

RINGKASAN

Latar belakang penelitian ini berawal dari realitas bahwa usaha kuliner halal tidak hanya menuntut pemenuhan aspek penyembelihan dan pengolahan, tetapi juga menuntut tanggung jawab terhadap pengelolaan limbah dan keberlanjutan lingkungan. Hal ini sejalan dengan tujuan *maqāshid al-syarī'ah*, khususnya aspek *ḥifẓ al-bī'ah* (pelestarian lingkungan) yang menekankan pentingnya menjaga keseimbangan ekosistem sebagai bagian dari tanggung jawab manusia sebagai khalifah di bumi. Bebek Sinjay sebagai salah satu ikon kuliner Madura yang banyak diminati wisatawan menjadi menarik untuk dikaji, mengingat produksi berskala besar berpotensi menimbulkan limbah yang berpengaruh pada lingkungan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana implementasi prinsip *maqāshid al-syarī'ah* dalam dimensi *ḥifẓ al-bī'ah* diterapkan pada pengolahan produk halal Bebek Sinjay, sekaligus menggali perspektif ulama pesantren Bangkalan dalam menilai praktik tersebut dan untuk mengetahui bagaimana proses olahan produk bebek sinjay.

Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi lapangan. Sumber data primer yang digunakan adalah observasi dan wawancara mendalam, khususnya dengan ulama pesantren di Bangkalan, dan wawancara kepada pihak bebek sinjay terhadap pengolahan dan pengelolaan limbah usaha bebek Sinjay, serta dokumentasi dari fatwa halal dan literatur terkait *maqāshid al-syarī'ah*, sedangkan Data sekunder: diperoleh dari beberapa literatur yang relevan seperti buku, jurnal, kitab fiqih, peraturan pemerintah yang berhubungan dengan *maqashid syariah*.

Hasil penelitian ini adalah; 1). Dalam pembuangan limbah hasil pemotongan bebek sudah menerapkan prinsip *maqāshid al-syarī'ah* dalam dimensi *ḥifẓ al-bī'ah* dengan sangat baik, yang pertama pembuangan limbah khusus ada tempatnya sendiri dengan adanya saringan atau limbahnya dikelola dan setelah melewati proses itu air yang dikeluarkan sudah tidak tercemar dan aman untuk lingkungan, yang kedua bebek sinjay sudah bekerja sama dan diawasi oleh pemerintah serta pembuangan limbahnya juga diambil oleh truk pengelolaan kebersihan dari pemerintahan. 2). Proses pengolahan bebek sinjay pertama bebek dikukus sampai empuk setelah itu digoreng dan ditiriskan, dalam penyajiannya ditambahi dengan sambal pencit dan kremesan diatasnya.

Kata Kunci: Madura, Maqasid syariah, Bebek Sinjay, Ulama Pesantren

Abstract

The background of this research stems from the reality that halal culinary businesses not only require meeting slaughtering and processing aspects, but also demand responsibility for waste management and environmental sustainability. This aligns with the objectives of *maqāshid al-syarī'ah*, particularly the aspect of

ḥifẓ al-bī'ah (environmental preservation), which emphasizes the importance of maintaining ecosystem balance as part of humanity's responsibility as stewards on earth. Bebek Sinjay, as one of Madura's culinary icons highly sought after by tourists, is interesting to study, considering that large-scale production has the potential to generate waste that impacts the environment. The purpose of this study is to determine how the principles of maqāshid al-syarī'ah in the dimension of ḥifẓ al-bī'ah are implemented in the processing of the halal product Bebek Sinjay, as well as to explore the perspective of Bangkalan pesantren scholars in assessing this practice and to understand the process of processing the Bebek Sinjay product.

The research method used is qualitative with a field study approach. The primary data sources used were observation and in-depth interviews, specifically with pesantren scholars in Bangkalan, and interviews with the Sinjay duck business regarding the processing and management of Sinjay duck business waste, as well as documentation from halal fatwas and literature related to maqāshid al-syarī'ah. Secondary data: obtained from several relevant literature sources such as books, journals, fiqh books, and government regulations related to maqashid al-syarī'ah.

The results of this study are: 1). In the disposal of waste from duck slaughtering, the principles of maqāshid al-syarī'ah are already applied very well in the dimension of ḥifẓ al-bī'ah. First, there is a designated place for special waste disposal with filters, or the waste is managed, and after going thru that process, the water released is no longer polluted and is safe for the environment. Second, Sinjay ducks have collaborated with and are supervised by the government, and their waste disposal is also collected by government sanitation trucks. 2). The process of processing Sinjay duck: first, the duck is steamed until tender, then fried and drained. When serving, it is topped with pencit sambal and kremesan.

Keywords: Madura, Maqasid syariah, Bebek Sinjay, Pesantren Clerics