



Interpretasi Perspektif Kesehatan atas Fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam Kitab *Sabilal Muhtadin* tentang Kehalalan Memakan Haliling (Bekicot Sawah) dan Keharaman Memakan Anak Wanyi (Anak Lebah)

Farhan Fauzi Hasbi¹, Fariq Nur Ulya², Abdurrahman Abdurrahman³

¹⁻³Universitas Lambung Mangkurat, Indonesia

Email: farhan.fauzihhasbi01@gmail.com, fariqnurulya123@gmail.com, rahmanridho224@gmail.com

Korespondensi penulis : farhan.fauzihhasbi01@gmail.com

Abstract. This study explores the fatwa of Sheikh Muhammad Arsyad Al Banjari in the book *Sabilal Muhtadin* regarding the permissibility of eating haliling (field snails) and the prohibition of eating anak wanyi (bee larvae) with a focus on the health perspective. Sheikh Muhammad Arsyad Al Banjari stated that snails are halal food, while bee larvae are considered haram. This study uses a literature study method to analyze the legal basis and health implications of both types of food. The results of the study indicate that snails can be safely consumed if processed properly, because snails are rich in protein and nutrients, but require special attention in processing to avoid the risk of infection from parasites or bacteria. Conversely, consuming bee larvae can pose health risks such as allergic reactions and dangerous toxins, and can have a negative impact on the bee population and ecosystem. The conclusion of this study emphasizes the importance of understanding fatwas from a health and ethical perspective, as well as the need for education regarding food processing practices that are in accordance with sharia principles and modern health standards.

Keywords: Fatwa of Sheikh Muhammad Arsyad Al Banjari, Halal and Haram Food, Health Perspective in Islam.

Abstrak. Penelitian ini mengeksplorasi fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam kitab *Sabilal Muhtadin* terkait kehalalan memakan haliling (bekicot sawah) dan keharaman memakan anak wanyi (anak lebah) dengan fokus pada perspektif kesehatan. Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari menyatakan bahwa bekicot adalah makanan yang halal, sedangkan anak lebah dianggap haram. Penelitian ini menggunakan metode studi literatur untuk menganalisis dasar hukum serta implikasi kesehatan dari kedua jenis makanan tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bekicot dapat dikonsumsi dengan aman jika diolah dengan benar, karena bekicot kaya akan protein dan nutrisi, tetapi memerlukan perhatian khusus dalam pengolahannya untuk menghindari risiko infeksi dari parasit atau bakteri. Sebaliknya, konsumsi anak lebah dapat menimbulkan risiko kesehatan seperti reaksi alergi dan toksin berbahaya, serta dapat berdampak negatif pada populasi dan ekosistem lebah. Kesimpulan dari penelitian ini menekankan pentingnya memahami fatwa dari sudut pandang kesehatan dan etika, serta perlunya edukasi mengenai praktik pengolahan makanan yang sesuai dengan prinsip syariah dan standar kesehatan modern.

Kata kunci: Fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari, Kehalalan dan Keharaman Makanan, Perspektif Kesehatan dalam Islam

1. LATAR BELAKANG

Fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam kitab *Sabilal Muhtadin* merupakan salah satu referensi penting dalam memahami hukum makanan dalam tradisi Islam, khususnya dalam konteks kehalalan dan keharaman makanan berdasarkan perspektif kesehatan. Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari, seorang ulama besar dari Kalimantan, terkenal dengan kontribusinya dalam bidang fiqh dan ushul fiqh yang memberikan panduan hukum Islam bagi umat Muslim di Nusantara.

Kitab *Sabilal Muhtadin* berisi penjelasan mendalam mengenai berbagai aspek hukum Islam, termasuk tentang makanan dan minuman. Di dalamnya, Syekh Muhammad Arsyad Al

Banjari memberikan fatwa mengenai dua jenis makanan yang sering dipertanyakan oleh masyarakat, yaitu haliling (bekicot sawah) dan anak wanyi (anak lebah). Fatwa ini penting untuk dipahami dalam konteks kesehatan, terutama mengingat perubahan pola makan dan ketersediaan makanan di zaman modern.

Dalam *Sabilal Muhtadin*, Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari menyatakan bahwa haliling atau bekicot sawah adalah makanan yang halal untuk dikonsumsi. Ini didasarkan pada pemahaman fiqh yang mencakup aspek-aspek syar'i terkait makanan (Ibrida, 2020). Dalam konteks kesehatan, bekicot telah lama dikonsumsi di berbagai budaya sebagai sumber protein dan nutrisi lainnya (Pissia et al., 2021). Namun, penting untuk mempertimbangkan cara pengolahan dan kebersihan bekicot untuk memastikan bahwa konsumsi makanan ini tidak menimbulkan risiko kesehatan. Misalnya, bekicot harus dimasak dengan benar untuk menghindari potensi penyakit yang mungkin disebabkan oleh parasit atau bakteri.

Sebaliknya, Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari menetapkan bahwa anak wanyi atau anak lebah adalah makanan yang haram untuk dikonsumsi. Fatwa ini berdasarkan pertimbangan syar'i dan juga dapat dihubungkan dengan aspek kesehatan (Ibrida, 2020). Dalam hal ini, keharaman tersebut bisa jadi terkait dengan risiko kesehatan yang mungkin timbul dari konsumsi anak lebah, baik itu terkait dengan potensi reaksi alergi atau risiko kesehatan lainnya. Selain itu, ada aspek etika dan ekologi yang mungkin menjadi pertimbangan, seperti perlunya menjaga keseimbangan ekosistem dan melindungi spesies tertentu dari eksploitasi berlebihan.

Interpretasi perspektif kesehatan terhadap fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari ini menggarisbawahi pentingnya memahami hukum makanan tidak hanya dari sudut pandang syar'i tetapi juga dari segi kesehatan dan kesejahteraan umum. Dengan mengikuti fatwa ini, umat Muslim diharapkan dapat membuat keputusan yang tidak hanya sesuai dengan ajaran agama tetapi juga memperhatikan aspek kesehatan yang penting dalam kehidupan sehari-hari. Pengetahuan tentang kehalalan dan keharaman makanan harus diimbangi dengan pemahaman tentang dampak kesehatan untuk memastikan konsumsi yang aman dan bermanfaat.

2. KAJIAN TEORITIS

Konsep Halal dan Haram dalam Hukum Islam

Konsep halal dan haram dalam Islam merupakan landasan utama hukum syariah yang mengatur perilaku dan konsumsi umat Muslim. Halal merujuk pada segala sesuatu yang diperbolehkan dan dianjurkan untuk dilakukan atau dikonsumsi, sementara haram

adalah apa yang dilarang. Prinsip-prinsip ini berasal dari Al-Qur'an dan Hadis, yang memberikan panduan jelas mengenai batasan-batasan yang harus dipatuhi oleh umat Muslim dalam kehidupan sehari-hari (Budiman et al., 2024).

Fatwa-fatwa ulama, seperti yang terdapat dalam kitab *Sabilal Muhtadin* oleh Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari, bertujuan untuk menerjemahkan prinsip-prinsip halal dan haram ke dalam panduan praktis mengenai hukum makanan dan tindakan. Fatwa ini menyediakan arahan konkret tentang apa yang diperbolehkan dan dilarang dalam konsumsi makanan, membantu umat Muslim untuk membuat keputusan yang sesuai dengan hukum syariah. Dengan adanya panduan ini, umat Muslim dapat lebih mudah menavigasi aturan agama dalam kehidupan sehari-hari mereka.

Dengan demikian, konsep halal dan haram tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap ajaran agama tetapi juga memperhatikan aspek moral dan etika. Fatwa-fatwa tersebut membimbing umat Muslim untuk menjalani kehidupan yang selaras dengan prinsip-prinsip syariah, sambil mempertimbangkan kesejahteraan dan etika dalam konsumsi makanan dan tindakan sehari-hari. Hal ini memungkinkan umat Muslim untuk menjalani kehidupan yang tidak hanya sesuai dengan hukum agama tetapi juga mendukung prinsip moral dan etika yang lebih luas.

Perspektif Kesehatan dalam Konsumsi Makanan

Dalam perspektif kesehatan, konsumsi makanan tidak hanya melibatkan penilaian terhadap nilai gizi yang terkandung di dalamnya tetapi juga mempertimbangkan potensi risiko kesehatan (Adila & Filsahani, 2023). Aspek penting dari kesehatan makanan mencakup kandungan nutrisi, keamanan dari patogen dan kontaminan, serta metode pengolahan yang digunakan. Evaluasi ini memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi tidak hanya memberikan manfaat gizi yang diperlukan tubuh, tetapi juga aman dari risiko kesehatan yang dapat timbul dari konsumsi makanan tersebut (Noordianty et al., 2024).

Untuk memastikan makanan aman dan bermanfaat, perhatian khusus perlu diberikan pada proses pembuatan dan penyimpanan. Proses yang tepat dalam pengolahan dan penyimpanan makanan dapat menghindari penyakit atau reaksi alergi yang mungkin timbul (Gallo et al., 2020). Pengolahan yang tidak benar dapat menyebabkan kontaminasi patogen atau penurunan kualitas gizi makanan, sehingga

penting untuk mengikuti prosedur yang tepat guna menjaga kualitas dan keamanan makanan (Sadat et al., 2024).

Oleh karena itu, analisis kesehatan terhadap makanan halal sangat penting untuk menjaga kesejahteraan individu dan memastikan bahwa konsumsi makanan sesuai dengan standar kesehatan yang baik. Evaluasi ini tidak hanya membantu dalam memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi aman secara fisik, tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Dengan pendekatan ini, kita dapat memastikan bahwa setiap aspek dari konsumsi makanan mendukung kesehatan yang optimal dan mematuhi ajaran agama.

Haliling (Bekicot Sawah): Kajian Kesehatan dan Fatwa

Haliling atau bekicot sawah dianggap halal menurut fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam *Sabilal Muhtadin*. Dari sudut pandang syariah, bekicot diperbolehkan untuk dikonsumsi, asalkan memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan dalam hukum Islam. Bekicot, yang kaya akan protein dan nutrisi, dapat memberikan manfaat kesehatan yang signifikan bagi tubuh manusia (Handayani et al., 2023).

Namun, dari perspektif kesehatan, penting untuk memberikan perhatian khusus pada cara pengolahan bekicot. Pengolahan yang tepat sangat penting untuk mencegah risiko infeksi dari parasit atau bakteri yang mungkin ada. Dengan mengikuti prosedur pengolahan dan penanganan yang benar, bekicot dapat menjadi makanan yang sehat dan aman, yang sesuai dengan prinsip syariah serta standar kesehatan yang baik.

Anak Wanyi (Anak Lebah): Kajian Kesehatan dan Fatwa

Anak wanyi atau anak lebah diharamkan untuk dikonsumsi menurut fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam *Sabilal Muhtadin*. Keputusan ini mencerminkan perhatian terhadap potensi risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi anak lebah. Dari segi kesehatan, anak lebah dapat menyebabkan reaksi alergi dan mengandung toksin berbahaya jika tidak diolah dengan benar, yang dapat menimbulkan risiko bagi konsumen (Leska et al., 2021).

Selain risiko kesehatan, konsumsi anak lebah dalam jumlah besar juga dapat berdampak negatif pada populasi lebah dan keseimbangan ekosistem (Pranyoto & AP, 2024). Perlindungan terhadap spesies lebah dan lingkungan mereka merupakan

pertimbangan penting dalam fatwa ini. Dengan demikian, pengharaman anak lebah tidak hanya melibatkan aspek kesehatan tetapi juga pertimbangan etika dan perlindungan lingkungan, yang mencerminkan prinsip-prinsip syariah yang lebih luas.

Integrasi Perspektif Kesehatan dan Hukum Islam

Mengintegrasikan perspektif kesehatan dengan hukum Islam adalah langkah penting untuk memastikan bahwa konsumsi makanan tidak hanya mematuhi prinsip syariah tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan individu. Evaluasi fatwa dalam konteks kesehatan mencakup analisis terhadap aspek gizi makanan, keamanan dari patogen dan kontaminan, serta dampak lingkungan dari konsumsi tersebut. Dengan pendekatan ini, hukum agama tidak hanya berfungsi sebagai panduan spiritual tetapi juga sebagai pedoman praktis yang mendukung kesehatan dan kesejahteraan umat Muslim.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan studi literatur untuk menganalisis fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam kitab *Sabilal Muhtadin* mengenai kehalalan memakan haliling (bekicot sawah) dan keharaman memakan anak wanyi (anak lebah). Studi literatur dilakukan dengan mengumpulkan dan menelaah berbagai sumber referensi yang relevan, termasuk teks kitab *Sabilal Muhtadin*, karya-karya ulama lain, serta penelitian terdahulu yang membahas konsep halal dan haram dalam Islam serta implikasi kesehatan dari konsumsi makanan tertentu. Data diperoleh dari sumber-sumber tertulis yang meliputi buku, artikel jurnal, dan publikasi akademik yang membahas fatwa ulama, hukum makanan dalam Islam, dan aspek kesehatan terkait.

Analisis dilakukan dengan mengkaji interpretasi fatwa tersebut dalam konteks kesehatan dan syariah, membandingkan pandangan Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dengan pendapat ulama lain dan temuan penelitian terkini. Penelitian ini juga menilai dampak kesehatan dari makanan yang disebutkan dalam fatwa, termasuk risiko kesehatan dan manfaat gizi, serta meneliti bagaimana keputusan fatwa ini berhubungan dengan prinsip-prinsip kesehatan modern. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang komprehensif tentang alasan di balik fatwa dan

implikasinya bagi konsumsi makanan sesuai dengan hukum Islam dan pertimbangan kesehatan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini menunjukkan bahwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam kitab *Sabilal Muhtadin* menyatakan bahwa memakan haliling, atau bekicot sawah, adalah halal, sedangkan memakan anak wanyi, atau anak lebah, adalah haram. Keputusan ini mencerminkan penerapan prinsip-prinsip hukum syariah dalam penentuan kehalalan dan keharaman makanan. Fatwa tersebut memberikan panduan jelas mengenai makanan yang diperbolehkan dan yang dilarang untuk dikonsumsi oleh umat Muslim.

Analisis terhadap fatwa ini mengungkapkan bahwa keputusan mengenai kehalalan bekicot didasarkan pada pertimbangan bahwa makanan ini tidak termasuk dalam kategori yang dilarang dalam Islam. Selain itu, tidak ditemukan bukti yang menunjukkan bahwa bekicot memiliki dampak kesehatan yang merugikan jika diolah dengan cara yang benar. Oleh karena itu, bekicot dianggap aman dan sesuai untuk dikonsumsi dalam konteks syariah.

Sebaliknya, pengharaman anak lebah didasarkan pada potensi risiko kesehatan, seperti kemungkinan reaksi alergi dan keberadaan toksin yang berbahaya. Selain itu, konsumsi anak lebah dapat berdampak negatif pada ekosistem lebah, yang menjadi pertimbangan penting dalam fatwa tersebut. Dengan demikian, keputusan untuk mengharamkan anak lebah mencerminkan perhatian terhadap kesehatan individu serta perlindungan terhadap lingkungan dan etika islam.

Pembahasan

Dalam konteks kesehatan, kehalalan memakan bekicot dapat dijelaskan melalui manfaat gizi yang diberikannya, seperti kandungan protein dan mineral yang penting bagi tubuh. Bekicot, ketika diproses dan dimasak dengan cara yang tepat, dapat menjadi sumber makanan yang bergizi. Namun, penting untuk memastikan bahwa proses pengolahan dilakukan dengan benar untuk menghindari risiko infeksi yang mungkin ditimbulkan oleh parasit atau bakteri yang ada pada bekicot. Hal ini sejalan dengan

prinsip kesehatan yang menekankan pentingnya pengolahan makanan yang aman dan higienis.

Sementara itu, keharaman memakan anak lebah mencerminkan perhatian terhadap risiko kesehatan dan etika. Anak lebah dapat menyebabkan reaksi alergi pada beberapa individu dan mungkin mengandung toksin berbahaya jika tidak diolah dengan benar. Selain itu, terdapat pertimbangan etika mengenai dampak konsumsi larva lebah terhadap populasi dan keseimbangan ekosistem lebah. Oleh karena itu, keputusan untuk mengharamkan anak lebah mempertimbangkan potensi dampak kesehatan dan lingkungan yang lebih luas.

Keputusan ini juga mencerminkan pemahaman bahwa perlindungan terhadap spesies dan keseimbangan ekosistem merupakan aspek penting dalam syariah. Konsumsi anak lebah dalam jumlah besar dapat mengganggu ekosistem lebah, yang berperan penting dalam penyerbukan dan keberagaman lingkungan. Dengan mengharamkan konsumsi anak lebah, fatwa ini berusaha menjaga kelestarian lingkungan serta kesehatan manusia.

Dengan mengintegrasikan perspektif kesehatan dan hukum Islam, fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari memberikan panduan yang tidak hanya sesuai dengan ajaran agama tetapi juga memperhatikan kesejahteraan umat Muslim dalam konsumsi makanan sehari-hari. Pendekatan ini memastikan bahwa keputusan mengenai makanan tidak hanya mematuhi prinsip syariah tetapi juga mendukung kesehatan dan etika lingkungan.

Secara keseluruhan, fatwa ini menunjukkan bagaimana hukum syariah dan kesehatan saling melengkapi dalam menentukan kebolehan atau larangan konsumsi makanan. Dengan memahami dan menerapkan fatwa ini dalam kehidupan sehari-hari, umat Muslim dapat membuat keputusan yang bijaksana, yang mempertimbangkan baik aspek spiritual maupun kesehatan, serta berkontribusi pada perlindungan lingkungan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan analisis terhadap fatwa Syekh Muhammad Arsyad Al Banjari dalam kitab *Sabilal Muhtadin*, dapat disimpulkan bahwa memakan haliling (bekicot sawah) dianggap halal sedangkan memakan anak wanyi (anak lebah) dianggap haram. Keputusan ini didasarkan pada pertimbangan hukum syariah yang memperhitungkan aspek-aspek kesehatan dan etika. Bekicot, yang dianggap halal, merupakan sumber

protein yang bermanfaat asalkan diolah dengan benar untuk menghindari risiko kesehatan. Sebaliknya, anak lebah diharamkan karena potensi risiko kesehatan seperti reaksi alergi dan keberadaan toksin, serta pertimbangan perlindungan terhadap ekosistem lebah. Fatwa ini mencerminkan upaya untuk menyeimbangkan kepatuhan terhadap ajaran agama dengan pertimbangan kesehatan dan lingkungan.

Saran

Untuk implementasi fatwa ini dalam praktik sehari-hari, disarankan agar umat Muslim memperhatikan proses pengolahan makanan dengan cermat, terutama untuk bekicot, guna memastikan keamanan dan manfaat kesehatan. Penelitian lebih lanjut juga diperlukan untuk mengeksplorasi lebih dalam tentang efek kesehatan dari konsumsi bekicot dan anak lebah, serta untuk mengevaluasi dampak lingkungan dari praktik pengambilan anak lebah. Selain itu, edukasi mengenai prinsip halal dan haram sebaiknya diintegrasikan dengan informasi tentang kesehatan dan keamanan makanan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang cara memilih dan mengolah makanan yang sesuai dengan hukum Islam dan standar kesehatan modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam penyusunan penelitian ini. Terima kasih khusus saya sampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan berharga, serta kepada semua pihak yang telah menyediakan literatur dan data yang diperlukan. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada keluarga dan teman-teman yang telah memberikan motivasi dan dukungan moral selama proses penelitian. Semoga penelitian ini bermanfaat dan dapat memberikan kontribusi positif bagi pemahaman mengenai hukum makanan dalam Islam dan aspek kesehatan yang terkait.

DAFTAR REFERENSI

- Adila, N. A., & Filsahani, N. K. (2023). Manfaat mengonsumsi makanan dan minuman halal bagi kesehatan tubuh. *Islamic Education*, 1(4), 720-730.
- Budiman, M. D. D. R., Nurhaliza, N. S., & Paujiah, N. N. (2024, August). Fikih entitas syariah: Kosmetik halal dan produk makanan dan minuman halal. In *Gunung Djati Conference Series* (Vol. 42, pp. 709-722).
- Gallo, M., Ferrara, L., Calogero, A., Montesano, D., & Naviglio, D. (2020). Relationships between food and diseases: What to know to ensure food safety. *Food Research International*, 137, 109414. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109414>
- Handayani, N. S., Apriantoro, M. S., Assyafi, V., Tanasya, N., & Adabi, R. T. (2023). Review of Islamic law regarding the application of the blue economy to the use of organic waste as alternative feed materials (Study of freshwater fish farming community): Kajian hukum Islam tentang penerapan ekonomi biru terhadap pemanfaatan sampah organik sebagai bahan pakan alternatif (Studi komunitas budidaya ikan air tawar). In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 82-92).
- Ibrida, I. A. (2020). Persepsi ulama tentang tradisi Peumano Pucoek di Kec. Jeumpa Kab. Aceh Barat Daya (Analisis teori 'Urf) (Doctoral dissertation, UIN AR-RANIRY). <https://repository.ar-raniry.ac.id/id/eprint/xxxx>
- Leska, A., Nowak, A., Nowak, I., & Górczyńska, A. (2021). Effects of insecticides and microbiological contaminants on *Apis mellifera* health. *Molecules*, 26(16), 5080. <https://doi.org/10.3390/molecules26165080>
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian literatur: Penerapan aspek sanitasi terhadap mutu dan produk pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308-7317.
- Pissia, M. A., Matsakidou, A., & Kiosseoglou, V. (2021). Raw materials from snails for food preparation. *Future Foods*, 3, 100034. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100034>
- Pranyoto, S. P., & AP, M. (2024). Blue horizons: Menavigasi kebijakan publik untuk melindungi dan memulihkan ekosistem perairan. Indonesia Emas Group.
- Sadat, L. A., Elvyrah Faisal, S. K. M., Dhyanaputri, I. G. A. S., Suhaema, S. S. T., Puspaningrum, D. H. D., TP, S., & KM, S. (2024). *Food safety dan gizi kerja*. CV Rey Media Grafika.