

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG MASALAH KAJIAN

Makanan adalah sumber asasi bagi manusia untuk menjana metabolisme badan di samping menampung keseimbangan jasmani dan rohani. Malah, makanan perlu mengandungi zat serta nutrien yang mencukupi.¹ Dewasa ini, pelbagai penemuan baharu berjaya diterokai sehingga menghasilkan produk makanan yang bervariasi. Penemuan ini selaras dengan kemajuan yang pesat dalam sains dan teknologi (S&T).

Sejajar dengan itu, timbul polemik terhadap penghasilan produk makanan. Polemik ini melibatkan penentuan status halal haram produk yang diragui.² Di Malaysia khususnya, pelbagai isu berhubung dengan penghasilan produk makanan dilaporkan. Menurut laporan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP),³ pada tahun 2005 timbul isu penggunaan arak dan alkohol sebagai perisa makanan dan *Lecithin* yang berasaskan rambut manusia sebagai bahan penambah makanan dalam pelbagai jenis makanan seperti roti, piza serta perisa makanan yang tidak manis.

¹ Ira D. Garard (1974), *The Story of Food*, Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, hlm. 133.

² Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2002), *Makanan Berbahaya : Panduan CAP Mengenai Bahaya Tersembunyi dalam Makanan*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, hlm. 6-11.

³ Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang : Halal Haram*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, hlm. 29 - 30.

Begitu juga pada awal tahun 2006, isu ternakan ikan air tawar yang diberi makan rebusan organ khinzir di sekitar Perak⁴ dan penghasilan roti Hi5 yang kotor serta tidak menepati GMP (*Good Manufacturing Practice*).⁵ Kemudiannya pada tahun 2007, isu pembalut (sarung) sosej di kafetaria IKEA, Damansara,⁶ daging ayam dan lembu yang disuntik dengan hormon *beta-agonist*⁷ dan sebagainya.

Justeru, dalam menghadapi persoalan yang berlaku, terdapat beberapa mekanisme penentuan hukum terhadap produk-produk tersebut. Di antaranya ialah instrumen *Istihālah*, *Istihlāk* dan sebagainya. Instrumen-instrumen ini dapat dijadikan sandaran bagi mengenal pasti penetapan hukum yang sewajarnya bagi masalah yang timbul. Justeru dalam kajian ini, pengkaji hanya memfokuskan aplikasi instrumen *Istihālah* sahaja.

1.2 PERNYATAAN MASALAH KAJIAN

Teori *Istihālah* merupakan instrumen purifikasi alternatif terhadap penentuan halal haram sesuatu produk makanan. Pada dasarnya, teori ini tidak dibincangkan

⁴ *Harian Metro*, 18 Januari 2006.

⁵ Serbuan oleh Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM) pada 6 September 2006 di kilang roti Hi5, Nilai, Negeri Sembilan.

Lihat www.muslimconsumer.org.my/ 3 Mei 2008.

⁶ *Harian Metro*, 10 Julai 2007.

⁷ Melainkan *ractopamine*. Lihat Jadual Kelima Belas A, Akta 281, *Akta Makanan dan Peraturan-peraturan* (Pindaan Hingga Januari 2007), Kuala Lumpur: MDC Publishers Sdn. Bhd., cet. 10, hlm. 319.

secara sistematik di kalangan sarjana hukum Islam. Ia dapat difahami sebagai perubahan suatu bahan ke bahan yang lain apabila terdapat proses perubahan melalui agen-agen sama ada secara semula jadi atau tidak semula jadi seperti proses sintetik dan campur tangan manusia.

Teori *Istihālah* dilihat agak longgar kerana ia tidak dibangunkan melalui proses observasi dan eksperimen yang sistematik oleh para fuqaha. Hakikat ini selaras dengan perkembangan keilmuan dan prasarana intelektual pada zaman tersebut. Kebanyakan contoh yang dikemukakan oleh fuqaha klasik berbentuk observasi luaran. Misalnya, perubahan biji benih menjadi tumbuhan, khinzir yang terjatuh dalam lautan garam sehingga berubah menjadi butiran garam, perubahan bangkai menjadi hidupan baharu, perubahan arak menjadi cuka dan sebagainya.

Dalam penerimaan *Istihālah* sebagai instrumen purifikasi, terdapat dua aliran pandangan fuqaha. Pertama, pandangan fuqaha mazhab Ḥanafī dan Zāhiri yang menerima *Istihālah* dalam skop yang lebih luas. Kedua, pandangan fuqaha mazhab Syāfi‘ī, Mālikī dan Ḥanbalī yang menyempitkannya dalam batasan tertentu. Situasi ini wujud ekoran daripada penerimaan elemen semula jadi sebagai agen perubahan.

Selain itu, struktur teori *Istihālah* tidak disusun dan dikembangkan dengan sewajarnya. Keadaan ini timbul akibat tiada persoalan yang kritikal berkait rapat dengan teknologi penghasilan makanan pada masa silam. Masyarakat Islam klasik hidup dalam keadaan yang tidak kompleks sebagaimana pada masa sekarang. Justeru, tidak ada satu keperluan untuk mensistematiskan struktur teori *Istihālah*.

Sehubungan dengan itu, permasalahan kajian ini adalah seperti berikut:

- i. Apakah teori *Istihālah* menurut perspektif Islam dan sains?
- ii. Apakah asas pengambilkiraan teori *Istihālah* menurut perspektif Islam?
- iii. Sejauh manakah polemik penerimaan *Istihālah* di kalangan fuqaha?
- iv. Adakah elemen tidak semula jadi (sintetik/campur tangan manusia) diterima sebagai agen perubahan yang sah terhadap konsep *Istihālah* di kalangan fuqaha?
- v. Apakah struktur dan pembahagian teori *Istihālah*?
- vi. Sejauh mana teori *Istihālah* dapat diaplikasi dalam penghasilan produk makanan?
- vii. Apakah teori *Istihālah* dapat dijadikan sebagai instrumen purifikasi alternatif penentuan hukum?

Berdasarkan permasalahan tersebut, kajian ini dari segi teorinya akan mengupas konsep *Istihālah* menurut perspektif Islam dan sains. Manakala, dari segi aspek praktikalnya akan menganalisis teori berkenaan dalam beberapa penghasilan produk makanan.

1.3 OBJEKTIF KAJIAN

Pengkaji telah menetapkan beberapa objektif kajian, di antaranya:

- i. Meneliti teori *Istihālah* daripada perspektif Islam dan sains.
- ii. Mengemukakan struktur dan model *Istihālah*.

- iii. Menganalisis pandangan fuqaha yang bervariasi terhadap teori *Istihālah* sebagai instrumen purifikasi alternatif.
- iv. Mengaplikasi teori *Istihālah* dalam penghasilan beberapa produk makanan yang berasaskan tujuh kategori iaitu najis dan kotoran, arak atau alkohol, darah haiwan, sumber daripada manusia, serangga, khinzir dan derivatifnya serta organ haiwan yang tidak disembelih atau bangkai.

1.4 KEPENTINGAN KAJIAN

Kajian ini penting dalam mengintegrasikan ilmu-ilmu keagamaan dengan ilmu-ilmu lain khususnya sains dan teknologi atau proses reintegrasi epistemologi keilmuan (*rapprochement*).⁸ Ia dapat dilihat dalam perbincangan di antara teori *Istihālah* dalam disiplin ilmu keislaman dan sains. Secara tidak langsung, kajian seumpama ini juga dapat mengarahkan suatu usaha *smart partnership* atau hubungan pintar yang berterusan di antara sarjana hukum Islam dengan para saintis.

Selain itu, ia turut mempunyai signifikan yang tersendiri terutamanya dalam mengutarakan satu alternatif penyelesaian terhadap polemik halal haram dalam penghasilan produk makanan. Penganalisaan dapat dilakukan melalui model *Istihālah*

⁸ M. Amin Abdullah (2003), “Etika Tauhidik Sebagai Dasar Kesatuan Epistemologi Kelimuan Umum dan Agama : Dari Paradigma Positivistik-Sekularistik Ke Arah Teoantroposentrik-Integralistik”, dalam M. Amin Abdullah *et al.*, *Menyatukan Kembali Ilmu-Ilmu Agama dan Umum : Upaya Mempertemukan Epistemologi Islam dan Umum*, Yogyakarta: Sunan Kalijaga Press, hlm. 6.

yang mana konsekuensinya berbentuk *Istihālah Ṣaḥīḥah* (perubahan diterima) atau *Istihālah Fāsīdah* (perubahan rosak). Model-model ini dapat membantu para sarjana hukum Islam menetapkan hukum dengan lebih efektif. Justeru, teori ini boleh diperluas dari sudut aplikasinya berhubung dengan isu-isu baharu sesuai dengan perkembangan sains dan teknologi yang pesat.

1.5 SKOP KAJIAN

Kajian ini membataskan kepada beberapa persoalan berikut :

- i. Huraian konsep *Istihālah* dengan lebih jelas dan terperinci sama ada dari sudut konseptual serta struktur teorinya menurut perspektif Islam dan sains.
- ii. Fokus kajian tertumpu kepada analisis beberapa produk makanan terpilih. Contohnya, produk yang berasaskan najis dan kotoran, arak atau alkohol, darah haiwan, sumber daripada manusia, serangga, khinzir dan derivatifnya serta organ haiwan yang tidak disembelih atau bangkai.

1.6 ULASAN LITERATUR

Pada dasarnya, teori *Istihālah* tidak dibincangkan secara sistematik sebagai satu bab yang khusus dalam kitab-kitab fiqh sama ada oleh ulama klasik dan kontemporari. Senario ini wujud kerana *Istihālah* sebagai instrumen purifikasi alternatif tidak dititikberatkan dalam permasalahan halal haram yang timbul dalam

masyarakat pada ketika itu. Ini kerana permasalahan yang berlaku tidak rumit dan masih dapat ditampung oleh instrumen-instrumen yang lain seperti *al-Ḍarūrah*, *al-Maṣlahah* dan seumpamanya.

Walaupun begitu, terdapat perbincangan mengenai *Istihālah* secara sporadik dan terhad dalam kitab-kitab klasik. Dalam literatur fiqh klasik, ia dibincangkan dalam bab *al-Ṭohārah wa al-Najisah* khususnya berkaitan dengan perubahan arak menjadi cuka dan penyamakan⁹. Selain itu, perbincangan yang berkaitan juga dapat dilihat dalam kitab-kitab hadis khususnya dalam bab *al-Aṭ'imah wa al-Asyribah* (makanan dan minuman)¹⁰ dan bab *al-Zabā'ih wa al-Ṣuyūd* (penyembelihan dan perburuan).¹¹

Ia masih tidak menjadi fokus sentral dalam beberapa penulisan fiqh kontemporari yang bersifat ensiklopedik.¹² Namun begitu, terdapat juga dalam jumlah yang langka penulisan fiqh oleh ulama kontemporari yang lebih terperinci mengenai perbincangan *Istihālah*. Ia turut dikupas dalam bab *al-Ṭohārah wa al-*

⁹ Abū Ishāq Ibrāhīm bin 'Alī ibn Yūsuf al-Fayrūz Ābadī al-Syīrāzī (1995), *al-Muhadhdhab fī Fiqh al-Imām al-Syāfi'ī*, juz. 1, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, hlm. 26-27; Abū Zakariyā Muḥy al-Dīn bin Syaraf al-Nawāwī (t.t.), *al-Majmū' Syarḥ al-Muhadhdhab li al-Syīrāzī*, juz. 1, Jeddah: Maktabah al-Irsyād, hlm. 267.

¹⁰ Muḥammad bin Idrīs al-Syāfi'ī (2001), *al-Umm*, juz. 1, Manṣūrah: Dār al-Wafā', hlm. 89-90; Aḥmad bin 'Alī bin Ḥajr al-'Asqalānī (2001), *Faṭḥ al-Bārī Syarḥ al-Bukhārī*, juz. 9, (t.t.p.) : (t.p.), hlm. 564-565.

¹¹ 'Alā' al-Dīn Abī Bakr bin Mas'ūd al-Kāsānī (t.t.), *Badā' i' al-Ṣanā' i' fī Tartīb al-Syarā' i'*, jilid 10, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, hlm. 123-128.

¹² 'Abd al-Karīm Zaydān (1993), *al-Mufaṣṣal Fī Aḥkām al-Mar'ah wa al-Bayt al-Muslim fī al-Syarī'ah al-Islāmiyyah*, Beirut: Mu'asasah al-Risālah; 'Abd al-Raḥmān al-Jazirī (1990), *Kitāb al-Fiqh 'alā al-Madhāhib al-Arba'ah*, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah.

Najisah. Kupasan ini termasuk huraian konsep, contoh serta penerimaan mazhab terhadap *Istihālah*.¹³ Nazīh Ḥammād dalam bukunya *al-Mawād al-Muḥarramah wa al-Najisah fī al-Ghizā' wa al-Dawā' bayna al-Nazariyyah wa al-Taṭbīq*, menghuraikan konsep *Istihālah* dari perspektif fiqh dan sains. Beliau menjelaskan sandaran serta asas yang kukuh dalam penerimaan teori ini. Hujah yang relevan turut dikemukakan dan beliau menerima aplikasi teori ini secara terbuka serta meluas dalam isu-isu pemakanan.¹⁴ Selain itu, dalam konteks Malaysia, terdapat beberapa penulisan terhad dalam bentuk artikel yang mengupas tentang konsep *Istihālah* dan aplikasinya.¹⁵ Penulisan ini lebih bersifat eksplorasi awal terhadap teori ini dan banyak bergantung kepada penulisan Nazīh Ḥammād serta rujukannya.

Hasil kajian perpustakaan menunjukkan, belum ada penyelidikan yang mendalam serta komprehensif berkaitan dengan teori *Istihālah* ini dianalisis dan diaplikasikan dalam penentuan halal haram terhadap produk-produk makanan berasaskan sains dan teknologi. Kajian-kajian lepas lebih bersifat umum dan aspek yang dikaji adalah secara mikro atau dipisahkan mengikut bidang-bidang tertentu. Contohnya, kajian tersebut dapat diklasifikasikan kepada beberapa bahagian utama berdasarkan pemerhatian pengkaji:

¹³ Wahbah al-Zuhaylī (1997), *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, cet. 4, Damsyik: Dār al-Fikr, hlm. 251.

¹⁴ Nazīh Ḥammād (2004), *al-Mawād al-Muḥarramah wa al-Najisah fī al-Ghizā' wa al-Dawā' bayna al-Nazariyyah wa al-Taṭbīq*, Damsyik: Dār al-Qalam.

¹⁵ Anisah Ab Ghani (2004), “*Istihālah* Dalam Makanan Dan Barangan Kegunaan”, (Kertas kerja Seminar Kebangsaan Usul Fiqh 2004 pada 15-16 Disember 2004, Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Kolej Universiti Islam Malaysia, Nilai, Negeri Sembilan); Jamalluddin Hashim (2004), “*Istihālah* : Pandangan Ulama tentang Hukum dan Kehujahannya”, *Jurnal al-Mizan*, bil. 2, Kuala Terengganu: Kolej Ugama Sultan Zainal Abidin.

- i. Kajian berkenaan dengan persoalan halal haram secara umum. Ia mencakupi konsep halal haram dalam Islam meliputi bidang ibadah, akhlak, *ṭohārah*,¹⁶ makanan dan minuman, muamalat, perkahwinan serta beberapa aspek lain yang berkaitan dengan kehidupan seorang Muslim. Namun, perbincangan yang dilakukan oleh penulis adalah bersifat eksklusif khususnya perbincangan menurut perspektif agama semata-mata tanpa menyentuh persoalan sains dan teknologi semasa. Selain itu, terdapat juga perbincangan mengenai kesihatan¹⁷ dan pola makanan Rasulullah SAW.¹⁸ Walau bagaimanapun, penulisan tersebut dapat menyediakan beberapa pandangan fuqaha yang bermanfaat sebagai jawapan terhadap permasalahan-permasalahan semasa yang timbul.¹⁹

¹⁶ Sa‘īd bin ‘Alī bin Wahb al-Qaṭṭānī (1997), *Ṭuhūr al-Muslim fī Ḍaw‘i al-Kitāb wa al-Sunnah Maḥmūm wa Faḍā’il wa Adāb wa Aḥkām*, Riyāḍ: Maktabah al-Mālik Fahḍ al-Waṭaniyyah.

¹⁷ Maimunah Hassan (2008), *al-Qur’an dan Ilmu Gizi*, (ed.) Muhammad Halabi Hamdy, cet. 2, Yogyakarta: Pyramedia.

¹⁸ ‘Abd al-Basiṭ Muḥammad al-Sayyid (2006), *al-Taghziyah al-Nabawiyyah al-Ghazā’ Bayna al-Dā’ wa al-Dawā’*, (terj.) M. Abdul Ghoffar & M. Iqbal Haetami, *Pola Makanan Rasulullah : Makanan Sehat Berkualitas Menurut al-Qur’an dan al-Sunnah*, Jakarta: Almahira.

¹⁹ Yūsuf al-Qaradāwī (1985), *al-Ḥalāl wa al-Ḥarām fi al-Islām*, Beirut: Maktabah al-Islāmī; Muḥammad bin Muḥammad al-Ghazālī (1995), *Iḥyā’ ‘Ulūm al-Dīn*, juz. 2, Beirut: Dār al-Fikr, hlm. 79-135; Al-Ghazālī (2000), *Halal dan Haram dalam Islam*, cet. 3, Kuala Lumpur: Jasmin Enterprise. Muhammad Umar Chand (2003), *Halal & Haram : The Prohibited And The Permitted Foods & Drinks According to Jewish, Christian And Muslim Scriptures*, edisi 4, Kuala Lumpur: A. S. Noordeen; Khalid bin ‘Ali al-Musyaiqih (2008), *Fiqh al-Nawāzīl*, (terj.) Ibn Rasyid, *Fiqh Kontemporer*, Klaten, Jateng: Inas Media. Selain itu terdapat beberapa buku lain yang menyadur pemikiran al-Qaradāwī seperti Mohd Kamal Ab Aziz (1995), *Halal dan Haram dari Pandangan al-Quran dan Sunnah*, Johor: Bismi Publisher dan Nor Aini Ramlan (1998), *Halal Haram Panduan Menuju Kehidupan Bersih dan Sihat*, Selangor: Pustaka Ilmi manakala yang menyadur pemikiran al-Ghazālī seperti M. Muslih & Ziedan (2007), *Halal dan Haram*, Surabaya: Penerbit Amelia dan al-Ghazālī (2007), *Rahasia Halal-Haram : Hakikat Batin Perintah dan Larangan Allah*, (terj.) Iwan Kurniawan, Ujungberung, Bandung: Penerbit Mizania.

- ii. Kajian-kajian yang memfokuskan kepada isu-isu halal haram produk makanan yang timbul. Namun tidak diwujudkan satu alternatif mekanisme penyelesaian yang sewajarnya.²⁰
- iii. Kajian berkenaan dengan beberapa aspek halal haram dalam pemakanan. Ia dilihat dari sudut etika, akhlak, tingkah laku, kepenggunaan, prosedur halal²¹ serta beberapa aspek yang melibatkan perundangan berkaitan dengan pemakanan halal.²² Penulis telah mengupas persoalan halal haram dalam konteks kepenggunaan khususnya yang melibatkan umat Islam.
- iv. Kajian yang mengupas berkaitan dengan aspek makanan²³ dan keselamatan²⁴ serta isu-isu dan implikasi bioteknologi dan kejuruteraan genetik turut dilihat secara umum dalam realiti semasa.²⁵ Namun, penyusunan dan penganalisan tidak dilakukan dengan rapi. Begitu juga, perbincangan yang ditulis hanya

²⁰ Ahmad H. Sakr (1991), *Ramuan Makanan Islam*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka; Ahmad H. Sakr (2006), *Understanding Halal Food Fallacies and Facts*, Illinois, USA: Foundation for Islamic Knowledge; Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Halal Haram : Buku Penting Untuk Islam*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang.

²¹ Nor Rosnita Ghani (2006), “Prosedur Pengeluaran Sijil Halal oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)”, *Latihan Ilmiah*, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, (tidak diterbitkan).

²² Lokman Ab Rahman (1999), *Halal dan Kepenggunaan*, Melaka: Jabatan Agama Islam Melaka (JAIM); Muhammad Tarmizi Abd Rahman (2003), “Etika Kepenggunaan Islam: Rujukan Khusus Kepada Amalan di Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP)”, *Disertasi sarjana*, Jabatan Fiqh dan Usul, APIUM, Kuala Lumpur, (tidak diterbitkan).

²³ Zulkifli Mohamad al-Bakri (2005), *Hukum Makan Katak dan Berubat Dengannya*, Kajang: Darul Fuqaha Enterprise.

²⁴ Jamal Khair Hashim (1998), *Makanan : Keracunan dan Keselamatan*, Selangor: Dawama Sdn. Bhd.

²⁵ Muhammad Munir Chaudry dan Joe M. Regensrein (1998), “Implikasi Bioteknologi dan Kejuruteraan Genetik pada Kosher dan Makanan Halal”, *Jurnal Penyelidikan Islam*, bil. 11, Kuala Lumpur: BAHEIS, hlm. 98; Basri Ibrahim (2007), *Bioteknologi : Teknologi Perubatan dan Pandangan Islam*, Kuala Lumpur: Darul Nu'man.

menurut perspektif sains semata-mata, tanpa dikaitkan dengan perspektif fiqh.²⁶

- v. Kajian yang berorientasikan pengajian syariah dengan sains dan teknologi masa kini.²⁷ Secara umum, kajian yang telah dilakukan bertujuan mengintegrasikan disiplin ilmu syariah dengan sains menerusi kaedah-kaedah yang telah wujud dalam landasan pengajian Islam.²⁸ Bidang sains memerlukan kerjasama para fuqaha bagi memantapkan pembinaan hukum Islam semasa dan mempunyai sebuah falsafah hukum Islam yang tersendiri.²⁹

²⁶ Johnson Green Perry (2000), *Introduction to Food Biotechnology*, Florida: CRC Pres. Lihat juga Martin B Teitel dan Kimberly A. Wilson (2001), *Genetically Engineered Food : Changing The Nature of Nature*, Rochester, Vermont: Park Street Press, hlm. 21; Mohd Hamim Rajikin (1997), *Pemakanan dan Kesihatan*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

²⁷ Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi (2001), *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam Dan Sains*, Kuala Lumpur: Utusan Publication and Distributors, hlm. 10-15; Abu Bakar Kassim (1993), *Islam, Sains dan Teknologi*, Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia;

²⁸ Alias Azhar (2007), “Aplikasi Elemen Pemikiran Saintifik Dalam Pengajian Syariah di Malaysia”, *Tesis Ph.D*, Jabatan Fiqh dan Usul, APIUM, Kuala Lumpur; Lihat juga Mohd Zaid Mat Isa (2006), “Penggunaan Air Kitar Semula Kumbahan Sebagai Kegunaan Harian Menurut Perspektif Pemikiran Islam”, *Latihan Ilmiah*, Jabatan Akidah dan Pemikiran Islam, APIUM, Kuala Lumpur; Tauhid Nur Azhar dan Eman Sulaiman (2007), *Haram Bikin Seram : Refleksi Keharaman dalam Gaya Hidup dan Perilaku*, Bandung, Indonesia: MadaniA Prima; Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaudry (2004), *Halal Food Production*, London: CRC Press; Muhammad Ali Albar (1993), *Masalah Arak dan Penyelesaiannya Menurut Islam*, (terj.) Abdullah Sani Ghani, Kelantan: Pustaka Reka; Muhammad Safiri Ismail (2008), “Makanan Ubah Suai Genetik (GM Food): Satu Analisis Hukum”, *Disertasi Sarjana*, Jabatan Fiqh dan Usul, APIUM, Kuala Lumpur, (tidak diterbitkan); Norsakinah Ahmad (2006), “Makanan Terubahsuai Genetik : Satu Kajian menurut Perspektif Sains dan Islam”, *Latihan Ilmiah*, APIUM, Kuala Lumpur, (tidak diterbitkan).

²⁹ Anuar Zaini (2001), “Kemajuan Sains dan Teknologi dan Kesannya Terhadap Perkembangan Hukum Islam Malaysia Kini, Hukum Islam Semasa Bagi Masyarakat Malaysia Yang Membangun”, dalam Abdul Karim Ali dan Raihanah Azhari (eds.), *Hukum Islam Semasa Bagi Masyarakat Malaysia yang Membangun*, Kuala Lumpur: APIUM. Lihat juga Osman Bakar (2001), “Pembentukan Masyarakat Maju dan Cabarannya Terhadap Pembaharuan Hukum Islam di Malaysia”, dalam Abdul Karim Ali dan Raihanah Azhari (eds.), *Hukum Islam Semasa Bagi Masyarakat Malaysia yang Membangun*, Kuala Lumpur: APIUM; Muhammad Iqbal *et al.* (2007), *Sains Dan Islam : Wacana, Dilema dan Harapan*, Bandung: Penerbit Nuansa; ‘Abd Allāh bin Muḥammad bin Aḥmad al-Ṭarīfī (1992), *al-Idṭirār ilā al-Aṭ‘imah wa al-Adawiyah al-*

Segala perbincangan yang dilakukan oleh penulis dibuat tidak bersifat dikotomi dengan mengambil kira pandangan menurut perspektif sains dan agama. Walau bagaimanapun, kajian berkenaan mungkin menimbulkan polemik dalam sistem pengajian sains terutama dalam isu-isu baharu yang timbul. Oleh itu, hal ini menuntut para fuqaha turut membantu dan menyediakan mekanisme-mekanisme alternatif dalam penentuan hukum khususnya berhubung dengan produk makanan halal.³⁰

Justeru, berdasarkan kajian literatur (*literature survey*) yang dijalankan, masih wujud kelompongan terhadap penulisan-penulisan tersebut. Ini terbukti apabila usaha-usaha penulisan kontemporari dalam menganalisis perbincangan isu makanan halal tidak banyak ditulis. Sehubungan itu, lakuna yang ditinggalkan dan masih belum disentuh oleh pengkaji lain akan diisi dengan kajian ini. Antara aspek yang dimaksudkan adalah:

- i. Huraian konsep *Istihālah* menurut perspektif Islam dan sains dari segi literal dan terminologi di samping membangunkan struktur teori *Istihālah*.
- ii. Penelitian hubungkait di antara teori *Istihālah* dalam disiplin pengajian fiqh dan disiplin sains. Malah, mengemukakan beberapa teori lain yang mempunyai hubungkait dengan teori *Istihālah* seperti teori *al-Istihlāk*, *al-Inqilāb*, *al-Intiqāl*, *al-Istibrā'* dan *al-Tab'īyyāt*.

Muḥarramah, Riyād: Maktabah al-Ma'ārif; Wahbah al-Zuḥaylī (1997), *Aḥkām al-Mawād al-Najisah wa al-Muḥarramah fī al-Ghizā' wa al-Dawā'*, Damsyik: Dār al-Maktabī.

³⁰ Yaakob Che Man dan Syahariza Zainal Abidin (2006), Pembangunan Penyelidikan dan Analisis Makanan Halal, dalam *Jurnal Halal*, bil. 1, Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia; Poedijono Nitisewojo (1995), *Prinsip Analisis Makanan*, Bangi: Penerbit UKM; Basri Ibrahim (1999), *Bukti Saintifik Pengharaman Babi*, Kuala Lumpur: Darul Nu'man.

- iii. Realisasi teori *Istihālah* terhadap beberapa produk makanan dengan mengaplikasikan model *Istihālah Ṣaḥīḥah* (perubahan diterima) dan *Istihālah Fāsidah* (perubahan rosak).

Sehubungan dengan itu, pengkaji mendapati kajian ini relevan berasaskan kepada beberapa faktor:

- i. Teori *Istihālah* boleh dijadikan sebagai satu kajian akademik bagi menyediakan salah satu instrumen purifikasi alternatif dalam penentuan hukum Islam semasa.
- ii. Persoalan yang timbul berhubung dengan produk-produk makanan syubhah perlu kepada penentuan hukum yang lebih tepat selaras dengan teknologi yang ada.
- iii. Sifat dinamisme pengajian Islam yang universal dan fleksibel tanpa mengenyahkan kemajuan sains dan teknologi menjadikan pengajian ilmu Islam lebih bersepadu (*integrated*) dengan meraikan ilmu-ilmu lain yang berkembang.

Justeru, kajian ini akan mengupas dan mengaplikasi penentuan halal haram produk makanan melalui kaedah *Istihālah*. Seterusnya satu penetapan hukum yang lebih tepat serta mengambil kira nilai semasa dan setempat dapat direalisasikan.

1.7 METODOLOGI KAJIAN

Dalam kajian ini, akan diaplikasikan dua metode utama iaitu:

- i. Metode Pengumpulan Data
- ii. Metode Analisis Data

Metode pengumpulan data yang sesuai digunakan untuk mengumpulkan data-data yang berkaitan dengan topik kajian dan metode analisis data diaplikasi untuk menyusun kajian secara sistematis seterusnya mencapai objektif yang digariskan.

1.7.1 Metode Pengumpulan Data

Dalam usaha mengumpul data yang diperlukan, pengkaji menggabungkan Kajian Perpustakaan (*Library Research*) dan Kajian Lapangan (*Field Research*).

a) Kajian Perpustakaan (*Library Research*)

Penyelidikan perpustakaan merupakan satu teknik yang digunakan oleh seseorang penyelidik bagi mendapatkan data dan bukti melalui kajian ke atas dokumen dan rekod. Ia hampir sama dengan metode dokumentasi. Ia merujuk kepada proses pengumpulan data dengan melakukan kajian dan pembacaan terhadap dokumen-dokumen yang ada hubungannya dengan masalah-masalah yang diteliti.³¹

³¹ Charles Issawi (1962), *Filsafat Islam Tentang Sejarah*, (terj.) Ali Mukti, Jakarta: Tinta Mas, hlm. 36.

Dengan ini metode dokumentasi ialah cara pengumpulan data dengan melakukan kajian terhadap dokumen-dokumen berhubungan dengan masalah yang diteliti.

Dalam kajian ini, pengkaji mengumpul data-data dengan merujuk kepada dokumen-dokumen yang diperolehi. Setelah itu dibaca, diteliti, dianalisis seterusnya dirumuskan dan membuat kesimpulan kepada persoalan yang berkaitan dengan masalah yang dikaji. Metode dokumentasi ini banyak terdapat di dalam bab dua, bab tiga dan empat.

Bahan-bahan yang diperolehi pengkaji berasaskan sumber-sumber primer seperti kitab-kitab *turāth* sama ada dalam disiplin fiqh,³² tafsir,³³ hadis³⁴ dan seumpamanya.³⁵ Manakala sumber sekunder terdiri daripada buku, jurnal, majalah, bibliografi, kertas-kertas kerja seminar, akhbar, makalah-makalah dan sebagainya.

³² Lihat Ibn Nujaym (t.t.), *al-Baḥr al-Rā'iq*, jilid 1, Beirut: Dār al-Ma'rifah; Abū Muḥammad 'Alī bin Aḥmad bin Sa'īd ibn Ḥazm (1988), *al-Muḥallā*, jilid 1, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah; Mālik bin Anas (1994), *Mudawwanah al-Kubrā*, juz. 1, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah.

³³ Muḥammad 'Alī al-Ṣābūnī (1980), *Rawā'i' al-Bayān Tafsīr Āyāt al-Aḥkām*, cet. 3, Damsyik: Maktabah al-Ghazālī; Muḥammad Fakhr al-Dīn ibn al-'Allāmah Ḍiyā' al-Dīn 'Umar al-Rāzī (1938), *al-Tafsīr al-Kabīr wa Maḥāṭib al-Ghayb*, juz. 19, Mesir: Maṭba'ah al-Bahiyyah; Syihāb al-Dīn al-Sayyid Maḥmūd al-Alūsī (t.t.), *Rūḥ al-Ma'ānī fī Tafsīr al-Qur'ān al-Aẓīm wa al-Sab'i al-Mathānī*, juz. 2, Beirut: Dār Iḥyā' al-Turāth al-'Arabī; Abū 'Abd Allāh Muḥammad bin Aḥmad bin Abī Bakr al-Qurṭubī (2006), *al-Jāmi' li Aḥkām al-Qur'ān*, juz. 3, Beirut: Mu'assasah al-Risālah; Abū Qāsim Maḥmūd bin 'Umar al-Zamakhsharī (1998), *al-Kasysyāf*, juz. 1, Riyāḍ: Maktabah al-'Abikan.

³⁴ Abū 'Abd Allāh Muḥammad bin Ismā'īl bin Ibrāhīm bin al-Mughīrah al-Bukhārī (t.t.), *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, jilid 2, Beirut: Dār al-Fikr; Abū al-Ḥusayn Muslim bin al-Ḥajjāj al-Qusyayrī (t.t.), *Ṣaḥīḥ Muslim*, jilid 1, Beirut: Dār al-Fikr.

³⁵ Kitab-kitab lain seperti Taqiy al-Dīn Aḥmad ibn Taymiyyah al-Ḥarrānī (t.t.), *Majmū'ah al-Fatāwā*, jilid 21, Manṣūrah: Dār al-Wafā'; Ibn Taymiyyah (t.t.), *al-Fatāwā al-Kubrā*, jilid 1, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah.

Untuk mengumpul data-data yang berkaitan dengan kajian ini, pengkaji telah mengunjungi beberapa buah perpustakaan dan pusat sumber. Di antaranya:

- i. Perpustakaan Utama, Universiti Malaya.
- ii. Perpustakaan Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya.
- iii. Perpustakaan Peringatan Za'ba, Universiti Malaya.
- iv. Perpustakaan Perubatan, Universiti Malaya.
- v. Perpustakaan Fakulti Perubatan Veterinar, Universiti Putra Malaysia.
- vi. Perpustakaan Negara Malaysia, Kuala Lumpur.
- vii. Perpustakaan Awam Pusat Islam, Kuala Lumpur.
- viii. Pusat Sumber, HDC, Bandar Utama, Petaling Jaya, Selangor.

b) Kajian Lapangan (*Field Research*)

Dalam penyelidikan ini, kajian lapangan banyak digunakan bagi melengkapi data perpustakaan selain membantu pengkaji untuk mendapatkan maklumat-maklumat yang baharu. Ini kerana tidak semua maklumat boleh didapati di perpustakaan. Dalam konteks ini, kajian yang dilakukan oleh pengkaji dipanggil pendekatan empirikal.³⁶

Justeru metode-metode yang digunakan dalam kajian lapangan ini adalah seperti berikut:

³⁶ H. Syahrin Harahap (2001), *Metodologi Studi dan Penelitian Ilmu-ilmu Ushuluddin*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, hlm. 7.

i. Metode Temu bual (*Interview*)

Metode temu bual atau wawancara ialah cara yang digunakan untuk mendapatkan keterangan atau pendirian secara lisan daripada responden dengan berkomunikasi secara berhadapan (*face to face*).³⁷ Kaedah temu bual juga merupakan satu kaedah pengumpulan maklumat yang melibatkan interaksi sosial antara individu.³⁸ Ia adalah salah satu cara yang terbaik untuk mengetahui bagaimana sesuatu idea dilihat dari perspektif orang lain.

Bagi memastikan kaedah temu bual ini bersifat objektif dan boleh dipertanggungjawabkan, beberapa kaedah telah ditetapkan:

- i) Pengkaji akan mengadakan temu janji dengan setiap informan yang telah ditentukan. Temu janji ini dilakukan menerusi telefon. Ini bertujuan memastikan mereka dapat meluangkan masa yang terbaik bagi proses temu bual.
- ii) Pengkaji akan membahagikan proses temu bual kepada dua sesi. 1) Sesi pengenalan yang menjelaskan maksud dan objektif kajian. 2) Sesi temu bual sebenar yang lebih fokus kepada isi penyelidikan yang dijalankan.³⁹

³⁷ Koentjaraningrat (1991), *Metode-metode Penelitian Masyarakat*, cet. 2, Jakarta: Pustaka Utama Gramedia, hlm. 129.

³⁸ Unit Penyelidikan Bahagian Perancangan dan Penyelidikan Dasar Pendidikan (2003), *Manual Kursus Kajian Tindakan*, Kuala Lumpur: Kementerian Pendidikan Malaysia, hlm. 29.

³⁹ Lihat sebagai contoh kajian yang menggunakan kaedah ini di dalam Suseela Malakolunthu (2001), "Pengumpulan dan Analisis Data Kualitatif : Satu Imbasan", dalam Marohaini Yusoff (ed.), *Penyelidikan Kualitatif : Pengalaman Kerja Lapangan Kajian*, Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, hlm. 123-125.

- iii) Temu bual dilakukan secara terancang dengan menggunakan rakaman video kamera dan catatan. Seterusnya dipindahkan ke dalam bentuk transkripsi.
- iv) Soalan yang berstruktur telah disediakan terlebih dahulu dan dikirimkan melalui e-mail informan. Di samping itu, terdapat diutarakan juga beberapa soalan spontan yang berkaitan.
- v) Semua informan merupakan pakar di dalam bidang yang berkaitan. Hal ini bertujuan bagi memastikan data-data yang diperolehi adalah tepat dan boleh menjadi sumber rujukan.
- vi) Proses pengumpulan data melalui temu bual kerap kali dibantu dengan pengumpulan data yang berupa pamflet, laporan kajian dan sebagainya.

Dalam kajian ini, informan terlibat dipilih berasaskan keautoritiannya dan mewakili bidang yang dikaji. Di antaranya:

- i) Prof. Dato Dr. Mahmood Zuhdi Hj Ab Majid, Profesor di Jabatan Fiqh dan Usul, Kulliyah Ilmu Wahyu dan Sains Kemanusiaan, UIAM, Gombak.⁴⁰
- ii) Prof. Dr. Yaacob Che Man, Pensyarah Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia serta Pengarah Institut Penyelidikan Produk Makanan Halal (IPPH), UPM, Serdang.⁴¹

⁴⁰ Merupakan mantan Pengarah APIUM, Kuala Lumpur. Beliau mempunyai kepakaran luas dalam bidang Usul al-Fiqh dan Fiqh.

⁴¹ Mempunyai kepakaran dalam makanan halal terutama bidang lemak dan penghasilannya. Di antara kajian beliau "*Development and Optimization of Electronic Nose Technique for Detection of Pork and Lard in Food Products*", "*Detection of Haram Gelatin in Food and Pharmaceutical Products Using Gas Chromatography and High Performance Liquid Chromatography Techniques*" dan "*Development and Optimization of DNA Based Halal Detection Kit*".

- iii) Prof. Madya Dr. Muhammad Zainiy Uthman, Pensyarah di Kuliyyah Ilmu Wahyu dan Sains Kemanusiaan, UIAM, Gombak.⁴²
- iv) Dr. Tan Chon Seng, Pegawai Penyelidik di Pusat Penyelidikan Bioteknologi, MARDI, Serdang.⁴³
- v) Dr. Awis Qurni Sazili, Ketua Laboratori Polisi dan Pengurusan, Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) dan Pensyarah Sains Daging, Jabatan Sains Haiwan, UPM, Serdang.⁴⁴
- vi) En. Zulkifly Mat Hashim, Ketua Laboratori Inovasi Produk dan Proses, Institut Penyelidikan Produk Makanan Halal (IPPH), UPM, Serdang.⁴⁵
- vii) Pn. Mariam Abd Latif, Naib Presiden, Halal Integriti, Halal Industry Development Corporation (HDC), Bandar Utama, Petaling Jaya, Selangor.⁴⁶

⁴² Mempunyai keilmuan yang luas dalam bidang fiqh dan peradaban Islam.

⁴³ Terlibat dalam kajian berorientasikan teknologi rekombinan. Di antaranya “Jadikan Halal: Menggantikan Enzim Transglutaminase Daripada Darah Binatang Melalui Teknologi Rekombinan” dalam *Agromedia*.

⁴⁴ Seorang doktor veterinar dan mempunyai kepakaran dalam bidang penyembelihan halal. Di antara kajian beliau adalah “*The Influence of Myosin Heavy Chain (MHC) Protein Expression on Post Mortem Myofibrillar Proteolysis and Meat Tenderisation among Different Major Skeletal Muscle in Goats*” dan “*Effects of Pre Slaughter Stunning on the Physiological and Biochemical Changes and Meat Quality Traits in Cattle*”.

⁴⁵ Mempunyai kepakaran dalam bidang alkohol dan sumber-sumber berasaskannya. Di antara kajiannya “*Determination of Alcohol in Food and Beverage Products Using Instrumental Techniques for Halal Authentication*”.

⁴⁶ Mempunyai kepakaran dalam bidang halal, pelatihan dan pensijilan yang luas. Beliau turut terlibat dalam membangunkan *Codex Alimentarius* di Malaysia.

ii. **Metode Pengamatan Turut Serta (*Participant Observation*)**

Metode pengamatan turut serta ialah cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap sesuatu penelitian atau objek yang dikaji.⁴⁷ Cara pemerhatian amat berkesan sekali untuk melihat perkembangan dan perubahan yang berlaku ke atas perkara yang diperhatikan.⁴⁸

Dalam kajian ini, pengkaji menggunakan metode pengamatan (observasi) sama ada secara langsung atau tidak langsung bertujuan untuk melihat proses penternakan ikan air tawar di beberapa lokasi terpilih seperti Tapah, Kampar, Cendering di Perak,⁴⁹ Banting, Klang⁵⁰ dan Semenyih di Selangor.⁵¹ Begitu juga observasi turut serta dilakukan terhadap ternakan ikan air masin dalam sangkar di laut iaitu ternakan Persatuan Nelayan Pulau Pinang di Pulau Aman, Pulau Pinang.⁵²

1.7.2 Metode Analisis Data

Selepas melakukan proses pengumpulan data, pengkaji menggunakan kaedah induktif, deduktif dan komparatif dalam menganalisis data dan maklumat yang diperoleh.

⁴⁷ Abdul Halim bin Haji Mat Diah (1987), *Suatu Contoh Tentang Huraian Metodologi*, Kuala Lumpur: Fakulti Usuluddin Universiti Malaya, hlm. 129.

⁴⁸ Samarudin Rejab & Nazri Abdullah (1982), *Panduan Menulis Tesis*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, hlm. 33.

⁴⁹ Tinjauan dilakukan pada 22 Mac 2008.

⁵⁰ Tinjauan dilakukan pada 14 April 2008.

⁵¹ Tinjauan dibuat pada 25 Februari 2008 dan 16 April 2008.

⁵² Tinjauan dibuat pada 27 April 2008.

i. Metode Induktif⁵³

Metode ini ialah suatu cara untuk menganalisis data melalui pola berfikir dengan cara pembuktian dari hal-hal yang bersifat khusus untuk sampai kepada dalil-dalil yang bersifat umum.⁵⁴ Dalam pendekatan induktif, maklumat diperoleh secara berterusan bagi menjelaskan sesuatu fenomena yang dikaji. Secara umumnya, faktor atau keterangan yang terkumpul digunakan untuk mengenali merumuskan sesuatu gagasan fikiran.

Justeru, dalam kajian ini metode induktif diaplikasi untuk mendapatkan satu kesimpulan yang umum berhubung dengan persoalan pengaplikasian teori *Istihālah* dalam barangan pengguna. Oleh yang demikian, teori ini boleh diterima sebagai salah satu instrumen purifikasi alternatif penentuan hukum khususnya isu-isu baharu dalam penghasilan produk makanan.

ii. Metode Deduktif⁵⁵

Metode deduktif diertikan sebagai pola berfikir untuk mencari pembuktian dengan berpandukan dalil-dalil umum terhadap hal-hal khusus. Dalam konteks ini, ia

⁵³ Idris Awang (2001), *Kaedah Penyelidikan : Suatu Sorotan*, Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam & UM Intel Multimedia, hlm. 82.

⁵⁴ Imam Barnadib (1982), *Arti dan Metode Sejarah Penyelidikan*, Yogyakarta: Yayasan Penerbitan FIP JKIP, hlm. 52-53.

⁵⁵ Louay Safi (1998), *Asas-asas Ilmu Pengetahuan : Satu Kajian Perbandingan Kaedah-kaedah Penyelidikan Islam dan Barat*, Kuala Lumpur: The International of Islamic Thought, hlm. 139.

adalah suatu proses membuat kesimpulan atau rumusan daripada maklumat atau fakta yang ada daripada keadaan yang umum kepada yang khusus.

Dalam kajian ini metode deduktif diterapkan di dalam perbincangan bab keempat. Metode ini diaplikasi terhadap sampel-sampel kajian yang dianalisis iaitu produk yang berasaskan najis dan kotoran, arak atau alkohol, darah haiwan, sumber daripada manusia, serangga, khinzir dan derivatifnya serta organ haiwan yang tidak disembelih atau bangkai. Berdasarkan sampel-sampel yang terpilih, pengkaji merumuskan teori *Istihālah* relevan sebagai instrumen purifikasi alternatif penentuan hukum fiqh.

iii. Metode Komparatif

Metode komparatif adalah satu cara membuat kesimpulan melalui perbandingan terhadap data, fakta dan pendapat yang diperolehi semasa melakukan kajian dan penelitian. Metode ini direalisasikan dalam perbandingan di antara teori *Istihālah* menurut perspektif Islam dan sains. Selain itu, metode ini juga diaplikasikan dalam memilih pandangan yang lebih kuat terhadap penerimaan elemen bukan semula jadi seperti proses secara sintetik dan campur tangan manusia sebagai agen perubahan.

Sehubungan dengan itu, pengkaji telah menjalankan kajian berasaskan metode-metode yang telah ditetapkan. Prosedur ini bagi memastikan objektif kajian tercapai dengan baik.

1.8 STRUKTUR KAJIAN

Pengkaji membahagikan kajian ini kepada lima bab utama yang dimulai dengan bab satu iaitu pendahuluan, diikuti bab dua, tiga, empat dan akhir iaitu penutup.

Bab Satu : Pendahuluan

Bab satu sebagai landasan teori (*theoretical framework*). Bahagian ini adalah pendahuluan yang membincangkan asas kepada kajian. Kupasan yang dilakukan termasuklah latar belakang dan pernyataan masalah kajian, objektif kajian, kepentingan kajian, skop kajian, ulasan literatur, metodologi kajian yang diaplikasi dan sebagainya. Secara umumnya, ia merupakan kerangka utama metodologi kajian.

Bab Dua : Konsep *Istihālah* Menurut Perspektif Islam dan Sains

Bab dua menghuraikan teori *Istihālah* menurut perspektif Islam dan sains. Ia membincangkan konsep *Istihālah* dari segi literal dan terminologi serta mengupas hubungkait menurut perspektif Islam dan sains. Begitu juga huraian mengenai asas pengambilkiraan teori *Istihālah* sama ada bersumberkan al-Qur'ān, al-Sunnah, al-Ijmā' dan al-Qiyās. Dalam bahagian ini juga polemik berkenaan pandangan sarjana Islam yang bervariasi dalam khazanah fiqh tentang teori *Istihālah* turut dibincangkan.

Bab Tiga : Struktur Dan Pembahagian Teori *Istihālah*

Bab tiga menjelaskan tentang struktur teori *Istihālah*. Ia terdiri daripada bahan asal (*raw material*), agen perubahan secara semula jadi contohnya perubahan suhu, kelembapan, gas dan sebagainya. Begitu juga secara tidak semula jadi, misalnya penggunaan agen sintetik terhadap penghasilan produk makanan. Pada peringkat awal, ia melibatkan proses percampuran di antara bahan asal dengan agen perubahan. Struktur ini kemudiannya dilengkapi dengan proses perubahan seperti pemanasan, penguraian, penyejukan dan seumpamanya sehingga menghasilkan bahan akhir (*finished product*). Selain itu, ia juga membincangkan pembahagian teori *Istihālah* kepada dua iaitu model *Istihālah Ṣaḥīḥah* (perubahan diterima) dan *Istihālah Fāsīdah* (perubahan rosak). Seterusnya, pengkaji membincangkan istilah-istilah lain yang berhubung kait dengan teori *Istihālah* seperti teori *al-Istihlāk*, *al-Inqilāb*, *al-Intiqāl*, *al-Istibrā'* dan *al-Tab'īyyāt*.

Bab Empat : Aplikasi Teori *Istihālah* Dalam Penghasilan Produk Makanan di Malaysia

Bahagian ini adalah berbentuk *applied* dan intipati perbincangan. Dalam kajian analisis hukum, pengkaji menggunakan metode klasifikasi. Pengklasifikasian ini berasaskan dua model *Istihālah*. Ia penting bagi menentukan teori ini dapat diaplikasi dengan sewajarnya. Pengkaji telah memilih beberapa sampel iaitu produk makanan yang berasaskan najis dan kotoran, arak atau alkohol, darah haiwan, sumber daripada manusia, serangga, khinzir dan derivatifnya serta organ haiwan yang tidak

disembelih atau bangkai. Sampel-sampel tersebut dianalisis berdasarkan beberapa kategori *Istiḥālah* sama ada *Istiḥālah Ṣaḥīḥah* atau *Istiḥālah Fāsidah*. Selain itu, pengkaji juga mendapatkan beberapa produk pengguna yang lain. Contohnya, set pinggan mangkuk *fine bone China*, berus daripada bulu khinzir dan ubat gigi.

Bab Lima : Penutup

Di dalam bahagian akhir ini, pengkaji membuat suatu rumusan secara keseluruhan meliputi topik yang dibincangkan selain mengemukakan beberapa dapatan kajian. Pengkaji juga dapat menilai sama ada andaian awal berhubung dengan teori *Istiḥālah* ini menepati atau bercanggah setelah kajian sebenarnya dijalankan, di samping penilaian terhadap pencapaian objektif kajian yang telah ditetapkan. Pengkaji juga menyarankan beberapa kajian lanjutan untuk tindakan pihak yang berkaitan.