

#### Lampiran 4: Soalan Temu bual

##### Soalan temu bual bersama Prof. Dr. Yaakob Che Man di IPPH, Serdang.

1. Boleh prof. jelaskan secara ringkas realiti penghasilan produk makanan di Malaysia?
2. Sejauhmana peranan IPPH dalam penentuan halal haram sesuatu produk makanan?
3. Boleh prof jelaskan kajian-kajian yang biasa dan telah dijalankan di IPPH khususnya berkaitan dengan produk makanan bersumberkan khinzir?
4. Sejauhmana kesahan (*validity*) bahan yang bersumberkan khinzir dapat ditentukan?
5. Bagaimanakah penerimaan prof. terhadap proses perubahan atau *Istihalah* dalam penghasilan produk makanan?
6. Apakah terdapat standard tertentu dalam penentuan halal haram produk makanan sama ada dari segi prosedur dan sumber penentuan hukum halal haram? Misalnya berasaskan mazhab tertentu atau menyerahkan kepada pihak lain untuk diputuskan hukum tersebut.
7. Berdasarkan pengalaman prof. dalam bidang analisis halal haram ini, apakah cabaran dan masalah yang dihadapi dalam penganalisan sesuatu produk?
8. Pada pendapat prof., apakah implikasi penubuhan Halal Development Center (HDC) terhadap peranan IPPH?
9. Bagaimanakah saya boleh perolehi dapatan kajian, jurnal, artikel dan seumpamanya yang telah dijalankan oleh pihak prof. untuk membantu kajian saya ini?

Sekian, terima kasih.

Soalan temu bual bersama Dr. Awis Qurni Sazili di IPPH, Serdang.

1. Boleh Dr. jelaskan secara ringkas realiti penghasilan produk makanan di Malaysia?
2. Sejauhmana peranan IPPH dalam penentuan halal haram sesuatu produk makanan?
3. Boleh Dr. jelaskan kajian-kajian yang biasa dan telah dijalankan di IPPH khususnya berkaitan dengan produk makanan bersumberkan darah?
4. Sejauhmana kesahan (*validity*) bahan yang bersumberkan darah tersebut dapat ditentukan?
5. Bagaimanakah penerimaan Dr. terhadap proses perubahan atau *Istihalah* dalam penghasilan produk makanan?
6. Apakah terdapat standard tertentu dalam penentuan halal haram produk makanan sama ada dari segi prosedur dan sumber penentuan hukum halal haram? Misalnya berasaskan mazhab tertentu atau menyerahkan kepada pihak lain untuk diputuskan hukum tersebut.
7. Pada pandangan Dr., apakah terdapat alternatif lain bagi menggantikan sumber berasaskan darah dalam penghasilan produk makanan?
8. Berdasarkan pengalaman Dr. dalam bidang analisis halal haram ini, apakah cabaran dan masalah yang dihadapi dalam penganalisan sesuatu produk yang berkaitan dengan darah?
9. Bagaimanakah saya boleh perolehi dapatan kajian, jurnal, artikel dan seumpamanya yang telah dijalankan oleh pihak Dr. untuk membantu kajian saya ini?

Sekian, terima kasih.

Soalan temu bual bersama En. Dzulkifly Mat Hashim di IPPH, Serdang.

1. Boleh En. jelaskan secara ringkas realiti penghasilan produk makanan di Malaysia?
2. Sejauhmanakah peranan IPPH dalam penentuan halal haram sesuatu produk makanan?
3. Boleh En. jelaskan kajian-kajian yang biasa dan telah dijalankan di IPPH khususnya berkaitan dengan produk makanan berasaskan alkohol?
4. Sejauhmana kesahan (*validity*) bahan yang berasaskan alkohol tersebut dapat ditentukan?
5. Adakah instrumen untuk mengukur kandungan alkohol?
6. Adakah terdapat perbezaan penggunaan alkohol secara luaran (*external*) seperti semburan, sapuan, titisan dsb atau dalaman (*internal*) seperti minuman, suntikan dll?
7. Apa perbezaan antara proses penyapuan dan percampuran alkohol dalam produk makanan? Adakah berlaku pemeruwapan dalam kedua-duanya? Berapa % komposisi yang tinggal jika ia terperuwap.
8. Kebiasaannya sebab pengharaman alkohol disebabkan oleh memabukkan, namun sekiranya alkohol tersebut tidak mempunyai elemen memabukkan, apa pandangan En. Dzulkifli?
9. Pada pandangan En., apakah terdapat alternatif lain bagi menggantikan bahan berasaskan alkohol dalam penghasilan produk makanan?
10. Berdasarkan pengalaman En. dalam bidang analisis halal haram ini, apakah cabaran dan masalah yang dihadapi dalam penganalisan sesuatu produk yang berkaitan dengan alkohol?
11. Bagaimanakah saya boleh perolehi dapatan kajian, jurnal, artikel dan seumpamanya yang telah dijalankan oleh pihak En. untuk membantu kajian saya ini?

Sekian, terima kasih.

Soalan temu bual bersama Dr. Tan Chon Sheng, Pegawai Penyelidik MARDI Serdang.

1. Boleh Dr. ceritakan lebih lanjut apakah yang dimaksudkan dengan enzim *transglutaminase*?
2. Dari sumber manakah kita dapat memperolehi enzim ini?
3. Apakah fungsi enzim ini dalam penghasilan produk makanan?
4. Apakah contoh-contoh produk semasa yang menggunakan enzim ini di dalam penghasilan produk makanan?
5. Bagaimanakah penggunaan enzim *transglutaminase* dapat berubah menjadi halal?
6. Apakah yang dimaksudkan dengan enzim *transglutaminase* rekombinan?
7. Adakah enzim rekombinan itu berbeza daripada enzim asalnya?
8. Boleh Dr. terangkan prosedur perubahan yang berlaku terhadap enzim rekombinan dalam produk makanan?
9. Pada pandangan Dr., adakah terdapat contoh-contoh produk lain yang memungkinkan berlaku unsur kesamaran dalam penghasilan produk terkini?
10. Boleh Dr. kongsi bersama kajian-kajian terkini berhubung dengan teknologi enzim rekombinan ini.

Sekian, terima kasih.

Temu bual bersama Prof. Dato Dr. Mahmood Zuhdi Hj. Ab Majid di Petaling Jaya dan Prof. Madya Dr. Muhammad Zainy Uthman di USJ, Subang Jaya pada 19 Mei 2008

1. Boleh Prof./Dr. terangkan tentang konsep *Istihālah*?
2. Dari segi penerimaan mazhab, ada yang meluaskan dan yang menyempitkan penggunaannya, yang mana menjadi pandangan *rājih* bagi Prof./Dr.?
3. Dalam mazhab Syāfi‘ī, hanya elemen semula jadi yang diterima pakai sebagai konsep *Istihālah* dan terbatas hanya pada tiga keadaan iaitu arak menjadi cuka, kulit bangkai yang disamak dan hidupan baru daripada bangkai. Adakah proses penyamakan itu tidak melibatkan campur tangan manusia?
4. Berhubung dengan ternakan ikan Patin yang diberi makanan bersumberkan khinzir, adakah berlaku proses *Istihālah*? Apakah asas penerimaan Prof./Dr. dalam isu ini sedangkan Majlis Fatwa Kebangsaan mengharamkannya? Dari segi komposisi dalam tubuh ikan tersebut yang mengandungi elemen haram? Adakah ia memberi kesan kepada manusia jika memakannya seperti berlaku *cross gene* daripada haiwan tersebut?
5. Apa perbezaan di antara genus dan spesis? Adakah kedua-duanya memberi implikasi terhadap penetapan hukum? Misalnya, al-Qur’an hanya menyebut *lahm* khinzir sahaja, tidak menyebut keseluruhannya.
6. Dalam realiti Malaysia, masih terdapat banyak produk makanan halal berbanding di negara Barat dan negara bukan Islam yang lain. Apakah penggunaan konsep istihalah dapat diaplikasikan secara longgar dalam konteks Malaysia?
7. Apakah pandangan Prof./Dr. penggunaan organ manusia, uri bayi, air tetuban, rambut dan sebagainya khususnya dalam penghasilan produk makanan?
8. Isu-isu lain seperti darah. Terdapat sesetengah produk makanan yang menggunakan sumber berasaskan darah sebagai agen tambahan dalam makanan yang mana penggunaannya hanya sebahagian bukan keseluruhannya. Sejauhmana konsep *Istihālah* dapat diaplikasi dalam isu ini.

9. Apa pendapat Prof./Dr. berhubung penggunaan alkohol secara dalaman (*internal*) seperti mencampurkannya dalam doh makanan atau luaran (*external*) seperti menyapu, semburan dan sebagainya.
10. Kebiasaannya sebab pengharaman alkohol disebabkan oleh memabukkan, namun sekiranya alkohol tersebut tidak mempunyai elemen memabukkan, apa pandangan Prof./Dr.?
11. Dengan perkembangan sains dan teknologi, isu halal haram dapat ditentukan dengan lebih tepat. Misalnya, terdapat beberapa teknik dalam penentuan kandungan bahan yang bersumberkan khinzir dan lelemaknya. Apa pandangan Prof./Dr. berhubung pemakaian konsep *Istihālah* terhadap isu-isu tersebut.
12. Apakah rujukan-rujukan lain yang berkaitan topik yang dibincangkan ini agar dapat memantapkan kajian saya ini.

Sekian, terima kasih.