

BAB 5 : PENUTUP

5.1 RUMUSAN KAJIAN

Secara teori dan praktikalnya, konsep Kosher dan halal jelas mempunyai persamaan dan perbezaan dalam beberapa aspek yang utama. Perbezaan yang terdapat dalam perinsip makanan Kosher menyebabkan sebahagian makanan Kosher yang tidak selari dengan syariat Islam dan seterusnya ia haram dimakan oleh umat Islam. Kajian ini telah menjelaskan perbezaan dan persamaan yang terdapat dalam prinsip makanan Kosher dan halal dalam perspektif pemikiran hukum Islam.

Perbincangan makanan ahli Kitab telah lama dibincangkan, namun kajian ini telah mengupas perbezaan dari aspek makanan ahli Kitab kini, khususnya pada makanan Kosher penganut Yahudi. Perselisihan pandangan dalam pemilihan makanan Kosher dan ahli Kitab telah dibincangkan secara rencam dalam kajian. Perbincangan utama dari aspek penyembelihan telah menjelaskan kaedah yang perlu digunapakai oleh sembelihan haiwan Kosher bagi menjadikannya halal bagi umat Islam.

Secara asasnya, bagi menentukan status halal makanan halal sudah pasti ia akan merangkumi keseluruhan aspek penyediaan bahan asal (*raw material*), aspek pemrosesaan makanan dan bahan akhir (*finish product*). Bahan asal biasanya terdiri dari daripada sumber yang berasaskan haiwan dan tumbuhan. Berasaskan kajian yang dijalankan, penggunaan sumber haiwan perlu diberikan lebih pengawasan yang terperinci berbanding makanan dari sumber tumbuhan.

Perkara ini kerana bahan yang melibatkan haiwan perlu melalui beberapa titik kawalan kritikal status halal bagi memastikan ianya menepati syariat Islam. Banyak polemik yang ditonjolkan dalam menentukan piawaian yang sesuai berhubung dengan kehalalan dan keharaman produk berasaskan haiwan. Persoalan berkaitan dengan haiwan yang disembelih selain kerana Allah, percampuran sumber yang haram dalam makanan, penggunaan peralatan yang bercampur bagi produk makanan haram dan seumpamanya menjadi perkara yang telah dibahaskan oleh pengkaji. Berbeza pula dengan makanan yang melibatkan tumbuhan yang hanya melibatkan elemen racun dan mudharat sebagai justifikasi pengharamannya.

Perbezaan di antara halal dan Kosher dapat dirumuskan dalam jadual berikut:

Bil.	Perkara.	Kosher @ Kashrut	Halal.
1.	Takrif.	Kosher : sesuai dan diterima untuk penganut Yahudi. Lawannya adalah <i>Therif</i> atau <i>Trefah</i> .	Halal : boleh dimakan atau digunakan oleh orang Islam. Lawannya Haram.
2.	Babi dan semua produk darinya.	<i>Therif @ Trefah</i> (Dilarang/ Diharamkan)	Haram.
3.	Ruminan dan <i>Poultry</i>	Kosher (jika disembelih)	Halal (jika disembelih)
4.	Penyembelih.	Penganut Yahudi yang terlatih.	Penganut Islam yang dewasa dan waras.
5.	Bacaan semasa penyembelihan.	Hanya semasa memulakan sembelihan sahaja.	Diniatkan sembelih pada setiap sembelihan dan sunat baca Basmalah serta wajib hadir sepanjang waktu (jika secara mekanikal).

6.	Penyembelihan secara mekanikal.	Tidak dibenarkan.	Dibenarkan dengan syarat penyembelihan dimulakan dengan niat, Basmalah dan hadir sepanjang waktu.
7.	Darah.	<i>Therif</i> .	Haram.
8.	Gelatin.	a) Ada yang terima <i>bovine</i> dan <i>fish</i> gelatin sahaja. b) Majoriti terima <i>porcine</i> gelatin.	<i>Porcine Gelatin</i> dan Gelatin dari binatang tidak disembelih adalah haram.
9.	<i>Enzymes & Cheese</i> .	a) Hanya dari sumber mikrob. b) Majoriti terima dari apa sumber pun – Kosher.	Hanya dari sumber <i>porcine</i> ditolak (haram).
10.	Alkohol.	Kosher (untuk minuman dan makanan).	a) Haram (untuk minuman) b) <i>Ethyl Alcohol</i> dibenarkan sebagai <i>carrier</i> dan <i>solvent</i> dalam pembuatan makanan dan minuman dengan kadar sedikit (tidak memabukkan)
11.	Ikan.	a) Ikan bersisik dan bersirip adalah Kosher. b) Ikan tanpa sisik tidak Kosher (<i>Thrief</i>). c) Makanan laut : tidak Kosher.	Semua ikan adalah halal kecuali yang beracun.
12.	Susu	Kosher.	Halal.

13.	Tumbuh-tumbuhan, buah-buahan, telur (makanan bukan daging dan susu) – <i>Parave</i> .	Kosher	Halal kecuali yang beracun atau memabukkan (jika elemen mabuk dibuang, ia menjadi halal).
14.	Campuran daging dengan susu.	Tidak Kosher (<i>Therif</i>).	Halal.
15.	<ul style="list-style-type: none"> a) Binatang yang memakan daging (carnivores). b) Binatang yang membunuh dan memakan mangsa. c) Binatang dua alam. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Tidak Kosher (<i>Thrief</i>). b) Tidak Kosher c) Tidak Kosher . 	<ul style="list-style-type: none"> a) Haram. b) Haram. c) Haram.
16.	Pembersihan mesin dan peralatan.	<ul style="list-style-type: none"> a) Mesti dicuci setiap kali digunakan dan sebelum disahkan Kosher. b) Ia mesti di`Kosher`kan. c) Direhatkan selama 24 jam, sebelum memulakan produk lain. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Mesti bersih sewajarnya. b) Tiada peraturan mesin direhatkan.
17.	<p><i>Leaven Food (chametz).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a) <i>Wheat.</i> b) <i>Barley.</i> c) <i>Spelt.</i> d) <i>Rye.</i> e) <i>Oats.</i> 	Tidak Kosher untuk perayaan <i>Passover</i> sahaja.	Halal kecuali bertukar menjadi arak atau minuman keras.

18.	<i>Sciatic Nerve (gid hanasheh)</i> iaitu urat belakang dari tulang punggung ke peha termasuk lemak-lemak tertentu di punggung haiwan.	Tidak Kosher (oleh kerana sukarnya membuang urat belakang, maka hanya bahagian depan haiwan yang Kosher sahaja yang dimakan dan yang di bahagian belakang dianggap tidak Kosher).	Halal..
19.	Penerimaan	<ul style="list-style-type: none"> a) Yahudi tidak menerima halal. b) penyembelih orang Islam tidak diiktiraf oleh orang Yahudi 	<ul style="list-style-type: none"> a) Islam tidak menerima Kosher. b) Penyembelihan Yahudi dan Kristian tidak diiktiraf secara rasmi.

Tuntasnya, keselarasan prinsip Kosher dan halal dapat diaplikasikan dengan beberapa syarat yang perlu dipatuhi. Pengaplikasian ini dapat dimanifestasikan dalam tiga aspek iaitu kaedah dan tujuan penyembelihan, proses penggunaan alatan dalam pemprosesan dan penyediaan makanan dan percampuran bahan yang haram dalam makanan halal.

1) Kaedah dan tujuan penyembelihan

- i. Binatang tersebut mestilah halal menurut syariat Islam. Ciri-ciri haiwan yang halal adalah binatang ternakan, bukan pemangsa, tidak beracun atau memudaratkan, bukan dari haiwan tunggangan dan sebagainya.
- ii. Binatang mestilah disembelih dengan menggunakan alat yang tajam seperti pisau dan tidak mematikan haiwan tersebut dengan cara mencekik, memukul dan sebagainya yang menyebabkan haiwan itu mati bukan kerana disembelih.

- iii. Perkara asas yang menjadi perbincangan penyembelihan Halal dan Kosher di sini adalah merujuk kepada siapa penyembelihan itu diniatkan. Walaupun ada sebahagian penganut ahli Kitab yang menyebut *Basmallah* ketika menyembelih, hendaklah sebutan itu bersama-sama keyakinan dan keimanan yang sebenar kepada Allah yang Esa. Islam melarang penyembelihan yang bertujuan selain daripada Allah.
 - iv. Jika diteliti, dalam surah al-Ikhlâs telah jelas menyatakan penggunaan kalimah Allah oleh golongan Yahudi dan Muslim adalah berbeza sama sekali. Sekiranya kalimah Allah yang digunakan oleh individu yang berpegang pada akidah dan kepercayaan yang berbeza adalah amat wajar ianya dilarang sebagaimana yang ditegaskan oleh Allah dalam surah al-Ikhlâs.
 - v. Tuntasnya, penyembelihan penganut Yahudi sebenarnya tidak secara jelas dilakukan untuk Allah yang tiada sekutu baginya, sebagaimana Allah dalam akidah Islam.
 - vi. Penyembelihan mestilah bukan untuk pemujaan dan tidak bertujuan sebagai persembahan selain Allah. Maka sembelihan yang dibolehkan oleh penganut Yahudi menurut Islam ialah sembelihan mereka yang percaya kepada Allah dan hari kemudian (sebagaimana ajaran asal agama Yahudi).
 - vii. Namun, jika sembelihan korban penganut Yahudi mempunyai niat yang bertentangan dengan ajaran Islam seperti penyembelihan yang bertujuan mensekutukan Allah, maka umat Islam diharamkan untuk memakannya. Hukum yang sama turut jatuh kepada umat Muslim yang turut melakukan sesuatu korban untuk tujuan yang bertentangan dengan prinsip dan tuntutan syariat Islam, bererti korban tersebut juga adalah haram dimakan.
- Kesimpulannya, sembelihan Ahli Kitab pada masa kini adalah haram bagi umat Islam kerana kewujudan dan status Ahli Kitab kini amat sukar untuk dipastikan

tentang kepercayaan mereka. Sembelihan Ahli Kitab kini adalah satu pilihan jika dalam keadaan darurat kerana ketiadaan sembelihan daging dari kalangan Muslim. Jika sembelihan daging dari kalangan Muslim mudah diperolehi, maka wajib bagi umat Islam memilih makanan halal.

2) Proses penggunaan alatan dalam pemprosesan dan penyediaan makanan

- i. Islam mewajibkan segala peralatan yang terkena najis seperti najis *Mughalazah* iaitu masakan daging anjing dan babi hendaklah dibersihkan terlebih dahulu dengan air tanah satu kali basuhan kemudian diikuti dengan enam kali air mutlak.
- ii. Amalan agama Yahudi tidak meletakkan syarat penyucian penggunaan bahan yang haram seperti daging babi dan seumpamanya pada alatan sama seperti apa yang telah nyatakan dalam syariat agama Islam.
- iii. Penggunaan sabun semata-mata tidak memadai untuk mensucikan alatan yang digunakan untuk memasak makanan yang haram seperti daging babi.
- iv. Peralatan yang terkena najis seperti daging babi memerlukan proses penyamakan terlebih dahulu. Kemudian barulah peralatan tersebut boleh digunakan untuk makanan halal.

3) Percampuran bahan yang haram dalam makanan halal

- i. Sumber gelatin boleh diperolehi daripada kulit babi, anak lembu dan tulang lembu, malahan terdapat juga sumber daripada ikan dan kulit binatang ternakan halal tetapi jumlahnya amat sedikit.
- ii. Menurut Joe M. Regenstein, terdapat pengawasan Rabbai yang longgar menerima gelatin dari sumber babi sebagai Kosher, namun majoriti Rabbai Yahudi tidak menerima gelatin dari sumber babi sebagai makanan Kosher.

- iii. Menurut ajaran Yahudi Ortodhox, semua produk berasaskan anggur adalah Kosher. Penganut Yahudi dibenarkan untuk minum arak yang diperbuat daripada anggur dengan syarat arak tersebut dihasilkan oleh penganut Yahudi sahaja.
- iv. Sifat arak adalah memabukkan dan ianya mengandungi alkohol. Tidak semua minuman beralkohol dikategorikan sebagai arak. Hanya alkohol yang mengandungi elemen memabukkan (ethanol) sahaja yang dikategorikan sebagai haram.
- v. Menurut, jumhur ulama arak adalah haram sama ada berdasarkan al-Qur'ān dan al-Sunnah. Penggunaan arak tetap haram sama ada dalam kuantiti yang sedikit atau banyak kerana ianya mendatangkan kemudaratan khususnya terhadap akal dan tubuh badan dalam aspek makanan dan minuman.
- vi. Prinsip makanan Kosher yang menerima arak sebagai Kosher telah menjadikan makanan Kosher yang bercampur arak, haram bagi umat Islam.

Oleh yang demikian, perbezaan yang jelas terpapar pada makanan Kosher dan makanan halal perlu dipandang serius oleh umat Islam dalam memilih makanan Kosher. Banyak perkara yang perlu diteliti oleh umat Islam dari aspek yang telah dibincangkan untuk memilih produk Kosher sebagai alternatif dalam keadaan darurat terutamanya jika berada di luar negara. Hukum sesuatu perkara adalah harus sehingga ada dalil yang mengharamkannya. Maka, jelas perbezaan yang wujud menjadikan makanan Kosher adalah haram bagi umat Islam.

Kepentingan memilih makanan yang halal menjadi aspek utama dalam pembentukan sahsiah muslim. Pengambilan makanan halal dapat memberikan ketenteraman pada jiwa yang diperlukan setiap manusia. Pengambilan sesuatu yang

haram atau *syubhah* seringkali menyebabkan jiwa tidak tenteram dan tidak seimbang kerana bertentangan dengan naluri fitrah manusia yang suci. Pengambilan makanan halal juga dapat membersihkan hati dan menjaga lidah dari bercakap sesuatu yang tidak berfaedah. Begitu juga, individu yang sentiasa mengambil makanan halal dalam hidupnya akan mendekati diri kepada Allah dan Allah memakbulkan doa dan permohonannya.

Justeru, kajian yang dijalankan secara perbandingan menerusi pelbagai dimensi dua agama samawi iaitu Yahudi dan Islam, adalah jelas memperlihatkan wujud percanggahan pada dasarnya dalam konsep halal. Sesungguhnya, konsep halal mempunyai pengertian tersendiri yang membezakannya dengan yang lain. Percanggahan yang berlaku adalah hasil pembawaan penganut masing-masing sama ada dalam kalangan penganut agama samawi mahupun agama budaya.

Malahan pendekatan prinsip halal dalam syariat Islam dengan konsep Kosher bukanlah suatu percubaan menserasikan penganut Yahudi dengan Islam yang sudah pasti dari segi akidahnya tidak selaras dengan prinsip tauhid. Sebaliknya penganut Yahudi wajar mendekati dan memahami semula teks ajaran mereka dengan harapan mereka merujuk semula kepada ajaran asal mereka. Pengkaji juga berharap, kajian ini dapat menjadi panduan dan rujukan pihak bertanggungjawab untuk masa yang akan datang bagi menjaga kepentingan umat Islam terutamanya di Malaysia dan dunia amnya.

5.2 SARANAN KAJIAN MASA DEPAN

Berdasarkan kajian yang telah dijalankan, pengkaji mencadangkan beberapa kajian lanjutan yang boleh diterokai untuk masa akan datang, di antaranya:

- i. Konsep makanan Kosher dapat dikembangkan dengan meneliti yang lebih terperinci pada skop makanan ahli Kitab secara menyeluruh. Perkara ini juga dapat dikaitkan dengan tafsiran dalam ayat-ayat al-Qur'ān yang berkaitan dengan ahli Kitab.
- ii. Konsep makanan halal dan haram dalam agama lain seperti agama Hindu, Buddha, dan Sikh juga perlu dikupas untuk memahami prinsip ajaran mereka berhubung pemakanan halal dan sebaliknya.