

SKRIPSI

**ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN SIAP
SAJI DI MATTIROTASI KOTA PAREPARE**



OLEH

**MUSTIKA MUCHTAR
NIM: 2220203860202011**

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PAREPARE**

2026

**ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN SIAP
SAJI MATTIROTASI KOTA PAREPARE**



OLEH

**MUSTIKA MUCHTAR
NIM: 2220203860202011**

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (SE)
Pada Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Institut
Agama Islam Negeri Parepare

**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI
PAREPARE**

2026

PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING

Judul Skripsi : Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepare

Nama Mahasiswa : Mustika Muchtar

NIM : 2220203860202011

Program Studi : Ekonomi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
B-1610/In.39/FEBI.04/PP.00.9/05/2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing Utama : Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M. Th. I. (.....*Tauji*.....)
NIP : 19700627 200501 1 005

Mengetahui:

Dekan,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Andi Bahri
Dr. Andi Bahri S. M.E., M. Fil.I.

NIP: 197811012009121003

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepapare

Nama Mahasiswa : Mustika Muchtar

Nomor Induk Mahasiswa : 2220203860202011

Program Studi : Ekonomi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dasar Penetapan Pembimbing : Surat Penetapan Pembimbing Skripsi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
B-1610/In.39/FEBI.04/PP.00.9/05/2025

Tanggal Kelulusan : 30 Juni 2026

Disahkan Oleh Komisi Penguji:

Penguji Utama I : Prof. Dr. Hannani, M.Ag.
NIP : 197205181999031011

Penguji Utama II : Arwin, S.E., M.Si.
NIP : 19910203 201903 1 013

Pembimbing Utama : Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M. Th.I.
NIP : 19700627 200501 1 005

(.....)

(.....)

(.....)

Mengetahui:

Dekan,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Andi Bahri S, M.E., M.Fil.
NIP. 197811012009121003

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ، وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ وَالْمُرْسَلِينَ

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah swt., berkat hidayah, taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan tulisan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare.

Penulis menghanturkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kedua orang tua saya Ayahanda Muchtar dan Ibunda Kasmawati Samad yang selalu memberikan support baik dalam bentuk materi dan non mareri. Dan mengucapkan juga banyak terima kasih kepada dosen pembimbing saya Bapak Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M. Th. I. dimana dengan pembinaan, bimbingan dan berkah doa tulusnya, penulis mendapat kemudahan dalam menyelesaikan tugas akademik tepat pada waktunya.

Selanjutnya penulis juga menyampaikan terima kasih kepada:

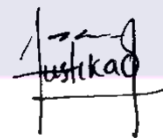
1. Prof. Dr. Hj Darmawati, S.Ag., M.Pd. sebagai Rektor IAIN Parepare telah bekerja keras mengelola Pendidikan di IAIN Parepare.
2. Dr. Andi Bahri S, M.E., M.Fil.I. sebagai Dekan Fakultal Ekonomi dan Bisnis Islam atas pengapdiannya dalam menciptakan suasana Pendidikan yang positif bagi mahasiswa.
3. Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Ibu Umaima, S.Sy., M.E.I.
4. Bapak dan Ibu dosen Program Studi Ekonomi Syariah yang telah meluangkan waktu mereka dalam mendidik penulis selama studi di IAIN Parepare.
5. Bapak Andi Rio Makkulau Wahyu, M.E. selaku Penasihat Akademik penulis atas arahan sehingga dapat meyelesaikan studi dengan baik.

6. Bapak Prof. Dr. Hannani, M.Ag. dan Bapak Arwin, S.E., M.Si. selaku penguji I dan penguji II, penulis mengucapkan terima kasih segala kritik, masukan dan saran yang telah diberikan kepada penulis.
7. Bapak dan Ibu Staf Administrasi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam yang telah banyak membantu dan memberikan informasi terkait akademik.
8. Kepala Perpustakaan IAIN Parepare beserta jajarannya yang telah memberikan pelayanan yang baik kepada penulis selama menjalani studi di IAIN Parepare, terutama dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Kepada pihak yang terlibat dalam penelitian penulis yaitu pelaku UMKM di Mattirotasi yang telah meluangkan waktu kepada penulis untuk membantu menyelesaikan penelitian penulis.
10. Kepada Ayahanda tercinta selaku cinta pertama dan panutan hidup penulis. Ayahanda Muchtar, terima kasih atas setiap tetes keringan dalam setiap langkah pengorbanan dan kerja keras yang dilakukan untuk memberikan yang terbaik kepada penulis, mengusahakan segala kebutuhan penulis secara moril maupun materil, dan mendoakan penulis sehingga mampu bertahan untuk melangkah selangkah demi selangkah dalam meraih mimpi. Walaupun beliau tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau mampu memberikan motivasi dan mendidik sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai Sarjana.
11. Kepada Ibunda tercinta bidadari surgaku Ibunda Kasmawati Samad, beliau bukan hanya sebagai seorang Ibu tetapi juga sahabat, guru dan cahaya dalam setiap langkah hidup penulis. Terima kasih atas doa yang tak pernah putus dan kasih sayang tanpa batas yang tak pernah lekang oleh waktu, serta kesabaran

dan pengorbanan yang senantiasa mengiringi setiap langkah perjuangan hidup penulis. Beliau memang tidak menempuh pendidikan hingga perguruan tinggi, namun dengan tekad kuat, kerja keras dan doa yang tak pernah berenti, beliau mampu mengantarkan anaknya menjadi seorang Sarjana.

12. Kepada kakak kandung Ayu Wandira dan suwaminya Dedi Hermawan. Terima kasih banyak atas dukungan secara moril maupun materil, terima kasih atas motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai Sarjana.
13. Kepada tante tercinta Rukmana Samad, terima kasih banyak atas dukungan dan motivasi tiada hentinya kepada penulis, sehingga penulis mampus menyelesaikan studinya sampai sarjana.
14. Kepada Nurhikma, Zilfia Nadin, Nurdiana Kartika, Arzety Salsabila dan Aulia Wulan selaku teman yang senantiasa menemani penulis dalam keadaan sedih maupun senang.

Parepare, 08 Juni 2026



Mustika Muchtar

NIM:2220203860202011

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Mahasiswa yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Mahasiswa : Mustika Muchtar
Nim : 2220203860202011
Tempat/tgl lahir : Parepare, 28 April 2003
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Prodi : Ekonomi Syariah
Judul Skripsi : Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare

Saya dengan tulus menyatakan bahwa saya adalah penulis skripsi ini. Saya setuju untuk menerima tanggung jawab dan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku jika di kemudian hari ditemukan bahwa skripsi ini mengandung unsur plagiarisme, pengandaan, peniruan, atau keterlibatan pihak lain dalam penyusunan sebagian atau seluruh isinya.

Parepare, 08 Juni 2026
Penyusun



Mustika Muchtar
Nim.2220203860202011

ABSTRAK

Mustika Muchtar. *Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepare* (dibimbing oleh Dr. H. Mukhtar Yunus, Lc., M. Th. I.)

Perkembangan usaha makanan siap saji di kawasan Mattirotasi Kota Parepare menunjukkan pertumbuhan yang pesat seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang praktis dan mudah diperoleh. Namun, di balik perkembangan tersebut masih terdapat berbagai permasalahan yang berkaitan dengan aspek kehalalan, kebersihan, keamanan pangan, serta penerapan nilai-nilai syariah dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Kondisi ini menjadi penting untuk dikaji karena makanan yang dikonsumsi masyarakat tidak hanya harus memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga harus sesuai dengan prinsip-prinsip Maqashid Syariah yang bertujuan menjaga agama (hifz al-din), jiwa (hifz al-nafs), akal (hifz al-‘aql), keturunan (hifz al-nasl), dan harta (hifz al-mal).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare serta menganalisis penerapan prinsip-prinsip Maqashid Syariah terhadap makanan siap saji yang dijual di kawasan tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*). Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri atas para pelaku usaha makanan siap saji yang beroperasi di kawasan Mattirotasi Kota Parepare. Analisis data dilakukan melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha telah menerapkan konsep penyajian dan pengolahan makanan yang memperhatikan kualitas bahan baku, kebersihan peralatan, proses pengolahan, serta cara penyajian kepada konsumen. Dari perspektif Maqashid Syariah, praktik usaha makanan siap saji di Mattirotasi secara umum telah mencerminkan upaya menjaga agama melalui penggunaan bahan yang halal, menjaga jiwa melalui penerapan kebersihan dan keamanan pangan, menjaga akal melalui penyediaan makanan yang layak konsumsi, menjaga keturunan melalui penyediaan makanan yang aman bagi kesehatan, serta menjaga harta melalui praktik usaha yang jujur dan memberikan nilai manfaat kepada konsumen.

Kata Kunci: *Maqashid Syariah, Makanan Siap Saji, Halal, Mattirotasi, Ekonomi Syariah.*

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERSETUJUAN KOMISI PEMBIMBING	iii
PENGESAHAN KOMISI PENGUJI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	viii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PEDOMAN TRASLITERASI.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Tinjauan Penelitian Relevan	10
B. Tinjauan Teori	13
1. Konsep Penyajian dan Pengolahan Makanan Siap Saji.....	13
2. Maqashid Syariah	16
3. Penerapan Maqasid Syariah Pada Makanan Siap Saji.....	24
C. Kerangka Konseptual	26
D. Kerangka Pikir	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	31
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32

C. Fokus Penelitian	32
D. Jenis dan Sumber Data	32
E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data	33
F. Uji Keabsahan Data.....	35
G. Teknik Analaisis Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian	38
1. Konsep Penyajian Dan Pengolahan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepare	38
2. Penerapan Prinsip Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Yang Dijual Di Mattirotasi Kota Parepare	51
B. Pembahasan Hasil Penelitian	62
1. Konsep Penyajian Dan Pengolahan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepare	63
2. Penerapan Prinsip Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Yang Dijual Di Mattirotasi Kota Parepare	65
BAB V PENUTUP.....	69
A. Kesimpulan	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	I
LAMPIRAN.....	IV

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul Gambar	Halaman
2.1	Kerangka Pikir	30
4.1	Tempat Penggilingan Daging di Pasar Lakessi	41
4.2	Tempat Penjual Potongan Ayam	44
4.3	Penjualan Bakso Gerobak di Mattirotasi	46
4.4	Penjualan Cireng Isi dan Bakso di Mattirotasi	48
4.5	Penjualan Bahan Lainnya Dan Penjualan Pemetong Ayam	50
4.6	Lokasi Penggilingan Daging Halal	53
4.7	Pemilihan Bahan Dan Penyimpananya	55
4.8	Bahan Dalam Proses Pengolahan	56
4.9	Lokasi Penjualan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi	58
4.10	Pedagang Batagor Gerobak	60

DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Surat Izin Meneliti dari Kampus	Terlampir
Lampiran 2	Surat Izin Peneliti dari Kantor Dinas Penanaman Modal Satu Pintu Kota Parepare	Terlampir
Lampiran 3	Pedoman Wawancara	Terlampir
Lampiran 4	Surat Keterangan Wawancara	Terlampir
Lampiran 5	Dokumentasi	Terlampir
Lampiran 6	Surat Keterangan Selesai	Terlampir
Lampiran 7	Biografi Penulis	Terlampir

PEDOMAN TRASLITERASI

A. Transliterasi

1. Konsonan

Fonem konsonan bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan huruf dan sebagian dilambangkan dengan tanda, dan sebagian lain lagi dilambangkan dengan huruf dan tanda.

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf latin:

Huruf	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	Tsa	Ts	te dan sa
ج	Jim	J	Je
ح	Ha	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Dzal	Dz	de dan zet
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet

س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ya
ص	Shad	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Dhad	ḍ	de (dengan titik dibawah)
ط	Ta	ṭ	te (dengan titik dibawah)
ظ	Za	ẓ	zet (dengan titik dibawah)
ع	‘ain	‘	koma terbalik ke atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ه	Ha	H	Ha

ء	Hamzah	,	Apostrof
ي	Ya	Y	Ya

Hamzah (ء) yang di awal kata mengikuti vokalnya tanpa diberi tanda apapun. Jika terletak di tengah atau di akhir, ditulis dengan tanda (").

2. Vokal

- a. Vokal lokal (*monoftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَ	Fathah	A	A
اِ	Kasrah	I	I
اُ	Dhomma	U	U

- b. Vokal rangkap (*diftong*) bahasa Arab yang lambangnya berupa gabung antara harakat dan huruf, transliterasinya berupa gabungan huruf, yaitu:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
اَيَّ	Fathah dan Ya	Ai	a dan i
اَوْ	Fathah dan Wau	Au	a dan u

Contoh :

كَيْفَ: Kaifa

حَوْلَ: Haula

3. Maddah

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harkat dan

huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda, yaitu:

Harkat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
نَا / نِي	Fathah dan Alif atau ya	Ā	a dan garis diatas
يِي	Kasrah dan Ya	Ī	i dan garis di atas
وُ	Kasrah dan Wau	Ū	u dan garis di atas

Contoh :

مَات : māta
رَمَى : ramā
قِيلَ : qīla
يَمُوت : yamūtu

4. Ta Marbutah

Transliterasi untuk *ta marbutah* ada dua:

- ta marbutah* yang hidup atau mendapat harkat fathah, kasrah dan dammah, transliterasinya adalah [t].
- ta marbutah* yang mati atau mendapat harkat sukun, transliterasinya adalah [h].

Kalau pada kata yang terakhir dengan *ta marbutah* diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang *al-* serta bacaan kedua kata itu terpisah, maka *ta marbutah* itu ditransliterasikan dengan *ha (h)*.

Contoh :

رَوْضَةُ الْجَنَّةِ : *raudah al-jannah* atau *raudatul jannah*

الْمَدِينَةُ الْفَاضِلَةُ : *al-madīnah al-fāḍilah* atau *al-madīnatul fāḍilah*

الْحِكْمَةُ : *al-hikmah*

5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau tasydid yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda tasydid (ّ), dalam transliterasi ini dilambangkan dengan perulangan huruf (konsonan ganda) yang diberi tanda syaddah. Contoh:

رَبَّنَا : *Rabbanā*

نَجَّيْنَا : *Najjainā*

الْحَقُّ : *al-haqq*

الْحَجُّ : *al-hajj*

نُعَم : *nu‘ima*

عُدُّو : *‘aduwwun*

Jika huruf ى bertasydid diakhir sebuah kata dan didahului oleh huruf kasrah (يَ), maka ia ditransliterasi seperti huruf *maddah* (i).

Contoh:

عَرَبِيٌّ : ‘Arabi (bukan ‘Arabiyy atau ‘Araby)

عَلِيٌّ : ‘Ali (bukan ‘Alyy atau ‘Aly)

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf لا (*alif lam ma’arifah*). Dalam pedoman transliterasi ini, kata sandang ditransliterasi seperti biasa, *al-*, baik ketika ia diikuti oleh huruf *syamsiah* maupun huruf *qamariah*.

Kata sandang tidak mengikuti bunyi huruf langsung yang mengikutinya. Kata sandang ditulis terpisah dari kata yang mengikutinya dan

dihubungkan dengan garis mendatar (-). Contoh:

الشَّمْسُ	: <i>al-syamsu</i> (bukan <i>asy-syamsu</i>)
الزَّلْزَلَةُ	: <i>al-zalزالah</i> (bukan <i>az-zalزالah</i>)
الْفَلْسَفَةُ	: <i>al-falsafah</i>
الْبِلَادُ	: <i>al-bilādu</i>

7. Hamzah

Aturan transliterasi huruf hamzah menjadi apostrof (‘) hanya berlaku bagi hamzah yang terletak di tengah dan akhir kata. Namun bila hamzah terletak diawal kata, ia tidak dilambangkan, karena dalam tulisan Arab ia berupa alif. Contoh:

تَأْمُرُونَ	: <i>Ta’murūna</i>
النَّوْءُ	: <i>Al-Nau’</i>
شَيْءٌ	: <i>Syai’un</i>
أُمِرْتُ	: <i>Umirtu</i>

8. Kata Arab yang lazim digunakan dalam Bahasa Indonesia

Misalnya, tidak perlu sepenuhnya berpegang pada norma transliterasi dalam penulisan kata Al-Qur'an dan Sunnah. Meski demikian, tulisan tersebut tetap harus mematuhi syarat transliterasi secara penuh dan konsisten jika kata-kata tersebut muncul pada sejumlah teks berbahasa Arab. Contoh:

Fī zilāl al-qur'an
Al-sunnah qabl al-tadwin
Al-ibārat bi ‘umum al-lafz lā bi khusus al-sabab

9. Lafz Al-Jalalah (الله)

Kata “Allah” yang didahului partikel seperti huruf jar dan huruf lainnya atau berkedudukan sebagai *mudaf ilaih* (frasa nominal), ditransliterasi tanpa huruf hamzah. Contoh:

دَيْنُ اللَّهِ

Dīnullah

بِاللَّهِ

billah

Adapun *ta marbutah* di akhir kata yang disandarkan kepada *lafẓ al-jalālah*, ditransliterasi dengan huruf [t]. Contoh:

هُمُ فِي رَحْمَةِ اللَّهِ

Hum fī rahmatillāh

10. Huruf Kapital

Penggunaan huruf kapital dalam metode transliterasi dengan mengacu pada Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI), meskipun pada dasarnya aksara Arab tidak mengenal penggunaannya. Huruf pertama nama pribadi, termasuk nama orang, tempat, dan bulan, serta awal kalimat menggunakan huruf kapital. Huruf pertama nama diri yang diawali dengan kata sandang “al-” menggunakan huruf kapital, namun kata sandang tetap ditulis dengan huruf kecil. Sebaliknya, jika artikel “al-” muncul di awal frasa, huruf pertama artikel tersebut menggunakan huruf kapital, sehingga menjadi “Al-”. Contoh:

*Wa mā Muhammadun illā rasūl**Inna awwala baitin wudi‘a linnāsi lalladhī bi Bakkata mubārakan**Syahru Ramadan al-ladhī unzila fih al-Qur‘an**Nasir al-Din al-Tusī**Abū Nasr al-Farabi*

Saat daftar referensi atau pustaka, kata “Ibnu” (putra) atau “Abū” (ayah dari) di akhir nama seseorang tetap dianggap sebagai bagian dari nama keluarga atau nama belakang. Oleh karena itu, “Ibnu” atau “Abū” harus dicantumkan dalam penyusunan nama daftar rujukan bersama dengan nama-nama berikutnya sebagai komponen nama akhir. Contoh:

Abū al-Walid Muhammad ibnu Rusyd, ditulis menjadi: Ibnu Rusyd, Abū al-Walīd Muhammad (bukan: Rusyd, Abū al-Walid Muhammad Ibnu)

Naşr Ḥamīd Abū Zaid, ditulis menjadi: Abū Zaid, Naşr Ḥamīd (bukan: Zaid, Naşr Ḥamīd Abū)

11. Singkatan

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

swt.	=	<i>subhānahū wa ta'āla</i>
saw.	=	<i>ṣallallāhu 'alaihi wa sallam</i>
a.s.	=	<i>'alaihi al- sallām</i>
H	=	Hijriah
M	=	Masehi
SM	=	Sebelum Masehi
l.	=	Lahir tahun
w.	=	Wafat tahun
QS .../...: 4	=	QS al-Baqarah/2:187 atau QS Ibrāhīm/ ..., ayat 4
HR	=	Hadis Riwayat

Beberapa singkatan dalam bahasa Arab:

ص	=	صفحة
بدون	=	بدون
صلعم	=	صلى الله عليه وسلم
ط	=	طبعة
بدون ناشر	=	بدون ناشر
الخ	=	إلى آخرها / إلى آخره
ج	=	جزء

Berikut beberapa akronim yang harus dijelaskan secara menyeluruh karena digunakan secara eksklusif dalam teks referensi:

- ed. : Editor (atau, jika ada banyak editor, eds. [dari kata editor]). Kata bahasa Indonesia “editor” masih dapat disingkat menjadi ed. (tanpa s) karena mungkin merujuk pada satu atau beberapa editor.
- et al. : "And friends" atau "And other" (singkatan dari et alia). dicetak miring. Sebagai alternatif, gunakan akronim et al., yang merupakan singkatan dari "and friends", yang ditulis dengan karakter yang teratur dan tegak.

Cet. :Cetakan. Detail tentang seberapa sering buku atau literatur serupa dicetak.

Terj. : Terjemahan (oleh). Selain itu, karya terjemahan yang tidak mencantumkan nama penerjemah ditulis menggunakan akronim ini.

Vol. :Volume. digunakan untuk menunjukkan berapa volume sebuah buku atau ensiklopedia berbahasa Inggris. Istilah "juz" biasanya digunakan untuk sastra Arab.

No. : Nomor. digunakan untuk menunjukkan berapa jumlah jurnal, majalah, dan publikasi ilmiah berkala lainnya.



BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan siap saji atau *fast food* menjadi salah satu pilihan utama masyarakat karena dianggap lebih praktis, cepat, dan mudah didapat di tengah kesibukan aktivitas sehari-hari.¹ Di berbagai daerah, termasuk Kota Parepare, keberadaan usaha makanan siap saji mengalami peningkatan pesat, mulai dari waralaba besar hingga usaha kecil menengah lokal. Dampak tidak hanya menunjukkan pertumbuhan ekonomi, tetapi juga pergeseran budaya konsumsi masyarakat dari yang sebelumnya proses tradisional menjadi instan dan efisien. Namun di balik kemudahan tersebut, muncul berbagai persoalan yang berkaitan dengan kehalalan, kebersihan, serta kualitas gizi makanan siap saji. Dalam konteks masyarakat muslim, aspek kehalalan bukan sekadar label, tetapi merupakan bagian dari integral dari keimanan dan praktik hidup sehari-hari. Karena itu, konsumsi makanan siap saji perlu di tinjau tidak hanya dari segi ekonomi dan sosial, tetapi juga dari perspektif nilai nilai syariah.²

Pemerintah Kota Parepare di bawah kepemimpinan Walikota secara strategis mengembangkan kawasan Matras atau Mattirotasi sebagai pusat kuliner baru dengan visi mengubah wajah kota dari sekadar tempat perlintasan menjadi destinasi utama di Sulawesi Selatan. Alasan mendasar dari kebijakan ini adalah keinginan untuk memberdayakan ekonomi kerakyatan melalui penguatan sektor UMKM, di mana pemerintah memberikan ruang bagi ratusan pedagang lokal untuk tumbuh di lokasi

¹ Maqasid Al-syariah, “Konsep Dan Tantangan Zona Kuliner Halal Aman Dan Sehat Perspektif Maqasid Al-Syariah” 6 (2024): 1698–1711, <https://doi.org/10.47476/assyari.v6i3.7167>.

² Yasfi Robiatul Adawiyah et al., “Analisis Hubungan Literasi Halal Dengan Konsumsi Makanan Siap Saji” 6, no. April (2024).

yang sangat strategis di tepi pantai. Langkah ini bukan sekadar membiarkan pedagang berjualan, melainkan upaya penataan ruang yang sistematis untuk menyelamatkan aset-aset daerah yang dulunya terbengkalai, seperti eks Pasar Seni atau lahan kosong di pesisir, agar berubah menjadi kawasan produktif yang menghasilkan Pendapatan Asli Daerah. Mengatur secara rinci terkait dengan kriteria produk yang dapat dikategorikan sebagai produk yang halal.³

Lebih jauh lagi, banyaknya penjual makanan di Matras merupakan bagian dari strategi besar pembangunan pariwisata yang terintegrasi dengan ikon-ikon kota, terutama dengan hadirnya Masjid Terapung BJ Habibie. Pemerintah ingin menciptakan ekosistem di mana wisatawan yang datang untuk berwisata religi atau sekadar menikmati pemandangan laut dapat langsung mengakses berbagai pilihan kuliner dalam satu kawasan yang tertata. Dengan mengumpulkan para pedagang di titik-titik tertentu, Walikota berupaya menciptakan ketertiban umum sehingga trotoar dan bahu jalan tetap berfungsi sebagaimana mestinya, sekaligus memudahkan pengawasan aspek kebersihan lingkungan. Secara luas, kebijakan ini menjadi solusi atas keterbatasan sumber daya alam di Parepare, sehingga kota ini mengandalkan sektor jasa dan kuliner sebagai mesin penggerak ekonomi yang menghidupkan suasana kota hingga malam hari dan memperkuat identitas Parepare sebagai kota jasa yang modern, bersih, dan ramah.

Kawasan Mattirotasi di Kota Parepare merupakan pusat ekonomi pesisir yang memadukan aktivitas perdagangan modern dengan kearifan lokal dalam satu garis pantai yang strategis. Sebagai jantung dari Kecamatan Bacukiki Barat, wilayah ini telah

³ Dian Resky Pangestu, Multazam Mansyur Addury, and Nur Hishaly Gh, "Jaminan Konsumsi Halal Pada Jual Beli Ayam Potong Di Pasar Lakessi Kota Parepare" 20 (2022): 297–305.

bertransformasi dari sekadar area pemukiman nelayan menjadi pusat pertumbuhan ekonomi kreatif yang dinamis. Aktivitas utama di sini didominasi oleh sektor jasa, kuliner, dan pariwisata yang saling terintegrasi. Pemerintah kota secara aktif menata kawasan ini melalui pembangunan pusat-pusat kuliner seperti Kampung Enjoy dan area sekitar Masjid Terapung BJ Habibie yang kini menjadi magnet bagi ratusan pelaku UMKM untuk memasarkan produk lokal mereka. Selain menjadi pusat hiburan dan kuliner malam, Mattirotasi juga berfungsi sebagai etalase perdagangan jasa bagi wisatawan yang transit di Parepare. Keberadaan hotel, kafe, dan restoran di sepanjang pantai menciptakan perputaran uang yang tinggi setiap harinya, terutama pada sore hingga malam hari. Di sisi lain, sisi tradisional tetap terjaga di mana sebagian warga masih menggantungkan hidup pada perdagangan hasil laut dan rumput laut yang dijemur di area pesisir sebelum didistribusikan ke pasar yang lebih luas. Dengan infrastruktur jalan yang lebar dan tertata, Mattirotasi bukan hanya menjadi wajah kemajuan kota, tetapi juga motor penggerak investasi yang sangat potensial bagi para pengusaha di sektor retail dan akomodasi.

Fenomena kuliner di Mattirotasi merupakan campuran antara FOMO (Fear of Missing Out) dan gaya hidup (lifestyle), namun saat ini trennya lebih condong ke arah gaya hidup masyarakat urban Parepare. Pada awalnya, banyak tempat seperti kafe estetik atau gerai makanan kekinian di sepanjang pantai memicu efek FOMO, terutama saat sebuah tempat baru dibuka atau viral di media sosial. Orang-orang berbondong-bondong datang karena tidak ingin ketinggalan momen berswafoto dengan latar belakang matahari terbenam atau desain interior bangunan yang ikonik seperti Masjid Terapung BJ Habibie. Namun, seiring berjalannya waktu, aktivitas makan dan nongkrong di Mattirotasi telah bergeser menjadi kebutuhan gaya hidup rutin. Bagi

warga lokal maupun pendatang, kawasan ini sudah menjadi titik temu standar untuk urusan bisnis, sosialisasi, hingga hiburan keluarga di sore hari. Keberagaman pilihan dari pedagang kaki lima hingga restoran semi-formal membuat kawasan ini memiliki daya tarik yang berkelanjutan, bukan sekadar tren sesaat. Jadi, meskipun FOMO sering kali menjadi pemicu kedatangan pertama kali, kenyamanan dan suasana pesisir yang ditawarkan Mattirotasi akhirnya menjadikannya bagian tak terpisahkan dari rutinitas harian masyarakat.

Seiring dengan meningkatnya minat terhadap makanan siap saji, muncul kekhawatiran terhadap kesesuaian produk tersebut dengan prinsip-prinsip Islam, terutama dalam konteks maqashid syariah. Banyak pelaku usaha yang hanya berfokus pada keuntungan tanpa memperhatikan proses penyediaan bahan, pengolahan, dan penyajian yang sesuai dengan hukum Islam. Selain itu, kesadaran konsumen terhadap pentingnya kehalalan produk makanan sering kali masih rendah, sehingga mereka lebih mempertimbangkan faktor harga dan cita rasa dibanding aspek kehalalan. Di Kota Parepare, khususnya di kawasan Mattirotasi yang merupakan salah satu pusat kuliner dan wisata, berbagai jenis makanan siap saji ditawarkan dengan beragam inovasi. Namun, tidak semua pelaku usaha telah memahami dan menerapkan standar halal secara menyeluruh dalam pengelolaan produknya. Hal ini menimbulkan pertanyaan mendalam mengenai sejauh mana makanan siap saji yang beredar di kawasan tersebut telah mencerminkan nilai-nilai maqashid syariah, terutama dalam menjaga kemaslahatan dan keutuhan jiwa (*hifz al-nafs*), akal (*hifz al-'aql*), dan agama (*hifz al-din*).

Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa pelaku usaha makanan siap saji yang kurang memperhatikan aspek kehalalan secara

menyeluruh. Misalnya, ditemukan adanya penjualan makanan seperti bakso yang bahan bakunya diduga berasal dari daging ayam yang tidak disembelih sesuai ketentuan syariat Islam, atau bahkan menggunakan bahan yang tidak jelas asal-usulnya. Kondisi ini menimbulkan kekhawatiran karena secara fiqh, penggunaan bahan dari hewan yang tidak disembelih secara syar'i termasuk kategori *bangkai* yang diharamkan untuk dikonsumsi.⁴ Selain itu, sebagian pedagang tidak menutup atau melindungi makanan dagangannya dengan baik, sehingga rentan terpapar debu, serangga, dan kontaminasi yang dapat menurunkan kualitas serta kebersihan makanan. Praktik-praktik semacam ini tentu tidak hanya bertentangan dengan prinsip kebersihan (*thaharah*), tetapi juga berpotensi melanggar nilai *hifz al-nafs* (penjagaan jiwa) karena dapat membahayakan kesehatan konsumen. Fenomena ini mencerminkan masih rendahnya pemahaman sebagian pelaku usaha terhadap implementasi maqashid syariah dalam aktivitas produksi dan penjualan makanan siap saji.

Maqashid syariah merupakan konsep fundamental dalam hukum Islam yang menekankan pada pemeliharaan lima tujuan utama syariat, yaitu agama (*hifz al-din*), jiwa (*hifz al-nafs*), akal (*hifz al-'aql*), keturunan (*hifz al-nasl*), dan harta (*hifz al-mal*).⁵ Konsep ini pertama kali dirumuskan secara sistematis oleh Imam al-Ghazali dalam karyanya *al-Mustashfa min 'Ilm al-Usul*, di mana beliau menjelaskan bahwa seluruh hukum syariat bertujuan untuk menjaga kemaslahatan manusia di dunia dan akhirat. Pemikiran al-Ghazali kemudian diperluas oleh Imam Asy-Syathibi melalui kitab *al-Muwafaqat fi Usul al-Syari'ah* yang menegaskan bahwa maqashid syariah merupakan

⁴ Technology Studies et al., "Kajian Ilmiah Dan Teknologi Sebab Larangan Suatu Makanan Dalam Syariat Islam," n.d., 44–50.

⁵ Besse Faradiba Arwin, "Laundry Business Opportunities Of Covid-19: An Analyses From Maqashid Al Syariah," n.d.

inti dari setiap ketetapan hukum Islam.⁶ Dalam konteks *hifz al-din*, Imam al-Juwaini menekankan pentingnya menjaga agama melalui tindakan yang tidak hanya berorientasi pada ibadah ritual, tetapi juga pada perilaku konsumtif yang sesuai dengan nilai keimanan. Sementara itu, *hifz al-nafs* atau penjagaan jiwa banyak dikaitkan dengan pemikiran Ibn Qayyim al-Jawziyyah, yang menekankan pentingnya menghindari bahaya dan menjaga kesehatan jasmani serta kebersihan makanan sebagai bagian dari ketaatan kepada Allah.

Adapun *hifz al-'aql* dipertegas oleh Imam Asy-Syathibi, yang menilai bahwa menjaga akal berarti menghindarkan diri dari hal-hal yang dapat merusak daya pikir, termasuk makanan dan minuman yang tidak sehat atau menimbulkan kemalasan berpikir. Untuk *hifz al-nasl*, Ibn 'Ashur memberikan kontribusi penting dengan menekankan perlindungan terhadap keberlangsungan generasi melalui makanan yang halal, bergizi, dan tidak membahayakan keturunan. Sedangkan dalam aspek *hifz al-mal*, Imam al-Ghazali dan Imam Asy-Syathibi menegaskan bahwa setiap aktivitas ekonomi, termasuk perdagangan makanan siap saji, harus dijalankan dengan kejujuran dan menjauhi unsur gharar (ketidakjelasan) serta tadlis (penipuan). Dalam konteks penelitian ini, kelima tujuan maqashid syariah tersebut menjadi tolok ukur dalam menilai sejauh mana praktik produksi dan konsumsi makanan siap saji di kawasan Mattirotasi Kota Parepare telah mencerminkan nilai kemaslahatan yang utuh. Dengan demikian, pendekatan maqashid syariah bukan hanya berfungsi sebagai teori normatif, tetapi juga sebagai panduan moral dan etis dalam mewujudkan kegiatan ekonomi yang halal, sehat, dan membawa keberkahan bagi masyarakat.

⁶ “Relevansi Konsep Maqashid Syariah Imam Asy-Syatibi Pada Konsep Pemasaran Syariah,” 2023.

Berdasarkan uraian di atas, terlihat bahwa perkembangan makanan siap saji tidak hanya berkaitan dengan aspek ekonomi dan gaya hidup, tetapi juga memiliki dimensi moral dan spiritual yang perlu dikaji lebih dalam. Ketidakseimbangan antara tuntutan modernitas dan penerapan nilai-nilai Islam dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kemaslahatan umat. Oleh karena itu, penting untuk meninjau bagaimana makanan siap saji di kawasan Mattirotasi Kota Parepare diproduksi, dipasarkan, dan dikonsumsi dalam bingkai maqashid syariah. Penelitian ini akan menelaah sejauh mana pelaku usaha memahami dan menerapkan prinsip-prinsip syariah dalam aktivitas kuliner mereka, serta bagaimana respon dan kesadaran konsumen terhadap hal tersebut. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mewujudkan sistem ekonomi dan konsumsi yang tidak hanya halal secara hukum, tetapi juga membawa manfaat dan keberkahan bagi masyarakat secara keseluruhan.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dapat dirumuskan berdasarkan latar belakang di atas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare?
2. Bagaimana penerapan prinsip Maqashid Syariah terhadap makanan siap saji yang dijual di Mattirotasi Kota Parepare?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare.

2. Untuk menganalisis penerapan prinsip Maqashid Syariah terhadap makanan siap saji yang dijual di Mattirotasi Kota Parepare.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini memberikan kontribusi teoretis terhadap pengembangan konsep Maqashid Syariah dalam konteks konsumsi dan industri makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai penerapan nilai-nilai maqashid syariah pada aktivitas ekonomi masyarakat, khususnya dalam usaha kuliner modern. Selain itu, penelitian ini memberikan pemahaman baru mengenai hubungan antara kehalalan makanan, kebersihan, serta kemaslahatan konsumen sesuai dengan lima prinsip pokok maqashid syariah yaitu *hifz al-din*, *hifz al-nafs*, *hifz al-'aql*, *hifz al-nasl*, dan *hifz al-mal*. Penelitian ini juga diharapkan menjadi rujukan bagi pengembangan teori ekonomi syariah, terutama dalam upaya integrasi antara nilai-nilai etika Islam dan praktik bisnis kontemporer. Dengan fokus wilayah di Kota Parepare, penelitian ini turut memperluas pemahaman regional mengenai tantangan penerapan maqashid syariah pada sektor kuliner lokal, serta dapat dijadikan bahan ajar dan referensi akademik di perguruan tinggi Islam. Pada akhirnya, kontribusi penelitian ini membantu membangun kerangka konseptual yang lebih komprehensif dalam memahami pentingnya penerapan prinsip maqashid syariah dalam aktivitas konsumsi dan perdagangan makanan siap saji.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini memberikan manfaat praktis bagi pelaku usaha makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare dalam upaya meningkatkan penerapan nilai-nilai

Maqashid Syariah pada setiap aspek produksi dan penjualan. Hasil penelitian ini dapat menjadi pedoman bagi kuliner untuk memperhatikan kehalalan, kebersihan, serta kemaslahatan produk yang dihasilkan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses penyajian kepada konsumen. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah dalam merancang kebijakan dan program pembinaan bagi pelaku usaha kuliner agar lebih memahami pentingnya penerapan prinsip halal dan thayyib sesuai tuntunan syariah. Bagi masyarakat, penelitian ini memberikan edukasi dan kesadaran tentang pentingnya memilih makanan siap saji yang tidak hanya lezat dan terjangkau, tetapi juga memenuhi unsur kehalalan dan menjaga kemaslahatan jiwa (hifz al-nafs) serta harta (hifz al-mal). Secara lebih luas, penelitian ini berkontribusi terhadap penguatan ekosistem ekonomi syariah di Kota Parepare, mendorong percepatan sertifikasi halal bagi pelaku usaha lokal, serta menjadi acuan dalam pelatihan dan pendampingan di sektor kuliner. Pada akhirnya, hasil penelitian ini mendukung terciptanya pola konsumsi masyarakat yang sehat, berkah, dan sesuai dengan nilai-nilai Maqashid Syariah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Penelitian Relevan

Untuk menghindari pengulangan, dilakukan peninjauan terhadap penelitian sebelumnya untuk memperoleh pemahaman tentang hubungan topik yang diteliti dengan penelitian terkait yang dilakukan oleh peneliti sebelumnya. Kajian ini diharapkan dapat memberikan wawasan atau informasi mengenai permasalahan yang sedang diselidiki. Temuan penelitian berikut akan membantu memajukan penelitian ini dan menyoroti serta menjelaskan variasi signifikan dari penelitian sebelumnya:

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh U. Aulia pada tahun 2018 dan mengkaji makanan yang disajikan dengan serbuk emas dari perspektif maqashid syariah.⁷ Penelitian ini menilai apakah penyajian makanan tersebut sesuai dengan tujuan syariah, termasuk aspek estetika, konsumsi, dan kemaslahatan konsumen. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penyajian makanan mewah seperti serbuk emas tidak sepenuhnya sesuai prinsip maqashid karena berpotensi mubazir dan kurang bermanfaat bagi konsumen.

Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama menggunakan kerangka *maqashid syariah* sebagai dasar analisis. keduanya menilai makanan dan nilai halal/memaslahatkan konsumen. Perbedaan dari penelitian terdahulu Fokus penelitian ini pada makanan hiasan mewah (serbuk emas), sementara penelitian ini fokus pada makanan siap saji di Mattirotasi kota

⁷ Fakultas Syariah et al., "Tinjauan Maqasid Syari'ah Terhadap Penyajian Makanan Yang Dihias Dengan Serbuk Emas" 10, no. 1 (2018).

Parepare. Penekanan pada estetika/presentasi, bukan pada keseluruhan proses produksi, kebersihan, dan manfaat sosial-ekonomi makanan siap saji.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Adawiyah. pada tahun 2024, bersifat kuantitatif.⁸ Penelitian ini meneliti hubungan antara literasi halal masyarakat dengan perilaku konsumsi makanan siap saji, menggunakan perspektif maqashid syariah sebagai dasar penilaian kemaslahatan konsumen. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa literasi halal berpengaruh signifikan terhadap kecenderungan konsumen memilih makanan siap saji halal. Konsumen yang memahami konsep halal lebih memperhatikan keamanan dan kualitas makanan.

Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama membahas makanan siap saji. Menggunakan perspektif maqashid/halal untuk menilai kemaslahatan dan keamanan. Perbedaan dari penelitian terdahulu Fokus penelitian ini pada konsumen dan perilaku konsumsi, sedangkan penelitian ini fokus pada pelaku usaha dan proses produksi makanan siap saji. Metode penelitian terdahulu kuantitatif, sementara penelitian ini lebih bersifat kualitatif.

Ketiga, penelitian yang dilakukan oleh Sunarsa pada tahun 2024. Penelitian ini menganalisis praktik produksi makanan kadaluwarsa yang diolah ulang dari perspektif maqashid syariah, termasuk aspek perlindungan kesehatan (hifzh an-nafs) dan harta (hifzh al-mal).⁹ Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa praktik pengolahan makanan kadaluwarsa melanggar maqashid syariah karena berisiko membahayakan kesehatan konsumen dan merugikan ekonomi masyarakat.

⁸ Adawiyah et al., “Analisis Hubungan Literasi Halal Dengan Komsumsi Makanan Siap Saji.”

⁹ Sasa Sunarsa and Neng Sovi Nurafifah, “Analisis Maqashid Syariah Tentang Jual Beli Makanan Kadaluwarsa Dengan Proses Daur Ulang,” no. c (2024): 1–10, <https://doi.org/10.37968/jhesy.v3i1.801>.

Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama menggunakan perspektif maqashid syariah. Keduanya menilai aspek produksi makanan dan dampaknya terhadap masyarakat. Perbedaan dari penelitian terdahulu objek penelitian ini adalah makanan kadaluwarsa yang diproses ulang, bukan makanan siap saji rutin. Lokasi penelitian berbeda dan tidak fokus pada wilayah Mattirotasi Kota Parepare. Penekanan penelitian terdahulu lebih pada risiko pelanggaran syariah, sedangkan penelitian ini menilai keseluruhan praktik halal dan kemaslahatan di lapangan.

Keempat, penelitian yang dilakukan oleh N. Nadila pada tahun 2023. Penelitian ini meneliti kepatuhan pengusaha makanan kemasan terhadap label halal di Kota Banda Aceh, ditinjau melalui kerangka maqashid syariah.¹⁰ Fokus penelitian adalah faktor penghambat kepatuhan dan tingkat implementasi prinsip halal di industri makanan kemasan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kepatuhan pelaku usaha terhadap label halal belum sepenuhnya maksimal; faktor penghambat utama adalah kurangnya pemahaman, biaya, dan pengawasan yang terbatas.

Adapun persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama meninjau makanan dari perspektif maqashid syariah. sama-sama mengkaji usaha makanan dan kepatuhan terhadap syariah/halal. Perbedaan dari penelitian terdahulu penelitian terdahulu fokus pada makanan kemasan, bukan makanan siap saji. Lokasi penelitian berbeda (Banda Aceh), sedangkan penelitian ini spesifik di Mattirotasi, Kota Parepare. Penekanan penelitian Nadila lebih menitikberatkan

¹⁰ Darussalam-banda Aceh, "Analisis Tingkat Kepatuhan Hukum Pengusaha Makanan Kemasan Terhadap Labelisasi Halal Dalam Tinjauan Maqashid Syariah," 2023.

pada kepatuhan hukum/labelisasi, sementara penelitian ini menilai keseluruhan proses dan manfaat syariah makanan siap saji.

B. Tinjauan Teori

1. Konsep Penyajian dan Pengolahan Makanan Siap Saji

Penyajian dan pengolahan makanan siap saji merupakan dua aspek penting yang tidak dapat dipisahkan dalam aktivitas usaha pangan. Keduanya membentuk satu rangkaian proses yang menentukan kualitas akhir makanan, keamanan konsumsi, serta kepuasan konsumen. Makanan siap saji pada umumnya diproduksi dan disajikan dalam waktu singkat, sehingga menuntut ketepatan proses pengolahan dan penyajian agar tetap memenuhi standar mutu dan keamanan pangan.

Menurut Soekarto, mutu makanan ditentukan oleh keseluruhan tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian kepada konsumen. Kesalahan pada salah satu tahapan tersebut dapat menurunkan kualitas makanan meskipun tahapan lainnya telah dilakukan dengan baik.¹¹ Oleh karena itu, pengolahan dan penyajian harus dipahami sebagai satu kesatuan proses yang saling berkaitan.

a. Pemilihan dan Penanganan Bahan

Pemilihan dan penanganan bahan merupakan tahap awal dalam pengolahan makanan siap saji. Dalam bukunya, Winarno menyatakan bahwa bahan pangan yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik, segar, serta ditangani dengan cara yang benar sebelum diolah.¹² Penanganan bahan yang tidak tepat, seperti penyimpanan yang

¹¹ Soekarto, *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan* (Bogor: IPB Press, 1999).

¹² FG Winarno, *Kimia Pangan Dan Gizi* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 1997).

buruk atau pencampuran bahan mentah dan matang, dapat menyebabkan penurunan mutu dan meningkatkan risiko kontaminasi.

Soekarto menegaskan bahwa bahan baku yang berkualitas merupakan fondasi utama dalam menghasilkan makanan yang aman dan layak konsumsi. Oleh karena itu, pemilihan dan penanganan bahan menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas makanan siap saji.

b. Proses Pengolahan Makanan Siap Saji

Proses pengolahan makanan siap saji mencakup teknik memasak, pengendalian suhu, waktu pengolahan, serta penggunaan peralatan yang sesuai. Winarno dan Rahayu, menjelaskan bahwa pengolahan pangan bertujuan untuk menghasilkan makanan yang aman, memiliki cita rasa yang baik, dan siap dikonsumsi. Proses pengolahan yang tidak tepat dapat mengakibatkan makanan tidak matang sempurna atau justru mengalami kerusakan mutu.

Selain itu, Fellows menyatakan bahwa pengolahan pangan merupakan upaya mengubah bahan mentah menjadi produk siap konsumsi melalui pengendalian proses yang terstandar. Dalam konteks makanan siap saji, kecepatan pengolahan harus tetap diimbangi dengan ketepatan teknik agar kualitas dan keamanan makanan tetap terjaga.¹³

c. Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan dan Penyajian

Higiene dan sanitasi merupakan aspek penting dalam penyajian dan pengolahan makanan siap saji. World Health Organization (WHO) menekankan pentingnya penerapan prinsip keamanan pangan melalui konsep Five Keys to Safer Food, yang

¹³ PJ Fellows, *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip Dan Praktik* (inggris: Woodhead Publishing (Elsevier), Cambridge, 2017).

meliputi menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah dan matang, memasak dengan suhu yang tepat, menjaga makanan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman.

Pendapat tersebut diperkuat oleh Soemirat, yang menyatakan bahwa kebersihan tempat, peralatan, dan penjamah makanan berperan besar dalam mencegah penyakit akibat makanan (foodborne diseases). Oleh karena itu, higiene dan sanitasi harus diterapkan secara konsisten dalam setiap tahap pengolahan dan penyajian makanan siap saji.

d. Penyimpanan dan Penyajian Makanan Siap Saji

Penyimpanan dan penyajian merupakan tahap akhir dalam rangkaian pengolahan makanan siap saji sebelum dikonsumsi. Fellows menyatakan bahwa penyajian makanan bertujuan menjaga mutu akhir produk, baik dari segi kebersihan, penampilan, maupun keamanan. Penyajian yang baik meliputi penggunaan wadah bersih, perlindungan makanan dari kontaminasi lingkungan, serta pengaturan suhu penyimpanan yang sesuai.

Sementara itu, Food and Agriculture Organization (FAO) menjelaskan bahwa penyajian dan penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan kontaminasi ulang (recontamination), meskipun proses pengolahan telah dilakukan dengan benar. Oleh karena itu, tahap penyajian memiliki peran penting dalam menjamin kelayakan makanan siap saji.

e. Keamanan dan Kelayakan Konsumsi

Keamanan dan kelayakan konsumsi merupakan tujuan akhir dari seluruh proses pengolahan dan penyajian makanan siap saji. WHO dan FAO menegaskan bahwa

makanan yang aman adalah makanan yang tidak mengandung bahaya biologis, kimia, maupun fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia.

Menurut Winarno, makanan dikatakan layak konsumsi apabila memenuhi standar keamanan, mutu gizi, dan tidak menimbulkan risiko kesehatan bagi konsumen. Dengan demikian, keberhasilan pengolahan dan penyajian makanan siap saji dapat diukur dari sejauh mana makanan tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

2. Maqashid Syariah

a. Definisi Maqashid Syariah

Maqasid Syariah adalah konsep yang mengacu pada tujuan-tujuan utama atau maksud di balik pemberlakuan hukum-hukum Islam, yang tidak hanya bertujuan mengatur aspek ritual ibadah tetapi juga keseluruhan aspek kehidupan manusia demi kemaslahatan dan kesejahteraan umat.¹⁴ Secara bahasa, maqasid berarti "tujuan" atau "maksud", dan dalam konteks syariah, istilah ini mengacu pada tujuan agung yang ingin dicapai oleh syariat Islam demi menjamin manfaat dan menghindari bahaya bagi manusia, baik di dunia maupun di akhirat. Maqasid Syariah menunjukkan bahwa setiap hukum Islam tidak berdiri sendiri, melainkan memiliki hikmah dan tujuan yang mulia untuk menjaga keseimbangan kehidupan manusia dalam berbagai aspek.¹⁵

Definisi maqasid syariah ini menegaskan bahwa syariat Islam bersifat dinamis dan bertujuan untuk mewujudkan kemashlahatan (manfaat) sekaligus menghindari kerusakan (mafsadah). Ulama besar seperti Imam al-Syatibi menyatakan bahwa inti

¹⁴ Deala Rosyida Petriani, "Tinjauan Maqashid Syariah Dalam Pengembangan Industri Halal Pada," *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains* 6 (2024): 232–38.

¹⁵ Mifti Ibdalia and Muhammad Albahi, "Ekonomi Dan Politik Pendekatan Maqasid Syariah," *Economic Reviews Journal*, 2025, <https://doi.org/10.56709/mrj.v4i1.637>.

maqasid syariah dapat dirinci dalam lima kebutuhan pokok yang wajib dijaga, yaitu agama (*hifz ad-din*), jiwa (*hifz an-nafs*), akal (*hifz al-aql*), keturunan (*hifz an-nasl*), dan harta (*hifz al-mal*).¹⁶ Pilar kelima ini menjadi fondasi yang memastikan bahwa hukum syariah memiliki manfaat yang luas mencakup dimensi spiritual, psikologis, sosial, dan ekonomi umat manusia.

Maqasid Syariah juga dipandang sebagai pedoman penting untuk mengatasi perubahan zaman dan kemajuan ilmu pengetahuan sehingga hukum Islam tetap relevan dan kontekstual. Tujuannya bukan hanya mematuhi aturan tetapi juga menjaga kemanusiaan dan kelestarian kehidupan. Konsep ini memberikan ruang bagi ijtihad dan interpretasi hukum yang bertujuan mengoptimalkan kemaslahatan, dengan tetap mematuhi norma-norma utama agama. Dengan demikian, maqasid syariah merupakan jantung dari setiap aturan Islam yang tidak hanya legalistik tetapi sangat manusiawi dan komprehensif.

Dalam konteks yang lebih luas, maqasid syariah mengandung nilai-nilai universal yang dapat diterapkan di berbagai bidang kehidupan manusia, mulai dari ibadah, muamalah, hingga interaksi sosial dan konsumsi makanan. Dengan fokus menjaga lima kebutuhan dasar tadi, *Maqasid Syariah* menjadi landasan etik dan hukum yang membimbing umat Islam dalam mewujudkan kehidupan yang seimbang, adil, dan harmonis sesuai tujuan penciptaan manusia. Pengetahuan tentang Maqasid ini membantu memahami bahwa hukum Islam bertujuan menempatkan manusia dalam kondisi terbaik di dunia dan akhirat, dengan menjaga keutuhan agama dan martabat kehidupan.

¹⁶ Risma Hermawati Apriliani, Salsabila Putri Virgiawan, and Lina Marlina, "Analisis Maqashid Al-Syari'ah Dalam Pemikiran Islam Imam Al-Syatibi," *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2025, <https://doi.org/10.59841/jureksi.v3i2.2626>.

b. Prinsip Prinsip Maqashid Syariah

1) *Hifdz Al-Din* (Menjaga Agama)

Hifdz al-Din atau menjaga agama merupakan salah satu prinsip utama dalam maqasid syariah yang menekankan pentingnya perlindungan kebebasan berkeyakinan dan beribadah dalam Islam.¹⁷ Konsep ini menolak segala bentuk pemaksaan dalam beragama dan menegaskan bahwa setiap individu berhak mempertahankan keyakinan agamanya tanpa tekanan atau paksaan. Allah berfirman dalam Q.S Al-Baqarah/2:256.

لَا إِكْرَاهَ فِي الدِّينِ قَدْ تَبَيَّنَ الرُّشْدُ مِنَ الْغَيِّ فَمَنْ يَكْفُرْ بِالطَّاغُوتِ وَيُؤْمِنْ بِاللَّهِ فَقَدْ اسْتَمْسَكَ بِالْعُرْوَةِ الْوُثْقَىٰ لَا انْفِصَامَ لَهَا وَاللَّهُ سَمِيعٌ عَلِيمٌ ﴿٢٥٦﴾

Terjemahnya:

Tidak ada paksaan dalam (menganut) agama (Islam). Sungguh, telah jelas jalan yang benar dari jalan yang sesat. Siapa yang ingkar kepada tagut dan beriman kepada Allah sungguh telah berpegang teguh pada tali yang sangat kuat yang tidak akan putus. Allah Maha Mendengar lagi Maha Mengetahui.

“Tidak ada paksaan dalam (menjalankan) agama.” Prinsip *hifdz al-din* juga mengandung makna menjaga kemurnian aqidah, menghindarkan umat dari kesesatan, serta menjaga nilai-nilai dasar agama agar tetap utuh dan lestari di tengah tantangan perubahan zaman.

Selain itu, *hifdz al-din* berperan sebagai pelindung terhadap hak-hak spiritual umat, memastikan bahwa praktik ibadah dan kepercayaan Islam dapat berkembang dengan aman dan terjaga tanpa gangguan. Prinsip ini juga meliputi upaya menjaga kehormatan agama, serta menghindari pencampuran atau

¹⁷ Khairil Anwar Al Jufri, Mohd Soberi Awang, and Mualimin Mochammad Sahid, “Maqasid Syariah Menurut Imam Al-Ghazali Dan Aplikasinya Dalam Penyusunan Undang-Undang Islam Di Indonesia,” *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 2021.

pencemaran ajaran agama dengan unsur-unsur yang bertentangan. Dengan demikian, menjaga agama dalam maqasid syariah tidak hanya soal kepatuhan ritual tetapi juga menjaga keharmonisan hubungan antarumat beragama dan penghormatan terhadap keragaman, sehingga agama dapat berfungsi sebagai landasan moral dan pegangan hidup yang kokoh bagi umat Islam.

Kaitannya Penyajian dan pengolahan makanan siap saji berkaitan dengan *hifz ad-din* karena Islam memerintahkan umatnya untuk mengonsumsi makanan yang halal dan baik.¹⁸ Proses pengolahan dan penyajian yang benar memastikan bahwa makanan tidak tercemar unsur yang dilarang atau meragukan. Apabila makanan halal secara bahan tetapi diolah atau disajikan dengan cara yang tidak benar (misalnya tercemar najis atau tidak terjaga kebersihannya), maka tujuan perlindungan agama tidak tercapai secara sempurna. Oleh karena itu, pengolahan dan penyajian yang sesuai standar menjadi bagian dari pengamalan nilai keagamaan dalam kehidupan sehari-hari.

2) *Hifdz Al-Nafs* (Menjaga Jiwa)

Hifdz al-Nafs atau menjaga jiwa merupakan salah satu prinsip utama dalam maqasid syariah yang menekankan pentingnya perlindungan terhadap keselamatan dan kelangsungan hidup manusia.¹⁹ Prinsip ini menuntut agar segala aturan dan hukum dalam Islam selalu berorientasi untuk melindungi jiwa manusia dari segala bentuk bahaya, termasuk mencegah pembunuhan, tindakan merugikan diri sendiri, dan segala sesuatu yang dapat menyebabkan kematian atau kerusakan fisik maupun psikologis. Islam memandang hak hidup sebagai

¹⁸ Palmawati Tahir and Muhamad Muslih, "Makanan Halal Dan Aman Dalam Hukum Islam," *Batulis Civil Law Review*, 2023, <https://doi.org/10.47268/ballrev.v4i1.1310>.

¹⁹ Rifaki Asy'ari, "Mashlahah Dalam Maqasid Syari'ah," *Ta'wiluna: Jurnal Ilmu Al-Qur'an, Tafsir Dan Pemikiran Islam*, 2022, <https://doi.org/10.58401/takwiluna.v3i1.593>.

hak dasar yang wajib dihormati dan dilindungi, sehingga segala bentuk pelanggaran terhadap keselamatan jiwa dilarang keras dan dianggap sebagai dosa besar.

Selain aspek fisik, *hifdz al-nafs* juga mencakup menjaga kesehatan jiwa dan mental agar manusia dapat menjalani kehidupan dengan sejahtera dan produktif. Prinsip ini mengajak umat untuk menghindari perilaku yang merusak kesehatan fisik maupun mental, seperti perbuatan yang menyebabkan stres, trauma, atau gangguan psikologis. Dalam konteks modern, penerapan prinsip *hifdz al-nafs* juga mencakup perlunya makanan yang halal, thoyyib, bergizi, serta proses produksi yang higienis agar menjaga kualitas hidup dan kesehatan konsumen. Dengan demikian, maqasid syariah secara komprehensif memandang perlindungan jiwa sebagai fondasi utama dalam membangun masyarakat yang sehat dan beradab.

Kaitan Prinsip *hifz an-naf* pada makanan siap saji menekankan perlindungan terhadap kehidupan dan kesehatan manusia. Konsep ini sangat erat kaitannya dengan penyajian dan pengolahan makanan siap saji, karena makanan yang tidak higienis, tidak aman, atau tidak layak konsumsi dapat membahayakan jiwa konsumen. Pengolahan yang tidak sesuai standar, seperti penggunaan bahan berbahaya atau proses memasak yang tidak tepat, serta penyajian yang terbuka terhadap kontaminasi, berpotensi menimbulkan penyakit. Dengan demikian, penerapan pengolahan dan penyajian yang aman merupakan bentuk nyata perlindungan terhadap jiwa manusia.

3) *Hifdz Al-Aql* (menjaga akal)

Hifdz al-Aql atau menjaga akal merupakan salah satu prinsip utama dalam maqasid syariah yang menempatkan akal sebagai anugerah utama yang membedakan manusia dari makhluk lain.²⁰ Prinsip ini menegaskan bahwa akal harus dijaga dari segala bentuk hal yang dapat merusak atau menyebarkan, seperti konsumsi zat-zat yang memabukkan, narkoba, atau pemikiran yang bertentangan dengan kebenaran dan akal sehat. Menjaga akal juga berarti mengembangkan kemampuan berpikir, ilmu pengetahuan, serta pemahaman agama yang benar agar manusia dapat mengambil keputusan yang bijak dan hidup sesuai dengan syariah.

Selain pelarangan terhadap hal-hal yang merusak akal, prinsip *hifdz al-aql* juga mendorong umat Islam untuk menjaga kesehatan mental dan intelektual melalui pendidikan, pengembangan potensi, dan menjaga kualitas pikiran. Akal menjadi landasan utama untuk memahami wahyu, melakukan ijtihad, serta beradaptasi dengan perubahan zaman. Oleh karena itu, dalam maqasid syariah, menjaga akal merupakan bagian integral dari menjaga kemaslahatan individu dan masyarakat, sehingga kehidupan manusia dapat berjalan dengan keseimbangan dan kebijaksanaan.

Kaitan *Hifz al-'aql* pada makanan siap saji bertujuan menjaga akal manusia dari segala hal yang dapat merusaknya. Dalam konteks makanan siap saji, pengolahan dan penyajian yang baik mencegah penggunaan zat berbahaya, bahan kimia berlebihan, atau kontaminasi yang dapat berdampak negatif pada

²⁰ Muh. Zaini, Evrita Putri Azzahroh, and Eny Widiaty, "Analisis Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pesisir Dalam Perspektif Maqashid Syariah," *Peradaban Journal of Economic and Business*, 2025.

kesehatan fisik dan mental. Makanan yang tidak aman dapat memengaruhi fungsi akal dan produktivitas seseorang. Oleh karena itu, pengolahan dan penyajian yang memperhatikan keamanan pangan juga berkontribusi pada perlindungan akal manusia.

4) *Hifdz Al-Nasl* (Menjaga Keturunan)

Hifdz Al-Nasl atau menjaga keturunan merupakan salah satu prinsip utama dalam maqasid syariah yang bertujuan memelihara kelangsungan dan kemurnian keturunan umat manusia. Prinsipnya mencakup perlindungan terhadap hubungan keluarga yang sah melalui pernikahan yang diakui secara agama dan hukum, menjaga garis keturunan agar terhindar dari kontaminasi atau ketidakjelasan nasab, serta menjamin kelangsungan generasi yang sehat, rohani, dan bermoral. Islam sangat menekankan pentingnya menikah dengan pasangan yang baik agama dan akhlaknya untuk menciptakan keturunan yang berkualitas, sesuai dengan ajaran Nabi yang mempersiapkan mencari pasangan yang dapat memberikan keturunan yang baik sebagai bagian dari menjaga kehormatan dan kelangsungan umat.

Selain aspek nasab atau garis keturunan, *hifdz al-nasl* juga mengandung makna menjaga tanggung jawab mendidik dan mengasuh anak dengan baik agar mereka tumbuh menjadi generasi yang beriman, cerdas, dan bermanfaat bagi masyarakat. Prinsip ini menolak segala bentuk praktik yang dapat merusak institusi keluarga dan keturunan, seperti zina, perceraian tanpa alasan yang jelas, atau perlakuan buruk terhadap anak. Dengan menjaga keturunan, maqasid syariah mewujudkan stabilitas sosial dan moral yang menjadi fondasi utama kehidupan berkelanjutan dalam masyarakat Islam.

Kaiatannya yaitu makanan yang dikonsumsi secara berkelanjutan memiliki dampak jangka panjang terhadap kesehatan manusia, termasuk kesehatan generasi berikutnya. Pengolahan dan penyajian makanan siap saji yang tidak sehat atau tidak aman dapat memengaruhi kualitas kesehatan masyarakat dalam jangka panjang. Dengan demikian, penyajian dan pengolahan makanan yang memperhatikan standar kesehatan turut mendukung tujuan *hifz an-nasl*, yaitu menjaga keberlangsungan dan kualitas keturunan.

5) *Hifdz Al-Mal* (Menjaga Harta)

Hifdz al-Mal atau menjaga harta merupakan salah satu prinsip utama dalam maqasid syariah yang bertujuan melindungi kepemilikan dan penggunaan harta secara adil dan halal. Prinsip ini menekankan pentingnya harta sebagai sarana untuk memenuhi kebutuhan hidup dan mencapai kebahagiaan di dunia dan akhirat. Dalam Islam, harta harus diperoleh dengan cara yang sah sesuai syariat, menghindari praktik-praktik haram seperti pencurian, penipuan, riba, dan penipuan. Selain itu, harta juga harus dikelola dan dibelanjakan secara bijak untuk mendukung kehidupan yang harmonis serta membantu sesama melalui zakat, sedekah, dan wakaf.

Menjaga harta dalam maqasid syariah juga berarti melindungi keamanan dan kelangsungan kekayaan tersebut agar tidak mudah hilang atau rusak, serta menjamin hak kepemilikan individu dan masyarakat secara efektif. Perlindungan hukum terhadap harta benda menjadi aspek penting agar terjadi keadilan sosial dan perekonomian yang sehat dalam masyarakat. Prinsip ini juga mendorong manusia untuk memanfaatkan harta dengan penuh tanggung jawab dan menghindari pemborosan atau penggunaan yang merugikan diri

sendiri maupun orang lain, sehingga harta dapat menjadi sumber kemaslahatan yang berkelanjutan bagi umat.

Penyajian dan pengolahan makanan juga berkaitan dengan *hifz al-mal*, karena konsumen mengeluarkan harta untuk memperoleh makanan yang layak. Jika makanan disajikan dalam kondisi tidak aman atau tidak sesuai kualitas yang dijanjikan, maka terjadi kerugian bagi konsumen. Selain itu, praktik pengolahan dan penyajian yang baik membantu pelaku usaha menghindari kerugian akibat makanan rusak atau keluhan konsumen, sehingga turut menjaga keberlangsungan usaha.

3. Penerapan Maqasid Syariah Pada Makanan Siap Saji

- a. Pemilihan Bahan Baku yang Halal dan Bersih Serta Bebas dari Haram dan Najis

Pemilihan bahan baku yang halal dan bersih serta bebas dari haram dan najis merupakan aspek fundamental dalam produksi makanan siap saji sesuai dengan prinsip maqashid syariah. Bahan baku yang digunakan harus berasal dari sumber yang diizinkan oleh syariat Islam, seperti hewan yang disembelih secara halal, tumbuhan yang tidak beracun, dan bahan lain yang tidak mengandung unsur haram seperti babi, darah, atau bangkai. Selain itu, bahan baku tersebut harus dalam kondisi yang bersih dan tidak tercemar dengan najis atau zat yang dilarang, sehingga menjaga kesucian dan keamanan makanan dari awal hingga tahap pengolahan.

- b. Proses Produksi Makanan Siap Saji Dilakukan Secara Higienis dan Etis Sesuai Prinsip Syariah.

Proses produksi makanan siap saji dilakukan secara higienis dan etis sesuai prinsip syariah yang menuntut penerapan standar kebersihan dan sanitasi yang ketat untuk mencegah kontaminasi silang antara bahan halal dan haram. Setiap tahapan produksi, mulai dari pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian, harus dijaga kebersihannya agar tidak mengandung najis atau bahan berbahaya. Alat dan fasilitas produksi pun harus dipisahkan dan hanya digunakan untuk proses makanan halal, sehingga produk akhir aman dan memenuhi syariat Islam. Etika produksi juga mencakup kejujuran, keadilan terhadap tenaga kerja, dan tanggung jawab sosial, memastikan operasi produksi tidak melanggar prinsip-prinsip moral dan agama.

Selain itu, proses produksi juga harus sesuai dengan tata cara dan regulasi halal yang mencakup penggunaan bahan baku yang halal, tidak menggunakan bahan pengawet atau zat aditif yang membahayakan atau keraguan kehalalannya, serta dilakukan oleh tenaga kerja yang memahami dan mendukung prinsip halal. Sertifikasi halal menjadi bukti dan jaminan bahwa seluruh proses produksi telah memenuhi standar dan ketentuan syariah. Dengan demikian, produsen makanan siap saji tidak hanya menjaga kualitas dan keamanan pangan, tetapi juga menjamin kehalalan produk yang dikonsumsi umat Islam, selaras dengan tujuan maqashid syariah dalam menjaga jiwa dan agama.

- c. Menjamin Keamanan Pangan Agar tidak Membahayakan Jiwa dan Kesehatan Konsumen.

Menjamin keamanan pangan agar tidak membahayakan jiwa dan kesehatan konsumen merupakan aspek penting dalam maqasid syariah,

khususnya menjaga prinsip hifdz an-nafs (perlindungan jiwa). Keamanan mencakup keseluruhan proses mulai dari pemilihan bahan baku, produksi, penyimpanan, hingga distribusi makanan siap saji agar tidak mengandung kontaminan berbahaya, bahan beracun, atau zat yang dapat menyebabkan keracunan pangan atau penyakit. Standar keamanan pangan yang ketat seperti penerapan sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) membantu mengidentifikasi dan mengendalikan risiko yang mungkin terjadi dalam rantai produksi makanan, sehingga produk akhir aman dikonsumsi dan tidak menimbulkan mudharat fisik kepada konsumen.

Selain fisik, keamanan pangan dalam syariat Islam juga berarti bahwa makanan harus memenuhi standar halal dan thoyyib, menjamin tidak adanya bahan haram atau najis yang dapat merusak kesehatan serta kesehatan jiwa dan raga. Oleh karena itu, sertifikasi halal menjadi mekanisme penting sebagai jaminan bahwa produk makanan telah melalui pengawasan dan pengujian sesuai kaidah syariah dan standar kesehatan. Pengawasan ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen muslim, tetapi juga menjaga agar pangan yang dikonsumsi sesuai dengan maqashid syariah untuk menjamin kesejahteraan dan kelangsungan hidup umat tanpa risiko bahaya kesehatan.

C. Kerangka Konseptual

1. Maqashid Syariah

Maqashid Syariah adalah konsep dalam hukum Islam yang mengacu pada tujuan-tujuan utama syariat yang ditetapkan oleh Allah untuk menjaga kemaslahatan umat manusia baik di dunia maupun di akhirat. Secara bahasa, maqashid berarti "tujuan" atau "maksud," dan maqashid syariah mengacu pada

maksud-maksud yang ingin dicapai oleh hukum-hukum Islam demi memberikan manfaat dan mencegah kerugian bagi manusia. Inti dari maqashid syariah adalah menjaga keseimbangan hidup manusia dengan fokus pada lima aspek utama, yaitu menjaga agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta agar kehidupan berjalan harmonis dan sesuai dengan nilai-nilai Islam.

Dalam praktiknya, maqashid syariah berfungsi sebagai landasan dan pedoman dalam menetapkan hukum syariat sehingga tidak hanya bersifat ritualistik, tetapi juga memperhatikan aspek sosial, ekonomi, dan moral yang berdampak pada kesejahteraan umat. Dengan memahami maqashid syariah, hukum Islam dapat diterapkan secara dinamis dan kontekstual sesuai perkembangan zaman, sehingga mencapai tujuan utama yaitu kemaslahatan umat dalam segala aspek kehidupan. Konsep ini juga mendukung penerapan prinsip keadilan, kemanusiaan, dan kebaikan universal dalam hukum Islam.

2. Konsep Halal dan Thoyyib dalam Makanan Siap Saji

Konsep halal dan thoyyib dalam makanan siap saji merupakan prinsip yang menegaskan bahwa makanan dan produk yang dikonsumsi oleh umat Islam tidak hanya harus halal secara hukum syariat, tetapi juga harus thoyyib, yaitu baik dari segi kualitas, kebersihan, keamanan, dan manfaat bagi kesehatan serta jiwa. Halal mengacu pada aspek kepatuhan terhadap aturan Allah yang melarang segala sesuatu yang haram, seperti bahan makanan yang berasal dari babi, darah, atau hasil penyembelihan yang tidak sesuai syariat. Sedangkan thoyyib menambahkan dimensi nilai kesehatan, kebersihan, dan kebermanfaatan, agar makanan tidak hanya terbebas dari larangan tetapi juga memberikan manfaat positif yang menyehatkan dan membahagiakan konsumennya.

Dalam rangka mencapai tujuan maqasid syariah, yaitu untuk menjaga agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta, konsep halal dan thoyyib menjadi landasan utama agar konsumsi makanan dan produk lain tidak merugikan diri sendiri maupun masyarakat. Konsep ini memperjelas kejelasan dan transparansi pada setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, distribusi, hingga konsumsi, sehingga tercipta keamanan pangan dan kualitas yang terjaga. Dengan demikian, penerapan konsep halal dan thoyyib tidak hanya memenuhi kewajiban agama, tetapi juga mendorong terciptanya kesejahteraan jasmani dan rohani yang berkelanjutan dalam kehidupan umat Islam

3. Penerapan Maqasid Syariah Pada Makanan Siap Saji

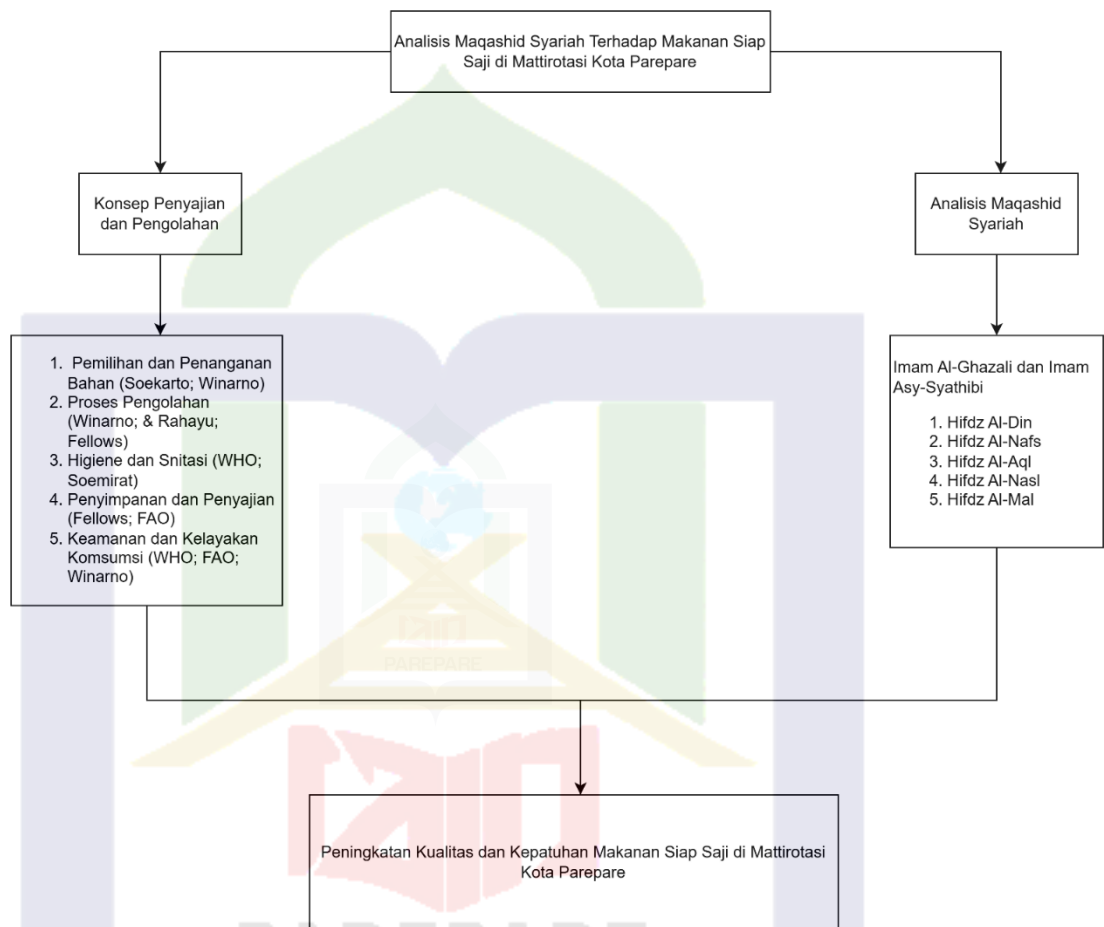
Penerapan maqasid syariah pada makanan siap saji bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh aspek dalam produksi dan penyajian makanan tidak hanya sesuai dengan hukum Islam, tetapi juga memberikan manfaat dan melindungi konsumen dari kerusakan atau bahaya. Hal ini meliputi pemilihan bahan baku yang halal dan thoyyib, proses produksi yang higienis dan etis, serta menjamin keamanan pangan agar tidak membahayakan kesehatan atau jiwa konsumen. Konsep ini menegaskan perlunya integritas dan tanggung jawab dalam industri makanan siap saji untuk memberikan produk yang tidak hanya memenuhi syarat kehalalan tetapi juga berkualitas tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan jasmani dan rohani.

Selain aspek teknis dan hukum, penerapan maqasid syariah pada makanan siap saji juga memiliki tujuan sosial dan moral, yakni membangun kesadaran konsumen untuk memilih makanan yang halal dan thoyyib sebagai bagian dari ketaatan kepada Allah dan menjaga keberkahan hidup keluarga.

Implementasi prinsip ini mendukung terciptanya masyarakat yang sehat, seimbang, dan berkeadilan yang menyadari pentingnya konsumsi makanan sebagai sarana menjaga tubuh dan akal sebagai amanah dari Allah. Dengan demikian, makanan siap saji yang sesuai maqashid syariah bukan hanya soal bisnis atau kebutuhan, tapi bagian dari ibadah dan tanggung jawab sosial yang luas.



D. Kerangka Pikir



Gambar 2.1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

1. Pendekatan Penelitian

Peneliti berupaya memahami dan menafsirkan makna suatu peristiwa interaksi perilaku manusia dalam suatu keadaan tertentu berdasarkan sudut pandang peneliti sendiri dengan menggunakan pendekatan kualitatif yang dilakukan dalam suasana alamiah dengan menggunakan metodologi kualitatif. Penelitian yang menggunakan pendekatan ini berupaya untuk mendapatkan pemahaman menyeluruh tentang subjek yang diteliti, menumbuhkan gagasan kepekaan terhadap permasalahan yang dihadapi, memperjelas realitas yang terkait dengan penyelidikan teoretis, dan memajukan pemahaman terhadap satu atau lebih fenomena yang ditemui.²¹ Misalnya metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan pencatatan lain yang memperkuat temuan penelitian.

2. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, yang menitikberatkan pada pemberian penjelasan dan gambaran yang lebih jelas mengenai kondisi dan fenomena dalam kaitannya dengan situasi yang terjadi. Penelitian ini juga dapat digolongkan sebagai penelitian sosiologi, yaitu penelitian teliti yang dilakukan di lapangan. Menurut Soetandyo Wingjosoebroto yang dikutip Bambang Sunggono dalam bukunya, tujuan penelitian adalah mengembangkan hipotesis mengenai bagaimana masyarakat beroperasi dan bagaimana peristiwa terjadi.²² Oleh karena itu,

²¹ Imam Gunawan, "Metode Penelitian Kualitatif" (Jakarta: Bumi Aksara, 2013), 143.

²² Bambang Sunggono, "Metodologi Penelitian Hukum" (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1997), h.42.

penelitian ini akan melakukan wawancara langsung terhadap sejumlah pedagang Mattirotasi di Kota Parepare, dan meminta mereka menjelaskan permasalahan utama yang disebutkan dalam judul penelitian.

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian terletak di Mattirotasi Kota Parepare, alasan peneliti melakukan di Mattirotasi kota Parepare karena ini merupakan salah satu pusat aktivitas makanan siap saji yang melayani kebutuhan konsumsi masyarakat sehari-hari. Lokasi ini memiliki tingkat interaksi yang tinggi antara pedagang atau pelaku usaha dan konsumen, sehingga relevan untuk mengkaji penerapan prinsip *Maqashid Syariah* dalam penyediaan makanan siap saji. Selain itu, keberagaman jenis usaha dan latar belakang pedagang di Mattirotasi menjadikan lokasi ini representatif untuk menggambarkan kondisi pedagang dan kuliner secara umum di Kota Parepare. Sesuai dengan kebutuhan peneliti, waktu yang digunakan kurang lebih dua bulan.

C. Fokus Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada Analisis Penerapan Prinsip *Maqashid Syariah* dalam kegiatan produksi dan penjualan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare, sehingga penelitian ini berfokus pada pedagang yang ada di Mattirotasi Kota Parepare.

D. Jenis dan Sumber Data

Baik orang maupun benda digunakan sebagai sumber data dalam penelitian ini. Dalam arti sebagai subjek pemberi informasi yang dibutuhkan peneliti, masyarakat berperan sebagai informan. Sedangkan objek merupakan sumber data yang membantu tercapainya tujuan penelitian dan berbentuk dokumen seperti berita dan artikel. Ada dua kategori data yang digunakan dalam penelitian ini data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer merupakan informasi yang dikumpulkan langsung dari wawancara penulis dan penyelidikan langsung dengan orang-orang terkait yang terlibat dalam penyusunan proposal skripsi ini. Wawancara (interview) dilakukan dengan format tanya jawab secara lugas sambil mendengarkan data hasil penelitian..²³ Pengertian lain dari data primer adalah informasi yang dikumpulkan langsung dari sumber utamanya, seperti melalui wawancara survey, eksperimen dan lain sebagainya. Karena data primer disesuaikan untuk memenuhi tujuan peneliti, biasanya data tersebut selalu spesifik. Informasi tersebut disampaikan langsung oleh para pedagang di Mattirotasi Kota Parepare.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan informasi yang sudah dapat diakses, sehingga yang perlu kita lakukan hanyalah mencari dan mengumpulkan informasi mengenai permasalahan yang berkaitan dengan pokok bahasan yang diteliti. Data sekunder mengenai permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini diperoleh dari buku-buku dan karya tulis para ekonom.

E. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

Menurut Arikunto, teknik pengumpulan data adalah pendekatan yang dilakukan peneliti untuk mengumpulkan data yang menunjukkan bagaimana suatu abstrak dapat diperlihatkan dalam penggunaannya tetapi tidak dapat diwujudkan dalam benda yang terlihat.²⁴ Untuk mendapatkan data yang dapat dipercaya, penulis langsung mendatangi objek penelitian dan menggunakan teknik berikut:

²³ Zainudin Ali, "Metode Penelitian Hukum" (Jakarta: Sinar Grafika, 2014), h.11.

²⁴ Suharsimi Arikunto, "Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek" (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2002), h.134.

1. Observasi (Pengamatan)

Pengamatan , mengamati, memperhatikan, dan mendokumentasikan kegiatan secara metodis untuk tujuan tertentu disebut observasi.²⁵ Dalam hal ini, peneliti menggunakan teknik wawancara terstruktur dimana pewawancara memilih isu dan pertanyaan untuk diajukan kepada pedagang di Mattirotasi Kota Parepare.

2. Wawancara (Interview)

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai (interviewee) yang memberikan jawaban atas pertanyaan.²⁶ Dalam hal ini peneliti menggunakan wawancara terstruktur dimana seorang pewawancara menetapkan sendiri masalah dan pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan kepada pedagang yang ada di Mattirotasi Kota Parepare.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengumpulan informasi untuk analisis penelitian ini dari dokumen dan perpustakaan. Untuk mengumpulkan data yang akurat dan menyeluruh serta tidak berdasarkan perkiraan, metode pengumpulan data ini menghasilkan catatan-catatan penting yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.²⁷ Metode ini hanya mengambil data yang sudah ada seperti pedagang dan pelaku usaha di Mattirotasi Kota Parepare.

Observasi, wawancara, dan dokumentasi semuanya dilakukan di lapangan adalah teknik pengumpulan data yang digunakan. Teknik dokumentasi adalah suatu

²⁵ Uhar Suharsaputra, “Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan Tindakan” (Bandung: PT. Refika Aditama, 2012).

²⁶ Lexy. J. Moleong, “Metodologi Penelitian Kualitatif” (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2000), h.135.

²⁷ Basrowi and Suwandi, “Memahami Penelitian Kualitatif” (Jakarta: Rineka Cipta, 2008), h. 158.

cara pengumpulan data yang menghasilkan catatan-catatan penting berkaitan dengan masalah yang akan diteliti, sedangkan teknik observasi dilakukan secara terencana dan metodis serta wawancara dilakukan dengan cara mendatangi langsung subjek yang ingin diteliti.

F. Uji Keabsahan Data

Pemeriksaan keabsahan data penting dilakukan guna mempertanggung jawabkan data dalam penelitian kualitatif sebagai penelitian ilmiah, dan pemeriksaan keabsahan data dimaksudkan untuk menjawab keraguan. Dalam penelitian kualitatif, validitas data melibatkan evaluasi keandalan dan kredibilitas data. Salah satu metode untuk melakukan hal ini adalah triangulasi, yang merupakan jenis validasi silang. Triangulasi melibatkan pemindaian data dari berbagai sumber dengan cara berbeda dan pada waktu berbeda; uji transferabilitas menilai seberapa mudah pembaca lain memahami tingkat detail dan sistematisitas laporan penelitian; uji ketergantungan menilai ketergantungan peneliti kepada orang lain berdasarkan kejujuran, integritas, dan kepercayaan; dan pengujian konfirmabilitas menguji apakah penelitian tersebut diterima secara luas atau tidak.²⁸

G. Teknik Analisis Data

Selama peneliti melakukan penelitian di lapangan sampai temuan penelitian dipublikasikan, maka penelitian analisis data kualitatif diselesaikan sebelum peneliti terjun ke lapangan. Analisis data dimulai segera setelah peneliti memutuskan fokus penelitian dan berlanjut hingga laporan penelitian selesai. Tindakan mengumpulkan informasi secara metodis dari catatan lapangan, wawancara, dan sumber lain sehingga

²⁸ A Fuad KS Nugroho, "Panduan Praktis Penelitian Kualitatif" (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014).

mudah dipahami dan hasilnya dapat dibagikan kepada orang lain disebut analisis data. Mengorganisasikan data, membaginya ke dalam unit-unit, mensintesiskannya, menyusunnya menjadi suatu pola, memilih apa yang penting untuk diperiksa, dan menarik temuan-temuan yang dapat dikomunikasikan kepada orang lain, semuanya merupakan langkah-langkah dalam proses analisis data.²⁹

Model Miles dan Huberman yang memiliki tiga alur aktivitas reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi merupakan metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini. ³⁰

1. Reduksi data

Adalah hal ini bisa dianggap sebagai prosedur seleksi yang berkonsentrasi pada penyederhanaan, abstraksi, dan modifikasi data mentah yang berasal dari catatan lapangan. Reduksi dimulai segera setelah pengumpulan data dimulai, termasuk peringkasan, pengkodean, eksplorasi tema, penyusunan memo, dan sebagainya. dengan maksud untuk menghapus informasi atau data apa pun yang tidak diperlukan sebelum mengonfirmasi informasi tersebut.

2. Penyajian Data

Adalah deskripsi sekumpulan data yang diorganisasikan sehingga kesimpulan dan tindakan dapat dibuat. Tujuan format teks naratif yang digunakan untuk menampilkan data kualitatif adalah untuk menggabungkan informasi sedemikian rupa sehingga masuk akal dan mudah dipahami.

²⁹ Sugiyono, "Metodologi Penelitian Kualitatif" (Bandung: Alfabeta, 2013), h. 224.

³⁰ Husaini Usman and Purnomo Setiadi Akbar, "Metodologi Penelitian Sosial" (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2009).

3. Penarikan Kesimpulan Atau Verifikasi

Ini melengkapi proses penelitian kualitatif. Kesimpulan dan verifikasi diperlukan bagi peneliti. baik dari segi signifikansi dan kebenaran temuan yang diterima oleh lokasi penelitian. Interpretasi peneliti terhadap data harus diverifikasi keakuratan, kesesuaian, dan ketahanannya. Peneliti perlu memahami bahwa untuk menemukan makna, mereka harus menggunakan strategi emik, yang berarti melihat materi penting dari sudut pandang peneliti, bukan menafsirkan makna sesuai dengan sudut pandang etis mereka (pandangan etik).



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh peneliti akan diuraikan dan dijabarkan pada bab ini terkait permasalahan yang terdapat pada BAB I. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilaksanakan oleh peneliti dengan para informan serta sumber data yang berkaitan dengan judul penelitian yaitu Analisis Maqashid Syariah terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare, maka hasil penelitian ini difokuskan pada penerapan prinsip-prinsip Maqashid Syariah dalam pengolahan, penyajian, serta penjualan makanan siap saji. Adapun aspek yang diteliti meliputi:

1. Konsep Penyajian Dan Pengolahan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepare

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan, maka dalam hal ini peneliti akan menjabarkan beberapa konsep yang terdapat pada Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota Parepare. Adapun konsep tersebut sebagaimana yang terdapat pada tabel berikut :

Tabel 4.1 Tabel Konsep

No.	Konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare
1.	Pemilihan dan penanganan bahan
2.	Proses pengolahan
3.	Higiene dan sanitasi

4.	Penyajian dan penyajian
5.	Keamanan dan kelayakan konsumsi

Konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di kawasan Mattirotasi, Kota Parepare, umumnya masih didominasi oleh praktik usaha mikro seperti pedagang kaki lima, gerobak, dan warung sederhana.³¹ Dalam konteks ini, proses penyajian lebih mengutamakan kecepatan, kepraktisan, dan efisiensi agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang menginginkan makanan cepat dan terjangkau. Makanan biasanya disajikan secara langsung setelah dimasak atau dipanaskan kembali, dengan tampilan sederhana namun tetap memperhatikan daya tarik visual agar menarik minat pembeli. Selain itu, interaksi langsung antara penjual dan pembeli menjadi ciri khas yang memperkuat kepercayaan dan loyalitas pelanggan.³²

Dari sisi pengolahan, bahan baku yang digunakan oleh pelaku usaha di Mattirotasi umumnya diperoleh dari pasar tradisional setempat dengan mempertimbangkan harga yang ekonomis dan ketersediaan bahan. Proses pengolahan dilakukan secara manual dengan peralatan sederhana, namun tetap berupaya menjaga kualitas rasa dan konsistensi produk. Dalam praktiknya, sebagian pedagang sudah mulai memperhatikan aspek kebersihan, seperti mencuci bahan sebelum diolah, menggunakan air bersih, serta menjaga kebersihan alat masak. Namun, penerapan standar higiene dan sanitasi masih bervariasi, tergantung pada pengetahuan dan kesadaran masing-masing pelaku usaha.

³¹ Victor Tandra and Suwardana Winata, "Penerapan Sistem Modular Pada Gerobak Pedagang Kaki Lima" 3 (2021).

³² R Attar, A Amidi, and Nick Hajli, "Peran Kehadiran Sosial Dan Kepercayaan Terhadap Loyalitas Pelanggan," *British Food Journal*, 2022.

Dalam perspektif yang lebih luas, konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di kawasan ini juga dapat dikaji dari sudut pandang keamanan pangan dan prinsip syariah, terutama terkait kehalalan, kebersihan, dan kelayakan konsumsi. Beberapa pelaku usaha telah berupaya memastikan bahan yang digunakan halal dan tidak mengandung unsur yang dilarang, meskipun belum semuanya memiliki sertifikasi resmi. Oleh karena itu, diperlukan edukasi dan pendampingan yang berkelanjutan dari pemerintah maupun lembaga terkait untuk meningkatkan standar pengolahan dan penyajian makanan agar lebih higienis, aman, dan sesuai dengan prinsip kesehatan serta nilai-nilai syariah.

a. Konsep Penyajian Dan Pengolahan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi

1) Pemilihan dan Penanganan Bahan

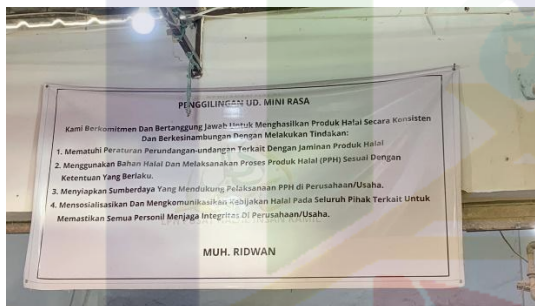
Pemilihan dan penanganan bahan baku merupakan tahap awal yang menentukan kualitas makanan siap saji yang dijual oleh para pelaku usaha di kawasan Mattirotasi Kota Parepare. Pada tahap ini, pedagang tidak hanya mempertimbangkan ketersediaan bahan, tetapi juga memperhatikan kesegaran, keamanan, dan kehalalan bahan yang digunakan. Dalam konteks makanan siap saji, bahan baku menjadi unsur penting karena kualitas produk akhir sangat bergantung pada bahan yang dipilih sejak awal.

Berdasarkan hasil wawancara, sebagian besar informan menyatakan bahwa bahan baku diperoleh dari sumber yang dianggap terpercaya, baik dari pasar, tempat penggilingan, toko bahan makanan, maupun pemasok tertentu. Pak Rahman menjelaskan:

“Kami mengambil bahan baku dari tempat penggilingan daging ayam yang sudah terpercaya. Di sana sudah dipastikan kebersihan dan kehalalannya, jadi kami tidak sembarangan ambil bahan.”³³

Kak Ikhwal juga menyampaikan:

“Kami membeli bahan sendiri di pasar dengan memilih yang masih segar dan berkualitas. Untuk bahan seperti kulit pangsit atau pelengkap lainnya, kami ambil dari toko yang sudah berlabel halal, sehingga keamanannya lebih terjamin.”³⁴



³³ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026*.

³⁴ Ikhwal, Pedagang Dimsum, *Wawancara di Mattirotasi Pada Tanggal 13 April 2026*.



Gambar 4.1 Tempat Penggilingan Daging di Pasar Lakessi

Dokumentasi penelitian memperlihatkan adanya beberapa lokasi yang menjadi rujukan dalam pengadaan bahan makanan, seperti tempat penggilingan daging di Pasar Lakessi, tempat penjual potongan ayam dan sayur mayur, serta toko bahan makanan yang digunakan oleh pelaku usaha kuliner. Dokumentasi tersebut mendukung keterangan informan bahwa bahan baku tidak diperoleh secara sembarangan, tetapi dari tempat yang sudah dikenal dan biasa digunakan oleh pedagang makanan siap saji. Dalam daftar gambar skripsi, dokumentasi tersebut tercantum antara lain sebagai tempat penggilingan daging di Pasar Lakessi, tempat penjual potongan ayam dan sayur mayur di Pasar Lakessi, Toko Sembakota Parepare, Toko Sinar Tenggara, dan AW Factory.

Berdasarkan observasi peneliti di lapangan, pemilihan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan ketersediaan bahan yang mudah dijangkau, kesegaran bahan, serta kepercayaan pedagang terhadap pemasok. Peneliti juga melihat bahwa sebagian bahan diperoleh dari pasar dan toko bahan makanan yang umum digunakan oleh pelaku usaha kuliner di Kota Parepare. Kondisi ini menunjukkan bahwa pedagang memiliki pola tertentu dalam memilih bahan, meskipun pola tersebut lebih banyak didasarkan pada pengalaman dan kepercayaan terhadap pemasok.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dipahami bahwa pemilihan bahan baku menjadi tahap awal yang penting dalam penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare. Wawancara menunjukkan adanya perhatian pedagang terhadap bahan yang halal dan aman, dokumentasi memperlihatkan sumber bahan yang digunakan, sedangkan observasi menunjukkan bahwa pedagang memiliki kebiasaan memilih bahan dari tempat yang mereka anggap layak. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa pemilihan dan penanganan bahan baku telah menjadi perhatian utama pedagang, meskipun pembuktian kehalalan sebagian bahan masih banyak bertumpu pada kepercayaan terhadap pemasok.

2) Proses Pengolahan

Proses pengolahan makanan merupakan tahap lanjutan setelah bahan baku dipilih dan disiapkan. Dalam penelitian ini, proses pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare mencakup kegiatan membersihkan bahan, menyiapkan alat, memasak, membakar, menggoreng, atau meracik makanan sesuai jenis usaha masing-masing. Tahap ini menjadi penting karena bahan yang baik tetap dapat menurun kualitasnya apabila tidak diolah dengan cara yang bersih dan aman.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa para informan umumnya memperhatikan kebersihan dalam proses pengolahan makanan. Pak Rahman menyatakan:

“Bahan yang kami terima sudah dalam kondisi bersih, lalu kami olah dengan menjaga kebersihan alat dan tempat. Prosesnya juga kami lakukan secara sederhana tanpa mencampur bahan yang tidak jelas.”³⁵

³⁵ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026*.

Kak Ikhwal juga memberikan keterangan yang sejalan: “Sebelum diolah, semua bahan kami bersihkan terlebih dahulu. Proses pengolahan juga dilakukan dengan menjaga kebersihan alat dan tempat, serta tidak menggunakan bahan yang tidak jelas asalnya.”³⁶



Gambar 4.2 Penjualan Ayam Potong di Pasar Lakessi

Dokumentasi penelitian memperlihatkan beberapa lokasi dan bahan yang berkaitan dengan proses pengolahan makanan, baik berupa bahan mentah dari pasar, bahan tambahan dari toko, maupun tempat usaha pedagang yang digunakan untuk menyiapkan makanan. Dokumentasi tersebut memberikan gambaran bahwa proses pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi umumnya dilakukan dalam skala usaha kecil, seperti gerobak, kedai, atau tempat jualan sederhana.

Berdasarkan observasi peneliti, proses pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi dilakukan secara sederhana sesuai jenis usaha masing-masing. Pedagang menggunakan peralatan yang tersedia di gerobak atau tempat jualan, kemudian mengolah makanan sesuai pesanan atau dalam jumlah terbatas agar makanan tetap layak disajikan. Peneliti juga mengamati bahwa beberapa pedagang melakukan pengolahan secara langsung di lokasi jualan, sedangkan sebagian lainnya membawa bahan yang telah disiapkan sebelumnya.

³⁶ Ikhwal, Pedagang Dimsum, *Wawancara di Mattirotasi Pada Tanggal 13 April 2026*.

Berdasarkan tiga sumber data, yaitu wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dijelaskan bahwa proses pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi telah menunjukkan perhatian terhadap kebersihan dasar. Wawancara menunjukkan adanya kesadaran pedagang untuk membersihkan bahan dan alat, dokumentasi mendukung keberadaan sumber bahan dan lokasi usaha, sedangkan observasi memperlihatkan bahwa pengolahan dilakukan secara praktis sesuai karakter usaha. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa proses pengolahan makanan telah dilakukan dengan memperhatikan kebersihan, meskipun masih bersifat sederhana dan belum seluruhnya berbasis prosedur tertulis.

3) Higiene dan Sanitasi

Higiene dan sanitasi menjadi aspek penting dalam usaha makanan siap saji karena berkaitan langsung dengan kebersihan peralatan, tempat usaha, dan penjamah makanan. Dalam penelitian ini, higiene dan sanitasi dilihat dari kebiasaan pedagang membersihkan gerobak, alat masak, tempat berjualan, serta menjaga kebersihan diri saat menyiapkan dan menyajikan makanan kepada konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara, informan menyatakan bahwa kebersihan peralatan dan tempat usaha menjadi kegiatan yang dilakukan sebelum dan sesudah berjualan. Pak Rahman menyampaikan:

“Gerobak dan semua peralatan dibersihkan sebelum mulai jualan dan setelah selesai. Ini sudah jadi kebiasaan setiap hari.”³⁷

Pak Jamaluddin juga menjelaskan:

³⁷ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026*.

“Peralatan dan tempat jualan dibersihkan sebelum mulai berjualan dan setelah selesai digunakan.”³⁸

Selain itu, Pak Raham menambahkan:

“Kami mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan dan berusaha tetap bersih saat melayani pembeli.”³⁹



Gambar 4.3 Penjualan Bakso Gerobak Di Mattirotasi

Dokumentasi penelitian menunjukkan adanya tempat usaha dan perlengkapan yang digunakan oleh pedagang dalam menjual makanan siap saji. Dokumentasi tersebut memperlihatkan bahwa pedagang menggunakan gerobak, wadah, alat penyajian, dan peralatan sederhana sesuai jenis makanan yang dijual. Keberadaan dokumentasi ini mendukung data wawancara bahwa kebersihan alat dan tempat usaha menjadi bagian dari aktivitas harian pedagang.

Berdasarkan observasi peneliti, kebersihan tempat dan peralatan menjadi bagian dari aktivitas rutin pedagang sebelum dan selama berjualan. Peneliti melihat adanya upaya pedagang menjaga alat penyajian dan tempat usaha agar tetap dapat

³⁸ Jamaluddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

³⁹ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

digunakan secara layak dalam melayani konsumen. Namun, peneliti juga melihat bahwa standar kebersihan antar-pedagang tidak selalu sama karena bergantung pada fasilitas, kebiasaan, dan kondisi tempat jualan masing-masing.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dipahami bahwa higiene dan sanitasi telah dipahami oleh pedagang sebagai bagian penting dari aktivitas usaha makanan siap saji. Wawancara menunjukkan bahwa pedagang memiliki kebiasaan membersihkan peralatan dan mencuci tangan, dokumentasi menunjukkan perlengkapan yang digunakan, sedangkan observasi memperlihatkan praktik kebersihan yang dilakukan di lokasi usaha. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa higiene dan sanitasi telah menjadi kebiasaan dasar pedagang, tetapi masih perlu diperkuat agar lebih terstandar dan konsisten.

4) Penyimpanan dan Penyajian

Penyimpanan dan penyajian merupakan tahap akhir dalam rangkaian pengolahan makanan siap saji sebelum makanan diterima oleh konsumen. Dalam penelitian ini, penyimpanan dilihat dari cara pedagang menjaga bahan atau makanan agar tidak cepat rusak, sedangkan penyajian dilihat dari penggunaan alat, wadah, dan pembungkus yang bersih serta cara menampilkan makanan agar layak dikonsumsi.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pedagang berusaha menyimpan bahan dan makanan dalam waktu yang tidak terlalu lama. Pak Jamaluddin menyampaikan:

“Bahan disimpan dalam wadah tertutup dan digunakan tidak terlalu lama agar tetap segar.”⁴⁰

Pada aspek penyajian, Wulan menjelaskan:

⁴⁰ Jamaluddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

“Kami menyajikan cireng isi dengan rapi menggunakan pembungkus yang bersih agar aman dan nyaman dikonsumsi.”⁴¹

Keterangan yang hampir sama juga disampaikan Rahman:

“Kami menyajikan bakso dengan peralatan bersih, menggunakan mangkuk atau bungkus yang layak, dan memastikan tampilannya rapi.”⁴²



Gambar 4.4 Penjualan Cireng Isi Dan Bakso Di Marttirotasi

Dokumentasi penelitian memperlihatkan adanya makanan siap saji yang disajikan dalam bentuk sesuai jenis usaha masing-masing, baik menggunakan mangkuk, wadah, tusuk, maupun pembungkus. Dokumentasi tersebut mendukung keterangan informan bahwa penyajian makanan dilakukan dengan mempertimbangkan kemudahan, kerapian, dan kenyamanan konsumen saat mengonsumsi makanan.

⁴¹ Wulan, Pedagang Cireng Isi, *Wawancara* di Marttirotasi pada tanggal 13 April 2026.

⁴² Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Marttirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

Berdasarkan observasi peneliti, penyajian makanan dilakukan sesuai karakter jenis usaha. Makanan yang langsung disajikan kepada pembeli umumnya menggunakan mangkuk, tusuk, wadah, atau pembungkus. Peneliti juga melihat bahwa pedagang berupaya menyajikan makanan dalam kondisi rapi dan mudah dikonsumsi oleh pembeli. Dalam beberapa usaha, makanan disiapkan sesuai pesanan sehingga tidak seluruh produk dibiarkan terlalu lama dalam kondisi terbuka.

Berdasarkan wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dijelaskan bahwa penyimpanan dan penyajian makanan siap saji di Mattirotasi dilakukan secara sederhana, tetapi tetap memperhatikan kelayakan konsumsi. Wawancara menunjukkan adanya upaya menyimpan bahan dalam waktu terbatas dan menyajikan makanan dengan pembungkus bersih, dokumentasi memperlihatkan bentuk penyajian makanan, sedangkan observasi menunjukkan bahwa pedagang menyesuaikan penyajian dengan jenis makanan yang dijual. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa penyimpanan dan penyajian diarahkan untuk menjaga makanan tetap layak, rapi, dan aman dikonsumsi.

5) Keamanan dan Kelayakan Konsumsi

Keamanan dan kelayakan konsumsi menjadi aspek penting dalam penyajian dan pengolahan makanan siap saji karena berkaitan dengan perlindungan konsumen dari makanan yang rusak, basi, atau mengandung bahan berbahaya. Dalam penelitian ini, keamanan dan kelayakan konsumsi dilihat dari cara pedagang memastikan bahan yang digunakan tidak membahayakan kesehatan, tidak menggunakan bahan kimia berbahaya, serta tidak menjual makanan yang sudah tidak layak.

Berdasarkan hasil wawancara, pedagang menyatakan bahwa mereka berupaya menjaga makanan agar tetap aman dikonsumsi. Rahman menyampaikan:

“Kami memastikan semua bahan tidak mengandung zat berbahaya dan prosesnya bersih, jadi aman untuk dikonsumsi.”⁴³

Pak Jamaluddin juga menyatakan:

“Kami membuat dimsum secukupnya saja dan tidak menyimpan terlalu lama. Jika sudah tidak layak, tidak kami jual lagi.”



Gambar 4.5 Penjual Bahan Lainnya Dan Penjualan Pemotong Ayam

Dokumentasi penelitian memperlihatkan bahan makanan dan lokasi usaha yang menjadi bagian dari proses penyediaan makanan siap saji. Dokumentasi ini mendukung keterangan informan bahwa bahan makanan dipilih dan disiapkan sesuai kebutuhan usaha. Selain itu, dokumentasi juga membantu memperlihatkan kondisi bahan, tempat penjualan, serta jenis makanan yang dijual kepada konsumen.

Berdasarkan observasi peneliti, sebagian pedagang menyiapkan makanan dalam jumlah terbatas dan menyesuaikan dengan perkiraan jumlah pembeli. Pola ini membantu mengurangi risiko makanan disimpan terlalu lama sebelum disajikan kepada konsumen. Peneliti juga melihat bahwa makanan siap saji yang dijual memiliki karakter cepat dikonsumsi, sehingga sebagian pedagang berusaha menjaga agar makanan tidak terlalu lama berada dalam kondisi siap jual.

⁴³ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dipahami bahwa keamanan dan kelayakan konsumsi menjadi perhatian pedagang dalam menjual makanan siap saji. Wawancara menunjukkan adanya pengakuan pedagang untuk tidak menggunakan bahan berbahaya dan tidak menjual makanan yang tidak layak, dokumentasi memperlihatkan bahan serta tempat usaha, sedangkan observasi mendukung adanya praktik penyediaan makanan dalam jumlah terbatas. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa keamanan dan kelayakan konsumsi telah menjadi perhatian pedagang, meskipun masih perlu diperkuat melalui standar keamanan pangan yang lebih formal.

2. Penerapan Prinsip Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Yang Dijual

Di Mattirotasi Kota Parepare

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan, maka dalam hal ini peneliti akan menjabarkan beberapa penerapan prinsip Maqashid Syariah terhadap makanan siap saji yang dijual di Mattirotasi Kota Parepare. Adapun penerapan tersebut sebagaimana yang terdapat pada tabel berikut :

Tabel 4.2 Tabel Penerapan

No.	Penerapan prinsip Maqashid Syariah terhadap makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare
1.	Hifdz Al-Din (Menjaga Agama)
2.	Hifdz Al-Nafs (Menjaga Jiwa)
3.	Hifdz Al-Aql (Menjaga Akal)
4.	Hifdz Al-Nasl (Menjaga Keturunan)
5.	Hifdz Al-Mal (Menjaga Harta)

Penerapan prinsip *maqashid syariah* dalam makanan siap saji di wilayah Mattirotasi Kota Parepare dapat dilihat dari upaya para pedagang dalam menjaga kehalalan dan kebersihan produk yang dijual. Para pedagang umumnya memastikan bahan yang digunakan berasal dari sumber yang terpercaya dan tidak tercampur dengan bahan non-halal, sehingga konsumen Muslim dapat merasa aman dalam mengonsumsi makanan tersebut.⁴⁴

Selain itu, juga terlihat dari perhatian pedagang terhadap aspek kesehatan dan kebersihan makanan. Makanan yang dijual diupayakan dalam kondisi segar, tidak basi, dan diolah dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi. Hal ini penting untuk menghindari risiko penyakit akibat makanan yang tidak layak konsumsi. Dengan menjaga kualitas makanan, pedagang secara tidak langsung turut melindungi kesehatan konsumen, yang merupakan salah satu tujuan utama dalam *maqashid syariah*.

Lebih lanjut, pedagang berusaha memberikan harga yang wajar sesuai dengan kualitas makanan yang ditawarkan serta tidak menggunakan bahan berbahaya yang dapat merusak kesehatan atau fungsi akal. Dengan demikian, penerapan *maqashid syariah* pada makanan siap saji di Mattirotasi tidak hanya berfokus pada aspek halal semata, tetapi juga mencakup perlindungan terhadap kesehatan, keadilan ekonomi, dan kesejahteraan masyarakat secara menyeluruh.

a. Analisis Maqashid Syariah terhadap Makanan Siap Saji Di Mattirotasi

1) Hifdz Al-Din (Menjaga Agama) dalam Kehalalan Bahan Proses

⁴⁴ Lu'liyatul Mutmainah, "Peran Religiusitas, Kesadaran Halal, Sertifikasi Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Niat Beli Makanan Halal," *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*, 2018.

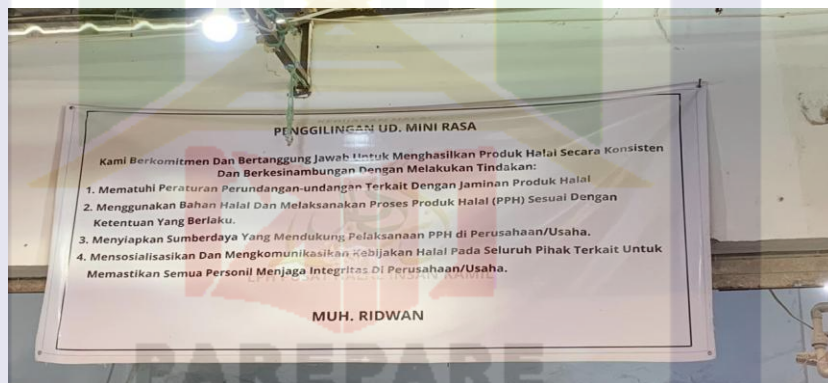
Hifdz al-din dalam penelitian ini berkaitan dengan upaya menjaga agama melalui perhatian terhadap kehalalan bahan dan proses pengolahan makanan. Dalam konteks makanan siap saji, menjaga agama tidak hanya dilihat dari jenis bahan yang digunakan, tetapi juga dari cara pedagang memastikan bahan tidak bercampur dengan unsur yang meragukan atau tidak jelas asalnya.

Berdasarkan hasil wawancara, informan menunjukkan adanya perhatian terhadap kehalalan bahan. Jamaluddin menjelaskan:

“Kami memilih bahan langsung dari pasar yang terpercaya, terutama ayam yang dipastikan dipotong sesuai syariat.”⁴⁵

Salahuddin juga menyatakan:

“Kami memilih bahan dari penjual yang sudah terpercaya dan berlabel halal, sehingga kehalalannya sudah terjamin.”⁴⁶



Gambar 4.6 Lokasi Penggilingan Daging Yang Halal

Dokumentasi penelitian memperlihatkan lokasi pengadaan bahan makanan, seperti pasar, tempat penggilingan, tempat penjual potongan ayam, dan toko bahan makanan. Dokumentasi ini mendukung keterangan informan bahwa bahan makanan

⁴⁵ Jamaluddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

⁴⁶ Salahuddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi pada tanggal 12 April 2026.

diperoleh dari tempat yang dipercaya oleh pedagang. Beberapa dokumentasi juga menunjukkan toko atau lokasi bahan yang menjadi rujukan pedagang dalam memperoleh bahan yang dianggap halal dan aman.

Berdasarkan observasi peneliti, perhatian terhadap kehalalan bahan lebih banyak dilakukan melalui kepercayaan pedagang kepada pemasok, pasar, atau toko bahan yang biasa digunakan. Beberapa bahan juga diperoleh dari toko yang menyediakan produk berlabel halal. Namun, peneliti melihat bahwa tidak semua pedagang menunjukkan bukti formal kehalalan secara langsung di lokasi usaha, sehingga aspek kehalalan masih banyak bertumpu pada keyakinan dan pengalaman pedagang dalam memilih pemasok.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dijelaskan bahwa penerapan *hifdz al-din* telah tampak dalam praktik pedagang makanan siap saji di Mattirotasi. Wawancara menunjukkan adanya perhatian terhadap bahan halal dan pemotongan sesuai syariat, dokumentasi memperlihatkan tempat pengadaan bahan, sedangkan observasi menunjukkan bahwa kehalalan masih banyak dipastikan melalui kepercayaan terhadap pemasok. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa *hifdz al-din* telah diterapkan dalam bentuk perhatian terhadap kehalalan bahan, tetapi masih perlu diperkuat melalui bukti formal seperti label halal atau sertifikasi halal.

2) Hifdz Al-Nafs (Menjaga jiwa/kesehatan)

Hifdz al-nafs dalam penelitian ini berkaitan dengan perlindungan jiwa dan kesehatan konsumen melalui makanan yang bersih, aman, dan layak dikonsumsi. Prinsip ini terlihat dari cara pedagang menjaga bahan, alat, tempat pengolahan, serta memastikan makanan tidak dijual apabila sudah tidak layak.

Berdasarkan hasil wawancara, informan menyatakan bahwa kebersihan dan kualitas makanan menjadi perhatian dalam kegiatan usaha. Salahuddin menyampaikan:

“Kami menggunakan bahan berkualitas dan menjaga proses pengolahan tetap bersih agar hasilnya aman dikonsumsi.”⁴⁷

Rahman juga menjelaskan:

“Kami tidak menyimpan makanan terlalu lama. Kalau sudah tidak layak, tidak kami jual lagi.”⁴⁸



Gambar 4.7 Pemilihan Bahan Dan Penyimpanan Nya

Dokumentasi penelitian memperlihatkan bahan, alat, dan tempat usaha yang digunakan pedagang dalam menyediakan makanan siap saji. Dokumentasi tersebut mendukung keterangan informan mengenai pentingnya bahan yang layak dan kebersihan proses penyajian. Selain itu, dokumentasi lokasi usaha juga menunjukkan bahwa makanan siap saji dijual di kawasan yang ramai

⁴⁷ Salahuddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi pada tanggal 12 April 2026.

⁴⁸ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

dikunjungi masyarakat, sehingga aspek kebersihan dan keamanan menjadi bagian penting dalam pelayanan kepada konsumen.

Berdasarkan observasi peneliti, perlindungan kesehatan konsumen tampak dari upaya pedagang menjaga bahan dan makanan agar tidak terlalu lama disimpan. Selain itu, pedagang juga berusaha menjaga kebersihan tempat jualan dan peralatan yang digunakan. Peneliti melihat bahwa sebagian pedagang menyiapkan makanan sesuai kebutuhan penjualan harian sehingga makanan tidak terlalu lama tersimpan sebelum dikonsumsi.

Berdasarkan wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dipahami bahwa penerapan *hifdz al-nafs* terlihat melalui perhatian terhadap kebersihan dan kelayakan makanan. Wawancara menunjukkan bahwa pedagang menghindari makanan tidak layak, dokumentasi mendukung keberadaan bahan dan tempat usaha, sedangkan observasi memperlihatkan adanya upaya menjaga makanan tetap aman dikonsumsi. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa *hifdz al-nafs* tampak dalam praktik menjaga kebersihan, keamanan, dan kelayakan makanan siap saji.

3) Hifdz Al-Aql (Menjaga akal)

Hifdz al-aql dalam penelitian ini berkaitan dengan upaya menjaga akal melalui penghindaran bahan yang dapat membahayakan tubuh dan memengaruhi fungsi kesehatan konsumen. Dalam konteks makanan siap saji, prinsip ini dapat dilihat dari sikap pedagang yang menghindari penggunaan bahan kimia berbahaya, pengawet, atau bahan tambahan yang meragukan.

Berdasarkan hasil wawancara, informan menyatakan bahwa mereka tidak menggunakan bahan berbahaya dalam makanan yang dijual. Pak Salahuddin menjelaskan:

“Kami tidak menggunakan bahan berbahaya seperti zat kimia atau pengawet, sehingga aman dikonsumsi.”⁴⁹

Wulan juga menyampaikan:

“Kami hanya menggunakan bahan yang sudah jelas halal, serta tidak menambahkan bahan kimia berbahaya atau pengawet.”⁵⁰



Gambar 4.8 Bahan Dalam Proses Penjualan

Dokumentasi penelitian memperlihatkan bahan makanan, bahan pelengkap, dan toko tempat pedagang memperoleh sebagian bahan yang digunakan dalam usaha. Dokumentasi tersebut mendukung keterangan informan bahwa bahan yang digunakan umumnya berasal dari pasar atau toko bahan makanan yang biasa digunakan oleh pelaku usaha kuliner.

Berdasarkan observasi peneliti, bahan yang digunakan pedagang umumnya berupa bahan makanan yang mudah ditemukan di pasar atau toko bahan makanan. Peneliti tidak menemukan keterangan tertulis mengenai penggunaan bahan tambahan berbahaya, sehingga data mengenai aspek ini lebih banyak diperoleh dari wawancara informan. Oleh karena itu, hasil observasi mendukung keterangan

⁴⁹ Salahuddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi pada tanggal 12 April 2026.

⁵⁰ Wulan, Pedagang Cireng Isi, *Wawancara* di Mattirotasi pada tanggal 13 April 2026.

informan secara umum, tetapi belum dapat digunakan untuk memastikan secara laboratoris kandungan bahan makanan.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dijelaskan bahwa penerapan *hifdz al-aql* tampak dalam bentuk penghindaran bahan berbahaya. Wawancara menunjukkan bahwa pedagang tidak menggunakan zat kimia atau pengawet berbahaya, dokumentasi menunjukkan bahan dan sumber bahan yang digunakan, sedangkan observasi menunjukkan bahwa bahan berasal dari pasar dan toko makanan. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa *hifdz al-aql* terlihat dalam kesadaran pedagang untuk menghindari bahan berbahaya, meskipun data ini masih perlu dibaca secara hati-hati karena sebagian besar bersumber dari pengakuan informan.

4) Hifdz Al-Nasl (Menjaga keturunan)

Hifdz al-nasl dalam penelitian ini berkaitan dengan perlindungan keturunan melalui penyediaan makanan yang aman bagi anak-anak, keluarga, dan konsumen secara umum. Prinsip ini menekankan bahwa makanan yang dikonsumsi secara berulang seharusnya tidak menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan jangka panjang.

Berdasarkan hasil wawancara, informan menyatakan bahwa makanan yang dijual diupayakan aman dikonsumsi semua kalangan. Salahuddin menyampaikan:

“Kami memastikan bahan aman dan prosesnya bersih, sehingga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan termasuk anak-anak.”⁵¹

⁵¹ Salahuddin, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi pada tanggal 12 April 2026.

Nurfatmawati juga menyatakan:

“Kami memastikan bahan aman dan prosesnya bersih, sehingga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan termasuk anak-anak.”⁵²



Gambar 4.9 Lokasi Penjual Makanan Siap Saji di Mattirotasi

Dokumentasi penelitian memperlihatkan jenis makanan siap saji yang dijual di kawasan Mattirotasi dan suasana lokasi usaha yang dikunjungi oleh masyarakat. Dokumentasi tersebut mendukung bahwa makanan siap saji di kawasan ini tidak hanya dikonsumsi oleh pembeli dewasa, tetapi juga oleh keluarga yang datang ke kawasan Mattirotasi.

Berdasarkan observasi peneliti, makanan siap saji di Mattirotasi tidak hanya dikonsumsi oleh orang dewasa, tetapi juga oleh anak-anak dan keluarga yang datang ke kawasan tersebut. Oleh karena itu, keamanan bahan dan proses penyajian menjadi aspek penting dalam menjaga keberlanjutan kesehatan konsumen. Peneliti

⁵² Nurfatmawati, Pedagang Burger, Wawancara Di Mattirotasi Pada Tanggal 13 April 2026

melihat bahwa jenis makanan yang dijual cukup beragam dan mudah diakses oleh berbagai kelompok usia.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dipahami bahwa penerapan *hifdz al-nasl* tampak melalui perhatian pedagang terhadap makanan yang aman bagi anak-anak dan keluarga. Wawancara menunjukkan bahwa pedagang menyadari pentingnya keamanan makanan bagi semua kalangan, dokumentasi memperlihatkan jenis makanan dan suasana lokasi usaha, sedangkan observasi menunjukkan bahwa konsumen berasal dari berbagai kelompok usia. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa *hifdz al-nasl* terlihat dalam perhatian pedagang terhadap keamanan makanan bagi keluarga, meskipun aspek ini masih perlu diperkuat melalui data tambahan dari konsumen.

5) Hifdz Al-Mal (Menjaga harta)

Hifdz al-mal dalam penelitian ini berkaitan dengan perlindungan harta melalui praktik transaksi yang jujur, harga yang wajar, serta kesesuaian antara porsi, kualitas, dan harga makanan yang dibeli konsumen. Dalam usaha makanan siap saji, prinsip ini penting karena konsumen mengeluarkan uang untuk memperoleh makanan yang layak, aman, dan sesuai dengan harga yang dibayarkan.

Berdasarkan hasil wawancara, informan menyatakan bahwa harga ditentukan dengan mempertimbangkan bahan, kualitas, modal, dan daya beli masyarakat. Rahman menjelaskan:

“Kami menyesuaikan harga dengan bahan yang digunakan dan tetap mempertimbangkan daya beli masyarakat.”⁵³

⁵³ Rahman, Pedagang Bakso Gerobak, *Wawancara* di Mattirotasi Pada Tanggal 11 April 2026.

Riki juga menyampaikan:

“Kami berusaha jujur dalam porsi dan kualitas agar pelanggan percaya dan merasa puas.”⁵⁴



Gambar 4.10 Pedagang Batagor Gerobak

Hasil wawancara dengan Nurfatmawati merupakan karyawan Burger di Mattirotasi Kota Parepare berpendapat:

Dokumentasi penelitian memperlihatkan jenis makanan yang dijual oleh pedagang di kawasan Mattirotasi. Dokumentasi ini mendukung keterangan informan bahwa makanan siap saji yang dijual memiliki variasi jenis dan bentuk penyajian. Apabila tersedia, dokumentasi harga atau produk dapat digunakan untuk memperlihatkan hubungan antara jenis makanan, porsi, dan harga yang ditawarkan kepada konsumen.

Berdasarkan observasi peneliti, makanan siap saji di kawasan Mattirotasi dijual dalam variasi harga yang relatif menyesuaikan jenis makanan dan segmen pembeli. Peneliti melihat bahwa pedagang menawarkan makanan dengan porsi dan bentuk penyajian yang mudah dikenali oleh konsumen sebelum membeli.

⁵⁴ Riki, Pedagang Batagor Gerobak, *Wawancara Di Mattirotasi Pada Tanggal 13 April 2026*

Kondisi ini menunjukkan bahwa transaksi dilakukan secara langsung dan konsumen dapat melihat bentuk makanan yang akan dibeli.

Dari hasil wawancara, dokumentasi, dan observasi, dapat dijelaskan bahwa penerapan *hifdz al-mal* tampak dalam praktik harga wajar dan kejujuran penyajian. Wawancara menunjukkan bahwa pedagang memperhatikan harga, kualitas, dan porsi, dokumentasi menunjukkan jenis produk yang dijual, sedangkan observasi menunjukkan bahwa konsumen dapat melihat bentuk makanan sebelum membeli. Dengan demikian, peneliti menyimpulkan bahwa *hifdz al-mal* terlihat dalam upaya pedagang menjaga kewajaran harga dan kejujuran transaksi, meskipun aspek ini masih dapat diperkuat melalui data tambahan dari konsumen mengenai kepuasan terhadap harga dan porsi.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Data yang diperoleh peneliti di wilayah Mattirotasi Kota Parepare yang berfokus pada usaha makanan siap saji dengan judul penelitian Analisis Maqashid Syariah terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare telah direduksi, disajikan, dan diverifikasi. Sementara pengujian keabsahan data dilakukan dengan menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

Pada penelitian ini, peneliti memperoleh data dari berbagai sumber yang diperoleh melalui hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Dengan demikian, peneliti akan menguraikan hasil penelitian berdasarkan pendekatan penelitian kualitatif dengan jenis penelitian lapangan terkait hasil yang ditemukan di lapangan. Secara garis besar, fokus penelitian ini terletak pada penerapan prinsip-prinsip maqashid syariah terhadap makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare, meliputi pemilihan bahan makanan, proses pengolahan dan penyajian, kebersihan dan kehalalan produk yang sesuai dengan nilai-nilai syariah.

1. Konsep Penyajian Dan Pengolahan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi Kota

Parepare

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, diketahui bahwa sebagian besar pelaku usaha makanan siap saji di kawasan Mattirotasi Kota Parepare telah menerapkan konsep penyajian dan pengolahan makanan yang cukup baik. Hal tersebut terlihat dari pemilihan bahan baku yang masih segar, proses pengolahan yang dilakukan sebelum makanan dijual, penggunaan peralatan yang bersih, serta penyajian makanan yang memperhatikan kebersihan. Namun demikian, peneliti juga menemukan beberapa pelaku usaha yang masih memiliki kekurangan, seperti makanan yang belum seluruhnya ditutup dengan baik sehingga masih berpotensi terpapar debu maupun serangga.⁵⁵

Temuan tersebut sejalan dengan teori penyajian dan pengolahan makanan siap saji yang dikemukakan oleh Soekarto, yang menyatakan bahwa mutu makanan ditentukan oleh keseluruhan tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan hingga penyajian kepada konsumen. Apabila salah satu tahapan tidak dilakukan dengan baik, maka kualitas makanan akan menurun meskipun tahapan lainnya telah memenuhi standar.⁵⁶

Selain itu, hasil penelitian ini juga sesuai dengan pendapat Winarno yang menjelaskan bahwa bahan pangan harus dipilih dalam kondisi baik, segar, serta ditangani secara benar agar tidak mengalami penurunan mutu maupun kontaminasi. Dari hasil penelitian diketahui bahwa sebagian besar pelaku usaha telah memilih bahan

⁵⁵ Milenia Fitri Setya Putri and Asron Saputra, "Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Minat Beli Terhadap Kepuasan Pelanggan Warung Kaki Lima Di Batam," *ECo-Buss*, 2023.

⁵⁶ Soekarto, "Peran Pemerintah Daerah Terhadap Eksistensi Industri Sate Ayam Dalam Persaingan Kuliner Fast Food (Studi Kasus: Sentral Industri Sate Ayam Kelurahan Nologaten Kabupaten Ponorogo)," n.d., 1–31.

baku yang masih layak konsumsi dan membeli bahan setiap hari agar kualitas makanan tetap terjaga.

Dalam proses pengolahan makanan, hasil penelitian menunjukkan bahwa para pelaku usaha telah memperhatikan teknik memasak sesuai jenis makanan yang dijual. Hal ini mendukung teori Fellows yang menyatakan bahwa pengolahan pangan merupakan proses mengubah bahan mentah menjadi makanan siap konsumsi melalui teknik yang tepat sehingga keamanan dan kualitas pangan tetap terjaga.⁵⁷

Selanjutnya, dari aspek higiene dan sanitasi, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang telah membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan, menjaga kebersihan tempat usaha, serta menggunakan air bersih dalam proses pengolahan makanan. Temuan tersebut sesuai dengan konsep WHO (Five Keys to Safer Food) yang menekankan pentingnya menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak hingga matang sempurna, menjaga suhu penyimpanan, serta menggunakan bahan baku yang aman.

Meskipun demikian, peneliti masih menemukan beberapa pelaku usaha yang belum sepenuhnya menerapkan prinsip penyajian yang baik, misalnya makanan yang belum ditutup secara maksimal ketika dipajang. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan kontaminasi ulang sebagaimana dijelaskan oleh FAO, bahwa makanan yang telah diolah dengan benar masih dapat tercemar apabila proses penyimpanan dan penyajiannya tidak dilakukan secara tepat.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di kawasan Mattirotasi pada umumnya telah memenuhi standar

⁵⁷ PJ Fellows, *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip Dan Praktik*.

keamanan pangan, walaupun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan agar kualitas makanan yang dihasilkan semakin baik.

Jika dibandingkan dengan penelitian Adawiyah (2024), hasil penelitian ini memiliki persamaan pada pentingnya keamanan pangan dan kehalalan makanan. Namun, penelitian Adawiyah lebih menitikberatkan pada perilaku konsumen dalam memilih makanan halal, sedangkan penelitian ini lebih memfokuskan pada bagaimana pelaku usaha menerapkan proses pengolahan dan penyajian makanan.⁵⁸

Selain itu, hasil penelitian ini juga memiliki kesamaan dengan penelitian Nadila (2023) yang menunjukkan bahwa penerapan prinsip halal dalam usaha makanan sangat dipengaruhi oleh pemahaman pelaku usaha. Perbedaannya, penelitian Nadila lebih berfokus pada kepatuhan terhadap label halal, sedangkan penelitian ini mengkaji keseluruhan proses pengolahan, kebersihan, dan penyajian makanan siap saji.

2. Penerapan Prinsip Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji Yang Dijual

Di Mattirotasi Kota Parepare

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan prinsip Maqashid Syariah pada makanan siap saji di kawasan Mattirotasi Kota Parepare secara umum telah terlaksana dengan baik. Hal tersebut terlihat dari upaya pelaku usaha dalam memilih bahan baku yang halal, menjaga kebersihan makanan, memperhatikan keamanan pangan, serta menjalankan usaha secara jujur. Walaupun demikian, masih ditemukan beberapa pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal dan masih terdapat kekurangan dalam menjaga makanan dari kontaminasi lingkungan.

⁵⁸ Rabhiatul Adawiyah and Dina Yulianti, "Kerja Sama Indonesia Dengan Uni Emirat Arab Dalam Meningkatkan Industri Halal Indonesia Tahun 2018-2023" 7, no. 2 (2025): 222–40, <https://doi.org/10.24198/padjirv7i2.62524>.

Temuan tersebut sesuai dengan teori Maqashid Syariah yang dikemukakan oleh Imam Al-Ghazali dan dikembangkan oleh Imam Asy-Syatibi, bahwa seluruh hukum Islam bertujuan mewujudkan kemaslahatan manusia melalui lima tujuan pokok, yaitu Hifz al-Din, Hifz al-Nafs, Hifz al-'Aql, Hifz al-Nasl, dan Hifz al-Mal.⁵⁹

a. Hifz al-Din (Menjaga Agama)

Berdasarkan hasil penelitian, sebagian besar pelaku usaha telah menggunakan bahan baku yang halal serta menghindari penggunaan bahan yang diharamkan. Hal tersebut menunjukkan adanya upaya menjaga nilai-nilai agama dalam aktivitas usaha makanan siap saji. Namun demikian, masih terdapat beberapa pelaku usaha yang belum memiliki sertifikat halal sehingga aspek kepastian halal produk masih perlu ditingkatkan. Temuan ini mendukung teori Maqashid Syariah bahwa menjaga agama diwujudkan melalui konsumsi makanan yang halal dan baik (halalan thayyiban).

b. Hifz al-Nafs (Menjaga Jiwa)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha menjaga kebersihan peralatan, menggunakan bahan yang masih segar, serta memasak makanan hingga matang. Upaya tersebut merupakan bentuk perlindungan terhadap kesehatan konsumen agar makanan aman dikonsumsi.

c. Hifz al-'Aql (Menjaga Akal)

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa para pelaku usaha tidak menggunakan bahan berbahaya maupun bahan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Dengan demikian, makanan yang dihasilkan tidak hanya

⁵⁹ Jufri, Awang, and Sahid, "Maqasid Syariah Menurut Imam Al-Ghazali Dan Aplikasinya Dalam Penyusunan Undang-Undang Islam Di Indonesia."

memenuhi aspek kehalalan tetapi juga menjaga kesehatan fisik dan kemampuan berpikir masyarakat.

d. Hifz al-Nasl (Menjaga Keturunan)

Penerapan Hifz al-Nasl terlihat dari upaya pelaku usaha menyediakan makanan yang layak dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga. Makanan yang bersih, sehat, dan aman akan mendukung pertumbuhan generasi yang sehat sehingga tujuan menjaga keturunan dapat tercapai.

e. Hifz al-Mal (Menjaga Harta)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha menetapkan harga yang sesuai dengan kualitas makanan yang diberikan serta tidak melakukan praktik penipuan terhadap konsumen. Kondisi tersebut mencerminkan penerapan prinsip menjaga harta karena konsumen memperoleh manfaat sesuai dengan biaya yang dikeluarkan, sementara pelaku usaha juga memperoleh keuntungan secara halal.

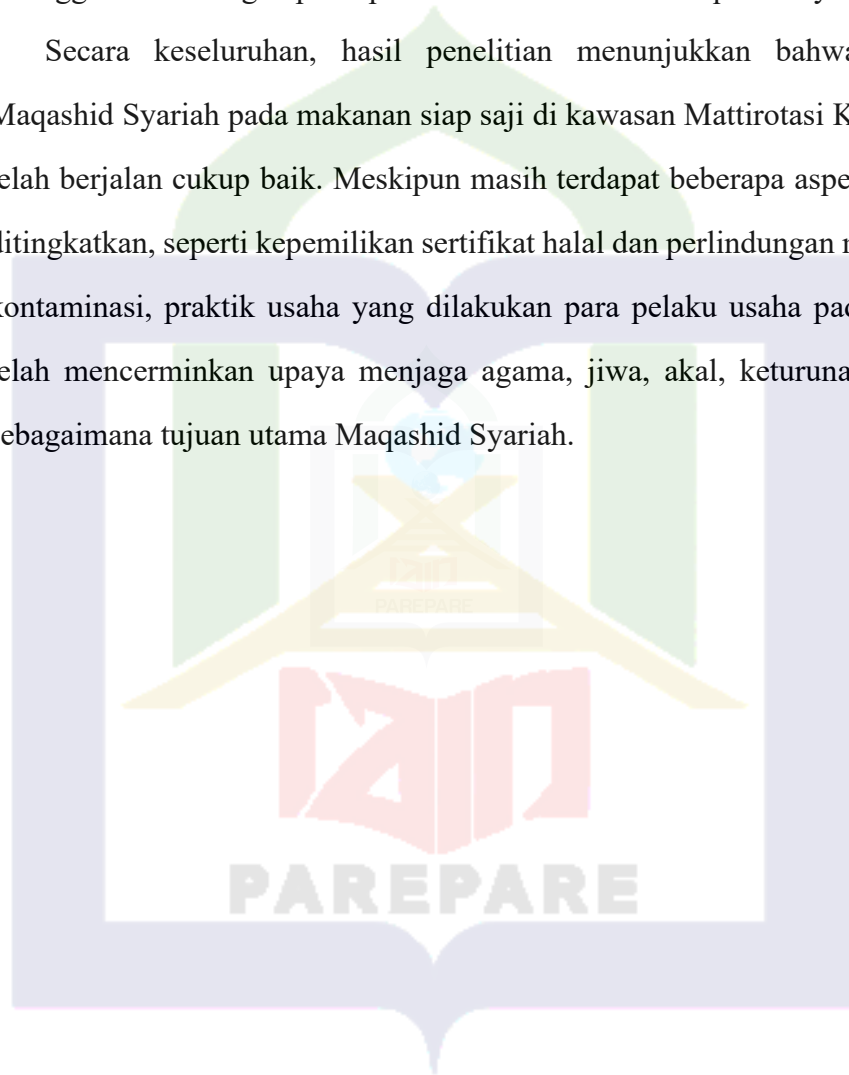
Apabila dibandingkan dengan penelitian U. Aulia (2018), hasil penelitian ini memiliki kesamaan karena sama-sama menggunakan perspektif Maqashid Syariah dalam menilai makanan. Namun, penelitian U. Aulia berfokus pada makanan yang dihias dengan serbuk emas dan menilai aspek kemubaziran, sedangkan penelitian ini lebih menitikberatkan pada penerapan lima prinsip Maqashid Syariah dalam proses produksi dan penyajian makanan siap saji.⁶⁰

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Sunarsa (2024) yang menyatakan bahwa makanan yang tidak memenuhi prinsip keamanan pangan bertentangan dengan tujuan Maqashid Syariah, khususnya Hifz al-Nafs dan Hifz

⁶⁰ Syariah et al., “Tinjauan Maqasid Syari’ah Terhadap Penyajian Makanan Yang Dihias Dengan Serbuk Emas.”

al-Mal. Perbedaannya, penelitian Sunarsa mengkaji makanan kedaluwarsa yang didaur ulang, sedangkan penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha di kawasan Mattirotasi telah berupaya menjaga kualitas makanan sehingga sesuai dengan prinsip kemaslahatan dalam Maqashid Syariah.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan Maqashid Syariah pada makanan siap saji di kawasan Mattirotasi Kota Parepare telah berjalan cukup baik. Meskipun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti kepemilikan sertifikat halal dan perlindungan makanan dari kontaminasi, praktik usaha yang dilakukan para pelaku usaha pada umumnya telah mencerminkan upaya menjaga agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta sebagaimana tujuan utama Maqashid Syariah.



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Maqashid Syariah terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare, kesimpulan yang dapat dikemukakan bahwa :

1. Konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare tentu terdapat berbagai upaya yang dilakukan oleh para pelaku usaha dalam menjaga kualitas makanan yang dijual kepada masyarakat. Pelaku usaha memiliki peran penting dalam memilih bahan baku, mengolah, dan menyajikan makanan agar tetap aman dan layak dikonsumsi. Dalam proses pengolahan makanan, para pedagang berusaha menggunakan bahan baku yang segar, menjaga kebersihan tempat usaha, serta menggunakan peralatan yang bersih agar kualitas makanan tetap terjaga. Selain itu, proses penyajian makanan dilakukan secara rapi dan menarik agar memberikan kenyamanan kepada konsumen. Para pedagang juga berupaya mempertahankan kualitas rasa dan pelayanan yang baik sehingga masyarakat merasa puas terhadap makanan yang dijual. Dengan demikian, konsep penyajian dan pengolahan makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare telah memperhatikan aspek kualitas, kebersihan, keamanan pangan, dan pelayanan kepada konsumen.
2. Penerapan prinsip maqashid syariah terhadap makanan siap saji yang dijual di Mattirotasi Kota Parepare menunjukkan bahwa para pelaku usaha telah berupaya menerapkan nilai-nilai syariah dalam kegiatan usaha makanan siap saji. Prinsip hifdz ad-din (menjaga agama) diterapkan melalui penggunaan

bahan makanan yang halal dan sesuai dengan syariat Islam. Prinsip hifdz an-nafs (menjaga jiwa) diterapkan melalui upaya menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar aman dikonsumsi masyarakat. Prinsip hifdz al-‘aql (menjaga akal) diterapkan dengan menghindari penggunaan bahan berbahaya yang dapat merusak kesehatan konsumen. Prinsip hifdz an-nasl (menjaga keturunan) diterapkan melalui penyediaan makanan yang sehat dan layak konsumsi untuk menjaga kesehatan masyarakat. Sedangkan prinsip hifdz al-mal (menjaga harta) diterapkan melalui kejujuran pedagang dalam memberikan makanan yang sesuai dengan kualitas dan harga yang ditawarkan kepada konsumen. Dengan demikian, penerapan prinsip maqashid syariah dalam makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare tidak hanya berorientasi pada keuntungan usaha, tetapi juga memperhatikan nilai kehalalan, kebersihan, keamanan, dan kemaslahatan masyarakat sebagai konsumen.

B. Saran

Saran yang dapat peneliti berikan berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan pada penelitian ini yaitu :

1. Bagi pelaku usaha makanan siap saji di Mattirotasi Kota Parepare diharapkan dapat terus mempertahankan dan meningkatkan kualitas kebersihan, keamanan pangan, serta penggunaan bahan makanan yang halal dan baik agar kepercayaan konsumen tetap terjaga.
2. Bagi masyarakat sebagai konsumen diharapkan lebih memperhatikan makanan yang dikonsumsi dengan memilih makanan yang halal, bersih, aman, dan sesuai dengan prinsip halal dan thayyib agar kesehatan tetap terjaga.

3. Bagi pemerintah dan pihak terkait diharapkan dapat memberikan pembinaan, edukasi, dan pengawasan kepada pelaku usaha makanan siap saji mengenai pentingnya penerapan prinsip maqashid syariah, kebersihan, dan keamanan pangan dalam kegiatan usaha kuliner.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian mengenai maqashid syariah pada sektor makanan dan minuman dengan cakupan yang lebih luas serta menggunakan pendekatan penelitian yang berbeda agar menghasilkan penelitian yang lebih mendalam.



DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an Al-Karim

Aceh, Darussalam-banda. "Analisis Tingkat Kepatuhan Hukum Pengusaha Makanan Kemasan Terhadap Labelisasi Halal Dalam Tinjauan Maqashid Syariah," 2023.

Adawiyah, Rabhiatul, and Dina Yulianti. "Kerja Sama Indonesia Dengan Uni Emirat Arab Dalam Meningkatkan Industri Halal Indonesia Tahun 2018-2023" 7, no. 2 (2025): 222–40. <https://doi.org/10.24198/padjirv7i2.62524>.

Adawiyah, Yasfi Robiatul, Neng Windayani, Ade Yeti Nuryantini, and Tri Wahyu Agustin. "Analisis Hubungan Literasi Halal Dengan Komsumsi Makanan Siap Saji" 6, no. April (2024).

Al-syariah, Maqasid. "Konsep Dan Tantangan Zona Kuliner Halal Aman Dan Sehat Perspektif Maqasid Al-Syariah" 6 (2024): 1698–1711. <https://doi.org/10.47476/assyari.v6i3.7167>.

Ali, Zainudin. "Metode Penelitian Hukum,". Jakarta: Sinar Grafika, 2014.

Apriliani, Risma Hermawati, Salsabila Putri Virgiawan, and Lina Marlina. "Analisis Maqashid Al-Syari'ah Dalam Pemikiran Islam Imam Al-Syatibi." *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2025. <https://doi.org/10.59841/jureksi.v3i2.2626>.

Arwin, Besse Faradiba. "Laundry Business Opportunities Of Covid-19: An Analyses From Maqashid Al Syariah," n.d.

Asy'ari, Rifaki. "Mashlahah Dalam Maqasid Syari'ah." *Ta'wiluna: Jurnal Ilmu Al-Qur'an, Tafsir Dan Pemikiran Islam*, 2022. <https://doi.org/10.58401/takwiluna.v3i1.593>.

Attar, R, A Amidi, and Nick Hajli. "Peran Kehadiran Sosial Dan Kepercayaan Terhadap Loyalitas Pelanggan." *British Food Journal*, 2022.

Basrowi, and Suwandi. "Memahami Penelitian Kualitatif,". Jakarta: Rineka Cipta, 2008.

Gunawan, Imam. "Metode Penelitian Kualitatif," 143. Jakarta: Bumi Aksara, 2013.

Ibdalia, Mifti, and Muhammad Albahi. "Ekonomi Dan Politik Pendekatan Maqasid Syariah." *Economic Reviews Journal*, 2025. <https://doi.org/10.56709/mrj.v4i1.637>.

Jufri, Khairil Anwar Al, Mohd Soberi Awang, and Mualimin Mochammad Sahid. "Maqasid Syariah Menurut Imam Al-Ghazali Dan Aplikasinya Dalam Penyusunan Undang-Undang Islam Di Indonesia." *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 2021.

Moleong, Lexy. J. "Metodologi Penelitian Kualitatif,". Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2000.

Mutmainah, Lu'liyatul. "Peran Religiusitas, Kesadaran Halal, Sertifikasi Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Niat Beli Makanan Halal." *Ihtifaz: Journal of Islamic Economics, Finance, and Banking*, 2018.

- Nugroho, A Fuad KS. "Panduan Praktis Penelitian Kualitatif,". Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014.
- Pangestu, Dian Resky, Multazam Mansyur Addury, and Nur Hishaly Gh. "Jaminan Konsumsi Halal Pada Jual Beli Ayam Potong Di Pasar Lakessi Kota Parepare" 20 (2022): 297–305.
- Petriani, Deala Rosyida. "Tinjauan Maqashid Syariah Dalam Pengembangan Industri Halal Pada." *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam Dan Sains* 6 (2024): 232–38.
- PJ Fellows. *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip Dan Praktik*. inggris: Woodhead Publishing (Elsevier), Cambridge, 2017.
- Putri, Milenia Fitri Setya, and Asron Saputra. "Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Minat Beli Terhadap Kepuasan Pelanggan Warung Kaki Lima Di Batam." *ECo-Buss*, 2023.
- "Relevansi Konsep Maqashid Syariah Imam Asy-Syatibi Pada Konsep Pemasaran Syariah," 2023.
- Soekarto. *Dasar-Dasar Pengawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press, 1999.
- Suriani. Peran Pemerintah Daerah Terhadap Eksistensi Industri Sate Ayam Dalam Persaingan Kuliner Fast Food (Studi Kasus: Sentral Industri Sate Ayam Kelurahan Nologaten Kabupaten Ponorogo)," n.d., 1–31.
- Studies, Technology, O F The, Causes Of, Prohibited Foods, and I N Islamic. "Kajian Ilmiah Dan Teknologi Sebab Larangan Suatu Makanan Dalam Syariah Islam," n.d., 44–50.
- Sugiyono. "Metodologi Penelitian Kualitatif," . Bandung: Alfabeta, 2013.
- Suharsaputra, Uhar. "Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan Tindakan,". Bandung: PT. Refika Aditama, 2012.
- Suharsimi Arikunto. "Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek,". Jakarta: PT. Rineka Cipta, 2002.
- Sunarsa, Sasa, and Neng Sovi Nurafifah. "Analisis Maqashid Syariah Tentang Jual Beli Makanan Kadaluwarsa Dengan Proses Daur Ulang," no. c (2024): 1–10. <https://doi.org/10.37968/jhesy.v3i1.801>.
- Sunggono, Bambang. "Metodologi Penelitian Hukum,". Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1997.
- Syariah, Fakultas, Hukum Universitas, Islam Negeri, Sunan Kalijaga, Yogyakarta Email, and Az Zarqa. "Tinjauan Maqasid Syari'ah Terhadap Penyajian Makanan Yang Dihias Dengan Serbuk Emas" 10, no. 1 (2018).
- Tahir, Palmawati, and Muhamad Muslih. "Makanan Halal Dan Aman Dalam Hukum Islam." *Batulis Civil Law Review*, 2023. <https://doi.org/10.47268/ballrev.v4i1.1310>.
- Tandra, Victor, and Suwardana Winata. "Penerapan Sistem Modular Pada Gerobak Pedagang Kaki Lima" 3 (2021): 869.

- Usman, Husaini, and Purnomo Setiadi Akbar. "Metodologi Penelitian Sosial,". Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2009.
- Winarno, FG. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 1997.
- Zaini, Muh., Evrita Putri Azzahroh, and Eny Widiaty. "Analisis Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Pesisir Dalam Perspektif Maqashid Syariah." *Peradaban Journal of Economic and Business*, 2025.



LAMPIRAN



SURAT IZIN MENELITI DARI KAMPUS



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Alamat : JL. Amal Bakti No. 8, Soreang, Kota Parepare 91132 ☎ (0421) 21307 📠 (0421) 24404
PO Box 909 Parepare 9110, website : www.iainpare.ac.id email: mail.iainpare.ac.id

Nomor : B-695/In.39/FEBI.04/PP.00.9/04/2026
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Pelaksanaan Penelitian

08 April 2026

Yth. WALIKOTA PAREPARE
Cq. Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu
di
KOTA PAREPARE

Assalamu Alaikum Wr. Wb.

Dengan ini disampaikan bahwa mahasiswa Institut Agama Islam Negeri Parepare :

Nama : MUSTIKA MUCHTAR
Tempat/Tgl. Lahir : KOTA PAREPARE, 28 April 2003
NIM : 2220203860202011
Fakultas / Program Studi : Ekonomi dan Bisnis Islam / Ekonomi Syariah (Ekonomi Islam)
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : JL. MELINGKAR SAMPING SLB ,KELURAHAN BUKIT HARAPAN
,KECAMATAN SOREANG, KOTA PAREPARE .

Bermaksud akan mengadakan penelitian di wilayah WALIKOTA PAREPARE dalam rangka penyusunan Skripsi yang berjudul :

ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN SIAP SAJI DI MATTIRO TASI KOTA PAREPARE

Pelaksanaan penelitian ini direncanakan pada tanggal 11 April 2026 sampai dengan tanggal 11 Mei 2026.

Demikian permohonan ini disampaikan atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Wassalamu Alaikum Wr. Wb.

Dekan,



Prof. Dr. Muzdalifah Muhammadun, M.Ag.
NIP 197102082001122002

Tembusan :

1. Rektor IAIN Parepare

**SURAT IZIN DARI DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU**

SRN IP0000248


PEMERINTAH KOTA PAREPARE
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jl. Bandar Madani No. 1 Telp (0421) 23594 Faximile (0421) 27719 Kode Pos 91111, Email : dpmpstsp@pareparekota.go.id

IZIN PENELITIAN
Nomor : 248/IP/DPM-PTSP/4/2026

Dasar : 1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2002 tentang Sistem Nasional Penelitian, Pengembangan, dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian.
3. Peraturan Wali Kota Parepare Nomor 31 tahun 2025 tentang Pendelegasian Wewenang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha dan Nonperizinan Daerah Kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu.

Setelah memperhatikan hal tersebut, maka Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu :

M E N G I Z I N K A N

KEPADA
NAMA : **MUSTIKA MUCHTAR**

UNIVERSITAS/ LEMBAGA : **INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PAREPARE**
Jurusan : **EKONOMI SYARIAH**
ALAMAT : **JL. MELINGKAR KOTA PAREPARE**
UNTUK : melaksanakan Penelitian/wawancara dalam Kota Parepare dengan keterangan sebagai berikut :

JUDUL PENELITIAN : **ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN SIAP SAJI DI MATTIROTASI KOTA PAREPARE**

LOKASI PENELITIAN : **KECAMATAN BACUKIKI BARAT KOTA PAREPARE**

LAMA PENELITIAN : **11 April 2026 s.d 11 Mei 2026**

a. Izin Penelitian berlaku selama penelitian berlangsung
b. Izin ini dapat dicabut apabila terbukti melakukan pelanggaran sesuai ketentuan perundang - undangan

Dikeluarkan di: **Parepare**
Pada Tanggal : **10 April 2026**
**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
KOTA PAREPARE**


Hj. ST. RAHMAH AMIR, ST, MM
Pembina Tk. 1 (IV/b)
NIP. 19741013 200604 2 019

Biaya : Rp. 0.00

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1
- Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan **Sertifikat Elektronik** yang diterbitkan **BSrE**
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan terdaftar di database DPMPSTSP Kota Parepare (scan QRCode)



Balai
Sertifikasi
Elektronik



SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN



PEMERINTAH KOTA PAREPARE
KECAMATAN BACUKIKI BARAT
KELURAHAN CAPPA GALUNG
 Alamat : Jalan Mattirotasi Nomor 01 Telepon 0421 - 27935
PAREPARE

Kode Pos 9112

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor 148.3 / 171 / C.Glg

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **HIDAYATULLAH, S.Sos.I**

Jabatan : Lurah Cappa Galung

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama	: MUSTIKA MUCHITAR
NIM	: 2220203860202011
Prodi	: Ekonomi Syariah
Fakultas	: Ekonomi dan Bisnis Islam
Perguruan Tinggi	: Institut Agama Islam Negeri Parepare

Benar telah selesai melakukan penelitian di Wilayah Kelurahan Cappa Galung Kecamatan Bacukiki Barat Kota Parepare, selama kurang lebih 1 bulan untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan Skripsi yang berjudul **"ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN SIAP SAJI DI MATTIROTASI KOTA PAREPARE"**

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 23 April 2026
LURAH CAPPA GALUNG

HIDAYATULLAH, S.Sos.I
 Nip : 19741231 201212 1 017

SURAT PEDOMAN WAWANCARA

	KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA INSTITIT AGAMA ISLAM NEGERI PAREPARE FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM Jl. Amal Bakti No. 8 Soreang 91131 Telp. (0421) 21307
VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN PENULISAN SKRIPSI	

NAMA MAHASISWA : MUSTIKA MUCHTAR
 NIM : 2220203860202011
 PRODI : EKONOMI SYARIAH
 FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
 JUDUL : ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN
 SIAP SAJI DI MATTIROTASI KOTA PAREPARE

PEDOMAN WAWANCARA

Konsep Penyajian Dan Pengolahan Makanan Siap Saji Di Mattirotasi	Pertanyaan
1. Pemilihan dan Penanganan Bahan	1. Bagaimana Bapak/Ibu memilih bahan baku agar tetap halal dan aman untuk dikonsumsi? 2. Bagaimana Bapak/Ibu menangani dan mengolah bahan makanan agar tetap bersih, sehat, dan sesuai dengan prinsip syariah?
2. Proses Pengolahan	1. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan proses memasak dilakukan dengan cara yang bersih dan terjaga kebersihannya? 2. Apa saja langkah yang Bapak/Ibu lakukan agar makanan yang diolah tetap halal dan baik untuk dikonsumsi?
3. Higiene dan Sanitasi	1. Bagaimana Bapak/Ibu menjaga kebersihan peralatan dan tempat usaha

	sebelum dan sesudah digunakan? 2. Apa saja upaya yang Bapak/Ibu lakukan untuk menjaga kebersihan diri saat menyiapkan dan menyajikan makanan?
4. Penyimpanan dan Penyajian	1. Bagaimana Bapak/Ibu menyimpan bahan atau makanan agar tetap layak dan tidak cepat rusak sebelum disajikan? 2. Bagaimana cara Bapak/Ibu menyajikan makanan kepada pembeli agar tetap aman, rapi, dan nyaman untuk dikonsumsi?
5. Keamanan dan Kelayakan	1. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan makanan yang dijual aman dan tidak membahayakan kesehatan konsumen? 2. Apa yang Bapak/Ibu lakukan untuk memastikan makanan yang disajikan masih layak konsumsi dan tidak basi?
Analisis Maqashid Syariah Makanan Siap Saji Di Mattirotasi	Pertanyaan
1. Hifdz Al-Din (Menjaga Agama)	1. Bagaimana upaya yang Bapak/Ibu lakukan untuk memastikan bahwa seluruh bahan yang digunakan dalam produk yang dijual telah terjamin kehalalannya? 2. Sejauh mana Bapak/Ibu menerapkan prinsip-prinsip keagamaan dalam proses pengolahan makanan, khususnya terkait aspek kehalalan dan kebersihan?
2. Hifdz Al-Nafs (Menjaga jiwa/kesehatan)	1. Bagaimana upaya yang Bapak/Ibu lakukan untuk menjaga kualitas dan keamanan produk agar tetap aman dikonsumsi oleh pelanggan? 2. Sejauh mana Bapak/Ibu memperhatikan aspek kebersihan dan kesehatan dalam proses pengolahan makanan yang dijual?
3. Hifdz Al-Aql (Menjaga akal)	1. Bagaimana Bapak/Ibu memastikan bahwa produk yang dijual tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau memengaruhi kesadaran konsumen? 2. Apakah Bapak/Ibu memiliki pertimbangan khusus dalam memilih bahan agar tetap aman dan tidak berdampak negatif bagi konsumen?
4. Hifdz Al-Nasl (Menjaga keturunan)	1. Bagaimana Bapak/Ibu menjaga kualitas produk agar aman dikonsumsi oleh kalangan, termasuk anak-anak dan keluarga?

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahman
Pekerjaan : Tukang Bakso
Usia : 31 Tahun
Alamat : Cappagalung

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 11 April 2026


(.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Heni
Pekerjaan : Tukang Mie Ayam
Usia : 40 Tahun
Alamat : Jl. Piniisi (Cappa galung)

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Paraepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 11 April 2026

(.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Jamaluddin
Pekerjaan : Tukang Bakso
Usia : 35 Tahun
Alamat : Jl. A. Agusalm

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 11 April 2026

(..........)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Salahuddin
Pekerjaan : UMKM (Pedagang bakso)
Usia : 25
Alamat : CAPPagalung

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Paraepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 12 April 2026

()

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : MUHAMMAD IQBAL.E.
Pekerjaan : Wirausaha (Roti Bakar)
Usia : 21
Alamat : Jl. Muli. ARSYAD (Mattirotasi)

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 12 April 2026


(Muhammad Iqbal.E.)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dita
 Pekerjaan : Penjual Bako Bakar
 Usia : 15 tahun
 Alamat : Pta Bunila Mano Jl. Hikmah
 Bacukiki Barat

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
 NIM : 2220203860202011
 Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 12 April 2026

(.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ikhwai
Pekerjaan : Pelajar (Pmsum)
Usia : 18 Tahun
Alamat : Jl. Mattirotasi Baru

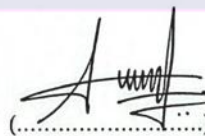
Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Paraepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 13 April 2026



SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wulan
Pekerjaan : Pem Cireng isi (box tepisugai/ari)
Usia : 15 tahun
Alamat : Jl. Pettana rayeng Pare Pare

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 13 April 2026

(.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurfatmawati
Pekerjaan : Karyawan (Burger)/Kedai Raja Nyampl
Usia : 19 tahun
Alamat : Mattirotsi

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotsi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 15 April 2026


(.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riki
Pekerjaan : Judan Batagor Stonay
Usia : 22 Tahun
Alamat : Bacukiki Barat (Mattirotasi)

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Parepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

PAREPARE

Parepare, 13 April 2026

(.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **ANVERIAVI**
Pekerjaan : **KARYAWAN (Pisang goreng gembul)**
Usia : **27 Thn**
Alamat : **BTN TIMURAMA (Mattirotasi)**

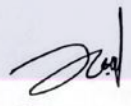
Menerangkan bahwa,

Nama : **Mustika Muchtar**
NIM : **2220203860202011**
Pekerjaan : **Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah**
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Paraepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "**Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotasi Kota Parepare**".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 13 April 2026


(...**ANVERIAVI**.....)

SURAT KETERANGAN WAWANCARA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ananda Awwakiyah Ramadhani
Pekerjaan : Karyawan (Juragan Dimsuam)
Usia : 17 tahun
Alamat : Mattirotsi

Menerangkan bahwa,

Nama : Mustika Muchtar
NIM : 2220203860202011
Pekerjaan : Mahasiswa Program Studi Ekonomi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Paraepare

Benar telah melakukan wawancara kepada saya dalam rangka menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Maqashid Syariah Terhadap Makanan Siap Saji di Mattirotsi Kota Parepare".

Demikian surat keterangan wawancara ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Parepare, 14 April 2026


(.....)

**DOKUMENTASI WAWANCARA KEPADA PEDAGANG DI MATTIROTASI
KOTA PAREPARE**



**Wawancara dengan Pak Rahman Pedagang Bakso di Mattirotasi, pada
tanggal 11 April 2026**



**Wawancara dengan Pak Heri Pedagang Mie Ayam di Mattirotasi, pada tanggal
11 April 2026**



Wawancara dengan Pak Jamaluddin Pedagang Bakso di Mattirotasi, pada tanggal 11 April 2026



Wawancara dengan Pak Salahuddin Pedagang Bakso di Mattirotasi, pada tanggal 12 April 2026



**Wawancara dengan Muhammad Iqbal. E Pedagang Roti Bakar di Mattirotasi,
pada tanggal 12 April 2026**



**Wawancara dengan Dita Pedagang Bakso Bakar di Mattirotasi, pada tanggal 12
April 2026**



Wawancara dengan Ikhwal Pedagang Dimsum di Mattirotasi, pada tanggal 13 April 2026



Wawancara dengan Wulan Pedagang Cireng Goreng di Mattirotasi, pada tanggal 13 April 2026



Wawancara dengan Nurfatmawati Pedagang Burger di Mattirotasi, pada tanggal 13 April 2026



Wawancara dengan Riki Pedagang Batagor Siomay di Mattirotasi, pada tanggal 13 April 2026

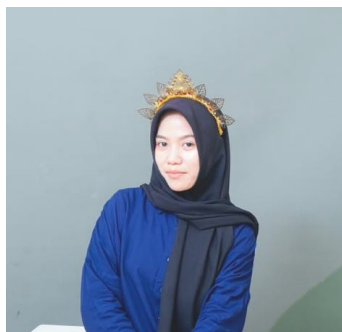


**Wawancara dengan Kak Angriani Pedagang Pisang Goreng Gembul di
Mattirotasi, pada tanggal 13 April 2026**



**Wawancara dengan Ananda Awaliyah Ramadhani di Mattirotasi, pada tanggal
14 April 2026**

BIODATA PENULIS



Mustika Muchtar adalah nama penulis skripsi ini. Penulis lahir dari orangtua Bapak Muchtar dan Ibu Kasmawati Samad sebagai anak ke-empat dari tujuh bersaudara. Penulis dilahirkan di kota Parepare, Kec. Soreang, pada tanggal 28 April 2003. Penulis menempuh Pendidikan dimulai dari TK PGRI Kec. Soreang (tahun lulus 2010), kemudian melanjutkan ke SDN 27 Parepare (tahun lulus 2016), kemudian melanjutkan ke SMPN 12 Parepare (tahun lulus 2019), kemudian melanjutkan ke SMAN 3 Parepare (tahun lulus 2022) dan hingga akhirnya bisa menempuh masa kuliah Strata Satu (S1) di Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Parepare Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Program Studi Ekonomi Syariah.

Dengan ketekunan, motivasi tinggi untuk terus belajar dan berusaha, penulis telah berhasil menyelesaikan pengerjaan tugas akhir skripsi ini. Semoga dengan penulisan tugas akhir skripsi ini mampu memberikan kontribusi positif bagi dunia Pendidikan.

Akhir kata penulis mengucapkan rasa Syukur sebesar-besarnya atas terselesaikannya skripsi yang berjudul **“ANALISIS MAQASHID SYARIAH TERHADAP MAKANAN SIAP SAJI DI MATTIROTASI KOTA PAREPARE”**