

## Konsep Makanan Halal: Mie Gomak Medan Sebagai Kuliner Khas Sumatera Utara

<sup>1</sup>Syariah Hafizhoh, <sup>2</sup>Della Latifah Amanda, <sup>3</sup>Sriwahyuni, <sup>4</sup>Rini Antika Sari, <sup>5</sup>Nanda Ayuningtyas, <sup>6</sup>Khoridatunnida, <sup>7</sup>Alwi Umar, <sup>8</sup>Aldi Maulana, <sup>9</sup>Arjuna Barkah Firdaus

[sarihafizhoh@gmail.com](mailto:sarihafizhoh@gmail.com), [latifahdella@gmail.com](mailto:latifahdella@gmail.com), [sriwahyuni88997@gmail.com](mailto:sriwahyuni88997@gmail.com),  
[riniantika874@gmail.com](mailto:riniantika874@gmail.com), [nandaayuningtyas52@gmail.com](mailto:nandaayuningtyas52@gmail.com), [ktunida@gmail.com](mailto:ktunida@gmail.com),  
[alwiubb@gmail.com](mailto:alwiubb@gmail.com), [aldimaaulanaong044@gmail.com](mailto:aldimaaulanaong044@gmail.com), [Arjunabarkah272003@gmail.com](mailto:Arjunabarkah272003@gmail.com)

**Abstract.** *This journal examines the halalness of one of Medan's culinary specialties, namely Mie Gonak. Mie Gomak is a type of typical Medan culinary food which is famous for its delicacy. Included in the type of processed food in the form of typical Medan noodles combined with processed Italian noodles. These foodstuffs are relatively cheap, so they are in great demand by the lower middle class, especially the young. From there, the idea emerged to make a business breakthrough in the form of culinary food, namely Mie Gomak, whose target market is almost all people. This culinary specialty of Mie Gomak Medan will be packaged simply in an attractive package, does not require too much space, and is easy to manufacture and sell. Buyers only buy, then can take it to another place to consume it. This business is easy, simple and does not really require large capital, so anyone can do it. And this culinary includes food that is halal for consumption, because in terms of the ingredients, everything is halal.*

**Keywords:** Medan, Mie Gomak, Culinary

**Abstrak.** Jurnal ini mengkaji tentang kehalalan salah satu kuliner khas Medan yaitu Mie Gonak. Mie Gomak adalah salah satu jenis makanan kuliner khas Medan yang terkenal dengan kelezatannya. Termasuk ke dalam jenis makanan olahan berupa mie khas Medan yang dikombinasikan dengan mie olahan khas Italia. Bahan makanan ini relatif murah sehingga banyak diminati oleh masyarakat menengah ke bawah, khususnya kalangan muda. Dari situlah kemudian muncul ide untuk membuat sebuah terobosan bisnis berupa kuliner makanan yaitu Mie Gomak yang target pasarnya adalah hampir semua kalangan. Kuliner khas Mie Gomak Medan ini akan dikemas secara sederhana dalam sebuah kemasan yang menarik, tidak terlalu membutuhkan tempat yang luas, dan mudah dalam proses pembuatan serta penjualannya. Pembeli hanya membeli, kemudian dapat membawanya ke tempat lain untuk mengkonsumsinya. Bisnis ini mudah, sederhana dan tidak terlalu membutuhkan modal yang besar, sehingga dapat dilakukan oleh siapa saja. Dan kuliner ini termasuk makanan yang halal untuk dikonsumsi, karena dari segi bahannya semua halal.

**Kata Kunci:** Medan, Mie Gomak, Kuliner

### PENDAHULUAN

Mie Gomak merupakan masakan khas suku Batak Toba, Sumatera Utara. Masakan ini berasal dari kawasan sekitar Danau Toba, khususnya Porsea, Balige, Laguboti, Tarutung, hingga Tapanuli Selatan. Katanya, Kuliner Batak ini disebut "Mie Gomak" karena disajikan dengan cara diambil dengan tangan atau "Gomak" dalam bahasa Batak Toba. Namun, sekarang

penjual Mie Gomak mayoritas menggunakan sarung tangan atau garpu saat proses penyajian. Secara tampilan fisik, ukuran Mie Gomak lebih besar daripada mi lainnya. Dengan tekstur lembut, kenyal, dan tidak mudah patah saat dimasak. Ketika masak, Mi Gomak bisa disajikan dalam bentuk mi kuah maupun goreng. Yang umum disantap bersama telur rebus.

Biasanya orang-orang dari Sumatera Utara yang kemudian tinggal di tanah rantau, punya kenangan kuat tentang Mie Gomak. Karena mie ini umum diujakan di berbagai tingkatan sekolah, mulai Taman Kanak-kanak sampai Sekolah Menengah Atas. Karena harganya yang murah dapat membuat perut kenyang sampai pulang sekolah. Dan juga termasuk makanan yang halal konsumsi bagi kaum Muslim. Jadi kuliner ini sangat cocok untuk dijadikan usaha dengan modal yang termasuk murah.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian kepustakaan (library research) dengan menggunakan literatur (kepustakaan) antara lain Al-Quran dan kitab tafsirnya sebagai sumber primer dan artikel ilmiah pendukung lainnya sebagai sumber sekunder. Penelitian ini juga menggunakan penelitian lapangan (field research) yang digunakan penulis untuk memperoleh informasi. Jenis penelitian ini dilakukan melalui langkah-langkah yang berkaitan dengan penyajian data-data dan informasi yang bersifat deskriptif, maka penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian untuk menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis perilaku yang dapat diamati dalam kaitannya dengan penyajian data dan informasi deskriptif.<sup>1</sup>

Jurnal ini juga menggunakan metode penelitian riset pasar yang bertujuan mengumpulkan informasi tentang kehalalan dan minat konsumen pada Mie Gomak. Metode observasi juga dilakukan untuk mengumpulkan informasi dan data dengan melakukan pengamatan langsung saat pembuatan produk Mie Gomak ini. Proses observasi dilakukan dengan membuat produk Mie Gomak sendiri dan mengamati setiap bahan yang dipakai halal konsumsi, dan selanjutnya produk tersebut dijual untuk melihat banyaknya minat konsumen pada produk tersebut.

## PEMBAHASAN

### A. Konsep Makanan Halal dalam Islam

Secara bahasa makanan dapat diartikan dengan *tha'am*, *aklun*, dan *ghidha'un* yang berarti mencicipi sesuatu dan atau memasukkan sesuatu kedalam perut melalui mulut, *ghidza* juga menjadi kata serapan gizi dalam bahasa Indonesia. Di dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia makanan adalah segala bentuk yang dapat dicicipi dan dikonsumsi, seperti kue-kue, lauk pauk dan sebagainya.

Penggunaan kata *tha'am* dalam al-Qur'an bersifat umum, yakni setiap yang dapat dimakan, baik makanan itu berasal dari darat dan laut, maupun makanan yang belum diketahui hakikatnya. Dengan demikian kata al-*tha'am* makanan, adalah menunjukkan arti semua jenis yang biasa dicicipi (makanan dan minuman). Makanan menurut al-Qur'an, ada yang halal dan ada yang haram.

Definisi makanan secara istilah dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi, baik berasal dari darat maupun berasal dari laut. Adapun makanan halal adalah makanan yang dibolehkan dalam syariat Islam untuk mengkonsumsinya, yaitu sesuai dengan al-Qur'an dan Hadis Nabi SAW.<sup>2</sup>

Seperti yang terkandung dalam QS. Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ (١٦٨)

Artinya : *“Wahai manusia, Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.”* (QS.Al-Baqarah: 168)

Dalam Tafsir al-Misbah dijelaskan bahwa seruan kehalalan makanan pada ayat ini ditujukan kepada seluruh manusia, apakah beriman kepada Allah SWT atau tidak. Namun demikian, tidak semua makanan dan minuman yang halal otomatis *thayyib*, dan tidak semua yang *thayyib* adalah halal sesuai dengan kondisi masing-masing. Ada yang halal dan baik untuk seseorang yang memiliki kondisi kesehatan tertentu, dan ada juga yang kurang baik untuknya, walaupun baik untuk yang lain. Ada makanan yang baik tetapi tidak bergizi, dan ketika itu menjadi kurang baik.<sup>3</sup> Karena itu, makanan yang sangat dianjurkan adalah makanan yang halal

<sup>2</sup> M.Quraish Shihab, Wawasan al-Qur'an (Bandung: Mizan, 2000), hlm.151.

<sup>3</sup> M.Quraish Shihab, Tafsir Al-Mishbah, Vol. XIV, (Ciputat: Lentera Hati, Cetakan II, 2009), hlm. 182-183.

dan thayyib. Menurut Ibnu Katsir, thayyib dalam ayat ini adalah baik itu sendiri, tidak berbahaya bagi tubuh atau pikiran.<sup>4</sup>

Allah SWT memerintahkan manusia untuk makan makanan yang halal dan thayyib dalam surat al-Baqarah ayat 168. Kata “halalan” berarti halal atau membolehkan sesuatu. Menurut tafsir Ath-Thabari, maksud penyebutan kata “halalan” dalam ayat ini adalah menjelaskan kesalahan orang musyrik Mekah yang telah mengharamkan berbagai kenikmatan yang sebenarnya tidak diharamkan Allah. Ayat ini membatalkan keharaman beberapa makanan tertentu yang mereka haramkan sendiri atas diri mereka, dan menghalalkan makanan-makanan yang tidak baik yang diharamkan oleh Allah. Menurut Tafsir Kemenag, bahwa frasa halalan thayyiban dalam ayat ini artinya makanan yang dihalalkan Allah adalah makanan yang bergunabagi tubuh, tidak merusak, tidak menjijikkan, enak, tidak kadaluarsa, dan tidak bertentangan dengan perintah Allah, karena tidak diharamkan, sehingga kata “thayyiban” menjadi “illah” atau alasan dihalalkan sesuatu dari makanan.<sup>5</sup>

Dijelaskan juga dalam QS. Al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ (٨٨)

Artinya: “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.”

Buya Hamka mengungkapkan bahwa “Dan makanlah oleh dirimu segala sesuatu yang Allah SWT berikan untukmu yang halal dan thayyib”. Makanan merupakan suatu kebutuhan bagi manusia dalam menjalankan perintahnya kepada Allah SWT. Oleh karenanya, pilihlah makanan-makanan yang Allah SWT karuniakan di muka bumi ini yang halal dan thayyib. “Dan takutlah hanya kepada Allah SWT, dan kepadaNyalah engkau beriman”. Pada Ayat tersebut menyisyratkan bahwa memilih makanan halal dan thayyib selain sudah ditentukan oleh Allah SWT di dalam Al- Qur’an, juga memerlukan ijtihad individu untuk memilih sehingga apa yang dimakan adalah makanan halal dan thayyib untuk dikonsumsi.<sup>6</sup>

Dalam tafsir Ath-Thabari, ayat ini ditujukan lebih khusus kepada orang-orang mu’min bahwa, takutlah, hai orang-orang beriman, bahwa kamu akan melampaui batas- batasan dari Allah SWT, lalu kamu menghalalkan apa yang diharamkan bagimu, dan mengharamkan apa yang dibolehkan bagimu, dan waspadalah terhadap Allah agar kamu tidak mendurhakainya, maka murkanya akan turun atasmu, atau kamu akan disiksa olehnya.

<sup>4</sup> Ibnu Katsir, Tafsir al-Qur’an al-Adzim (Beirut : Daar al-Fikr, 1923)

<sup>5</sup> Al-Maraghy, Tafsir al-Maraghy, Jilid II (Cet. V; Mishr: Mushthafa al-Baby al Halaby, 1394 H-1974 M), hlm. 42.

<sup>6</sup> Buya Hamka, Tafsir Al-Azhar, Jakarta: Gema Insani Press, 2015

Ayat ini juga untuk menegaskan kepada orang beriman agar jangan seperti orang musyrik yang suka sekali menghalalkan apa yang diharamkan dan mengharamkan apa yang dibolehkan, Makanlah dari mata pencaharian yang disediakan oleh Allah bukan lewat pencurian, perampasan, atau jenis harta lain yang diambil secara tidak sah, dan selain harus halal juga harus baik, dan itu adalah yang di dalamnya tidak ada niat jahat. Al-Qurtubi menafsirkan makan dalam ayat ini mengacu bukan hanya pada makanan dan minuman, namun juga pada pakaian, kendaraan, dan semua yang masuk kategori harta, sehingga konsep makanan halal dan thayyib ini sesungguhnya mengandung makna semua harta yang dipunyai manusia haruslah halal dan thayyib.

Segala sesuatu yang dihalalkan Allah SWT. adalah bermanfaat bagi manusia itu sendiri, baik bagi fisik maupun mental. Menurut Yusuf Qardhawi, kombinasi antara yang halal dan yang haram dalam syariat Islam menunjukkan bahwa dalam Islam akan selalu ditemukan berbagai solusi dari segala kesempitan atau kesulitan yang dihadapi umatnya. Jika di satu pihak terdapat kesempitan karena secara hukum dinyatakan haram misalnya, maka di sisi lain akan ditemukan jalan keluar dan keleluasaan yang sangat bermanfaat sesuai dengan kepentingan manusia.<sup>7</sup> Berdasarkan tafsir QS. Al-Baqarah: 168 diatas maka dapat diambil kesimpulan bahwa perintah untuk memakan makanan yang halal dan baik itu berlaku untuk semua manusia, sebagai upaya memelihara manusia, sebaliknya makanan yang haram dan kotor dapat merusak manusia, ayat ini juga menegaskan hukum halal dan haram itu datangnya dari Allah SWT, sehingga manusia tidak boleh menghalalkan yang Allah haramkan dan sebaliknya, ayat ini juga menjadi landasan bahwa makanan sangat berpengaruh dengan manusia, karena ketika memakan yang haram maka manusia akan mudah sekali terjerumus dengan bujuk rayu syetan. Berdasarkan ayat diatas juga dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak cukup makanan itu hanya halal saja atau hanya baik saja namun harus kedua-duanya halal menurut hukum Allah dan baik untuk memelihara manusia.

Dari uraian tentang makanan yang halal dan baik yang telah dipaparkan di atas, maka dapat disimpulkan, bahwa makanan yang halal dan baik disebutkan dalam al-Baqarah ayat 168 dan al-Maidah ayat 88 mengandung makna dua aspek yang akan melekat pada rezeki makanan. Pertama: Hendaklah makanan didapatkan dengan cara yang halal yang sesuai dengan ketentuan syariat Islam, yaitu dalam memperolehnya tidak dengan cara yang diharamkan oleh syariat Islam, seperti dengan cara paksa, tipu, curi, korupsi dan lain-lain. Kedua: Makanan yang

---

<sup>7</sup> Yusuf Qardhawi, Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam,(Cairo : Maktabah Wahbah, 1997),Cet. XXVIII, h. 30-31.

dikonsumsi hendaklah baik yaitu mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh, baik jumlahnya, maupun mutunya hendaklah berimbang gizinya.

## **B. Kategori Makanan Halal**

Produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. Produk yang beredar di masyarakat belum semua terjamin kehalalannya. Oleh karena itu, Undang-Undang Jaminan Produk Halal (JPH) disahkan pada 17 Oktober 2014 mewajibkan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

1. Halal secara zat, adalah makanan pada dasarnya halal untuk dikonsumsi. Makanan halal dan thayyib sangat banyak dari jenis-jenis makanan, dan sedikit dari jenis-jenis makanan yang haram mengkonsumsinya, karena ada dalil-dalil yang melarangnya. Dan ditetapkan kehalalannya di dalam al- Qur'an dan hadis. Seperti daging ayam, kambing, kerbau, buah kurma, buah apel dan lain sebagainya.
2. Halal secara memperolehnya adalah makanan yang didapatkan dengan cara yang benar. Seperti membeli, bekerja dan sebagainya. Agama Islam sangatlah memperhatikan makanan yang menjadi santapannya. Islam menuntut agar menikmati segala sesuatu yang halal dan thayyib. Makanan tidak halal secara agama akan berpengaruh negatif terhadap kehidupan.
3. Halal cara pengolahannya. Yaitu produk yang semula halal dan akan menjadi haram apabila cara pengolahannya tidak sesuai dengan syariat agama. Banyak sekali produk yang asalnya halal, tetapi karena pengolahannya yang tidak benar menyebabkan makanan itu menjadi haram.<sup>8</sup> Segala sesuatu pada dasarnya dibolehkan, dan akan menjadi haram, dikarenakan pengolahannya yang tidak sesuai. Seperti anggur yang semula halal, namun ketika diolah menjadi minuman keras, maka minuman tersebut diharamkan karena dapat merusak akal.
4. Halal secara penyajiannya, makanan halal untuk dikonsumsi harus sesuai dengan cara penyajiannya, berikut ini penjelasannya:
  - a. Tidak terdapat segala sesuatu yang dikategorikan kedalam benda/makanan yang najis menurut al-Qur'an maupun Hadis.
  - b. Tidak mencampurkan antara makanan yang sudah pasti halal dengan makanan yang belum jelas kehalalannya (Syubhat).

5. Halal secara prosesnya, makanan halal harus sesuai dengan proses memperolehnya yaitu dengan cara yang dibenarkan oleh syariat islam, contoh dengan tidak mencuri, merampok, dan sebagainya. Bila prosesnya tidak sesuai dengan ketentuannya, maka makanan tersebut akan menjadi haram dikonsumsi. Berikut ini dalam hal proses mendapatkan makanan tidak sesuai dengan ketentuan, yang menyebabkan makanan tersebut haram untuk dikonsumsi.<sup>9</sup>

Adapun jenis-jenis makanan yang diharamkan:

1. Segala macam makanan yang tidak mengandung unsur menjijikkan dan kotor.
2. Semua jenis makanan yang tidak mendatangkan mudrahat bagi kesehatan jasmani, moral dan akal.
3. Semua jenis makanan yang tidak diharamkan di dalam al-Qur'an dan Hadis.

### C. Penjelasan Kehalalan Mie Gomak

Mie gomak atau Mie lidi merupakan mie yang banyak dikenal di daerah Samosir Sumatera Utara. Penyebutan mie Gomak sendiri diambil dari kebiasaan masyarakat yang mengambil mie yang telah matang dengan cara menggomak dalam bahasa batak atau “mengambil dengan tangan” dalam bahasa Indonesia.



Sumber: <https://www.dapurkintamani.com/mie-gomak-goreng-medan/>

#### Resep Mie Gomak

Bahan:

- Mie lidi 500gr
- Udang kecepe 250gr
- Daun bawang
- Daun seledri
- Cabai merah 250gr
- Cabai rawit 250gr
- Bawang merah 250gr

---

<sup>9</sup> Muh Rifa'I, Ilmu Fiqh Islam Lengkap (Semarang: PT Karya Toha Putra, 1978), hlm. 434-435.

- Bawang putih 1 bonggol
- Minyak goreng 250ml
- Telur 5 butir
- Timun 2 buah
- Tomat 2 buah
- Kol secukupnya
- Kecap secukupnya
- Garam secukupnya

Alat:

- Kualo
- Pisau
- Talenan
- Sutil
- Blender
- Mika
- Hekter

Cara Pembuatan:

- Rebus mie lidi hingga matang, tambahkan sedikit minyak goreng agar tidak lengket.
- Kemudian tiriskan mie lidi dalam saringan.
- Siapkan udang kecepe, bawang merah, putih, cabai merah dan rawit, tomat, kemudian blender hingga halus.
- Kemudian panaskan minyak goreng.
- Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum.
- Lalu masukkan sayur kol yang telah dipotong-potong.
- Kemudian masukkan mie lidi yang telah direbus tadi.
- Aduk hingga merata dengan bumbu.
- Kemudian masukkan garam secukupnya.
- Masukkan daun bawang dan seledri, aduk lagi.
- Angkat dan siap dikemas.

Topping:

- Potong timun.



- Goreng telur didadar.
- Kemudian telur diiris tipis memanjang.

Penyajian dalam kemasan:

- Siapkan mika.
- Masukkan mie gomak sesuai takaran.
- Tambahkan potongan telur dan timun sebagai topping.
- Hekter dengan rapi.
- Dan siap untuk dijual.

Setelah diamati dari bahan, alat serta cara pembuatan mie gomak ini, semuanya tergolong halal.

1. Halal secara zat, dilihat dari bahannya semua halal dan tidak ada zat yang haram ataupun tidak baik untuk tubuh.
2. Halal secara memperolehnya, dalam memperolehnya juga halal karena mie gomak ini diperoleh dengan cara membeli bukan diperoleh dengan cara mencuri.
3. Halal cara pengolahannya, dilihat dari cara membuatnya juga sudah tergolong halal dan tidak menentang syariat Islam. Akan tetapi jika Mie Gomak ini dicampur dengan bahan yang tidak halal, contohnya daging babi, maka Mie Gomak ini menjadi haram baik dari segi zat maupun cara pengolahannya. Karena ada beberapa penjual Mie Gomak di Medan yang menjual Mie Gomak non-halal (dicampur dengan daging babi).
4. Halal dari segi penyajian, dilihat dari cara yang dilakukan dalam penyajian Mie Gomak ini tergolong halal, karena kemasan yang dipakai tidak mengandung najis, dan dapat dipastikan kebersihannya.

Jadi dapat dilihat bahwa Mie Gomak ini termasuk makanan yang halal dan baik, serta aman dikonsumsi bagi semua kalangan. Terlepas dari banyaknya makanan non halal khas Medan, Mie Gomak tergolong salah satu makanan yang halal.

Mie Gomak juga termasuk baik untuk dikonsumsi sebagai alternatif karbohidrat lain dengan kadar serat yang lebih tinggi daripada nasi. Karbohidrat ini juga lebih sehat karena memiliki kadar GI rendah sehingga lebih lambat meningkatkan gula darah.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa Mie Gomak termasuk makanan yang halal dan baik dikonsumsi sesuai dengan yang disebutkan dalam al-Baqarah ayat 168 dan al-Maidah ayat 88 mengandung dua aspek, yaitu pertama, makanan itu haruslah

makanan yang zatnya dihalalkan oleh Allah, artinya tidak diharamkan kecuali diperoleh secara halal sesuai dengan ketentuan syariat Islam, tanpa diperolehnya dengan cara yang dilarang syariat Islam, seperti dengan paksaan, penipuan, pencurian, korupsi dan lain-lain. Dan kedua, makanan yang dimakan harus baik tidak menjijikkan atau kotor dan mengandung zat-zat yang diperlukan tubuh secara keseluruhan kuantitas, kualitas dan kandungan gizinya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Al-Maraghy. Tafsir al-Maraghy, Jilid II. Cet. V. Mishr: Mushthafa al-Baby al Halaby.
- Hamka, Buya. 2015. Tafsir Al-Azhar. Jakarta: Gema Insani Press.
- Kasmawati. 2014. Makanan Halal dan Tayyib Perspektif Al-Qur'an. Skripsi: UIN Alauddin Makassar Fakultas Ushuluddin Filsafat dan Politik.
- Katsir, Ibnu. 1923. Tafsir Al-Qur'an al-Adzim. Beirut: Daar al-Fikr.
- Moleong, Lexi J. 2001. Metodologi Penelitian Kualitatif, XIII. Jakarta: Remaja Rosdakarya.
- Rifa'i, Muh. 1978. Ilmu Fiqh Islam Lengkap. Semarang: PT Karya Toha Putra.
- Qardhawi, Yusuf. 1997. Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam. Cairo: Maktabah Wahbah.
- Shihab, M. Quraish. 2000. Wawasan al-Qur'an. Bandung: Mizan.
- Shihab, M. Quraish. 2009. Tafsir Al-Mishbah, Vol. XIV. Ciputat: Lentera Hati, Cetakan II.