

JUAL BELI PADA RESTORAN DENGAN SISTEM *ALL YOU CAN EAT* (AYCE) MENURUT SYAIKH PROF. DR. SA'AD ASY-SYATSRI

Muthia Nur Aziza, Anwar Hafidzi

Program Studi Hukum Keluarga Islam Fakultas Syariah UIN Antasari Banjarmasin
muthiaziza12@gmail.com, anwarhafidzi@gmail.com

Abstrak

Jual beli merupakan suatu hal yang tidak pernah terlepas dari kebutuhan setiap orang, terkhusus lagi jual beli makanan sebagai keberlangsungan hidup manusia. Restoran *All You Can Eat* merupakan restoran atau tempat makan yang menawarkan makanan kepada pelanggan/konsumen dengan konsep bayar sekian lalu boleh makan sepuasnya dengan batasan waktu tertentu, artinya setiap pengunjung restoran tersebut diberikan kebebasan dalam memilih jenis makanan apa saja serta seberapa banyak makanan yang diinginkan dengan nominal pembayaran dan waktu yang telah ditentukan oleh pihak restoran. Setiap makanan yang mereka ambil pastinya tidak akan sama porsi antara satu sama lain dengan uang yang telah ditetapkan tersebut. Hal ini lah yang menimbulkan permasalahan terkait adanya unsur gharar atau jahalah (ketidakjelasan) dalam sistem semacam ini. Pendekatan kualitatif digunakan dalam penelitian ini dengan mengkaji beberapa kajian pustaka yang bersumber dari berbagai referensi sebagai bahan acuan dalam penelitian ini. Syaikh Prof. Dr. Sa'ad As-Syatsri mengungkapkan bahwa perbuatan tersebut diperbolehkan dan tidak ada masalah atasnya, karena jahalah yang ditimbulkan hanya sedikit dan dimaafkan. Sama halnya ketika seseorang hendak ke toilet umum maka dia akan membayar tarifnya, padahal bisa jadi air yang ia gunakan bisa banyak dan bisa jadi sedikit.

Kata Kunci: *All you can eat*, Gharar, Perspektif ulama

Abstract

Buying and selling is something that is never separated from the needs of everyone, especially buying and selling food as a means of human survival. All You Can Eat restaurant is a restaurant or place to eat that offers food to customers/consumers with a pay-as-you-go concept can eat as much as they want within a certain time limit, meaning that each visitor to the restaurant is given the freedom to choose what type of food and how much food they want with nominal payment and time determined by the restaurant. Every food they take will not be the same portion between one another and the money that has been set. This is what causes problems related to the existence of elements of gharar or jahalah (obscurity) in such a system. A qualitative approach was used in this study by reviewing several literature reviews originating from various references as reference material in this study. Shaykh Prof. Dr. Sa'ad As-Syatsri revealed that the act was permissible and there was no problem with it because the harm that was caused was only a little and it was forgiven. It's the same as when someone wants to go to a public toilet, he will pay the fee, even though he may use a lot of water or a little.

Keywords: *All You Can Eat*, Gharar, The Perspective of The Clergy

A. Pendahuluan

Munculnya berbagai macam jenis tempat makan sekarang ini dengan berbagai macam konsep yang dirancang guna memikat para konsumennya menjadi satu hal yang perlu diperhatikan lebih jauh, salah satunya konsep pada restoran *All You Can Eat*. Umat Islam sudah seharusnya untuk lebih memerhatikan bagaimana hukum dari setiap perbuatannya. Tidak ada larangan kepada mereka jika menginginkan makan di restoran-restoran manapun asalkan tidak mengandung unsur-unsur keharaman baik dari segi makanan, tempat, akad yang dijalankan, dan lain sebagainya.

Jika konsep yang digunakan pada suatu restoran itu salah, maka akan berpengaruh terhadap absahnya akad dalam jual beli. Jika akadnya bermasalah, maka juga berpengaruh terhadap kehalalan makanan yang akan dikonsumsi, karena makanan yang dikonsumsi akan menjadi darah daging. Dan makanan tersebut akan terus menerus mengalir di dalam darah daging dan akan mengganggu ibadah kepada Allah Swt. Namun tidak dapat dipungkiri bahwa manusia diciptakan dengan nafsu. Tawaran-tawaran semacam ini sudah pasti akan menggiurkan masyarakat lalu dengan mudahnya mereka akan terpengaruh tanpa memerhatikan apa yang terkandung di dalamnya atau yang tidak sejalan dengan syari'at.

Devita Sari dalam penelitiannya yang berjudul "Tinjauan Hukum Islam Tentang Jual Beli Makanan Dengan Konsep *All You Can Eat* (Studi Di Rumah Makan Encim Gendut Bandar Lampung)" tahun 2019 dengan terlebih dahulu melakukan penelitian terhadap rumah makan tersebut dan menghasilkan bahwa pelaksanaan jual beli makanan yang terjadi di Rumah Makan Encim Gendut Bandar Lampung ini dilakukan dengan sistem jual beli *all you can eat* dengan prosedur pembeli membayar terlebih dahulu harga yang telah ditetapkan dan pembeli dipersilakan makan sepuasnya dengan waktu 2 jam. Penjual tidak mengetahui seberapa banyak makanan yang diambil, akan tetapi penjual tetap mendapatkan keuntungan.¹ Hukum Islam memandang hal ini diperbolehkan karena sudah sesuai dengan syari'at dan terpenuhi rukun dan syaratnya. Dari segi *'aqidain* dan akad sudah memenuhi syarat, namun dari segi objek atau barang yang masih terdapat unsur *gharar* (ketidakjelasan) di dalamnya dikarenakan barang yang dijual tidak jelas berapa jumlahnya. Merujuk kepada perkataan Ibnu Qayyim, beliau mengatakan: "Tidak semua *gharar* menjadi sebab pengharaman. *Gharar* apabila ringan (sedikit) atau tidak mungkin dipisah darinya, maka tidak menjadi penghalang keabsahan akad jual beli." Maka dari itu *gharar* yang terdapat pada sistem jual beli semacam ini diperbolehkan dan tidak memengaruhi keabsahan akadnya.²

Dalam masalah ini seharusnya terdapat fatwa yang menjelaskan tentang kebolehan makan dan melakukan transaksi pada konsep restoran *all you can eat*³, sehingga masyarakat tidak merasa khawatir akan halal atau haramnya. Penting pula dalam fatwa tersebut dijelaskan bagaimana adab-adab yang harus diperhatikan terutama adab makan, seperti mengambil makanan seperlunya saja tidak berlebihan agar makanan yang diambil tidak terbuang sia-sia.

¹ Devita Sari, "Tinjauan Hukum Islam Tentang Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat (Studi Di Rumah Makan Encim Gendut Bandar Lampung)" (Lampung, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2020).

² "Jual Beli Gharar," n.d., <https://almanhaj.or.id/2649-jual-beli-gharar.html>.

³ Vadila, Ersya, Ardiansyah Ardiansyah, & Abdul Hakim, "Bisnis Kuliner Konsep All You Can Eat Perspektif Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah" *AL-AQAD* 2 (2).

Kajian ini bersifat kualitatif dengan menganalisis beberapa literatur atau kajian pustaka, juga mengambil dari perilaku masyarakat baik yang didapat dari wawancara maupun hasil telaah video. Dalam hal ini penulis memperoleh data terkait hukum melakukan jual beli pada restoran *all you can eat* yang penulis rinci dengan memuat pendapat dari ulama Syaikh Prof. Dr. Sa'ad Asy-Syatsri.

B. Temuan dan Diskusi

Restoran *All You Can Eat* merupakan suatu konsep tempat makan prasmanan atau *buffet* yang menyajikan banyak pilihan menu, namun dengan membayar hanya dengan satu harga dan dengan waktu makan yang telah dibatasi oleh pihak restoran. Konsep ini memberikan kesempatan kepada konsumen untuk bisa menyantap bermacam hidangan yang disediakan dengan membayar satu harga yang telah ditentukan pihak restoran terlebih dahulu. Setiap restoran yang menggunakan konsep ini biasanya memiliki persyaratan-persyaratan tertentu dan berbeda-beda. Misalnya dari syarat batas waktu ada yang menerapkan 90 menit, 1 jam bahkan 2 jam. Konsumen diharuskan menghabiskan makanan yang diambil dengan waktu tersebut. Konsumen juga akan dikenakan denda apabila tidak dapat menghabiskan makanannya. Ada restoran yang menerapkan denda mulai dari Rp50.000/gram sampai Rp100.000/gram. Makanan yang tidak habis itu pun tidak boleh dibawa pulang oleh konsumen. Jika ketahuan maka pihak restoran akan memberikan denda kembali kepada konsumen tersebut.

Konsep ini pada mulanya diterapkan di Swedia pada kisaran abad ke-16 yang ditujukan untuk menyambut para tamu yang hadir ke sebuah pesta. Berbagai macam makanan seperti roti, mentega, ikan, daging, dan lain sebagainya disusun rapi di atas meja prasmanan. Orang Swedia biasanya menyebutnya dengan sebutan '*brännvinsbord*'. Lalu pada abad ke-18 istilah tersebut berubah menjadi '*smörgåsbord*'. Konsep ini pun semakin populer beriringan dengan munculnya Olimpiade Musim Panas Stockholm pada 1912 yang merupakan pesta olahraga terbesar dunia yang dihadiri oleh peserta dari berbagai negara. Banyak restoran yang menawarkan makanan dengan konsep *all you can eat* ini. Sejak saat itulah konsep *ayce* pada restoran mulai ditiru oleh orang-orang dari belahan dunia salah satunya Indonesia. Di Indonesia sendiri kebanyakan konsep ini digunakan pada restoran yang menjual jenis makanan seperti BBQ Korea, shabu-shabu, makanan Jepang, dan lain sebagainya. Praktek semacam ini kebanyakan dilakukan oleh para pebisnis khususnya pebisnis restoran. Mereka beranggapan dengan praktek semacam ini merupakan konsep yang cukup menarik sehingga dapat memikat konsumen.

Seperti yang kita lihat, dewasa ini banyak sekali restoran-restoran yang mempraktekkan konsep semacam ini. Dan pengunjung yang datang pun juga ramai. Ini menandakan bahwa bisnis semacam ini memberikan keuntungan tidak hanya bagi pemilik restoran, namun juga bagi pelanggan yang dapat makan dengan banyak hanya dengan satu harga saja.

Dapat disimpulkan ada beberapa faktor yang menjadikan konsep *AYCE* diminati masyarakat, antara lain:

1. Konsep restoran ini sangat cocok bagi orang-orang yang suka makan. Mereka bisa mengambil setiap menu yang disajikan tanpa perlu merasa khawatir dengan tagihan yang akan dibayarkan nantinya.
2. Konsep restoran ini menjadi primadona karena biasanya restoran ini membiarkan para pelanggan melayani dirinya sendiri. Bahkan, restoran *ayce* dengan makanan Korea, membiarkan para pelanggannya memasak makanan mereka di meja makan agar bisa langsung dinikmati segera setelah matang.

Selain bagi masyarakat, pengelola restoran pun memiliki beberapa faktor yang memberikan mereka keuntungan dengan menjalankan konsep ini dan menjadikan mereka terus menjalankannya, diantaranya:

1. Memberikan *charge* pada makanan yang tersisa jika pelanggan tidak mampu menghabiskan dalam waktu yang telah ditentukan.
2. *Self service* yang membuat pebisnis tidak memerlukan banyak karyawan sehingga biaya pengeluaran perusahaan sangat sedikit.
3. Menyediakan *side dish* atau *dessert* bagi para pembeli. Biasanya *side dish* ini harganya tidak terlalu mahal sehingga pengunjung akan tertarik untuk memesannya. Selain itu, tujuan adanya *dessert* atau *side dish* ini adalah agar pembeli bisa kenyang lebih awal. Ketika pembeli sudah merasa kenyang lebih awal sebelum mengonsumsi daging, maka kemungkinan besar akan ada banyak makanan yang tersisa. Semakin banyak jumlah makanan yang tersisa, maka semakin menguntungkan bagi pihak restoran.
4. Memasak daging membutuhkan waktu yang tidak sedikit. Artinya, durasi waktu yang diberlakukan oleh restoran akan dipangkas untuk memasak dan sisanya untuk menyantap makanan. Inilah kenapa banyak makanan yang bersisa dan pembeli wajib membayar *charge*.

Pada dasarnya hukum asal tiap-tiap perniagaan itu halal. Para Ulama mengungkapkan bahwa hukum asal tiap-tiap perniagaan itu boleh, selama tidak bertentangan dengan syariat. Sebagaimana dalam jual beli terdapat rukun dan syaratnya. Salah satu syaratnya yaitu tidak ada unsur *gharar* di dalamnya. Perdagangan atau jual beli dengan sistem *ayce* memiliki *gharar* (ketidakjelasan) pada objek jual belinya, akan tetapi *gharar* tersebut termasuk ke dalam *gharar* sedikit yakni *gharar* yang masih diperbolehkan.

Al-Qhorrofiy berkata, "*Gharar* dan *jahalah* (ketidakjelasan) dalam jual beli ada tiga macam, yaitu:

1. Jika *gharar* dan kesamaran tersebut banyak, maka terlarang atas dasar *ijma'* semisal jual beli burung yang ada di udara.
2. Jika *ghararnya* sedikit, maka boleh secara *ijma'* semisal pondasi rumah yang ikut terjual beserta rumahnya, begitupun benang yang ada di pakaian, kesamaran yang terdapat dalam hal tersebut kecil.
3. Jika *ghararnya* medio, para ulama memiliki perbedaan pendapat apakah termasuk kepada jenis pertama atau yang kedua.⁴

Adiwarman Karim dalam bukunya juga menerangkan jenis dan tingkatan *gharar* diantaranya:⁵

1. *Gharar berat*, yakni *gharar* yang sering terjadi pada akad hingga menjadi sifat dan bagian dari akad tersebut. *Gharar berat* juga disebut sebagai *gharar* yang dapat dihindari dan menimbulkan permasalahan antar '*aqidain*. Contohnya membeli buah yang belum tumbuh pada pohonnya.
2. *Gharar ringan*, yakni *gharar* yang tidak dapat dihindari dan tidak akan merugikan '*aqidain*. *Gharar ringan* diperbolehkan dalam syariat sebagai bentuk keringanan dalam transaksi jual beli.

⁴ S Qomaruddin, "Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat (Studi Pada Dua Rumah Makan Di Bogor)," *Jurnal Syarikah: Jurnal Ekonomi Islam* 7, no. 2 (2021): 96–103.

⁵ Adiwarman A. Karim and Oni Sahroni, *Riba, Gharar Dan Kaidah-Kaidah Ekonomi Syariah Analisis Fikih & Ekonomi* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2015).

Biografi Syaikh Prof. Dr. Sa'ad Asy-Syatsri

Nama beliau adalah Sa'ad bin Nashir bin 'Abdul 'Aziz Asy-Syatsri. Beliau adalah seorang Doctor dalam Ushul Fiqih dan telah menghafalkan Al-Qur'an sejak kecil. Saat ini menjadi salah satu dosen di Universitas Malik Su'ud (King Saud University) Beliau adalah di antara ulama yang terkenal cerdas terutama dalam fikih dan ushul fikih. Beliau juga pernah menjabat sebagai anggota Hayah Kibaril 'Ulama dan anggota Al Lajnah Ad Daimah lil Buhuts Al 'Ilmiyyah wal Ifta' hingga Oktober 2009 (1430 H). Karya-karya beliau sudah banyak yang tercetak diantaranya: *Al Musabaqot fisy Syari'atil Islamiyah, At Taqlid wa Ahkam fisy Syari'ah, 'Aqd Al Ijaar Al Muntahi bit Tamlik, Al Qoth' wazh Zhon 'indal Ushulliyin, Tafsir Asy Syari'ah ilaa Ushul wa Furu,* dan masih banyak lagi.

Beliau juga berguru kepada banyak guru. Diantara guru-guru beliau yaitu: Syaikh 'Abdul 'Aziz bin Baz, Syaikh 'Abdul 'Aziz bin 'Abdullah Alu Syaikh (mufti 'aam Kerajaan Saudi Arabia, ketua Hay-ah Kibaril 'Ulama dan ketua Al Lajnah Ad Daimah untuk saat ini), Syaikh Sholih Al Athrom, Syaikh 'Abdurrahman bin Nashir Al Barrok, dan Syaikh 'Abdullah bin Ghudayan (yang terkenal pakar ilmu ushul dan beliau banyak mengambil ilmu ushul dari gurunya ini).

All You Can Eat Dalam Pandangan Syaikh Prof. Dr. Sa'ad Asy-Syatsri

Dikutip dari *channel youtube "Alfawaid Indonesia"*, beliau menerangkan seputar restoran yang menggunakan sistem *ayce* yang aturannya setiap orang membayar 100 atau 150 real lalu makan di sana dengan porsi yang banyak atau sedikit. Menurut beliau tidak ada masalah dalam perbuatan semacam ini. Beliau menganggap bahwa *jahalah* (ketidakjelasan) dalam objeknya hanya sedikit serta bukan menjadi asas akad sehingga dimaafkan. Hal semacam ini juga pernah terjadi pada zaman Nabi, seperti seseorang yang menyewa rumah, maka bisa jadi dia menggunakan atau menempati rumah itu sering atau pun jarang. Sekalipun demikian syariat tetap memperbolehkan hal itu. Di masyarakat kita sekarang hasrat untuk membeli sesuatu yang menarik dalam pandangannya bukanlah suatu hal yang tabu lagi, terutama soal makanan. Keinginan untuk menikmati makanan mewah dengan harga yang pas mungkin akan susah ditemui, maka dari itu konsep restoran *ayce* sangat membantu bagi orang-orang yang ingin makan enak tanpa khawatir akan mengeluarkan biaya yang banyak. Akan tetapi adanya keringanan ini menjadikan manusia menjadi serakah dalam mengambil porsi makanan yang disediakan. Orang-orang akan mengambil makanan sebanyak mungkin dengan alasan "mumpung murah". Syariat membolehkan melakukan transaksi jual beli makanan pada restoran *ayce*, namun syariat tetap melarang sesuatu hal yang berlebih-lebihan. Apalagi jika makanan itu tidak habis dan akhirnya terbuang sia-sia. Karena konsep *ayce* pada restoran mewajibkan pelanggan menghabiskan makanan dan tidak boleh membawanya pulang. Tidak heran jika sistem *ayce* pada restoran sampai saat ini masih banyak diterapkan. Para pelanggan yang datang pun juga tidak absen untuk makan di restoran semacam ini. Dengan pelanggan yang selalu berdatangan, menandakan bahwa kedua belah pihak baik dari *owner* atau pelanggan tidak merasakan adanya kerugian dari transaksi yang mereka lakukan. Pelanggan akan puas dengan apa yang mereka makan, begitupun *owner* akan mendapat banyak keuntungan dari bisnisnya.

Hal inilah yang menyebabkan restoran *ayce* begitu banyak diminati dan semakin marak didirikan oleh para pebisnis yang ingin meraup keuntungannya dalam bidang kuliner. Namun, tidak semua masyarakat memiliki minat yang sama untuk makan kembali pada restoran dengan sistem ini. Ada yang mengatakan bahwa "*Menurut kami para konsumen, ayce itu merugikan konsumen. Karena misalnya tidak habis pas mengambil*

makanan tu kami pulang bayar dendanya 100 ribu per ons”. Masyarakat yang menganggap *ayce* ini merugikan konsumen dikarenakan penerapan denda yang ada pada sistem tersebut. Mereka tidak rela jika makanan yang tersisa mengharuskan mereka untuk mengeluarkan biaya tambahan lagi. Akan tetapi, masih banyak masyarakat yang menerima aturan-aturan yang diterapkan *ayce* ini salah satu respon masyarakat itu, “*Sebenarnya nggak masalah sih se-santuy itu karena para pelanggan juga sadar diri. Pas aku makan, aku lihat sekeliling dan makanan orang-orang di sekelilingku juga pada habis. Nggak ada sisa, kalo pun sisa, paling yang gosong. Setuju aja sih, soalnya kan tujuan mereka jualan, meraup untung, kalo nggak didenda ntar malah mereka yang rugi.*”

Masyarakat yang menerima menganggap denda yang diterapkan bukanlah suatu hal yang menjadi masalah bagi mereka, karena itu sudah menjadi kebijakan dari restoran tersebut. Illat hukum dari transaksi jual beli *ayce* ini diperbolehkan sebab *gharar/jahalah* (ketidakjelasan)nya terhadap objek makanannya hanya sedikit dan tidak memengaruhi akadnya. Dari telaah materi ini, masih banyak masyarakat yang kurang mengetahui bagaimana bertransaksi yang dihalalkan atau bahkan diharamkan dalam syariat, khususnya masyarakat Muslim. Perbedaan pendapat ulama terkait transaksi *gharar* bukan untuk menjadi perdebatan di kalangan umat. Jika masyarakat merasa khawatir akan halal atau haramnya, maka diperbolehkan untuk mengikuti ulama yang mengharamkan hal itu. Namun jumbuh ulama berpendapat boleh jika transaksi *gharar* yang terkandung di dalamnya bukan sebab yang menjadikan rusaknya akad dalam jual beli dan tidak adanya pihak yang merasa dirugikan.

C. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan di atas, maka peneliti dapat memaparkan kesimpulan dan saran sebagai berikut:

Pertama, dari rumusan utama dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa transaksi jual beli makanan pada Restoran AYCE menurut Syaikh Prof. Dr. Sa’Ad Asy-Syatsri dibolehkan dalam syariat. Begitu pula jumbuh ulama lain juga membolehkan hal ini karena *gharar* yang terkandung di dalamnya hanya sedikit. Namun, masyarakat tetap dihimbau agar senantiasa menerapkan perilaku merasa cukup agar tidak ada makanan yang terbuang sia-sia.

Kedua, saran dari penulis, kita sebagai umat Islam sudah sepatutnya untuk selalu memerhatikan segala perbuatan yang kita lakukan. Terlebih dalam hal bertransaksi yang melibatkan hubungan sesama manusia secara langsung. Hendaknya jual beli yang dilakukan selalu didasari atas rasa suka sama suka dan tidak ada unsur saling menipu di dalamnya dan hendaknya bagi masyarakat untuk tetap menerapkan sifat merasa cukup dan tidak berlebih-lebihan. Karena biasanya pihak restoran sudah menempelkan tulisan “Diharap pengunjung tidak meninggalkan sisa makanan”. Namun, tetap saja banyak makanan yang akhirnya terbuang karena keserakahan masyarakat dalam mengambil porsi makanan.

D. Daftar Pustaka

- A. Karim, Adiwarmarman, and Oni Sahroni. *Riba, Gharar Dan Kaidah-Kaidah Ekonomi Syariah Analisis Fikih & Ekonomi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2015.
“Jual Beli Gharar.” n.d. <https://almanhaj.or.id/2649-jual-beli-gharar.html>.

- Qomaruddin, S. “Tinjauan Hukum Islam Terhadap Pelaksanaan Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat (Studi Pada Dua Rumah Makan Di Bogor).” *Jurnal Syarikah: Jurnal Ekonomi Islam* 7, no. 2 (2021): 96–103.
- Sari, Devita. “Tinjauan Hukum Islam Tentang Jual Beli Makanan Dengan Konsep All You Can Eat (Studi Di Rumah Makan Encim Gendut Bandar Lampung).” Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2020.
- Vadila, Ersya, Ardiansyah Ardiansyah, and Abdul Hakim. 2022. ‘Bisnis Kuliner Konsep All You Can Eat Perspektif Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah’. *AL-AQAD* 2 (2). <https://e-journal.iainptk.ac.id/index.php/al-aqad/article/view/959>.