

BAB V

PEMBAHASAN

A. Kandungan Minuman Tuak Yang Ada di Daerah Kabupaten Tuban

Kandungan minuman tuak di berbagai daerah tentunya berbeda yang sangat terlihat itu dari cara pengelohan dan maksud minuman tuak tersendiri. Hal ini bisa dilihat di daerah Batak memahami minuman tuak dengan cara pengolahannya yaitu minuman terbuat dari batang aren atau batang kelapa yang diambil airnya lalu dicampurkan dengan raru yakni tuak tangkasan. Dan bahan pokok pembuatan tuak yang paling umum adalah nira yang berdal dari pohon enau atau nipah legen yang bersal dari pohion tak atau siwalan (lontar)¹⁰³. Proses pembuatan tuak di daerah batak sendiri menggunakan caranya senidri yaitu: pertama peragat dipotong setengah dari pangkal ataupun tanda arirang tersebut. setelah dipotong dan dibilas dengan air, kemudian diiris tipis serta dilumuri dengan resep-resep tertentu berupa daun-daunan ataupun resep-resep lain. Saat dipotong arirang tersebut sebenarnya sudah mengeluarkan getah yang kental. Tetapi belum bisa langsung ditampung. Ada jugayang membairkan sampai beberapa hari. Sampai arirang benar-benardiyakini telah berkualitas maka mulai peragat menampung tuak yang menetes demi setetes tersebut dengan wadah yang digantungkan tepat dibawah tetesan arirang tersebut. Setalah baru di campurkan dengan rarau dan

¹⁰³Muchtadi TR Sugiono <http://www.definisimenurutparaahli.com/pengertian-tuak/>.

dicelupkan selama beberapa jam maka tuak akan berubah menjadi sedikit pahit dan memiliki dosis alkohol yang memabukkan.¹⁰⁴

Secara umum kandungan minuman tuak yaitu suatu jenis cairan yang dihasilkan dari nira kelapa atau sejenis pohon penghasil nira lainnya seperti siwalan, lontar dan aren yang disadapannya tersebut didiamkan selama beberapa hari. Nira rasanya manis, tidak berwarna serta harum jika masih keadaan segar. Secara umum tuak adalah sebutan untuk minuman yang terbuat dari beras, nira (cairan manis), atau minuman/buah lain yang mengandung gula yang difermentasikan yang dibantu oleh bakteri *saccharomyces*.¹⁰⁵

Sedangkan di daerah Tuban kandungan minuman tuak berdasarkan proses dan pemahaman tentang minuman tuak yaitu minuman tuak yang berasal dari nira pohon siwalan yang di campuri dengan babakan supaya mengandung alkohol di dalamnya sebelum difermentasi maupun sesudah difermentasi. Fungsi babakan tersebut supaya menambahkan rasa sepet serta dapat meningkatkan alkohol di dalam minuman tersebut. Hal ini dapat dilihat dari proses pembuatannya yaitu minuman tuak yang berasal dari Tuban diproses dengan cara pertama tumbuk babakan tersebut dan dimasukan kedalam wadah penampungan cairan nira serta di tambah cairan yang sudah menjadi tuak secukupnya, hal ini dilakukan supaya cairan tersebut menjadi tuak secara langsung baik difermentasi maupun tidak. Setelah itu wadah yang sudah di isi dengan babakan dan cairan yang sudah menjadi tuak di taruh dipohon siwalan dan di tunggu hingga sore hari setelah itu di ambil dan dapat

¹⁰⁴Unknow, <http://arlington-hutagalung.blogspot.com/2014/01/pemahaman-tentang-tuak.html>

¹⁰⁵*Ibid.*

di konsumsi. Jika ingin menambah kandungan alkoholnya maka di lakukan proses fermentasi secara beberapa hari setelah itu di konsumsi.

Perbedaan minuman tuak dari daerah lain dengan tuban yaitu proses pembuatannya jika proses pembuatannya di daerah batak raru itu di campurkan setelah penuh dan di fermentasi terlebih dahulu supaya mengandung alkohol. Sedangkan minuman tuak yang da di Daerah Tuban ditambahkan dengan babakan terlebih dahulu sebelum cairan itu di tampung dengan wadahnya selain itu ditambahkan dengan cairan tuak secukupnya jadi minuman tuak yang ada di daerah kabupaten Tuban sudah mengandung alkohol sebelum di fermentasi dan jika kandungan alkoholnya ingin ditingkatkan lagi maka harus melalui proses tersendiri.

Perbedaan cara pembuatan minuman tuak dari daerah satu ke daerah lain tidak memiliki perbedaan dalam dampak setelah mimumnya. Dampak yang di rasakan oleh peminum itu sama yaitu sama-sama menghilangkan akalnya. Karena dalam minuman tuak tersebut mengandung alkohol di dalamnya. Dampak lain yang di rasakan setelah meminum minuman tuak yaitu gangguan kesehatan diantaranya: kerusakan hati, ginjal, paru-paru dan liver.¹⁰⁶

¹⁰⁶Sukma Mardiyah Panggabea, "Analisis Konsumsi Tuak Pada Peminum Tuak... hal, 28.

B. Padangan Para Ulama NU di Kabupaten Tuban Tentang Kandungan

Alkohol Minuman Tuak

Kandungan alkohol minuman tuak di kabupaten tuban diketahui berdasarkan jenis-jenis minuman tuak yang ada di kabupaten Tuban diantaranya sebagai berikut: minuman tuak yang tidak difermentasi namun sudah di campuri babakan, minuman tuak yang sudah difermentasi dan dicampuri babakan, minuman tuak ditambah dengan cuka serta dicampuri babakan dan difermentasi, minuman tuak yang di campuri dengan air serta di campuri dengan babakan dan difermentasi, dan minuman tuak yang ditambahkan dengan obat-obatan dan dicampuri dengan babakan serta difermentasi. Berdasarkan penelitian tersebut minuman tuak tersebut yang memiliki kandungan alkohol yang paling tinggi adalah minuman tuak yang mengandung obat-obatan. Karena minuman tersebut sudah mengandung alkohol dari babakan dan fermentasi tersebut. obat-obatan yang dicampur mempunyai tujuan khusus di dalamnya. Supaya minuman tuak tersebut memiliki kandungan alkohol yang lebih.

Kandungan alkohol minuman tuak di daerah kabupaten Tuban memang belum di ketahui secara jelas berapa kadarnya. Namun dalam riset penelitian di laboratorium yang dilakukan oleh peneliti lain tentang kandungan alkohol dalam minuman tuak adalah 4% hal ini di buktikan dengan uraian sebagai berikut. Berdasarkan eksperimen yang telah dilakukan dan telah mengambil dua sampel dari dua pedangan tuak yang ada di daerah Percut Sei Tuan Provinsi Sumatra Utara bahwasannya hasil penelitian pada

minuman tuak yang beredar di daerah Pecut Sei Tuan Provinsi Sumatra Utara mengandung kadar alkohol dengan sampel pertama 0,09890 mempunyai kadar alkohol 6,4% v/v, dan percobaan dengan sampel kedua 0,9846 mempunyai kadar alkohol 9,9% v/v. Sehingga dalam penelitian tersebut menyatakan bahwa minuman tuak yang beredar di daerah sei tuan positif mengandung alkohol yang dapat membahayakan kesehatan.¹⁰⁷

Dan uji laboratorium kedua pengujian alkohol pada fermentasi tuak yang menghasilkan niran aren yang dasar pembuatan tuak mengandung alkohol juga berkadar 4%. Dengan bukti uraian lab minuman tuak sebagai berikut. Hasil uji lab menghasilkan dengan penjabarannya sebagai berikut: Etanol sebagai zat penting dalam alkohol bersifat mudah larut dalam air dan lemak sehingga etanol langsung diserap ke dalam usus melalui difusi pasif. Ketika alkohol dikonsumsi sekitar 20% diserap oleh lambung dan 80% diserap oleh usus halus. Alkohol jika dikonsumsi dalam perut kosong akan mencapai kadar puncak dalam darah setelah 15-90 menit. Penyerapan alkohol menjadi lebih lambat sedikit bila konsumsi alkohol dilakukan bersamaan dengan makanan. Sekitar 85-98% etanol yang diserap oleh tubuh di metabolisme dalam hati, sisanya dikeluarkan melalui paru-paru dan ginjal. Enzim yang berperan dalam memetabolisme etanol antara lain enzim *alcohol dehydrogenase*, *acetaldehyde dehydrogenase*, *microsomal ethanol oxidizing system* (MEOS). *Alcohol dehydrogenase* dan MEOS merubah

¹⁰⁷Suryanto, Siti Nurbaya, *Pemeriksaan Kaadar Alkohol Dalam Minuman Tuak*.

alkohol menjadi asetaldehid, sedangkan *acetaldehyde dehydrogenase* mengubah asetaldehid menjadi asetat (Lieberman *et al*, 2007).¹⁰⁸

Tabel 1. Kandungan alkohol pada tuak

Lama Fermentasi	Kandungan Alkohol
1 hari	35 %

Berdasarkan kedua riset tersebut menunjukkan kandungan minuman tuak itu sama 4%. Sehingga riset tersebut dapat dijadikan acuan dalam penelitian ini. Bahwa minuman tuak yang ada di daerah kabupaten tuban yang sudah difermentasi itu sebanyak 4%. Dari kelima jenis minuman tuak yang mendekati dengan riset tersebut adalah jenis kedua yaitu minuman tuak yang dicampuri babakan dan difermentasi itu mengandung 4%. sehingga jenis-jenis minuman tuak dapat dinyatakan bahwa minuman tuak yang tidak difermentasi mengandung alkohol sebanyak kurang dari 4%. Begitupun dengan minuman tuak yang dicampuri dengan air dan cuka kandungan alkohol tersebut mengandung kurang dari 4%, sebab air dan cuka tersebut tidak mengandung alkohol di dalamnya. Sedangkan minuman tuak yang ditambah dengan obat-obatan pasti kandungan alkoholnya sebesar lebih dari 4%. Sebab tujuan dari mencampurkan obat-obatan tersebut untuk menambah kandungan alkohol dari yang sebelumnya.

¹⁰⁸ St. Aisyah, dkk, *Uji Alkohol Pada Fermentasi Tuak, Jurnal Teknosains*.

C. Pandangan ulama NU Kabupaten Tuban terhadap hukum minuman tuak

Dalam observasi peneliti telah menemukan beberapa pendapat warga terkait minuman tuak bahwa beberapa warga mempercayai adanya minuman tuak itu merupakan minuman khamar dan hukumnya khamar jika diminum. Adapula yang berpendapat minuman tuak itu khamar di minum jika si peminum itu mabuk atau kehilangan akal. Tak sedikit yang pendapat minuman tuak itu tidak khamar karena terbuat dari alam dan cara tradisional meskipun mengandung alkohol didalamnya. Untuk menemukan titik dari pendapat masyarakat peneliti melakukan penelitian di berbagai daerah lokasi produksi terdekat yaitu pendapat para ulama kabupaten tuban menyatakan bahwa minuman tuak termasuk minuman yang mengandung alkohol didalamnya dan akan menimbulkan efek kehilangan akal setelah meminumnya. Sehingga minuman tuak tersebut dapat digolongkan kedalam khamar dilihat dari efek setelah meminumnya. Selain itu para ulama tuban juga menyatakan bahawa sedikit banyaknya peminum meminum tuak tetap saja termasuk khamar. Hal ini dilihat dari sisi dampaknya dan kandungan lkohol didalamnya

Berdasarkan hukum minuman tuak dapat dilihat dari segi pengertian minuman tuak serta dampak setelah meminumnya. Bahwasannya minuman tuak mengandung alkohol serta dapat minghamilangkan kesadaran setelah mengkonsumsi minuman tersebut, sehingga minuman tuak di samakan dengan khamar. Hal ini dapat dilihat dari hasil eksperimen menyatakan bahwasannya minuman tuak merupakan minuman yang berakohol dari hasil feremntasi nira.

Hasil fermentasi tersebut merubah kandungan yang ada di nira. Pernyataan ini dapat di kaitan dengan pengertian khamar secara etimologi, khamar dalam bahasa arab berarti sesuatu yang menutup. Secara terminologi khamar yaitu: Menurut Muhammad Ali Al-Shabuni, khamar adalah sesuatu yang memabukkan, baik berasal dari anggur maupun lainnya. Disebut khamar karena dapat menutup akal. Menurut Al-Anshari, khamar adalah segala sesuatu yang memabukkan, baik dari anggur atau lainnya, baik dimasak ataupun tidak. Menurut Qonun No.6 tahun 2014 tentang hukum jinayat, khamar adalah minuman yang memabukkan dan/atau mengandung alkohol dengan kadar 2% atau lebih.¹⁰⁹ Tentunya pendapat tersebut di dasari dengan surat An-Nahl ayat 67 yaitu:

وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ
لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ

Dan dari buah korma dan anggur, kamu buat minuman yang memabukkan dan rezeki yang baik. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang yang memikirkan (Q.S. An-Nahl: 67).¹¹⁰

¹⁰⁹ Mardani, *Hukum Pidana Islam*..... hal. 167.

¹¹⁰ Mushaf Shamalnaour, *Al-Quran dan Terjemah*..... Hal. 274