

NUANSA

PERSADA

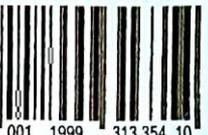
Membangun Tanah Air Jalan Menuju Bangsa Mandiri



cover : NPrhi-he00u

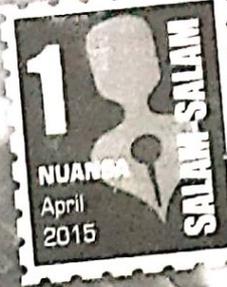
SAY NO TO DRUGS

ISSN: 1411-4518



001 1999 313 354 10

www.ldii.or.id



PEMIMPIN REDAKSI:

Drs. H.M.Hidayat Nahwi Rosul

WAKIL PEMIMPIN REDAKSI:

Drs. H. Iskandar Siregar

REDAKTUR PELAKSANA:

• H. Samudra Aryawan

STAF REDAKSI:

• H. Rully Kuswahyudi • Edy Irianto

• Joko • M. Syafei

• Ibnu Anwarudin • H. Ruly Bernaputra

• Arifin Rusdi

REDAKTUR AHLI:

Bidang Dakwah:

Ust. H.Aceng Karimullah, BE., SE

Bidang Hukum dan Politik:

Ir.H. Prasetyo Sunaryo, MT

Bidang Ekonomi Syariah:

• DR. H. Bambang Kusumanto, M.Sc.

• DR. Ardito

Bidang Psikologi dan Pendidikan

Keluarga :

Dra.Hj Nana Maznah • Sri Tresnahati

Bidang Lingkungan Hidup:

Edwin Sumiroza

Bidang Iptek, Pertanian & Lingkungan

Hidup :

• Prof. Sudarsono

• Dr. Shobar Wiganda • Wahyu Dirgantara

Bidang Komunikasi :

Tuti Aselina

Bidang Budaya: Prof. Singgih

Bidang Kepemudaan : Rathoyo Rasdan

KORESPONDEN:

• Hendra Syahputra (NAD)

• Ir.H. Agus Purwanto (Sumut) • Nurhidayat

(Sumbang) • Purnomo (Riau) • Edi Suratno, SE

(Jambi) • H. Yunus Ciknang (Sumsel)

• Merry S. Jantan (Bengkulu), • Wyan (Kepri)

• Heri Pujianto • Rizal Putra Milda (Lampung)

• Ir. H. Eddy S. • Arifin Rusdi

• Rioberto Sidauruk, SH (DKI Jakarta)

• Budiman • Inta S. (Banten) • Drs.H. Bahrudin

• Ir. Yoppy Irawan • H. Lukman Abdul Fatah,

S.Si. (Jabar) • H. Tjuk Supamo

• Sunanto (Jateng) • Wahyudi, MS.

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

• Bambang P (Kalsel) • HKE. Waspodo (Kaltim)

• Imam Maftuh (Kalteng) • Suyitno Widodo

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

• Bambang P (Kalsel) • HKE. Waspodo (Kaltim)

• Imam Maftuh (Kalteng) • Suyitno Widodo

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

• Bambang P (Kalsel) • HKE. Waspodo (Kaltim)

• Imam Maftuh (Kalteng) • Suyitno Widodo

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

• Bambang P (Kalsel) • HKE. Waspodo (Kaltim)

• Imam Maftuh (Kalteng) • Suyitno Widodo

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

• Bambang P (Kalsel) • HKE. Waspodo (Kaltim)

• Imam Maftuh (Kalteng) • Suyitno Widodo

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

• Bambang P (Kalsel) • HKE. Waspodo (Kaltim)

• Imam Maftuh (Kalteng) • Suyitno Widodo

(D.I. Yogyakarta) • Raditya • Widi Yunani

• H. Zainal Mukhid (Jatim) • Agus Purmadi

(Bali) • M. Ramadhani (NTB) • Drs. H. Dadang

Suryana, S.Hut.T., M.Sc. (NTT) • M.Nurchosim

(Kalbar)

Yuk Jajal Kelezatan Sate Bumbon Kendal

Saya pikir dulu sate *bumbon* itu adalah sate yang *dibumbuin*. Ya *iyalah*, masak sate *kagak* dikasih bumbu. Hehe... Tapi memang betul, kudapan khas masyarakat Kendal ini adalah sate yang dibuat dari daging sapi yang menggunakan banyak bumbu, sehingga ketika dibakar aroma sedap dagingnya akan segera menyebar ke seluruh penjuru ruangan.

Penampilan sate bumbon sepiantas terlihat biasa saja. Sama seperti sate lain pada umumnya. Namun, setelah dicoba, sate daging sapi ini terasa empuk pada gigitan pertama. Belum lagi bumbu kacang yang menambah nikmatnya makan malam anda.

Yang khas dari sate ini adalah menu pelengkap yang disediakan. Kalau biasanya anda makan sate hanya dengan lontong atau nasi, sate, bumbu kacang, cabai rawit, dan bawang merah iris, tetapi di Kendal, sate ini dihidangkan bersama sayur lodeh *angka muda*. Hmmm. Sebuah variasi rasa yang tepat karena rasa gurih sayur berpadu dengan rasa manis dan pedas sate daging sapi.

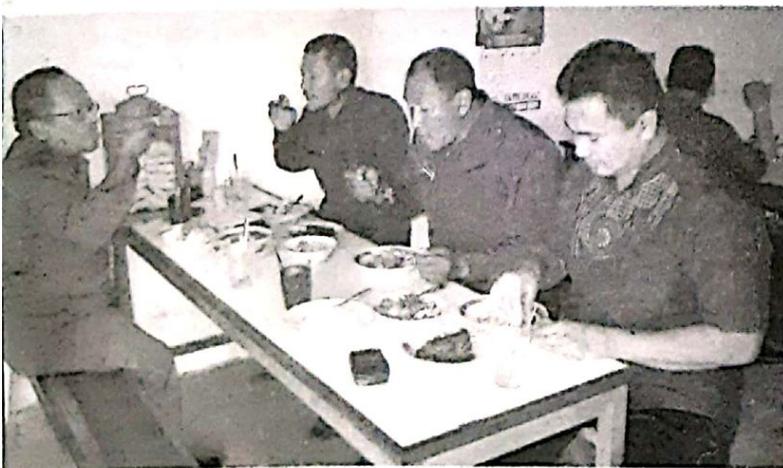
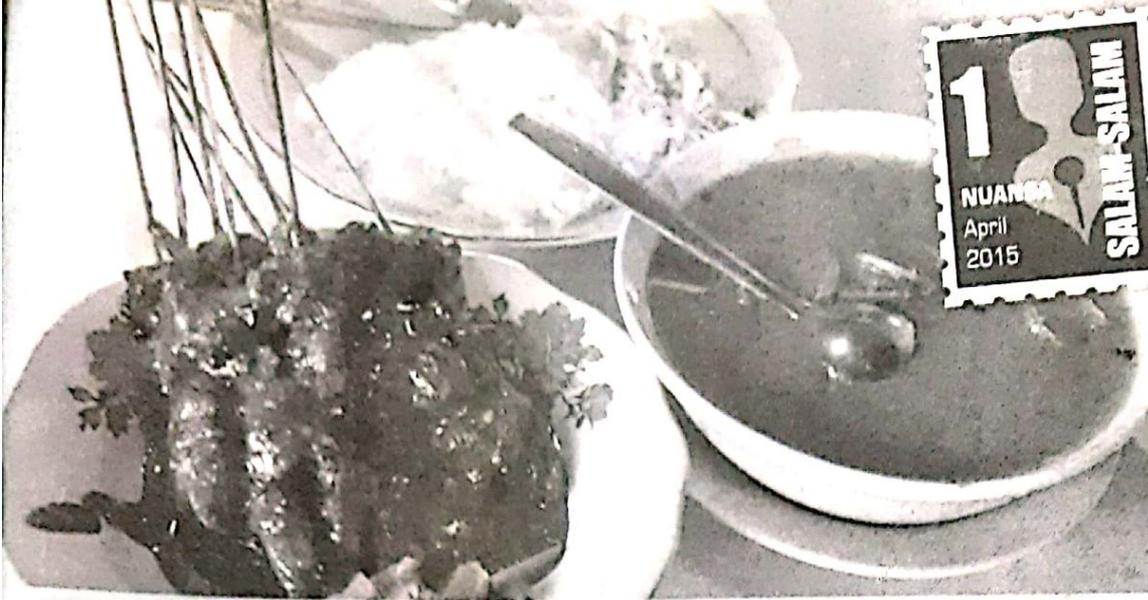
"Rasa gurih, manis dan pedas berpadu dengan sate daging sapi yang empuk membuat makin menarik," kata salah satu pembeli.

Sayur lodeh yang disajikan sedikit berbeda dengan sayur lodeh yang biasanya disajikan di warteg-warteg. Di sini sayur lodeh

diolah dari campuran nangka muda, labu siam, dan bambu muda (*rebung*). Selain itu ada pelengkap sajian lain, yaitu taoge dan bawang merah goreng di piring nasinya. Ini sekaligus menjadi kesegaran lain dari satu porsi sate bumbon.

Apa sebenarnya rahasia dari sate *bumbon*? Menurut hasil investigasi penulis, halah..., ternyata rasa gurih dari sate bumbon dihasilkan karena proses pengolahan sate yang berkelanjutan. Maksudnya di sini, setelah daging dipotong dan ditusuk, daging langsung dilumuri bumbu kacang. Proses pengolahan daging terus berlanjut saat daging dibakar. Daging tetap diolesi bumbu rempah-rempah hingga matang sehingga meskipun tanpa nasi dan sayur lodeh rasanya sudah gurih dan nikmat untuk disantap.

Di Kendal, sate bumbon dapat dinikmati di Warung Pak Junaedi dengan harga Rp 2.000 per tusuk atau Rp 20.000 persorsinya lengkap dengan 10 tusuk sate, nasi dan sayur lodehnya. Warung ini terletak di Jalan Mataram (Tembus) Patebon, Kendal. Jadi kalau anda mudik dan melewati Kendal, jangan lupa cari sate *bumbon* yak. /**



Redaksi menerima kiriman naskah, artikel, surat pembaca dan berita lintas persada. Setiap naskah yang masuk harus disertai identitas diri lengkap dengan fotokopi KTP/SIM/. Naskah yang masuk menjadi milik redaksi dan tidak dikembalikan. Redaksi berhak mengurangi atau menambah naskah tersebut.

Mencari Rezeki Melalui Bisnis Online



Oleh:
Dr. H. Ardito Bhinadi, M.Si



•onlinebajucouple.com

Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi telah mempengaruhi segala sendi kehidupan manusia. Jual beli yang pada awalnya harus bertemu secara langsung, saat ini dapat dilakukan tanpa harus bertatap muka. Melalui internet dan berbagai media sosial, seperti *facebook*, *blackberry messenger* (BBM), *Whatsapp*, *Google plus*, dan lain-lain seseorang bisa menawarkan barang dagangannya dan mencari barang atau jasa yang dibutuhkan. Ada beberapa keuntungan dari bisnis *online* menggunakan media sosial, yaitu: 1) mudah dilakukan; 2) modalnya relatif lebih rendah; 3) biaya promosi murah; 4) bekerja lebih cepat dalam menyebarkan informasi dagangan. Banyak orang yang telah mendapatkan keuntungan besar dari bisnis *online* ini.

Mencari maisyah pada hakekatnya adalah sebagai bekal untuk beribadah. Prinsip dasar dalam berbisnis dengan demikian adalah mendapatkan rezeki yang halal dan dan barokah. Masih banyak pertanyaan mengenai kehalalan dari bisnis *online*. Sebagian menganggap bahwa bisnis *online* adalah haram karena jual beli yang tidak diketahui kualitas barangnya. Sebagian lagi menghalalkan karena prinsip jual beli itu hukum asalnya diperbolehkan. Bagaimanakah sebenarnya kedudukan bisnis *online* menurut syariat Islam?

Jual beli hukum asalnya diperbolehkan menurut syariat Islam, berdasarkan dalil:

... وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا ... * سورة البقرة ٢٧٥

...dan Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba.

عَنْ دَاوُدَ بْنِ صَالِحِ الْمَدِينِيِّ عَنْ أَبِيهِ قَالَ سَمِعْتُ أَبَا سَعِيدٍ الْخُدْرِيَّ يَقُولُ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِنَّمَا الْبَيْعُ عَنْ تَرَاضٍ». رواه ابن ماجه حكم الألباني صحيح

Dari Dawud bin Shalih al-Madini dari ayahnya dia berkata aku mendengar Abu Sa'id berkata: Rasulullah SAW bersabda: sesungguhnya jual beli itu berdasarkan saling ridla.

Allah melalui Rasul-Nya telah memberikan rambu-rambu jual beli yang tidak diperbolehkan berdasarkan dalil berikut ini.

عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَمْرٍو قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «لَا يَجِلُّ سَلْفٌ وَبَيْعٌ، وَلَا شَرْطَانٌ فِي بَيْعٍ، وَلَا رِبْحٌ مَا لَمْ تَضْمَنْ، وَلَا بَيْعٌ مَا لَيْسَ عِنْدَكَ» رواه ابو داود [حكم الألباني]: حسن صحيح

...dan Allah telah menghalalkan jual beli dan mengharamkan riba.



•antanus.com

Dari Abdillah bin Amr dia berkata : Rasulullah SAW bersabda: Tidak halal pinjam dan jual-beli, tidak halal dua syarat dalam satu penjualan, tidak halal keuntungan apa apa yang kamu belum menguasai barangnya (menjual barang yang telah dibelinya yang oleh si penjual barangnya belum diserahkan kepadamu) dan tidak halal jual beli apa-apa yang tidak ada di sisimu.

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ قَالَ نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ بَيْعِ الْحَصَاةِ وَعَنْ بَيْعِ الْعَرَرِ رَوَاهُ مُسْلِمٌ

Dari Abu Hurairah: Rasulullah SAW melarang dari jual beli hashah dan jual beli gharar.

Jual beli sistem pesanan, di mana penjual menawarkan barang dagangannya dengan spesifikasi yang jelas, ukuran/timbangan yang jelas, waktu pengiriman yang jelas diperbolehkan. Jual beli ini dinamakan jual beli pesanan menggunakan akad salam, yaitu jual beli barang dengan cara pemesanan dengan syarat-syarat tertentu dan pembayaran tunai terlebih dahulu secara penuh di muka. Walaupun barang belum diserahkan meskipun uang sudah diserahkan, namun jual beli seperti ini diperbolehkan berdasarkan dalil berikut ini,

عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ قَالَ قَدِيمُ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الْمَدِينَةَ وَهُمْ يُسَلِّفُونَ بِالتَّمْرِ السَّتِينَ وَالثَّلَاثَ فَقَالَ مَنْ أَسْلَفَ فِي شَيْءٍ فَفِي كَيْلٍ مَعْلُومٍ وَوَزْنٍ مَعْلُومٍ إِلَى أَجَلٍ مَعْلُومٍ. رواه البخاري في كتاب السلم

Dari Ibnu Abbas, ia berkata: Nabi SAW datang ke Madinah, dan mereka meminjamkan uang untuk pembelian kurma dua atau tiga tahun mendatang. Maka Nabi bersabda: "Barangsiapa yang melakukan jual beli salaf/ salam dalam sesuatu, hendaklah dengan takaran yang jelas dan timbangan yang jelas sampai waktu yang jelas."

Berdasarkan dalil-dalil di atas, jual beli *online* pada dasarnya diperbolehkan apabila memenuhi beberapa syarat berikut ini. Pertama, barang yang diperjual belikan adalah barang yang halal. Kedua, penjual menjelaskan secara rinci spesifikasi barang yang ditawarkan di dalam media promosi yang dibuat. Ketiga, apabila barang tersebut bukan miliknya dan atau bukan perwakilan dari distributor barang tersebut, maka tidak boleh mengatakan "saya jual", atau "dijual", namun menggunakan kata-kata "siap dipesan" atau "silakan pesan". Keempat, mekanisme pembayarannya dijelaskan secara rinci. Kelima, pembeli memiliki hak memilih untuk melanjutkan atau meneruskan pembelian pesannya apabila barang yang diterimanya berbeda dengan yang telah dipesan./**