingkan dengan yang disajikan dengan biasa-biasa saja (monoton), terlepas dari bagaimana rasa setelah dicicipi nanti. Selain itu, penyajian makanan yang baik memiliki nilai keindahan yang bisa dikategorikan sebagai seni yang patut untuk dihargai dan diberi apresiasi.

Ketiga, *Maqasid* parsial (*Maqasid Al-juz'iyah*). Rasa suatu makanan memang menjadi faktor dominan dalam menilai sebuah makanan. Adapun bagi kalangan tertentu (para wisata kuliner), terkait makanan harus memenuhi syarat-syarat yang telah ditentukan, misalnya makanan tersebut harus menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, durasi pematangan yang pas, proses pengolahan yang baik serta harus higienis. Ketika segala syarat itu dijadikan standar, maka aspek estetika muncul dan mengedepankan dalam urusan makan. Melalui estetika pula yang membuat makanan dari semula di pandang hanya biasa-biasa saja menjadi tampak luar biasa berselera, dari semula terkesan murah menjadi sangat mahal, dari semula namanya bercitra dusun menjadi nampak kebarat-baratan.

Dalam dunia seni masak, bukan hanya rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peran penting. Seni menghias makanan merupakan bagian penting dalam dunia bisnis kuliner, baik makanan maupun minuman tentu harus dihidangkan semenarik mungkin agar dapat menarik minat konsumen.

Daftar Pustaka

- 'Audah, Jaser, *Al-Maqasid untuk Pemula*, terjemah 'Ali Abdoelmun'im, Yogyakarta: Suka Press, 2013.
- Anwar, Wadjiz, *Filsafat Estetika (Sebuah Pengantar)* Yogyakarta: Nur Cahaya, 1980.
- As-Sayyid, Abdul Basith Muhammad. *Pola Makan Rasulullah; Makanan Sehat Berkualitas Menurut Al-Quran*, cet ke-1, Jakarta: Almahira, 2006.
- Bakri, Asafari Jaya, *Konsep Maqashid Syari'ah Menurut Al-Syatibi*, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 1996.
- Djamil, Fathurrahman, *Filsafat Hukum Islam (Bagian Pertama)*, Jakarta: Logos Wacana Ilmu, 1997.
- Dua, Mikael, *Filsafat Ekonomi: Upaya Mencari kesejahteraan Bersama*, Yogyakarta: Kanikus, 2008.
- Mawardi, Ahmad Imam. *Fiqh Minoritas Fiqh Al-Aqliyat dan Evolusi Maqashid Al-Syari'ah dari konsep pendekatan*, Yogyakarta: LKiS, 2010.
- Moleong, Lexy J., *Metode Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2004.
- Qardhowi, Yusuf, *Membumikan Syari'at Islam, Keluwesan Aturan Illahi untuk Manusia*, Bandung: Pustaka Mizan, 2003.
- Sujarwa, *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar: Manusia dan Fenomena Sosial Budaya*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010.
- Syarifudin, Amir, *Garis-Garis Besar Fiqh*, Jakarta: Kencana, 2003.
- Thawilah, Abdul Wahab Abdussalam, penerjemah Khalifurrahman Fath dan Solihin, *Fikih kuliner*, Jakarta: Al-Kautsar, 2012.
- La Jamaa, "Dimensi Ilahi dan Dimensi Insani dalam Maqashid Al-Syari'ah," *Asy-Syir'ah*, No. II, Vol. 45 Juli-Desember 2011.
- <http://www.beritasatu.com/kuliner/427373-sour-sally-hadirkan-sensasi-yogurt-gelato-berlapis-emas.html>, akses pada tanggal 6 April 2018.
- <http://www.damaruta.com/2015/01/kebutuhan-manusia-dan-cara-manusia.html>, akses tanggal 5 Februari 2018.

<https://www.femina.co.id/article/serbuk-emas>, akses pada 24 Januari 2018.

<http://www.soursally.co.id/#2>, akses pada tanggal 6 April 2018.

<http://kalimantan.bisnis.com/read/20171229/454/721790/fokus-sensasi-mengudap-emas>, akses 6 April 2018.

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-3637633/sentuhan-emas-pada-makanan-yang-lagi-tren-sudah-dilakukan-orang-sejak-berabad-lalu>, akses tanggal 6 April 2018.

<https://www.suara.com/lifestyle/2017/04/26/201300/bikin-melongo-yogurt-gelato-ini-berlapis-emas-24-karat>, akses pada tanggal 6 April 2018.