

APLIKASI TEORI *ISTIḤĀLAH* DALAM PENGHASILAN PRODUK MAKANAN

4.1 PENGENALAN

Dewasa ini, berbagai penemuan dan rekaan baru telah berjaya dilakukan. Ia menghasilkan pelbagai jenis produk makanan kesan interaksi dengan kemajuan sains dan teknologi. Perkembangan ini melahirkan implikasi yang positif dan negatif. Dari aspek positif, ia menyumbang kepada pertumbuhan produktiviti negara dan memberikan pilihan makanan yang bervariasi kepada warga pengguna. Manakala dari segi negatif, ia menimbulkan keraguan apabila terdapat sebilangan pengusaha yang tidak mengambilkira etika pemakanan yang halal lagi bersih (*halālan ṭayyibā*) sehingga tercetusnya persoalan halal haram di kalangan warga pengguna Muslim.

Sehubungan dengan itu, teori *Istiḥālah* akan digunakan untuk dianalisis sebagai instrumen purifikasi alternatif terhadap beberapa penghasilan produk makanan. Aplikasi teori ini dapat dinilai berasaskan kerangka teori *Istiḥālah* yang dibincangkan. Pengkaji hanya akan memfokuskan kepada beberapa persoalan teknikal dalam penentuan halal haram tersebut seterusnya mengaplikasikan beberapa model teori *Istiḥālah* yang berkaitan dengan isu kajian daripada perspektif fiqh.

Ia dilakukan tanpa melibatkan kajian makmal yang mendalam. Ini kerana pendekatan tersebut memerlukan kepakaran yang tinggi dan pemerhatian yang teliti. Justeru, pengkaji hanya mendapatkan maklumat daripada hasil temu bual dan penulisan para saintis. Dalam mengaplikasi teori ini, pengkaji telah memilih beberapa sampel kajian yang diklasifikasikan dalam tujuh kategori penghasilan produk makanan.

4.2 PENGHASILAN PRODUK MAKANAN DI MALAYSIA

Makanan adalah sumber utama bagi keperluan kehidupan manusia.¹ Tanpa makanan yang cukup, manusia tidak dapat membesar dengan sempurna, mempunyai fizikal yang mantap dan memiliki kesihatan yang baik. Perkembangan sains dan teknologi (S&T) pada hari ini secara langsung telah menghasilkan pelbagai jenis makanan yang berkhasiat untuk kebaikan manusia. Namun, tanpa disedari kemajuan yang dikecapi tersebut menimbulkan beberapa implikasi yang negatif dan memerlukan satu penyelesaian yang pasti.

4.2.1 Isu-isu berkaitan Penghasilan Produk Makanan

Penghasilan makanan pada masa silam lebih bersifat mudah dan ringkas berbanding sekarang. Ini kerana penyediaan makanan pada masa dahulu lebih bersifat

¹ John T.R. Nickerson & Louis J. Ronsivalli (1989), *Elementary Food Science*, Westport, Connecticut: AVI Publishing Co., hlm. 5.

semasa yang mana apabila makanan dimasak pada waktu pagi telah habis dimakan pada waktu petang. Tidak timbul persoalan untuk menyimpan atau dibiarkan begitu lama sebelum dimakan kerana makanan berkenaan akan rosak. Keadaan ini sesuai dengan perkembangan teknologi makanan yang ada pada masa tersebut.

Kini makanan disediakan dalam keadaan yang lebih baik. Misalnya, makanan telah dapat disimpan untuk tempoh jangka masa yang lebih lama melalui kaedah pengawetan atau diwujudkan *expired date*, penambah perasa (*additive food*),² penstabil, emulsifier dan sebagainya. Senario ini disebabkan permintaan yang tinggi terhadap produk makanan yang tahan lama, mempunyai rasa yang lebih sedap dan seumpamanya. Selain itu, perkembangan teknologi makanan ini dapat menyumbang kepada perluasan pasaran barangan pengguna.

Selaras dengan perkembangan tersebut, lahir teknologi makanan yang terkini seperti GMO (*Genetically Modified Organism*) yang meliputi GMF (*Genetically Modified Food*) dan GMA (*Genetically Modified Animal*).³ Teknologi ini berjaya menghasilkan soya transgenik, buah-buahan transgenik, penggunaan hormon, *beta-agonist* serta salbutamol⁴ terhadap haiwan ternakan dan sebagainya.

² C. Humphries (1994), "Legislation and Labelling", dalam *Rancidity in Foods*, (eds.) J. L. Allen dan R. J. Hamilton, London: Blackie Academic & Professional, hlm. 54; Maynard A. Joslyn (1970), *Methods in Food Production*, London: Academic Press, hlm. 1; P. Markakis (1970), "Chemical Preservatives and Artificial Sweeteners", dalam *Ibid.*, hlm. 793.

³ Amy Brown (2008), *Understanding Food : Principles and Preparation*, USA: Thompson Higher Education, hlm. 11-12.

⁴ Zulhilmi Zainal (2008), "Jaminan Ayam Halal : Daun Mambu Ganti Vaksin" dalam *MetroHPA*, edisi 7, Perlis: AWM Sdn. Bhd., hlm. 7.

Berdasarkan statistik JAKIM, hampir 80% daripada pengusaha industri makanan di Malaysia terdiri daripada bukan Muslim.⁵ Mereka mendominasi semua aspek termasuk penyediaan, pemprosesan dan pemasaran produk makanan halal. Keterlibatan pengusaha Muslim yang terhad mengakibatkan timbul keraguan di kalangan pengguna Muslim. Ini kerana persoalan halal haram melibatkan prosedur yang rumit dan bukan setakat aspek kebersihan semata-mata.

Menurut laporan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP), terdapat pelbagai isu berhubung dengan penghasilan produk makanan di Malaysia.⁶ Pada tahun 1995, isu *whey* yang diambil dari sumber binatang digunakan sebagai agen tambahan dalam susu ramuan bayi dan makanan yang diproses. Diikuti pada tahun 1996, isu gelatin yang diperolehi daripada binatang yang digunakan dalam pembuatan serta pemprosesan jeli dan agar-agar. Manakala pada tahun 1998, plasma darah digunakan sebagai agen tambahan dalam makanan seperti bebola ikan, yogurt dan seumpamanya. 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. Begitu juga pada awal tahun 2006, isu ternakan ikan air

⁵ “Jakim Siasat Segera Aduan Halal” dalam *Utusan Malaysia*, 4 Disember 2007. Prof. Dr. Yaakob Che Man berpendapat hampir 90% pengusaha industri makanan halal terdiri daripada bukan Islam. Temu bual bersama Prof. Dr. Yaakob Che Man pada 20 Mei 2008 di IPPH, UPM, Serdang, jam 10 a.m.-12 p.m.

⁶ Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang : Halal Haram*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, hlm. 29 - 30.

tawar yang diberi makan rebusan organ khinzir di sekitar Perak⁷ dan penghasilan roti Hi5 yang kotor serta tidak menepati GMP (*Good Manufacturing Practice*).⁸ Kemudiannya pada tahun 2007, isu pembalut (sarung) sosej di kafetaria IKEA, Damansara,⁹ daging ayam dan lembu yang disuntik dengan hormon *beta-agonist*¹⁰ dan sebagainya.¹¹ Begitu juga pada akhir September 2008, negara digemparkan dengan penemuan melamine dalam pelbagai produk makanan merangkumi bijirin, kekeras, konfeksi, produk coklat dan susu.¹²

Berdasarkan fakta-fakta tersebut, isu yang melibatkan penghasilan produk makanan khususnya yang berkait dengan halal haram sentiasa berlaku dalam masyarakat. Walaupun begitu, perkembangan teknologi semasa membolehkan produk makanan yang dihasilkan dianalisis dengan tepat dari segi kandungannya, seterusnya penentuan halal haram dapat dilakukan dengan berkesan.

⁷ Pada awal tahun 2006, masyarakat Malaysia digemparkan oleh akhbar-akhbar nasional berhubung ikan air tawar khususnya patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang ditenak di beberapa kawasan bekas lombong sekitar Batu Gajah, Tronoh dan Papan di negeri Perak. Begitu juga ternakan ikan air tawar yang lain seperti ikan keli, talapia dan sebagainya. Lihat lebih lanjut dalam *Harian Metro*, 18 Januari 2006.

⁸ 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.

⁹ *Harian Metro*, 10 Julai 2007.

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

¹¹ Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Op. cit.*, hlm. 42-52.

¹² “Melamine : 86 lagi Produk Di sita” dalam *Utusan Malaysia*, 25 September 2008.

4.2.2 Teknik Modern Menganalisis Makanan Halal

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh Profesor Dr. Yaakob Che Man di Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH), Universiti Putra Malaysia, terdapat beberapa kaedah dalam menganalisis produk makanan. Di antaranya Spektroskopi Transformasi Fourier Inframerah (FTIR), Teknologi Hidung Elektronik (EN), Kalorimeter Imbasan Pembedaan (DSC) dan Teknik Biologi Molekul Secara Tindakbalas Berantai Polimerase (PCR) serta Asai Imunoserapan Berangkai Enzim (ELISA).¹³

i. Spektroskopi Transformasi Fourier Inframerah (FTIR)

FTIR merupakan teknik analitikal pantas yang mengukur getaran, ikatan pada kumpulan berfungsi molekul. Dengan alat ini, sampel minyak daripada makanan dianalisis untuk mendapatkan profil spektrum. Perbezaan profil ini dijadikan asas untuk membezakan makanan yang bercampur di antara bahan-bahan haram atau syubhah dengan halal. Contohnya, percampuran lemak khinzir dalam produk makanan seperti kek, biskut, coklat serta hasilnya.

¹³ Yaakob Che Man dan Syahariza Zainul Abidin (2006), "Pembangunan Penyelidikan dan Analisis Makanan Halal", dalam *Jurnal Halal*, bil. 1, Putrajaya: JAKIM, hlm. 2-6. Lihat Lampiran 2.

ii. Teknologi Hidung Elektronik (EN)

Alat ini terdiri daripada gabungan satu siri susunan pengesanan kimia elektronik dan sistem pengenalanpastian corak yang mampu untuk mengenal pasti bau yang ringkas atau kompleks. Profil bau akan dipersembahkan dalam bentuk imej tertentu yang dikenali sebagai *vaporprint*. Ia akan memberi gambaran atau corak bau secara kasar. Teknik EN ini menggunakan pengesanan *surface acoustic wave* (SAW) telah digunakan untuk mengesan kehadiran lemak khinzir dalam minyak makan.

iii. Kalorimeter Imbasan Pembedaan (DSC)

Alat ini adalah sejenis teknik termoanalitikal yang digunakan untuk mengesan perubahan ciri fizikal dan kimia bahan dengan mengesan perubahan haba. Prinsip operasinya ialah membandingkan kadar aliran haba kepada sampel sama ada semasa dipanaskan (endotermik) atau disejukkan (eksotermik) pada kadar yang sama. Perbezaan kadar aliran haba dicatatkan pada puncak-puncak termogram. Teknik ini telah digunakan secara meluas dalam kajian berkaitan pengesanan makanan. Antaranya pengesanan kehadiran lemak khinzir dan lemak khinzir terubahsuai (*randomized*) dalam minyak sayuran.

iv. Teknik Biologi Molekul secara Tindakbalas Berantai Polimerase (PCR) dan Asai Imunoserapan Berangkai Enzim (ELISA)

Ia adalah tindak balas berantai polimerase (PCR) dan ELISA. Teknik PCR mampu untuk mengesan DNA dengan mengamplifikasikan julat sasaran pada acuan secara pantas dan sensitif. Manakala teknik ELISA pula, adalah teknik imunokimia berasaskan protein yang dapat mempercepatkan proses penyaringan sampel dengan kehadiran *analyte* atau antibodi yang dapat mengenalpastinya. Perubahan warna pada ekstrak sampel menunjukkan terdapatnya protein khinzir dalam makanan tersebut. Kedua-kedua teknik ini amat sensitif untuk mengesan kehadiran bahan bersumberkan khinzir dalam sampel makanan.

Selain daripada itu, teknik lain yang boleh digunakan bagi menentukan identifikasi spesifik termasuklah *electrophoresis*,¹⁴ *liquid chromatography*,¹⁵ *dot blot hybridization*,¹⁶ *randomly amplified polymorphic DNA PCR*,¹⁷ *restriction fragment*

¹⁴ H. Kim dan L. A. Shelef (1986), "Characterization And Identification Of Raw Beef, Pork, Chicken And Turkey Meats By Electrophoretic Patterns Of Their Sarcoplasmis Protein", *Journal of Food Science*, vol. 51, hlm. 731–735 dan 741.

¹⁵ S. H. Ashoor, W. C. Monte dan P. G. Stiles (1988), "Liquid Chromatographic Identification Of Meats", *Journal Association of Official Analytical Chemists International*, vol. 71, hlm. 397–403.

¹⁶ K. F. Ebbehoj dan P. D. Thomsen (1991), "Species Differentiation Of Heated Meat Products By DNA Hybridization", *Meat Science*, vol. 30, hlm. 221–234.

¹⁷ J. H. Calvo, P. Zaragoza dan R. Osta (2001), "Random Amplified Polymorphic DNA Fingerprints For Identification Of Species In Poultry Pate", *Poultry Science*, vol. 80, hlm. 522–524.

length polymorphism RFLP analysis,¹⁸ dan *species-specific* PCR (teknik ini mempunyai potensi yang tinggi untuk memberikan hasil dalam menentukan sensitiviti dan spesifikasi *-DNA-based methods*).¹⁹

Secara umumnya, penentuan keadaan fizikal produk makanan lebih mudah dikenalpasti berbanding kandungannya terutama yang melibatkan sumber berasaskan khinzir. Namun begitu, dengan menggunakan kaedah terkini, jawapan yang lebih tepat mampu diperolehi untuk mengetahui status bahan makanan tersebut sama ada dicampur dengan bahan-bahan yang meragukan atau haram.

4.3 APLIKASI ISTIḤĀLAH TERHADAP PRODUK MAKANAN TERPILIH

Kerancangan dan keghairahan pengusaha industri makanan berjaya menghasilkan produk makanan yang bervariasi. Produk makanan ini perlu melalui prosedur penentuan halal haramnya agar makanan yang disediakan terjamin, selamat dan suci. Terdapat pelbagai jenis makanan hasil perkembangan dengan terkini sama

¹⁸ F. Bellagamba, V.M. Moretti, S. Comincini dan F. Valfrè (2001), "Identification of Species in Animal Feedstuffs by Polymerase Chain Reaction-Restriction Fragment Length Polymorphism Analysis of Mitochondrial DNA", *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 49, hlm. 3775–3781.

¹⁹ L. Herman (2001), "Determination of The Animal Origin of Raw Food by Species-specific PCR", *Journal of Dairy Research*, vol. 68, hlm. 429–436.

ada bertujuan sebagai agen tambahan dalam makanan (*additive food*) seperti agen pengental, pengemulsi, pengilat, pengawet dan seumpamanya.

Sehubungan itu, pengkaji akan menganalisis isu-isu yang berkaitan dengan penghasilan produk makanan berasaskan kategori *Istiḥālah*, sampel kajian, model *Istiḥālah* serta struktur formula yang berkaitan. Dalam aspek klasifikasi kategori *Istiḥālah*, pembahagian melibatkan *Istiḥālah Ṣaḥīḥah* atau *Istiḥālah Fāsidah*. Manakala, sampel kajian yang berasaskan beberapa produk makanan adalah berteraskan kepada tujuh kategori,²⁰ iaitu:

- i. Produk yang berasaskan najis dan kotoran,
- ii. Produk yang berasaskan arak atau alkohol,
- iii. Produk yang berasaskan darah haiwan,
- iv. Produk yang berasaskan sumber daripada manusia,
- v. Produk yang berasaskan serangga,
- vi. Produk yang berasaskan elemen khinzir dan derivatifnya,
- vii. Produk yang berasaskan bangkai.

Seterusnya produk-produk ini dianalisis berdasarkan model dan struktur formula sama ada dari segi bahan asal, agen serta bahan akhir.

²⁰ Al-Imām al-Ṣābūnī mengklasifikasikan kepada sebelas kategori elemen pengharaman dalam penghasilan makanan. Lihat Muḥammad ‘Alī al-Ṣābūnī (1980), *Rawā’i’ al-Bayān Tafsīr Ayāt al-Aḥkām min al-Qur’ān*, juz. 1, cet. 3, Damsyik: Maktabah al-Ghazālī, hlm. 524.

4.3.1 Produk Makanan yang Berasaskan Najis dan Kotoran

Najis dan kotoran merupakan sebahagian daripada elemen yang diharamkan oleh syariat Islam. Hal ini kerana setiap najis adalah sesuatu yang diharamkan tetapi tidak semua yang diharamkan oleh Allah SWT adalah najis.²¹ Allah SWT menghalalkan segala yang baik dan mengharamkan segala yang buruk. Sesuai dengan firmanNya:²²

وَأُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَتُحْرَمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ

Ertinya:

Menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang kotor.

Mengulas ayat tersebut, Ibn Taymiyyah menjelaskan setiap perkara yang memberi manfaat adalah suci manakala setiap yang mendatangkan kemudharatan adalah kotoran. Sesuai dengan kaedah fiqh:²³

إن التحريم يدور مع المضار وجودا وعدما

Ertinya:

Sesungguhnya pengharaman berkisar seiring dengan kewujudan dan ketiadaan kemudharatan.

²¹ Abū ‘Abd Allāh Muṣṭafā bin al-‘Adawīy (2004), *al-Tashīl li Ta‘wīl al-Tanzīl Tafsīr Sūrah al-Mā‘idah*, (t.t.p.): Maktabah Makkah, hlm. 486.

²² Surah al-‘A‘rāf (7) : 157.

²³ Taqiy al-Dīn Aḥmad al-Ḥarrānī Ibn Taymiyyah (2005), *Majmū‘ah al-Fatāwā Ibn al-Taymiyyah*, juz. 21, cet. 3, Manṣūrah: Dār al-Wafā’, hlm. 308.

Berdasarkan kaedah tersebut, pengharaman berkait rapat dengan wujudnya kemudaran; contohnya pengharaman bangkai, darah, khinzir dan seumpamanya. Namun apabila tiada lagi kemudaran tiada pengharaman, misalnya halal binatang *al-an'ām*, susu, tumbuhan serta sayuran dan sebagainya.

Menurut al-Ghazālī, kotoran merupakan sesuatu yang dianggap kotor oleh perasaan manusia.²⁴ Al-Zuhaylī berpandangan najis merupakan nama bagi benda yang kotor menurut pandangan Syarak sama ada najis *ḥukmī* atau *ḥaqīqī*. Najis *ḥukmī* adalah kotoran yang ada pada bahagian anggota badan manusia yang menghalang sahnya sembahyang seperti hadas. Manakala najis *ḥaqīqī* terbahagi kepada beberapa jenis iaitu *mughallaḏah* (berat), *mutawassiṭah* (pertengahan) dan *mukhaffafah* (ringan)²⁵ sama ada dalam bentuk cecair atau beku dan yang dapat dilihat atau tidak.²⁶ Menurut Dr. Muhammad Zainiy Uthman, najis juga diuraikan sebagai bahan cemar yang menggugat kesihatan diri manusia dan alam sekitar.²⁷

Al-Imām al-Ghazālī mengklasifikasikan najis kepada tiga kategori. Kategori pertama najis ialah benda.²⁸ Semua benda adalah suci atau halal melainkan berlaku

²⁴ Muḥammad bin Muḥammad al-Ghazālī (1995), *Iḥyā' 'Ulūm al-Dīn*, juz. 2, Beirut: Dār al-Fikr, hlm. 117-118; al-Ghazālī (2000), *Halal dan Haram dalam Islam*, cet. 3, Kuala Lumpur: Jasmin Enterprise, hlm. 149.

²⁵ Mazhab Syāfi'ī membahagikan kepada tiga bahagian, sedangkan mazhab Ḥanafī hanya kepada dua bahagian. Syaykh Niẓām (2000), *al-Fatāwā al-Hindiyyah*, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, hlm. 51.

²⁶ Wahbah al-Zuhaylī (1997), *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, juz. 1, cet. 4, Dimasyq: Dār al-Fikr, hlm. 301.

²⁷ Temu bual bersama Prof. Madya Dr. Muhammad Zainiy Uthman pada 19 Mei 2008, di USJ 21, Subang Jaya, jam 10.30 a.m.

²⁸ Selain haiwan dan tumbuhan.

percampuran atau bersumberkan najis dan kotoran seperti pallet berasaskan darah, arak dan seumpamanya. Kategori yang kedua ialah haiwan. Semua haiwan adalah suci melainkan anjing dan khinzir serta apa-apa yang lahir daripada kedua-duanya. Sekiranya haiwan itu mati, semuanya bersifat najis dan bangkai melainkan lima perkara iaitu anak Adam atau manusia, ikan, belalang, ulat buah-buahan dan setiap haiwan yang darahnya tidak mengalir seperti lalat dan kumbang. Ini termasuklah dua bahagian anggota haiwan, iaitu anggota yang terputus, hukumnya bangkai dan bendalir-bendalir yang keluar daripada perutnya, dihukumkan najis.²⁹ Kategori ketiga ialah tumbuh-tumbuhan. Tumbuhan seperti daun ganja atau kanabis yang racun dan mengkhayalkan juga diklasifikasikan sebagai najis.³⁰

Biasanya najis dan kotoran digunakan dalam industri pertanian dan penternakan. Misalnya, najis digunakan sebagai sumber baja kepada tumbuhan dan sayuran serta sumber makanan kepada ternakan haiwan seperti lembu, ayam, itik, ikan dan seumpamanya.

4.3.1 (i) Tumbuhan dan sayuran yang dibajai dengan najis dan kotoran

Secara umumnya, tiada perbezaan status hukum terhadap penggunaan baja yang bersumberkan najis dan kotoran sama ada berasaskan khinzir atau selainnya. Dalam persoalan ini, model *Istihālah Saḥīḥah* dapat diaplikasikan. Lihat Jadual 4.3.1 (i).

²⁹ Termasuklah tahi (najis), sisa bangkai dan seumpamanya.

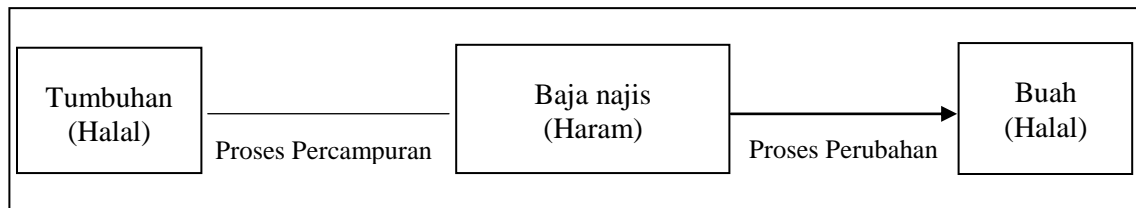
³⁰ Al-Ghazālī (1995), *Op. cit.*, hlm. 119.

Jadual 4.3.1 (i) : Aplikasi model *Istihālah Ṣaḥīḥah* terhadap produk makanan yang berasaskan bahan najis dan kotoran

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Najis dan kotoran	Tumbuhan dan sayuran yang dibajai dengan najis	<i>Istihālah Ṣaḥīḥah</i> $H_1 + H_2 = H_1$	Bahan Asal	Tumbuhan dan sayuran
			Agen Perubahan	Baja organik
			Bahan akhir	Buah dan sayuran yang bermutu

Jadual 4.3.1 (i) menunjukkan proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* yang berlaku dalam tumbuhan dan sayuran yang dibajai dengan najis seperti tahi ayam, kambing dan lembu. Hasil proses penguraian baja, tumbuhan dan sayuran tersebut adalah halal dimakan. Hal ini kerana bahan najis tersebut hanya berperanan sebagai agen penguraian pada tanah sahaja dan tidak memberi kesan negatif terhadap hasil tanaman. Proses ini dapat dilihat dengan jelas dalam Rajah 4.3.1 (i).

Rajah 4.3.1 (i) : Proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan tumbuhan yang dibajai dengan najis



Rajah 4.3.1 (i) menunjukkan *Istihālah Ṣaḥīḥah* yang berasaskan tumbuhan yang dibajai dengan najis. Bahan asal iaitu tumbuhan telah mengalami percampuran dengan agen perubahan daripada baja organik dan berlaku proses perubahan yang melibatkan penguraian kepada baja tersebut. Seterusnya proses ini menghasilkan bahan akhir iaitu buah yang suci dan dihukum sebagai halal.

Selain penggunaan baja berasaskan tahi ayam, kambing dan lembu terdapat juga pembajaan yang bersumberkan tahi khinzir. Dalam hal ini, tumbuhan dan sayuran tersebut juga dikategorikan sebagai *Istihālah Ṣaḥīḥah* dan dihukumkan halal. Pandangan ini selaras dengan keputusan Muzakarah Jawatankuasa Majlis Kebangsaan bagi Hal Ehwal Agama Islam yang mengharuskan penggunaan baja tahi khinzir.³¹ Hal ini kerana bahan ini berperanan sebagai agen penguraian yang baik terhadap komposisi tanah. Walaupun begitu, dalam tanaman seperti sayuran, terdapat persoalan hukum lain. Tahi khinzir yang bersifat najis biasanya terdapat pada sayuran sewaktu proses pembajaan tersebut. Namun, sayuran itu tetap halal dimakan selepas proses penyamakan kerana ia hanya bersifat luaran sahaja.

4.3.1 (ii) Tumbuhan yang ditanam dalam air kumbahan khinzir

Selain tumbuhan dan sayuran yang dibajai dengan najis secara luaran, terdapat juga tumbuhan *al-Jallālah*³² yang ditanam di dalam air kumbahan khinzir. Sebagai contoh, tumbuhan seperti *Spirulina platensis*. Pada asalnya, spirulina ialah alga yang ditanam di dalam air laut masin dan digunakan sebagai makanan tambahan kepada manusia. Status penggunaannya adalah halal kerana tidak mengandungi elemen yang haram.

³¹ Muzakarah Jawatan kuasa Fatwa kali kedua pada 12 Mei 1981. [www.e-fatwa.gov.my/JAKIM/24 Mei 2008](http://www.e-fatwa.gov.my/JAKIM/24%20Mei%202008).

³² Penggunaan istilah tumbuhan *al-Jallālah* dalam perbincangan kitab-kitab ulama klasik belum pernah ditemui. Pengkaji berpandangan tumbuhan tersebut dapat diklasifikasikan sebagai *al-Jallālah* kerana ia boleh diqiyaskan dengan haiwan *al-Jallālah*.

Namun begitu, selepas beberapa kajian dijalankan, alga ditanam secara komersial di dalam kolam kumbahan khinzir untuk merawat air tersebut.³³ Hal ini disebabkan tumbuhan tersebut berperanan sebagai agen pencuci air. Tumbuhan ini disemai dan dibesarkan di dalam kolam penguraian biogas baja khinzir dalam tempoh 30 hari. Nutrien dalam Spirulina semakin bertambah dan kualiti air semakin baik selepas penanaman tumbuhan tersebut. Kaedah ini dihasilkan di Thailand.³⁴ Dalam persoalan ini, status tumbuhan Spirulina tersebut kekal halal dan dapat dikategorikan sebagai *Istihālah Ṣaḥīḥah*.³⁵ Hal ini kerana ia sama dengan proses pembajaan secara luaran.³⁶ Ia dapat dilihat dalam Jadual 4.3.1 (ii).

Jadual 4.3.1 (ii) : Aplikasi model *Istihālah Ṣaḥīḥah* terhadap produk makanan yang berasaskan Spirulina

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Najis dan kotoran	Tumbuhan <i>Spirulina platensis</i>	<i>Istihālah Ṣaḥīḥah</i> $H_1 + H_2 = H_1$	Bahan Asal	Tumbuhan Spirulina
			Agen Perubahan	Air Kumbahan Khinzir
			Bahan akhir	Spirulina yang berkhasiat

³³ Eugenia J. Olguin *et al.* (2000), "The Effect of Low Light Flux and Nitrogen Deficiency on the Chemical Composition of Spirulina sp. (Arthrospira) Grown in Digested Pig Waste" dalam www.sciencedirect.com/science/5 Jun 2008.

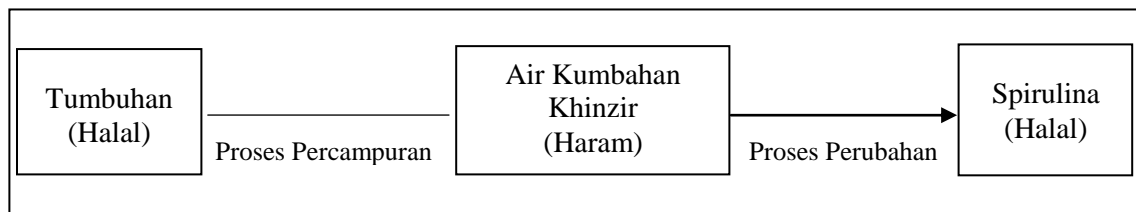
³⁴ Jongkon Promya, "Mass Culture of Spirulina platensis in Waste Water from Pig Manure Biogas Digester" dalam www.grad.cmu.ac.th/16 Mei 2008.

³⁵ Walaupun begitu, 'uruf masyarakat Melayu merasa jijik apabila berhadapan dengan produk yang mempunyai kaitan dengan khinzir.

³⁶ Temu bual bersama En. Dzulkifly Mat Hashim pada 23 Jun 2008 di IPPH, jam 3.30-5.00 p.m.

Jadual 4.3.1 (ii) menunjukkan model *Istihālah Ṣaḥīḥah* yang berlaku dalam tumbuhan Spirulina yang ditanam dalam kolam air kumbahan khinzir. Tumbuhan tersebut membina nutrien bersumberkan najis secara konsisten. Namun begitu, tumbesaran alga tersebut adalah halal walaupun berlaku proses penguraian air kumbahan yang berstatus haram. Proses ini dapat dilihat dengan jelas dalam Rajah 4.3.1 (ii).

Rajah 4.3.1 (ii) : Proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan tumbuhan Spirulina



Rajah 4.3.1 (ii) menunjukkan proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan tumbuhan Spirulina. Bahan asal iaitu tumbuhan Spirulina telah bercampur dengan agen perubahan daripada kolam air kumbahan khinzir yang berstatus haram. Hal ini menyebabkan berlakunya proses penguraian yang melibatkan pembinaan nutrien dalam tumbuhan tersebut. Seterusnya, menghasilkan bahan akhir iaitu Spirulina yang lebih berkhasiat dan dikategorikan sebagai halal.

4.3.1 (iii) Haiwan *al-Jallālah*

Haiwan *al-Jallālah* merujuk kepada kategori haiwan yang memakan atau diberi makanan kotor dan najis sama ada secara berkala atau kadang-kala. Haiwan ini

pada asalnya adalah halal dimakan, namun disebabkan tabiat pemakanannya yang tidak bersih akan mengakibatkan perubahan bau, rasa dan warna. Ia dikategorikan sebagai haiwan *al-Jallālah*.³⁷ Sabda Rasulullah SAW:³⁸

نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أَكْلِ الْجَلَالَةِ وَأَبَانِهَا

Ertinya:

Rasulullah SAW telah melarang memakan haiwan *al-Jallālah* dan susunya.

Para ulama berselisih pendapat dalam menentukan status haiwan *al-Jallālah*. Sebahagian ulama mazhab Syāfi‘ī dan Ḥanbalī berpandangan haram memakan haiwan tersebut sekiranya berubah dagingnya disebabkan memakan makanan bersumberkan najis. Pandangan ini turut disokong oleh Ibn Daqīq al-‘Īd dan diperkukuh oleh Abū Ishāq al-Marwazī, al-Qaffāl, Imam al-Ḥaramāyn, al-Baghwī dan al-Ghazālī. Manakala Abū Mūsā berpendapat haiwan *al-Jallālah* berstatus *makrūh tanzīh*. Sedangkan Imam Mālik dan al-Layth berpendapat harus memakan haiwan *al-Jallālah* sama ada ayam atau selainnya kerana larangannya hanya disebabkan kotoran atau najis.³⁹ Walau bagaimanapun, haiwan *al-Jallālah* tersebut harus dimakan selepas melalui proses pengkuarantinanan dalam tempoh tertentu. Bagi

³⁷ Ibn Ḥazm hanya membataskan kepada haiwan berkaki empat.

³⁸ Abū al-‘Alī Muḥammad bin ‘Abd al-Raḥmān ibn ‘Abd al-Raḥīm al-Mubārakfūrī (1979), *Tuhfah al-Aḥwadhī bi Syarḥ Jāmi‘ al-Tirmidhī*, juz. 5, Beirut: Dār al-Fikr, hlm. 549.

³⁹ Aḥmad bin ‘Alī bin Ḥajr al-‘Asqalānī (2001), *Fath al-Bārī Syarḥ al-Bukhārī*, juz. 9, (t.t.p.) : (t.p.), hlm. 564-565.

haiwan seperti unta, perlu dikuarantinkan selama 40 hari, lembu 30 hari, biri-biri dan kambing selama 10 hari, 5 hingga 7 hari untuk itik dan 3 hari untuk ayam.⁴⁰

Dalam industri penternakan, terdapat pelbagai jenis haiwan yang dipelihara dan diberi makanan yang bervariasi. Antaranya penternakan ayam, kambing, lembu, ikan dan seumpamanya. Ternakan ini biasanya diusahakan dalam skala yang besar dan untuk tujuan komersial. Walaupun begitu, terdapat segelintir pengusaha yang memberi makanan dan bahan yang najis atau kotoran untuk proses tumbesaran ternakan. Misalnya ternakan ikan. Lihat Jadual 4.3.1 (iii).

Jadual 4.3.1 (iii) : Aplikasi model *Istihālah Ṣaḥīḥah* terhadap produk makanan yang berasaskan bahan najis dan kotoran

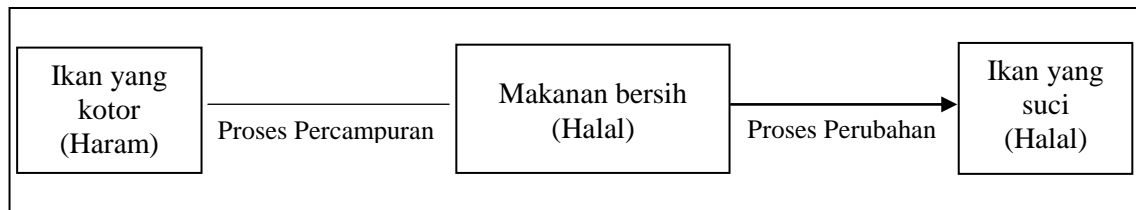
KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Najis dan kotoran	Haiwan <i>al-Jallālah</i> seperti ikan yang diberi makanan kotor dan najis selain khinzir	<i>Istihālah Ṣaḥīḥah</i> $H_2 + H_1 = H_1$	Bahan Asal	Ikan yang kotor
			Agen Perubahan	Makanan bersih
			Bahan akhir	Ikan yang suci

Jadual 4.3.1 (iii) menunjukkan haiwan *al-Jallālah* seperti ternakan ikan yang diberikan makanan kotoran selain khinzir, contohnya sisa buangan atau perkumuhan binatang lain. Sisa buangan ini termasuklah tahi ayam, bangkai, usus, organ-organ dalaman dan seumpamanya. Ternakan ikan ini dilakukan dengan medium seperti kolam untuk ternakan ikan air tawar dan sangkar bagi ternakan ikan air masin. Untuk tujuan penyucian haiwan *al-Jallālah* ini, proses pengkuarantinan perlu dilaksanakan

⁴⁰ al-Mubārakfūrī (1979), *Op. cit.*, hlm. 550.

dengan diberi makanan yang bersih dalam tempoh masa tertentu.⁴¹ Ikan berkenaan harus dimakan sekiranya dikuarantinkan dan berlaku proses *Istihālah*.⁴² Proses ini dapat dilihat dalam Rajah 4.3.1 (iii) seperti berikut:

Rajah 4.3.1 (iii) : Proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan haiwan *al-Jallālah* yang dikuarantinkan



Rajah 4.3.1 (iii) menunjukkan proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* yang berasaskan haiwan *al-Jallālah* yang dikuarantinkan. Bahan asal iaitu haiwan *al-Jallālah* seperti ternakan ikan pada asalnya adalah haram disebabkan pemakanan asasnya yang kotor dan najis. Seterusnya haiwan tersebut melalui proses percampuran dengan agen perubahan daripada makanan yang bersih sehingga mengalami proses transformasi protein dalam badannya. Setelah tindak balas demikian, haiwan tersebut melalui proses pengkuarantinan sehingga menyebabkan badannya berubah dan menyebabkan ikan tersebut suci dan halal dimakan. Bahan akhir yang terhasil menyebabkan ia kembali menjadi halal apabila hilang kriteria kotoran atau najis.

⁴¹ Ibn Ḥajr al-‘Asqalānī menukilkan daripada Ibn Abī Syaibah bahawa Ibn ‘Umar mengkuarantinkan ayam selama 3 hari sebelum dimakan. Lihat al-‘Asqalānī (2001), *Op. cit.*, hlm. 564;

⁴² Muḥammad bin Idrīs al-Syāfi‘ī (1996), *al-Umm*, jilid 3, Beirut: Dār al-Wafā’, hlm. 629.

4.3.1 (iv) Haiwan *al-Jallālah* Bersumberkan Khinzir

Walaupun haiwan *al-Jallālah* yang diberi makanan najis dan kotoran selain khinzir dikategorikan sebagai halal, namun ternakan yang diberi makanan bersumberkan khinzir diklasifikasikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Lihat Jadual 4.3.1 (iv).

Jadual 4.3.1 (iv) : Aplikasi model *Istihālah Fāsīdah* terhadap produk makanan yang berasaskan bahan najis dan kotoran

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Najis dan kotoran	Haiwan <i>al-Jallālah</i> seperti ikan yang diberi makanan kotor atau najis berasaskan khinzir	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_2 + H_1 = H_2$	Bahan Asal	Ikan yang kotor
			Agen Perubahan	Makanan bersih
			Bahan akhir	Ikan yang kotor

Jadual 4.3.1 (iv) menunjukkan aplikasi model *Istihālah Fāsīdah* terhadap produk makanan yang berasaskan bahan najis dan kotoran yang mempunyai elemen khinzir atau haiwan *al-Jallālah*. Contohnya ternakan ikan. Ikan tersebut telah bercampur dengan makanan yang bersumberkan kotoran dan najis khinzir sehingga merubah struktur dagingnya. Walaupun haiwan tersebut melalui proses pengkuarantinan, sifat asal daripada bahan yang kotor atau najis khinzir tersebut kekal. Ini menyebabkan ikan tersebut tetap dikategorikan sebagai haram. Dalam hal

ini, Jawatankuasa Perundangan Hukum Syara' Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur memutuskan:⁴³

Ikan yang dipelihara di dalam kolam ternakan dan seumpamanya adalah haram dimakan sekiranya ikan tersebut sengaja dipelihara di dalam air najis atau sengaja diberi makanan najis seperti daging babi, bangkai dan seumpamanya.

Selain itu, pandangan ini dipersetujui juga oleh Prof. Madya Dr. Anisah Ab Ghani.⁴⁴ Beliau berpendapat unsur haram tetap wujud di dalam badan ikan tersebut. Daging-daging yang telah membentuk badan ikan tersebut ialah hasil daripada makanan yang diberi secara konsisten. Malah beliau berpandangan pengharaman memakan hasil daripada khinzir adalah selaras dengan pengharaman oleh Allah SWT di dalam al-Qur'ān al-Karīm⁴⁵ dan hadis Nabi SAW. Walaupun ramai yang mengharamkannya, terdapat juga pandangan yang menghalalkan haiwan *al-Jallālah* tersebut. Hal ini kerana makanan berkenaan adalah sebahagian daripada tabiat pemakanan ikan.⁴⁶ Lihat Rajah 4.3.1 (iv).

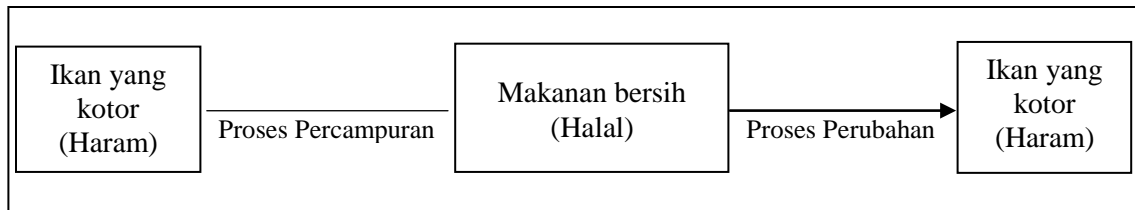
⁴³ Diwartakan oleh Jawatankuasa Perundangan Hukum Syara' Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur pada 3 Januari 2007. Begitu juga Jawatankuasa Perunding Hukum Syara' Negeri Selangor Darul Ehsan pada 25 Oktober 2007 dan Jemaah Ulama' Majlis Agama Islam Kelantan. [www.e-fatwa.gov.my/mufti/24 Mei 2008](http://www.e-fatwa.gov.my/mufti/24%20Mei%202008).

⁴⁴ Temu bual bersama Prof. Madya Dr. Anisah Ab Ghani pada 28 Mac 2006 di Jabatan Fiqh dan Usul, APIUM, jam 9.00 a.m.

⁴⁵ Surah al-Baqarah (2) : 173; al-Mā'idah (5) : 3; al-An'ām (6) : 145 dan al-Naḥl (16) : 115.

⁴⁶ Temu bual bersama Prof. Madya Dr. Muhammad Zainiy Uthman pada 19 Mei 2008, di USJ 21, Subang Jaya, jam 10.30 a.m.

Rajah 4.3.1 (iv) : Proses *Istihālah Fāsidah* berasaskan ternakan ikan yang diberi makanan bersumberkan khinzir



Rajah 4.3.1 (iv) menunjukkan proses *Istihālah Fāsidah* berasaskan ternakan ikan yang diberi makanan bersumberkan khinzir. Bahan asal iaitu ikan yang kotor, diberi makanan yang bersih dalam tempoh pengkuarantinan. Namun, tidak berlaku perubahan secara total. Bahan akhir yang terhasil menyebabkan ikan ini tetap haram.

4.3.1 (v) Ternakan Herbivor yang Diberi Makanan Karnivor

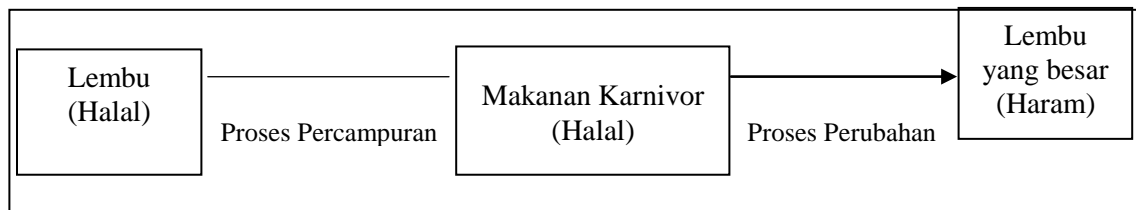
Selain haiwan *al-Jallālah* dalam industri penternakan, terdapat isu lain yang berhubungkait dengannya iaitu ternakan yang secara asasnya memakan makanan berasaskan rumput dan tumbuhan (herbivor) telah diberi makanan yang bersumberkan daging (karnivor). Lihat Jadual 4.3.1 (v).

Jadual 4.3.1 (v) Aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap ternakan herbivor yang diberi makanan karnivor

SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Ternakan herbivor seperti lembu dan kambing yang diberi makanan karnivor	<i>Istihālah Fāsidah</i> $H_1 + H_1 = H_2$	Bahan Asal	Lembu
		Agen Perubahan	Makanan karnivor
		Bahan akhir	Lembu yang besar

Jadual 4.3.1 (v) menunjukkan aplikasi *Istihālah Fāsīdah* terhadap ternakan herbivor seperti lembu dan kambing yang diberi makanan karnivor. Perubahan pemakanan ternakan tersebut telah menimbulkan implikasi yang negatif terhadap ternakan serta manusia. Kesannya timbul penyakit lembu gila atau *Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)*.⁴⁷ Penyakit ini boleh berjangkit kepada manusia. Justeru, walaupun lembu tersebut membesar dengan baik tetapi hakikatnya ia berpenyakit yang berbahaya.

Rajah 4.3.1 (v) : Proses *Istihālah Fāsīdah* terhadap ternakan herbivor yang diberi makanan karnivor



Rajah 4.3.1 (v) menunjukkan proses *Istihālah Fāsīdah* terhadap haiwan herbivor yang diberi makanan karnivor. Bahan asal iaitu lembu yang diberi makanan berasaskan daging mengalami proses tumbesaran yang cepat. Pengubahsuaian pemakanan tersebut menyebabkan timbulnya penyakit yang berisiko.⁴⁸ Proses perubahan ini bersifat haram kerana mengubah Sunnatullah. Justeru, bahan akhir yang terhasil menyebabkan haiwan ini haram.

⁴⁷ US Food and Drug Administration, www.fda.gov/ 24 Mei 2008

⁴⁸ Temu bual bersama Pn. Mariam Abd Latif, Naib Presiden, Halal Integriti, Halal Industry Development Corporation (HDC), pada 20 September 2009, di pejabat HDC, Bandar Utama, Petaling Jaya, Selangor, jam 12.00 p.m.

4.3.2 Produk Makanan yang Berasaskan Arak atau Alkohol

Arak (*khamr*) atau alkohol merupakan antara bahan yang diharamkan dalam Islam. Semua jenis minuman yang memabukkan yang dihasilkan daripada apa-apa juga bahan seperti perahan anggur,⁴⁹ nira, barli, beras, ubi kentang, jagung, gandum dan buah-buahan⁵⁰ atau biji-bijian yang lain dikategorikan sebagai arak. Bahan-bahan ini menyebabkan hilang kewarasan akal.⁵¹ Manakala alkohol ialah nama yang digunakan dalam kaedah saintifik kepada sebatian yang mempunyai kumpulan hidroksi (OH).

Secara asasnya, tidak semua alkohol memabukkan. Namun demikian, terdapat dua sebatian yang memberi kesan memabukkan daripada alkohol iaitu etanol dan metanol. Sumber kepada alkohol ialah kayu yang dikenali sebagai metil alkohol (metanol CH₃-OH) atau biji-bijian yang juga dikenali sebagai etil alkohol (etanol CH₃CH₂OH).⁵² Kebiasaannya, metanol tidak digunakan dalam minuman sebaliknya etanol digunakan sebagai campuran yang terdapat dalam minuman keras seperti bir (6%), wiski (35%) dan wain (10-20%).⁵³ Hal ini kerana metanol jika diambil dalam

⁴⁹ Majma' al-Lughah al-'Arabiyyah (2004), *al-Mu'jam al-Wasīṭ*, cet. 4, Mesir: Maktabah al-Syurūq al-Dauliyyah, hlm. 255; Sa'dī Abū Jayyib (1988), *al-Qāmūs al-Fiqhī: Lughatan wa Iṣṭilāḥan*, cet. 2, Damsyik: Dār al-Fikr, hlm. 123.

⁵⁰ Muḥammad Rawwās Qal'ahjī (1996), *Mu'jam Lughah al-Fuqahā'*, Beirut: Dār al-Nafā'is, hlm. 179.

⁵¹ Abū Bakr Muḥammad bin 'Abd Allāh Ibn al-'Arabī (t.t.), *Aḥkām al-Qur'ān*, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, hlm. 209.

⁵² Maynard A. Joslyn (1970), "Alcoholometry", dalam *Op. cit.*, hlm. 451.

⁵³ Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi (2001), *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam Dan Sains*, Kuala Lumpur: Utusan Publication and Distributors, hlm. 42-43.

kadar kuantiti yang sedikit, sudah boleh menyebabkan kemabukan apatah lagi dalam kadar yang tinggi sehingga membawa kematian.

Sebagai contoh, sebatian wain berkemungkinan mengandungi percampuran antara etanol dan metanol. Hal ini disebabkan metanol dapat terjana semasa proses *fermentation* (pemeraman) tersebut apabila bahan-bahan sebatian itu mengandungi peptin (sejenis polisakarida) di dalam *cell wall* (dinding) kulit buah dan seumpamanya. Namun begitu, lazimnya sebatian metanol tersebut adalah sangat sedikit iaitu sekitar 0.01%.⁵⁴

Pengharaman ini jelas di dalam firman Allah SWT:⁵⁵

يٰۤاَيُّهَا الَّذِيْنَ ءَامَنُوْا اِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْاَنْصَابُ وَالْاَزْلَمُ رِجْسٌ مِّنْ
عَمَلِ الشَّيْطٰنِ فَاَجْتَنِبُوْهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُوْنَ . اِنَّمَا يُرِيْدُ الشَّيْطٰنُ اَنْ
يُّوْقِعَ بَيْنَكُمْ الْعَدٰوَةَ وَالْبَغْضَاۗءَ فِى الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللّٰهِ
وَعَنِ الصَّلٰوةِ ۗ فَهَلْ اَنْتُمْ مُّنتَهَوْنَ

Ertinya:

Wahai orang-orang yang beriman, sesungguhnya (meminum) arak, berjudi, (berkorban untuk) berhala, bertenung nasib dengan panah adalah termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu agar kamu mendapat keuntungan. Sesungguhnya syaitan itu bermaksud hendak menimbulkan permusuhan dan kebencian di antara kamu lantaran (meminum) arak dan berjudi itu, dan menghalangi kamu

⁵⁴ Temu bual bersama En. Dzulkifly Mat Hashim pada 23 Jun 2008 di IPPH, jam 3.30-5.00 p.m.

⁵⁵ Surah al-Mā'idah (5) : 90-91.

dari mengingat Allah dan sembahyang. Maka berhentilah kamu (dari mengerjakan pekerjaan itu).

Terdapat banyak hadis Nabi SAW yang mengharamkan minuman arak. Di antaranya:⁵⁶

كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ وَمَنْ شَرِبَ الْخَمْرَ فِي الدُّنْيَا فَمَاتَ وَهُوَ يُدْمِنُهَا
لَمْ يَشْرَبْهَا فِي الْآخِرَةِ

Ertinya:

Setiap yang memabukkan adalah arak dan setiap memabukkan adalah haram. Barangsiapa yang meminum arak di dunia dan kemudiannya mati, dia tidak akan meminumnya di akhirat.

Selain itu, Rasulullah SAW juga telah melaknati semua perkara yang berkaitan dengan arak dalam sabdanya:⁵⁷

لَعَنَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي الْخَمْرِ عَشْرَةَ: عَاصِرَهَا وَمُعْتَصِرَهَا وَشَارِبَهَا
وَحَامِلَهَا وَالْمَحْمُولَةَ إِلَيْهِ وَسَاقِيَهَا وَبَائِعَهَا وَآكَلَ ثَمَنَهَا وَالْمُشْتَرِيَ لَهَا وَالْمُشْتَرَاةَ لَهُ

Ertinya:

Rasulullah SAW melaknat tentang arak sepuluh golongan iaitu yang memerahnya, yang diperah untuknya, yang meminumnya, yang membawanya, yang dibawa kepadanya, yang menuangkannya, yang menjualnya, yang memakan harganya, yang membelinya dan yang dibelikan untuknya.

⁵⁶ *Jāmi' al-Tirmidhī* dalam *Mawsū'ah al-Ḥadīth al-Syarīf al-Kutub al-Sittah* (2000), cet. 3, Riyāḍ: Dār al-Salām, no. hadis : 1861, hlm. 1840.

⁵⁷ *Ibid.*, no. hadis : 1295, hlm. 1781.

Terdapat dua jenis penggunaan arak atau alkohol, sama ada penggunaan dalaman (*internal*) atau penggunaan luaran (*external*). Hal ini kerana wujud perbezaan terhadap pengklasifikasian tersebut apabila bahan ini diproses dalam industri alkohol. Penggunaan dalaman atau *unnatured alcohol* (tidak dinyah-aslikan)⁵⁸ termasuklah sebagai bahan minuman atau bahan campuran. Para ulama telah berijma‘ tentang pengharaman meminum arak.⁵⁹ Al-Syīrāzī juga berpandangan pengambilan arak adalah haram jika tidak melibatkan keadaan dharurah.⁶⁰ Kedudukannya adalah najis sama seperti darah. Begitu juga pendapat ulama yang lain seperti Ḥanafī, Mālikī, Syāfi‘ī dan Ḥanbalī.⁶¹ Justeru, dari aspek penggunaan dalaman atau sebagai minuman, ulama bersepakat mengharamkannya.

Manakala penggunaan luaran atau *dinature alcohol* (dinyah-aslikan)⁶² pula melibatkan sapuan, semburan dan seumpamanya. Dalam keadaan ini, ulama berselisih pendapat kepada dua pandangan utama. Sebilangan ulama mengharuskan penggunaan luaran. Pandangan ini selaras dengan mereka yang berpendapat arak

⁵⁸ *Unnatured alcohol* atau *food drink alcohol* merupakan sebatian alkohol yang diproses dalam industri makanan tanpa melibatkan bahan tambahan lain yang bertujuan sebagai bahan pelarut dalam *ingredient* makanan.

⁵⁹ Yūsuf al-Qaraḍāwī (2006), (terj.) *Fikih Thaharah*, Jakarta Timur: Pustaka al-Kautsar, hlm. 38.

⁶⁰ Abū Ishāq Ibrāhīm bin ‘Alī ibn Yūsuf al-Fayrūz Ābādī al-Syīrāzī (1995), *al-Muhadhdhab fī Fiqh al-Imām al-Syāfi‘ī*, juz. 1, Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, hlm. 54.

⁶¹ Nazīh Ḥammād (2004), “al-Mawād al-Muḥarramah wa al-Najīsah fī al-Ghizā’ wa al-Dawā’ bayna al-Nazariyyah wa al-Taṭbīq”, (terj.) Basri Ibrahim, *Penggunaan Bahan-Bahan Yang Haram dan Najis di dalam Makanan dan Ubat-Ubatan*, Kuala Lumpur: Al-Hidayah Publishers, hlm. 58.

⁶² *Dinature alcohol* merupakan sebatian alkohol yang dinyah-aslikan dengan cara ditambah bahan-bahan lain supaya ia tidak sesuai untuk diminum atau *orally alcohol consumption*. Ia hanya digunakan untuk aktiviti perindustrian penghasilan makanan sahaja. Lihat Arnold E. Bender (1965), *Dictionary of Nutrition and Food Technology*, London: Butterworth & Co. Ltd., hlm. 6.

adalah suci. Ini kerana asal sesuatu bahan adalah suci sehingga terdapat dalil yang menunjukkan ianya najis.⁶³ Selain itu, pandangan ini disokong juga oleh Rabi'ah, al-Layth bin Sa'd, al-Muzani salah seorang ulama mazhab Syāfi'i berpandangan arak adalah suci melainkan jika untuk diminum.⁶⁴

Pendapat ini turut disokong dengan resolusi yang dikeluarkan oleh Nadwah Fiqh Perubatan.⁶⁵

Bahan alkohol tidak bersifat najis dari segi Syarak...Oleh itu tidak menjadi kesalahan untuk menggunakan alkohol dari sudut perubatan sebagai bahan pencuci kulit, kecederaan, ubat-ubatan dan pembunuh kuman. Begitu juga dengan penggunaan minyak wangi.

Pandangan kedua pula berpendapat penggunaan luaran turut haram disebabkan sifat arak yang najis. Menurut Imam al-Nawāwī, arak adalah tidak suci atau haram penggunaannya walaupun bersifat luaran.⁶⁶ Pendapat ini selari dengan pandangan Imam al-Ghazālī dengan menyatakan pengharaman alkohol atau arak adalah secara mutlak sama ada dalaman atau luaran.⁶⁷

⁶³ Ibn Taymiyyah (2005), *Op. cit.*, hlm.

⁶⁴ *Ibid.*; Nazīh Ḥammād (2004), *Op. cit.*, hlm. 61-62 dan 65-66.

⁶⁵ Dinukilkan daripada Nazīh Ḥammād. Lihat *Ibid.*, hlm. 77.

Nadwah Fiqh Perubatan kali kelapan anjuran Pertubuhan Ilmu-Ilmu Perubatan Islam yang berlangsung di Kuwait dari 22-24hb Mei 1995.

⁶⁶ Al-Qaraḍāwī (2006), *Op. cit.*, hlm. 41.

⁶⁷ Al-Ghazālī (2000), *Op. cit.*, hlm.160.

Selain pandangan ulama yang bervariasi tersebut, beberapa fatwa telah diputuskan oleh Majlis Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan berhubung dengan penggunaan alkohol, iaitu:

- i. Setiap minuman arak mengandungi alkohol tetapi bukan semua alkohol itu daripada arak. Alkohol daripada proses pembuatan arak hukumnya haram dan najis tetapi alkohol yang dibuat bukan melalui proses pembuatan arak hukumnya tidak najis tetapi haram dimakan. Berdasarkan keputusan ini, pembuatan *mousy* dan *malt extract* adalah haram.
- ii. Minuman ringan yang dibuat sama caranya dengan buat arak sama ada mengandungi sedikit alkohol atau alkoholnya disulingkan adalah haram diminum.
- iii. Minuman ringan yang dibuat bukan untuk dijadikan arak atau bahan yang memabuk dan tidak sama caranya dengan proses arak adalah halal.
- iv. Tapai halal dimakan.
- v. Alkohol yang terjadi secara sampingan dalam proses pembuatan makanan tidak najis dan boleh dimakan.
- vi. Ubat-ubatan dan pewangi yang mengandungi alkohol hukumnya harus dan dimaafkan.⁶⁸
- vii. Kordial yang mengandungi bahan perasa (*flavour*) yang dimasukkan alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus (boleh) digunakan untuk tujuan minuman sekiranya:

⁶⁸ Muzakarah Majlis Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan yang telah diadakan di Ipoh pada 11-14 April 1984.

- a) Alkohol itu bukan dihasilkan daripada proses pembuatan arak.
- b) Bahawa kuantiti alkohol dalam perasa itu adalah sedikit iaitu tidak memabukkan.⁶⁹

Dalam industri pemprosesan makanan, alkohol merupakan di antara bahan pelarut yang penting selain air. Ia banyak digunakan sebagai perasa tambahan dalam makanan seperti kek, masakan makanan laut dan seumpamanya.⁷⁰ Dalam penghasilan perasa makanan, bahan yang dipanggil sebagai minyak *essential* dilarutkan dalam alkohol dengan tujuan supaya tahan lebih lama serta mampu mengekalkan bauannya.⁷¹ Selain itu, dalam penghasilan produk makanan seperti kek biasanya ia disapu atau dicampur untuk menghasilkan kek yang lebih bermutu. Begitu juga dalam industri penternakan, alkohol juga digunakan untuk menambah kualiti daging. Contohnya, lembu Kobe.⁷²

⁶⁹ Muzakarah Majlis Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan kali ke 22 pada 24 November 1988. Lihat [www.e-fatwa.gov.my/JAKIM/24 Mei 2008](http://www.e-fatwa.gov.my/JAKIM/24%20Mei%202008).

⁷⁰ Maynard A. Joslyn (1963), "Alcoholometry", *Op. cit.*, hlm. 448-449.

⁷¹ Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Op. cit.*, hlm. 175.

⁷² Ia diberi minum sake, diperdengarkan muzik dan dinamakan sebagai *Wagyu*. Lihat Jabatan Perkhidmatan Haiwan Negeri Perak (2006), "Daging Kobe Gred Dunia Keluaran Malaysia", www.jphpk.gov.my.

4.3.2 (i) Kek yang disapu atau dicampur dengan wain

Dalam penghasilan kek, terdapat wain⁷³ yang disapu atau dicampur pada doh asalnya. Percampuran ini berlaku sama ada secara *internal* atau *external* pada kandungan asal doh tersebut. Untuk pemerhatian lebih lanjut, lihat Jadual 4.3.2 (i).

Jadual 4.3.2 (i) : Aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap kek yang disapu atau dicampur dengan wain

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Arak atau Alkohol	Kek yang disapu dengan wain	<i>Istihālah Fāsidah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan kek
			Agen Perubahan	Wain
			Bahan akhir	Kek yang cantik dan berkilat
	Kek yang dicampur dengan wain	<i>Istihālah Fāsidah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan kek
			Agen Perubahan	Wain
			Bahan akhir	Kek yang berkualiti

Jadual 4.3.2 (i) menunjukkan aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap kek yang disapu atau dicampur dengan wain. Secara asasnya kek adalah halal untuk dimakan. Tidak timbul persoalan keraguan sekiranya bahan penyediaan kek tersebut bersumberkan bahan yang halal. Namun begitu, jika kek tersebut disapu dengan wain yang bertujuan mencantikkan permukaan kek agar lebih lembut dan berkilat (*shining*), timbul beberapa persoalan dari segi status halal dan haram kek tersebut untuk dimakan. Begitu juga, peratusan kandungan wain yang disapu ke atas kek

⁷³ Kandungan alkohol dalam wain berbeza mengikut jenis. Julatnya di antara 6 hingga 21%.

tersebut masih kekal ataupun tidak. Jika kekal adakah ia menjejaskan kriteria halal pada bahan asal tersebut iaitu kek.

Para ulama bersepakat tentang pengharaman penggunaan wain untuk penggunaan dalaman ataupun makanan sama ada dalam kuantiti yang banyak atau sedikit. Pada dasarnya sifat wain akan meruwap (*evaporated*) apabila terdedah kepada cahaya dan suhu pemanasan. Selepas berlaku proses pemeruwapan, kuantiti wain yang disapu tersejat dan berubah daripada kandungan asalnya. Dalam hal ini, sifat wain yang najis masih bersisa (*residue*) dipermukaan kek.⁷⁴ Walaupun berlaku proses perubahan terhadap kek yang disapu wain tersebut, ia dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*.⁷⁵ Ini kerana penggunaan wain dalam kuantiti yang banyak haram, maka dalam kuantiti yang sedikit pun tetap haram. Pandangan ini selaras dengan kaedah fiqh:

ما أسكر كثيره فقليله حرام

Ertinya:

Setiap penggunaan banyak yang memabukkan, yang sedikit juga adalah haram.

⁷⁴ Temu bual bersama Prof. Dr. Yaakob Che Man pada 20 Mei 2008 di IPPH, UPM, Serdang, jam 10 a.m. – 12.00 p.m.

⁷⁵ Terdapat pandangan sarjana menyatakan ianya adalah *Istihālah Ṣaḥīḥah*. Lihat lebih lanjut dalam Yayan Sopyan (2007), “Khamar Sebagai Bahan Campuran Dalam Makanan”, dalam *Ahkam : Jurnal Ilmu-ilmu Syariah dan Hukum*, vol. 9, Jakarta: Fakulti Syariah dan Hukum, Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah, hlm. 84.

Kaedah ini disandarkan kepada hadis Nabi SAW:⁷⁶

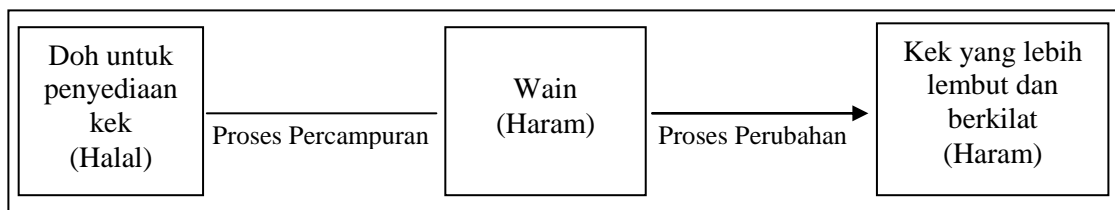
كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ مَا أَسْكَرَ كَثِيرُهُ فَفَلَيْلُهُ حَرَامٌ

Ertinya:

Setiap yang memabukkan adalah arak, setiap penggunaan banyak yang memabukkan, yang sedikit juga adalah haram.

Selain sapuan ke atas permukaan kek, wain turut digunakan dan dicampurkan dalam adunan doh. Dalam keadaan ini, wain yang dicampur telah melarut dan berperanan sebagai agen perasa serta penstabil makanan. Hasil perubahan ini turut dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Ini kerana kandungan wain masih tinggi. Proses *Istihālah Fāsīdah* ini dapat dilihat dalam Rajah 4.3.2 (i) berikut:

Rajah 4.3.2 (i) : Proses *Istihālah Fāsīdah* dalam kek yang disapu atau dicampur dengan wain



Rajah 4.3.2 (i) menunjukkan proses *Istihālah Fāsīdah* dalam kek yang disapu atau dicampur dengan wain. Doh sebagai bahan asal telah disapu atau dicampur dengan wain dalam kuantiti yang tertentu bertujuan mencantikkan dan mengelokkan tekstur kek tersebut. Sifat wain sebagai agen pengilat dan pelembut yang meruap menyebabkan ianya tersejat daripada doh asal. Walaupun begitu, masih terdapat sisa

⁷⁶ Abū Bakr Aḥmad bin al-Ḥusayn bin ‘Alī al-Bayhaqī (t.t.), *Sunan al-Kubrā*, Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, juz. 8, no. hadis : 17393, hlm. 514.

wain pada kek tersebut.⁷⁷ Menurut pandangan En. Dzulkifly, kajian yang telah dijalankan oleh USDA (*United State Dietetic Association*) menunjukkan *residue* sebatian alkohol dalam kek atau makanan yang telah dimasak di dalam oven sehingga suhu 200-250° C untuk 2 1/2 jam masih kekal dengan kandungan 15%.⁷⁸ Bahan asal masih ada walaupun ia tidak menyebabkan mabuk sewaktu dimakan. Oleh yang demikian, bahan akhir yang dihasilkan adalah kek yang lebih baik tetapi mempunyai elemen haram. Justeru, bahan tersebut adalah haram.

4.3.2 (ii) Lembu Kobe

Dalam industri penternakan, alkohol juga turut digunakan sebagai bahan tambah dalam menu ternakan seperti lembu Kobe. Bahan ini berperanan untuk menambah kualiti daging ternakan dan ia diberi minum secara berkala. Lihat Jadual 4.3.2 (ii).

Jadual 4.3.2 (ii) : Aplikasi *Istihālah Fāsīdah* terhadap lembu Kobe yang diberi minuman arak atau alkohol

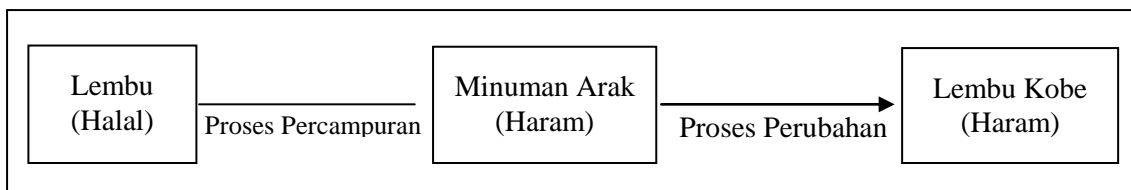
KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Arak atau Alkohol	Lembu Kobe	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Lembu
			Agen Perubahan	Minuman arak
			Bahan akhir	Lembu Kobe

⁷⁷ Temu bual bersama En. Dzulkifly Mat Hashim pada 23 Jun 2008 di IPPH, jam 3.30-5.00 p.m.

⁷⁸ Eleese Cunningham RD dan Wendy Marcason RD (2002), "Does Alcohol Used in Cooking Burn Off Completely?", *Journal of The American Dietetic Association*, vol. 102, issue 4, hlm. 536. Lihat juga J. Augustin *et al.* (1992), "Alcohol Retention in Food Preparation", *Journal American Dietetic Association*, vol. 92, hlm. 486-488.

Jadual 4.3.2 (ii) menunjukkan aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap lembu Kobe yang diberi minuman alkohol. Pada asasnya, lembu adalah haiwan yang halal dimakan. Namun begitu, apabila diberi minuman atau makanan yang mengandungi elemen dilarang oleh syarak seperti arak, berlaku proses perubahan menjadi haram disebabkan berlaku *contamination* tersebut. Lihat Rajah 4.3.2 (ii).

Rajah 4.3.2 (ii) : Proses *Istihālah Fāsidah* terhadap lembu Kobe



Rajah 4.3.2 (ii) merujuk kepada proses *Istihālah Fāsidah* terhadap lembu Kobe. Lembu sebagai bahan asal yang suci telah bercampur dengan arak yang haram sebagai agen perubahan. Proses perubahan ini menghasilkan bahan akhir yang juga haram. Justeru, lembu yang diberi makanan kotor secara konsisten ini menyebabkan ia diklasifikasikan sebagai haiwan *al-Jallālah*.

4.3.3 Produk Makanan yang Berasaskan Darah Haiwan

Darah merupakan cecair merah yang mengalir dalam urat darah.⁷⁹ Ia dikategorikan sebagai najis dan mendatangkan kemudharatan.⁸⁰ Ini kerana

⁷⁹ Muḥammad Rawwās Qal‘ahjī (1996), *Op. cit.*, hlm. 187.

⁸⁰ Aḥmad Muṣṭafā al-Marāghī (1946), *Tafsīr al-Marāghī*, Mesir: Syarikah Maktabah wa Maṭba‘ah Muṣṭafā al-Ḥalabī, juz. 1, hlm. 49.

pengharamannya telah jelas di dalam al-Qur'ān dan al-Sunnah.⁸¹ Firman Allah SWT:⁸²

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ^ج فَمَنْ أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Ertinya:

Katakanlah: Tiadalah Aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai atau darah yang mengalir atau daging babi. Ini kerana sesungguhnya semua itu kotor atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah. Barangsiapa yang dalam keadaan terpaksa, sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas. Maka sesungguhnya Tuhanmu Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Secara umumnya, ulama secara ijma' telah mengharamkan darah yang mengalir kerana ia najis.⁸³ Pengharaman ini tidak termasuk darah haiwan air seperti ikan, jantung, limpa dan hati serta sumber darah yang berada dalam saraf binatang

⁸¹ Surah al-Baqarah (1) : 173; al-Naḥl (16) : 175 dan al-Mā'idah (5) : 3.

⁸² Surah al-An'ām (6) : 145.

⁸³ Abū Muḥammad 'Abd al-Ḥaqq bin Ghālib bin 'Aṭīyyah al-Andalusī (t.t.), *al-Muḥarrar al-Wajīz fī Tafsīr al-Kitāb al-'Azīz*, juz. 1, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, hlm. 240; 'Abd al-Raḥmān bin Muḥammad Makhlūf Abī Zaid al-Tha'ālabī (t.t.), *al-Jawāhir al-Ḥisān fī Tafsīr al-Qur'ān*, juz. 1, Beirut: Dār al-'Iḥyā' al-Turāth al-'Arabī, hlm. 358.

selepas ia disembelih selama mana ia tidak mengalir⁸⁴ dan darah yang masih kekal selepas dibasuh. Namun para ulama berselisih mengenai kadar yang dimaafkan.⁸⁵

Walaupun begitu, terdapat satu pandangan yang tidak kuat menyatakan darah yang mengalir adalah bersih dan tidak ada yang menunjukkan ianya najis jika digunakan secara luaran.⁸⁶ Ayat al-Qur'ān tentang darah yang mengalir adalah untuk menerangkan halal dan haram bukan suci dan najis. Ini berdasarkan *athar* Muḥammad bin Sīrīn daripada Yaḥyā al-Jazār.⁸⁷

صَلَّى ابْنُ مَسْعُودٍ وَعَلَى بَطْنِهِ فَرَثٌ وَدَمٌ مِنْ جَزُورٍ نَحَرَهَا وَ لَمْ يَتَوَضَّأْ

Ertinya:

Ibn Mas'ūd bersembahyang dalam keadaan perutnya terdapat najis binatang (pakaian) dan darah dari sembelihan korban dan tidak berwudhu kembali.

Dalam huraian yang lebih lanjut, menurut pandangan mazhab Mālikī dan Syāfi'ī, darah yang mengalir daripada ikan, lalat dan kutu anjing adalah haram. Imam al-Ghazālī juga berpandangan sama.⁸⁸ Namun begitu, Imam Ḥanafī dan Ibn 'Arabī daripada kalangan mazhab Mālikī tidak menajiskan darah yang keluar daripada badan

⁸⁴ Wahbah al-Zuhaylī, (1984), *al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuh*, Damsyik: Dār al-Fikr, hlm. 132.

⁸⁵ Sa'īd Ḥawwā (1994), *al-Asās fī al-Sunnah wa Fiqhīhā*, jilid 1, Mesir: Dār al-Salām, hlm. 303.

⁸⁶ Muḥammad Ṣubḥī bin Ḥallāq (2007), *al-Lubāb fī Fiqh al-Sunnah wa al-Kitāb*, al-Imārāt : Maktabah al-Ṣaḥābah, hlm. 47.

⁸⁷ Al-Ṭabrānī (t.t.), *Mu'jam al-Kabīr*, jilid 9, no. hadis : 9219, (t.t.p.) : (t.t.), hlm. 284.

⁸⁸ Al-Ghazālī (2000), *Op. cit.*, hlm. 140.

ikan. Mereka berpendapat ia bukan darah, tetapi bahan lembapan. Oleh itu ia dihukum bersih.⁸⁹ Perselisihan pandangan mereka selari dengan pengkategorian darah ikan termasuk dalam pengharaman darah secara umum. Golongan yang memasukkan darah ikan sebahagian daripada keumumannya, ia adalah haram. Sebaliknya golongan yang tidak memasukkannya, ia dikategorikan sebagai halal.⁹⁰

Namun begitu, timbul isu apabila darah banyak digunakan dalam pelbagai jenis makanan yang diproses. Ini kerana, sumber tersebut mudah diperolehi daripada rumah sembelihan dan dikitar semula sebagai agen tambahan dalam makanan.

4.3.3 (i) Penggunaan enzim transglutaminase dan serbuk plasma bersumberkan darah

Enzim transglutaminase dan serbuk plasma adalah di antara bahan penambah makanan (*additive food*) yang bersumberkan daripada darah. Ini kerana enzim transglutaminase mempunyai kemampuan melarut dan mengemulsi yang tinggi, kelikatan yang rendah serta kemampuan untuk membentuk gel-gel yang kuat, mudah melentur serta dapat mengekalkan ciri-ciri tersebut. Selain itu, ia boleh menambah tekstur dalam produk makanan diproses seperti daging dan ikan.

⁸⁹ Muḥammad ibn Aḥmad ibn ‘Arafāh al-Dusūqī (1980), *Hāsiyah al-Dusūqī ‘alā Syarḥ al-Kabīr*, jilid 1, Kaherah: Dār Iḥyā’ al-Kutub al-‘Arabiyyah, hlm. 157; 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, hlm. 21-22.

⁹⁰ Abū al-Walīd Muḥammad bin Aḥmad Ibn Rusyd (1995), *Bidāyah al-Mujtahid wa Nihāyah al-Muqtaṣid*, juz. 1, Beirut: Dār al-Fikr, hlm. 68.

Manakala penggunaan protein plasma darah bersumberkan bekalan darah dari rumah sembelihan diempar (*centrifuged*) untuk menyingkirkan platelet darah (yang memberikan warna merah kepada darah). Seterusnya yang tinggal adalah plasma darah iaitu cecair berwarna kuning air yang kemudiannya dikeringkan secara semburan dan digunakan sebagai sumber protein.⁹¹ Sumber darah ini datangnya daripada haiwan seperti lembu, kambing dan sebagainya. Status penggunaan bahan bersumberkan darah ini dapat dilihat dalam Jadual 4.3.3 (i).

Jadual 4.3.3 (i) : Aplikasi *Istihālah Fāsidad* terhadap penggunaan enzim transglutaminase dan serbuk plasma bersumberkan darah

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Darah	Penggunaan enzim transglutaminase daripada darah haiwan	<i>Istihālah Fāsidad</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh penyediaan makanan
			Agen Perubahan	Enzim transglutaminase berasaskan darah haiwan
			Bahan akhir	Yogurt serta keju yang berkualiti
	Serbuk plasma darah dalam pelbagai jenis makanan seperti burger, sosej, bebola ikan dan yogurt	<i>Istihālah Fāsidad</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh penyediaan makanan
			Agen Perubahan	Serbuk plasma darah
			Bahan akhir	Produk makanan yang lebih baik

Jadual 4.3.3 (i) menunjukkan aplikasi *Istihālah Fāsidad* terhadap penggunaan enzim transglutaminase dan serbuk plasma bersumberkan darah. Secara umumnya,

⁹¹ Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Op. cit.*, hlm. 154.

kedua-dua bahan ini banyak digunakan dalam penghasilan makanan seperti bebola ikan, sosej, keju, yogurt dan sebagainya. Nama komersial bagi produk seumpamanya ialah *Surimi*. Pada dasarnya, surimi dihasilkan daripada renciah isi ikan. Namun oleh kerana tahap kekentalannya yang rendah, isi ikan tersebut kekurangan untuk mengental. Disebabkan kekurangan ini, pengusaha industri mencampurkannya dengan bahan pengental berasaskan serbuk protein plasma darah atau enzim transglutaminase.

Secara asasnya, terdapat beberapa pandangan berhubung penggunaan enzim dan serbuk ini. Jumhur menegaskan penggunaan darah adalah haram secara mutlak sama ada sedikit atau banyak dan ia tetap dikira sebagai najis. Ia selari dengan pengharaman darah secara umum. Menurut Dr. Muhammad Zainiy Uthman, harus menggunakan sebahagian daripada elemen darah contohnya enzim, plasma (*platelet*), sel darah putih atau merah dan sebagainya. Ini kerana ia bukan keseluruhan darah yang dimaksudkan oleh naṣṣ al-Qur’ān dan al-Sunnah.⁹² Walaupun begitu, pandangan jumhur lebih kuat dan diterima. Ini selaras dengan kaedah fiqh:⁹³

إذا اجتمع الحلال والحرام أو المبيح والمحرم غلب جانب الحرام

Ertinya:

Apabila bercampur di antara halal dan haram atau harus dan haram, dilebihkan haram.

⁹² Temu bual bersama Prof. Madya Dr. Muhammad Zainiy Uthman pada 19 Mei 2008, di USJ 21, Subang Jaya, jam 10.30 a.m.

⁹³ Jalāl al-Dīn ‘Abd al-Raḥmān al-Suyūṭī (1959), *al-Asybah wa al-Nazā’ir fī Qawā’id wa Furū’i al-Syāfi’iyyah*, jilid 1, Mesir: Syarikah Maktabah wa Maṭba’ah Muṣṭafā al-Bābī al-Ḥalabī, hlm. 105; Abū ‘Abd Allāh Badr al-Dīn Muḥammad bin Bahādir bin ‘Abd Allāh al-Zarkasyī (2000), *al-Manthūr fī al-Qawā’id Fiqh Syāfi’ī*, juz. 1, Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, hlm. 50.

Ia disandarkan pada hadis Nabi SAW:⁹⁴

مَا اجْتَمَعَ الْحَلَالُ وَالْحَرَامَ إِلَّا غَلِبَ الْحَرَامَ الْحَلَالَ

Ertinya:

Apabila bercampur di antara halal dan haram, dilebihkan haram ke atas halal.

Nabi SAW turut bersabda:⁹⁵

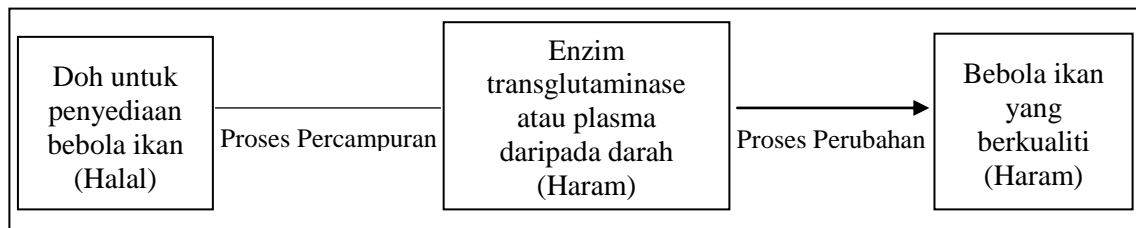
الْحَرَامُ لَا يُحَرِّمُ الْحَلَالَ

Ertinya:

Haram tidak boleh mengharamkan sesuatu yang halal.

Justeru, penggunaan enzim transglutaminase dan plasma bersumberkan darah adalah haram dan dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsidah*. Ini dapat dilihat dalam Rajah 4.3.3 (i).

Rajah 4.3.3 (i) : Proses *Istihālah Fāsidah* terhadap bebola ikan yang berasaskan enzim transglutaminase dan plasma daripada darah



⁹⁴ Hadis ini adalah *dha'if* dan *munqati'*. Namun, kaedahnya tetap sah untuk diaplikasikan. Lihat lebih lanjut dalam Muḥammad Ṣadqī bin Aḥmad al-Burnū (2004), *Mawsū'ah al-Qawā'id al-Fiqhiyyah*, juz. 9, Beirut: Mu'assasah al-Risālah, hlm. 33.

⁹⁵ Diriwayatkan oleh Ibn Mājah (2000), *Sunan Ibn Mājah*, kitab al-nikāḥ, bab lā yuharrimu al-harām al-ḥalāl, no. hadis 2015, dalam *Mawsū'ah al-Hadīth al-Syarīf al-Kutub al-Sittah*, cet. 3, Arab Saudi: Dār al-Salām, hlm. 2597.

Rajah 4.3.3 (i) menunjukkan proses *Istihālah Fāsīdah* dalam penghasilan bebola ikan berasaskan enzim transglutaminase dan plasma daripada darah. Bahan asal iaitu doh untuk penyediaan bebola ikan telah bercampur dengan agen penambahan makanan yang haram seperti enzim transglutaminase atau plasma daripada darah. Seterusnya percampuran tersebut menyebabkan berlaku proses perubahan terhadap bahan asal sehingga menghasilkan bahan akhir iaitu bebola ikan yang lebih bermutu. Namun begitu, perubahan tersebut *fāsīd* apabila elemen haram daripada darah tersebut masih wujud pada bahan akhir tersebut. *Istihālah Fāsīdah* ini juga diaplikasikan terhadap produk-produk makanan lain yang bersumberkan darah dan bahagiannya.

4.3.3 (ii) Penggunaan enzim transglutaminase rekombinan

Dengan perkembangan bioteknologi, terdapat alternatif yang lain untuk menggantikan enzim transglutaminase yang bersumberkan darah iaitu berasaskan teknologi rekombinan. Secara umumnya, enzim rekombinan ialah enzim asing yang bukan berasal daripada organisma. Enzim tersebut boleh diwujudkan dengan memindahkan gen yang mengkodkan enzim asing daripada sesuatu organisma asal kepada gen organisma berlainan jenis. Ia juga menghasilkan enzim asing yang berfungsi di dalam organisma baru.⁹⁶ Proses ini memainkan peranan yang sama

⁹⁶ Tan Chon Seng, “Jadikan Halal: Menggantikan Enzim Transglutaminase daripada Darah Binatang Melalui Teknologi Rekombinan”, dalam *Agromedia*, bil. 21, hlm. 11.

Temu bual bersama Dr. Tan Chong Seng, Pegawai Penyelidik MARDI, Pusat Penyelidikan Bioteknologi pada 25 Februari 2008 di MARDI, Serdang, Selangor.

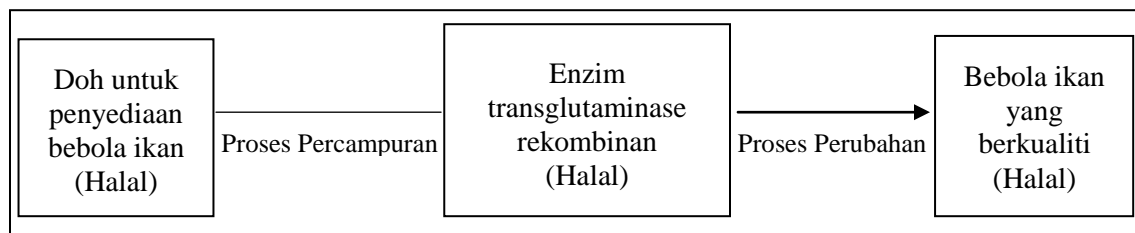
dengan enzim transglutaminase yang asal sebagai agen pengenyal. Ia dikategorikan sebagai *Istihālah Ṣaḥīḥah*. Pengaplikasian ini dapat dilihat dalam Jadual 4.3.3 (ii).

Jadual 4.3.3 (ii) : Aplikasi *Istihālah Ṣaḥīḥah* terhadap produk makanan yang bersumberkan enzim transglutaminase rekombinan

SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Penggunaan enzim transglutaminase berasaskan teknologi rekombinan	<i>Istihālah Ṣaḥīḥah</i> $H_1 + H_1 = H_1$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan
		Agen Perubahan	Enzim transglutaminase rekombinan
		Bahan akhir	Bebola ikan yang kenyal dan kental

Jadual 4.3.3 (ii) menunjukkan aplikasi *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan penggunaan enzim rekombinan. Pada dasarnya, enzim transglutaminase rekombinan ini mempunyai peranan yang sama seperti enzim transglutaminase dalam darah. Ia juga digunakan terhadap penghasilan produk makanan seperti bebola ikan, sosej, keju dan seumpamanya. Proses *Istihālah* ini dapat dilihat dalam Rajah 4.3.3 (ii).

Rajah 4.3.3 (ii) : Proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan enzim transglutaminase rekombinan



Rajah 4.3.3 (ii) menunjukkan proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* berasaskan percampuran dengan enzim transglutaminase rekombinan. Ia dikategorikan sebagai halal kerana bahan asalnya iaitu doh penyediaan bebola ikan telah bercampur dengan enzim tersebut dan berubah menjadi bahan akhir, bebola ikan yang halal.

4.3.4 Produk Makanan yang Berasaskan Sumber Daripada Manusia

Dalam penghasilan produk makanan, sumber berasaskan manusia biasanya digunakan sebagai bahan tambahan. Di antara sumber yang digunakan ialah ekstrak daripada kolagen, uri,⁹⁷ janin, air tetuban, sebatian *Hidroklorida Lecithin* yang diperolehi daripada rambut dan sebagainya.

Penggunaannya sebagai ramuan tambahan menimbulkan persoalan hukum terutama kepada pengguna Muslim. Secara umumnya, terdapat dua pandangan berhubung sumber berasaskan manusia. Pertama, ulama berijma[‘] haram menggunakan organ utama manusia seperti jantung, hati, kulit, daging dan seumpamanya sebagai sumber atau bahan makanan. Ini kerana anggota manusia tersebut diklasifikasikan sebagai bahan yang dihormati hatta dalam keadaan dharurah sekalipun tidak dibenarkan untuk memanfaatkannya. Kedua, ulama berselisih

⁹⁷ Misalnya sebuah hospital kerajaan di Britain dikesan menjual uri bayi daripada wanita baru bersalin untuk digunakan dalam penghasilan krim pencegahan kedutaan dan syampu. Pengambilan uri bayi tersebut dijual kepada kepada sebuah syarikat biokimia yang terletak berhampiran, Sigma-Aldrich. Syarikat tersebut mengeluarkan protein bernilai tinggi daripada uri dan kemudiannya menjual kepada saintis kosmetik. Lihat *Berita Harian*, pada 20 Mei 2008, hlm. 19.

pendapat berkenaan dengan bahan yang bersumberkan manusia seperti uri, air tetuban, rambut, kuku dan seumpamanya. Sebilangan mereka menyucikannya atau mengharuskan penggunaannya kerana ia bukan sebahagian organ manusia.⁹⁸ Ketiadaannya tidak menjejaskan fungsi anggota badan manusia. Sebagai contoh dalam persoalan rambut. Rambut tidak dianggap sebagai organ manusia kerana ia apabila terpisah daripada badan manusia tidak menyakitkan malah boleh gugur dan dapat tumbuh kembali. Juhur ulama berpandangan rambut adalah suci.⁹⁹ Statusnya yang suci berasaskan dengan hadis Nabi SAW:¹⁰⁰

لَمَّا رَمَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الْجَمْرَةَ نَحَرَ نُسُكَهُ ثُمَّ نَاولَ الْحَالِقَ شِقَّهُ
 الْأَيْمَنَ فَحَلَقَهُ فَأَعْطَاهُ أَبُو طَلْحَةَ، ثُمَّ نَاولَهُ شِقَّهُ الْأَيْسَرَ فَحَلَقَهُ فَقَالَ : اقسِمُهُ بَيْنَ
 النَّاسِ

Ertinya:

Tatkala Rasulullah SAW selesai melontar jamrah, Baginda menyembelih korban. Kemudiannya pencukur rambut mencukur bahagian kanan kepala Baginda lalu memberikannya kepada Abū Ṭalḥah dan kemudian mencukur bahagian kirinya seraya Baginda bersabda : “Bahagikan sesama manusia”.

Hadis ini dijadikan asas kepada hukum rambut manusia yang suci. Rasulullah SAW memerintahkan Abū Ṭalḥah untuk mengagihkan rambutnya kepada orang

⁹⁸ Abū Muḥammad ‘Abd Allāh bin Aḥmad bin Muḥammad bin Qudāmah (1997), *al-Kāfī*, juz. 1, Qāhirah: Hajr li al-Ṭibā‘ah wa al-Nasyr wa al-Tawzī‘ wa al-I‘lān, hlm. 43.

⁹⁹ Al-Mubārakfūrī (1979), *Op. cit.*, hlm. 659.

¹⁰⁰ *Jāmi’ al-Tirmidhī* dalam *Mawsū‘ah al-Ḥadīth al-Syarīf al-Kutub al-Sittah* (2000), cet. 3, Riyāḍ: Dār al-Salām, no. hadis : 912, hlm. 1738.

ramai. Sekiranya rambut adalah najis, nescaya Rasulullah SAW tidak menyuruh Abū Ṭalḥah berbuat demikian. Selain itu, rambut yang terpisah daripada manusia adalah bebas daripada tempat tumbuhnya yang terdiri daripada lemak. Justeru ia bersifat suci.¹⁰¹

Manakala, sebilangan ulama yang lain seperti al-Syāfi‘ī¹⁰² tetap mengharamkannya atas dasar kehormatan manusia dan ia merupakan sebahagian daripada anggota manusia.¹⁰³ Pandangan ini selari dengan firman Allah SWT tentang manusia diciptakan dengan penuh kehormatan dan kemuliaan:¹⁰⁴

وَلَقَدْ كَرَّمْنَا بَنِي آدَمَ وَحَمَلْنَاهُمْ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ وَرَزَقْنَاهُمْ مِنْ
الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ عَلَى كَثِيرٍ مِّمَّنْ خَلَقْنَا تَفْضِيلًا ﴿٧٠﴾

Ertinya:

Dan sesungguhnya telah kami muliakan anak-anak Adam, kami angkut mereka di daratan dan di lautan, kami beri mereka rezeki daripada yang baik-baik dan kami lebihkan mereka dengan kelebihan yang sempurna atas kebanyakan makhluk yang telah kami ciptakan.

¹⁰¹ Temu bual bersama Prof. Madya Dr. Muhammad Zainiy Uthman pada 19 Mei 2008, di USJ 21, Subang Jaya, jam 10.30 a.m.

¹⁰² Terdapat dua pandangan dalam mazhab Syāfi‘ī berhubung status rambut manusia. Pertama, najis. Kedua, tidak najis kerana kemuliaan manusia. Lihat Abū Zakariyā Muḥy al-Dīn Syaraf al-Nawāwī (1994), *Kitāb al-Majmū’ Syarḥ al-Muhadhdhab al-Syirāzī*, juz. 1, Jeddah: Maktabah al-Irsyād, hlm. 285.

¹⁰³ Abū Ishāq Ibrāhīm bin ‘Alī ibn Yūsuf al-Fayrūz Ābādī al-Syirāzī (1995), *al-Muhadhdhab fī Fiqh al-Imām al-Syāfi‘ī*, juz. 1, Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, hlm. 28.

¹⁰⁴ Surah al-Isrā’ (17) : 70.

Mengulas ayat tersebut, Ibn Kathīr menyatakan bahawa kehormatan itu termasuklah penciptaan manusia dalam bentuk yang baik, paling sempurna¹⁰⁵ serta berbeza dari haiwan dan boleh bertutur.¹⁰⁶

Sehubungan dengan itu, organ manusia atau sumber berasaskannya adalah haram. Walaupun rambut adalah suci dari segi fizikalnya, namun untuk digunakan sebagai sumber bahan tambah dalam penghasilan produk makanan ataupun penggunaan secara dalaman adalah haram.

4.3.4 (i) Penggunaan Sebatian *Lecithin* Daripada Rambut Manusia

Secara asasnya, *Lecithin* merupakan sejenis asid amino yang lazimnya digunakan dalam makanan seperti biskut, kerak pizza, donut dan makanan bakar yang lain, ubatan dan kosmetik. Misalnya dalam pembuatan roti, ia berfungsi sebagai agen pengurangan tempoh adunan doh, menghentikan pengecutan kerak piza selepas dinipiskan serta menjadikan doh tidak mudah melekat. Selain itu, ia juga berperanan sebagai bahan perisa berdaging seperti ayam dan lembu. Berdasarkan Jadual Kesebelas Peraturan Makanan 1985, penggunaan *Lecithin* dalam makanan dibenarkan di Malaysia yang mana bahan ini dibenarkan dalam penghasilan roti sebagai tepung

¹⁰⁵ Abū al-Fidā' Ismā'īl bin 'Umar bin Kathīr (2004), *Tafsīr al-Qur'ān al-'Azīm*, jilid 3, Riyāḍ: Dār al-Salām, hlm. 1678.

¹⁰⁶ Abū 'Abd Allāh Muḥammad bin Aḥmad bin Abī Bakr al-Qurṭubī (2006), *al-Jāmi' li Ahkām al-Qurān*, juz. 13, Beirut: Mu'assasah al-Risālah, hlm. 125-126.

gandum dan tepung berprotein tinggi.¹⁰⁷ Menurut perangkaan Persatuan Pengguna Pulau Pinang, hampir 80% sumber pengambilan *Lecithin* yang digunakan seluruh dunia diambil daripada China secara sintetik sama ada menggunakan rambut manusia atau bulu pelepah seperti ayam dan itik.¹⁰⁸

Penggunaan rambut manusia agak popular kerana ia kaya dengan dua sebatian asid amino seperti *Lecithin* dan *L-tyrosine*. Terdapat sebanyak 14% *Lecithin* dalam rambut manusia. Dalam proses penghasilannya, keratin dari rambut diekstrak dengan menggunakan asid hidroklorik dan air. Seterusnya dengan beberapa langkah tertentu, keratin tersebut berubah menjadi *Lecithin*.¹⁰⁹

Penggunaan *Lecithin* daripada bulu pelepah haiwan tidak menimbulkan permasalahan hukum kerana Syarak membenarkan penggunaannya dalam apa jua keadaan kerana ia halal dan suci.¹¹⁰ Namun begitu, persoalannya timbul apabila berasaskan rambut manusia. Polemik ini berlaku kerana perselisihan pendapat sebilangan ulama dalam mengklasifikasikan rambut sebagai sebahagian anggota badan manusia atau tidak. Pengkaji lebih cenderung menyatakan rambut secara luarannya adalah suci tetapi untuk menggunakannya dalam makanan adalah haram. Oleh itu, ia dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Pengaplikasiannya dapat dilihat dalam Jadual 4.3.4 (i).

¹⁰⁷ Akta 281, *Akta Makanan dan Peraturan-peraturan* (Pindaan Hingga Januari 2007), Kuala Lumpur: MDC Publishers Sdn. Bhd., cet. 10, hlm. 293.

¹⁰⁸ Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Op. cit.*, hlm. 70.

¹⁰⁹ *Ibid.*, hlm. 174.

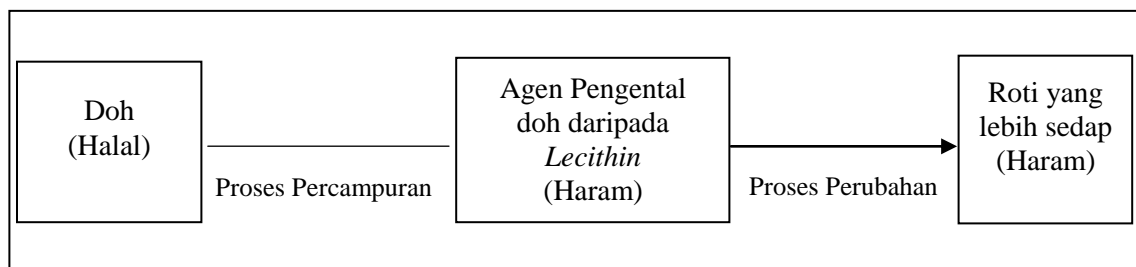
¹¹⁰ Al-Zuhaylī (1997), *Op. cit.*, hlm. 292.

Jadual 4.3.4 (i) : Aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap produk makanan yang bersumberkan sebatian Hidroklorida *Lecithine* daripada rambut

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Rambut	Penggunaan sebatian Hidroklorida <i>Lecithine</i>	<i>Istihālah Fāsidah</i> $H_1 + H_2 = H_1$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan
	Agen Perubahan		Sebatian Hidroklorida <i>Lecithine</i>	
	Bahan akhir		Produk makanan yang lebih berkualiti	

Jadual 4.3.4 (i) menunjukkan aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap produk makanan seperti biskut, kerak pizza, roti, donut dan seumpamanya yang bersumberkan Hidroklorida *Lecithine* daripada rambut. Bahan-bahan ini melalui proses percampuran dengan sebatian Hidroklorida *Lecithine*. Setelah percampuran tersebut, bahan asal melalui proses perubahan sehingga menghasilkan bahan akhir iaitu produk makanan yang lebih berkualiti. Walau bagaimanapun, ia dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsidah*. Penentuan kepada sampel ini dapat dilihat pada proses *Istihālah Fāsidah* dalam Rajah 4.3.4 (i) tersebut:

Rajah 4.3.4 (i) : Proses *Istihālah Fāsidah* berasaskan bahan bersumberkan rambut manusia



Rajah 4.3.4 (i) menunjukkan proses penghasilan roti. Bahan asal yang dikategorikan sebagai halal telah bercampur dengan agen pengental daripada bahan yang diekstrak bersumberkan rambut manusia yang dikategorikan sebagai haram. Kemudiannya menghasilkan bahan akhir yang juga haram walaupun keadaannya yang lebih baik dan sedap.

4.3.4 (ii) Penggunaan bahan yang bersumberkan manusia dalam produk selain makanan

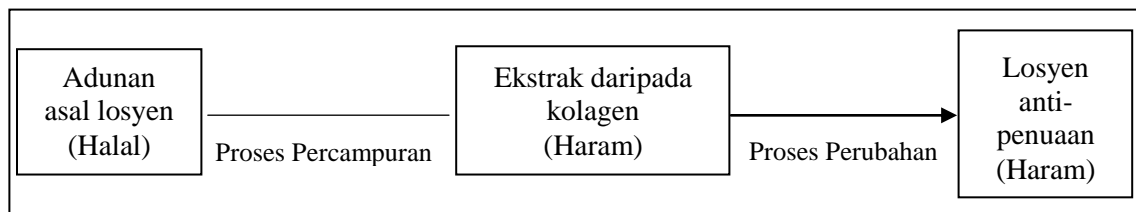
Selain penggunaan dalam produk makanan, terdapat beberapa produk pengguna yang lain seperti kosmetik, barangan pengguna, farmaseutikal dan sebagainya digunakan daripada sumber berasaskan manusia. Dalam penghasilan barang kosmetik misalnya, ia diekstrak daripada kolagen, uri, janin, air tetuban manusia dan sebagainya. Ia dapat dilihat dalam Jadual 4.3.4 (ii).

Jadual 4.3.4 (ii) : Aplikasi *Istihālah Fāsidah* terhadap produk yang berasaskan daripada sumber manusia

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Berasaskan daripada sumber manusia	Kosmetik yang diekstrak daripada kolagen, uri, janin atau air tetuban (cecair <i>amniotic</i>) manusia	<i>Istihālah Fāsidah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Adunan asal pembuatan kosmetik
			Agen Perubahan	Ekstrak daripada kolagen, uri, janin atau air tetuban
			Bahan akhir	Barangan anti penuaan dan pelembutan kulit

Jadual 4.3.4 (ii) menunjukkan aplikasi *Istihālah Fāsīdah* terhadap produk yang berasaskan manusia seperti penghasilan kosmetik seperti syampu, losyen kulit dan gincu bibir. Ia diekstrak daripada kolagen, uri, janin serta air tetuban (cecair *amniotic*).¹¹¹ Bahan-bahan tersebut melalui proses percampuran dengan adunan asal dalam pembuatan kosmetik sehingga menghasilkan bahan akhir yang lebih baik. Percampuran ini melibatkan agen perubahan seperti agen anti penuaan dan pelembutan kulit yang diperolehi daripada uri atau janin manusia. Walaupun proses perubahan yang menyebabkan percampuran berlaku dengan tujuan pembaikan kepada struktur lapisan kulit, ia tetap dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Lihat Rajah 4.3.4 (ii) tersebut:

Rajah 4.3.4 (ii) : Proses *Istihālah Fāsīdah* terhadap produk yang berasaskan daripada sumber manusia



Rajah 4.3.4 (ii) menunjukkan proses penghasilan losyen. Bahan asal iaitu adunan dalam penghasilan losyen telah bercampur dengan agen anti-penuaan yang diekstrak daripada kolagen bersumberkan manusia. Seterusnya melalui proses perubahan dan telah menghasilkan bahan akhir iaitu losyen anti-penuaan.

¹¹¹ Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Op. cit.*, hlm. 182.

4.3.5 Produk Makanan yang Berasaskan Serangga

Pada dasarnya, haiwan dapat dibahagikan kepada dua kategori iaitu haiwan di darat dan haiwan di air (akuatik). Para ulama bersetuju bahawa semua haiwan akuatik adalah halal dan suci.¹¹² Firman Allah SWT tentang kesucian haiwan tersebut:¹¹³

وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاجِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِنْ فَضْلِهِ
وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

Ertinya :

Dan Dialah, Allah yang menundukkan lautan (untukmu) agar kamu dapat memakan daripadanya daging yang segar (ikan) dan kamu mengeluarkan dari lautan itu perhiasan yang kamu pakai dan kamu melihat bahtera berlayar padanya dan supaya kamu mencari (keuntungan) dari kurniaanNya dan supaya kamu bersyukur.

Dan firmanNya lagi:¹¹⁴

أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَّعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ
صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمَّتْ حُرْمًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ

Ertinya:

Dihalalkan bagimu binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lazat bagimu dan bagi orang-orang

¹¹² Al-Zuhaylī (1997), *Op. cit.*, hlm. 306.

¹¹³ Surah al-Nahl (16) : 14.

¹¹⁴ Surah al-Mā'idah (5) : 96.

yang dalam perjalanan dan diharamkan ke atasn kamu (menangkap) binatang buruan darat selama kamu dalam ihram. Dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan.

Ini selaras dengan sabda Baginda SAW:¹¹⁵

هُوَ الطَّهْرُ مَاؤُهُ الْحِلُّ مَيْتَتُهُ

Ertinya:

Airnya, (iaitu laut) menyucikan dan halal bangkainya.

Bagi haiwan di darat, al-Qur'ān tidak menjelaskan secara terperinci tentang pengharaman sesuatu daripadanya melainkan haiwan seperti khinzir secara khusus, bangkai, darah dan binatang yang disembelih bukan kerana Allah SWT. Walau bagaimanapun, terdapat beberapa persoalan berhubung status haiwan tersebut. Misalnya, haiwan yang darahnya tidak mengalir seperti serangga umpamanya semut, kumbang, lalat, pijat, kala, lipas dan sebagainya, ulama berselisih pandangan. Mazhab Syāfi'ī dan Ḥanbalī menyatakan bahawa haiwan seperti belalang, ikan dan seumpamanya kedua-duanya adalah suci. Manakala, darahnya yang tidak mengalir seperti lalat, pijat, kumbang, kala, lipas dan seumpamanya adalah najis menurut pendapat mazhab Syāfi'ī¹¹⁶ dan suci bagi pandangan mazhab Ḥanbalī.

¹¹⁵ *Sunan Abī Dawūd* dalam *Mawsū'ah al-Ḥadīth al-Syarīf al-Kutub al-Sittah* (2000), cet. 3, Riyāḍ: Dār al-Salām, no. hadis : 83, hlm. 1228.

¹¹⁶ Mereka berasaskan pada firman Allah SWT dalam surah al-Mā'idah, ayat 3 dengan menyatakan bahawa diharamkan memakan bangkai.

Pada pandangan mazhab Ḥanafī, haiwan akuatik yang menjadi bangkai dan haiwan yang darahnya tidak mengalir, hukumnya adalah suci. Ini kerana mereka berpandangan bangkai serangga seperti lalat apabila terjatuh ke dalam minuman tidak mengubah air tersebut menjadi najis. Sabda Nabi SAW:¹¹⁷

إِذَا وَقَعَ الذُّبَابُ فِي إِنَاءٍ أَحَدِكُمْ، فَاْمُقْلُوهُ فَإِنَّ فِي إِحْدَ جَنَاحَيْهِ دَاءً، وَفِي الْآخِرِ شِفَاءً،
وَإِنَّهُ يَنْقِي بِجَنَاحِهِ الَّذِي فِيهِ الدَّاءُ، فَلْيَعْمَسْهُ كُلَّهُ

Ertinya:

Jika terjatuh seekor lalat ke dalam bekas minuman salah seorang daripada kamu, maka hendaklah ia merendamkannya kerana sesungguhnya pada salah satu sayapnya terdapat penyakit, dan pada sayapnya yang satu lagi terdapat penawar, dan sesungguhnya ia berlindung dengan menggunakan dua sayapnya yang mempunyai racun, maka hendaklah kamu merejamkan keseluruhannya.

Manakala pada pandangan mazhab Mālikī, hukum memakan bangkai binatang akuatik dan bangkai binatang yang tidak mengalir darah statusnya suci dan bersih. Selain itu, al-Zuḥaylī juga berpandangan sama bahawa serangga seperti semut adalah halal dan suci.¹¹⁸

Secara umumnya, penggunaan bersumberkan serangga dalam bahan-bahan ramuan makanan tidak dimaklumkan oleh pengusaha industri makanan. Ini kerana kebanyakannya tersembunyi di sebalik label-label tertentu seperti istilah asli (*pure*).

¹¹⁷ Sunan Abī Dawūd dalam *Mawsū‘ah al-Ḥadīth al-Syarīf al-Kutub al-Sittah* (2000), cet. 3, Riyāḍ: Dār al-Salām, no. hadis : 3844, hlm. 1506.

¹¹⁸ Al-Zuḥaylī (1997), *Op. cit.*, hlm. 308.

Dalam penghasilan produk makanan, biasanya terdapat sumber diekstrak daripada serangga. Misalnya, produk makanan seperti dadih strawberi yang dilabel dengan perkataan *carmine*¹¹⁹ iaitu sejenis pewarna yang diekstrak daripada serangga. Penggunaannya memberikan warna merah, merah jambu dan ungu kepada produk-produk seperti aiskrim dan gincu bibir. Status penggunaannya dapat dilihat dalam Jadual 4.3.5.

Jadual 4.3.5 : Aplikasi *Istihālah Ṣaḥīḥah* terhadap produk makanan daripada *carmine* bersumberkan serangga

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Serangga	Penggunaan <i>carmine</i> dalam pewarna seperti yogurt dan aiskrim yang diekstrak daripada serangga	<i>Istihālah Ṣaḥīḥah</i> $H_1 + H_1 = H_1$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan makanan seperti yogurt dan aiskrim
			Agen Perubahan	<i>Carmine</i> daripada serangga
			Bahan akhir	Yogurt dan aiskrim yang lebih berkilat dan baik

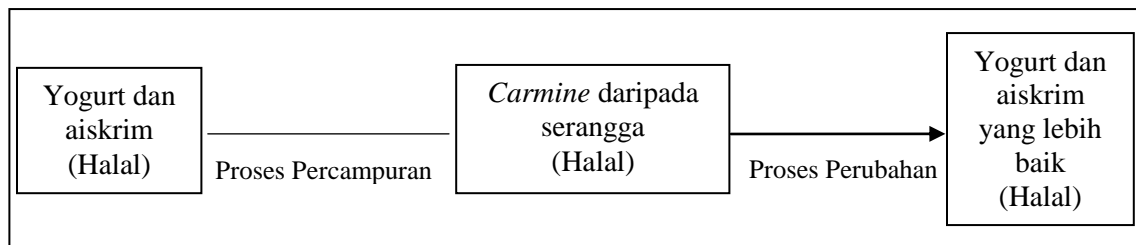
Jadual 4.3.5 menunjukkan aplikasi *Istihālah Ṣaḥīḥah* terhadap makanan yang bersumberkan *carmine* daripada serangga.¹²⁰ *Carmine* dihasilkan daripada pigmen

¹¹⁹ Selain itu, terdapat juga penggunaan perkataan seperti *crimson lake*, *natural red 4*, *C.I. 75470*, *E120* atau warna semula jadi daripada serangga lain. Lihat laman web Center for Food Safety and Applied Nutrition, US Food and Drug Administration (FDA), www.cfsan.fda.gov/~lrd/fr060130.html/11 Mei 2008.

¹²⁰ Walaupun begitu, penggunaannya boleh mendatangkan kesan sampingan (*allergic*) kepada segelintir manusia seperti penyakit *anaphylactic shock reaction*. Lihat laman web US National Library of Medicine dan National Institute of Health, www.nlm.nih.gov/medlineplus/ency/15 Mei 2008.

yang dipanggil *cochineal*. Ia diekstrak daripada serangga betina kering¹²¹ yang memakan kaktus di Peru, Canary Island, Mexico dan beberapa tempat yang lain. Pigmen tersebut terbina dalam badan serangga selepas ibu serangga menyimpan telur-telurnya pada pokok kaktus sebelum mati. Bangkainya yang mereput bersama-sama telur dan larva yang sudah menetas dipisahkan daripada tumbuhan tersebut. Seterusnya dihancurkan dan direbus atau dikukus kembali untuk menghasilkan *cochineal*.¹²² Justeru, pengkaji berpandangan penggunaan *carmine* dalam penghasilan produk makanan adalah *Istihālah Ṣaḥīḥah*.¹²³ Ia dapat dilihat melalui proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* dalam Rajah 4.3.5.

Rajah 4.3.5 : Proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* dalam yogurt dan ais krim daripada *carmine* bersumberkan serangga



Rajah 4.3.5 tersebut menunjukkan proses *Istihālah Ṣaḥīḥah* yang mana bahan asalnya iaitu doh dalam pembuatan makanan seperti yogurt dan ais krim telah bercampur dengan agen pewarna dan agen pengilat daripada *carmine* bersumberkan serangga. Proses percampuran tersebut menghasilkan bahan akhir yang lebih kilat dan

¹²¹ Nama saintifik serangga tersebut adalah *Dactylopius coccus costa (Coccus cacti L.)*.

¹²² Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Op. cit.*, hlm. 69.

¹²³ Penggunaan *carmine* dibenarkan dalam makanan. Lihat Jadual Ketujuh Daftar II, Akta 281, *Akta Makanan dan Peraturan-peraturan* (Pindaan Hingga Januari 2007), hlm. 287.

berwarna yang terang seperti kemerah-merahan. Oleh yang demikian, ia dikategorikan sebagai bahan akhir yang halal.

4.3.6 Produk Makanan yang Berasaskan Elemen Khinzir dan Derivatifnya

Secara umumnya, khinzir merupakan binatang yang diharamkan dalam Islam. Pengharamannya jelas dalam al-Qur'ān¹²⁴ dan al-Sunnah serta ijma para ulama.¹²⁵ Pengharaman ini berdasarkan beberapa kemudharatan sama ada dari aspek kimia,¹²⁶ mikrob¹²⁷ dan sikap (psikologi).¹²⁸ Di antara ayat al-Qur'ān yang menegaskan pengharaman ini adalah firman Allah SWT:¹²⁹

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ
فَمَنْ أَضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Ertinya:

Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama)

¹²⁴ Terdapat empat entri dalam al-Qur'ān berhubung pengharaman khinzir, iaitu surah al-Baqarah (2) 173, al-Mā'idah (5) : 3, al-An'ām (6) : 145 dan al-Naḥl (16): 115.

¹²⁵ Muḥammad bin Ibrāhīm bin al-Munzir al-Naysābūrī (1999), *al-Ijmā'*, cet. 2, Daulah al-Imārāt al-'Arabiyyah al-Muttaḥidah : Maktabah al-Furqān, hlm. 177;

¹²⁶ Mengandungi asid-asid yang berisiko. Lihat Ahmad H. Sakr (2005), *Daging Babi : Sebab-sebab Penolakannya*, (terj.) Semiah Said, Kuala Lumpur: Saba Islamic Media, hlm. 9.

¹²⁷ Mengandungi parasit dan bakteria merbahaya. Lihat Basri Ibrahim (1999), *Bukti Saintifik Pengharaman Babi*, Kuala Lumpur: Darul Nu'man, hlm. 13-17.

¹²⁸ Menghilangkan rasa cemburu, dan menjadi dayus. Lihat Muḥammad Rasyīd Riḍā (1948), *Tafsīr al-Manār*, juz. 2, cet. 2, Mesir : Maṭba'ah al-Manār, hlm. 98; Sa'īd Ḥawwā (1994), *al-Islām*, cet. 3, Mesir: Dār al-Salām, hlm. 645-646.

¹²⁹ Al-Baqarah (2) : 173.

selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas. Maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang.

Dalam mengulas ayat tersebut tentang perkataan (*lahm al-khinzir*), al-Zamakhshari menyatakan dalam tafsirnya, lemak juga termasuk sebahagian daripada daging khinzir.¹³⁰ Walaupun al-Qur'an hanya menyebut daging sahaja, namun baki anggota dan bahagian lain turut haram.¹³¹ Pandangan ini disokong oleh al-Qurtubi dalam *al-Jami' li Ahkam al-Qur'an* yang berpandangan lemak juga¹³² sebahagian daripada daging. Selain itu, Ibn Hazzam al-Zahiri berpendapat bulu dan tulang bersumberkan khinzir haram semuanya melainkan kulit kerana ia suci apabila disamak.¹³³ Pandangan Ibn Hazzam agak berbeza dengan pandangan Dawud al-Zahiri.¹³⁴ Sebagaimana dinukilkan Ibn Hanyan, Dawud berpendapat hanya daging sahaja yang diharamkan, tidak lemaknya.¹³⁵

¹³⁰ Abū Qāsim Maḥmūd bin 'Umar al-Zamakhsharī (1998), *al-Kasysyāf*, juz. 1, Riyād: Maktabah al-'Abikan, hlm. 359.

¹³¹ Syihāb al-Dīn al-Sayyid Maḥmūd al-Alūsī (t.t.), *Rūḥ al-Ma'ānī fī Tafsīr al-Qur'ān al-'Azīm wa Sab' al-Mathānī*, juz. 8, Beirut : Dār Iḥyā' al-Turāth al-'Arabī, hlm. 42.

¹³² al-Qurtubī (2006), *Op. cit.*, juz. 3, hlm. 31.

¹³³ Abū Muḥammad 'Alī bin Aḥmad bin Sa'īd ibn Ḥazzam (1347 H), *al-Muḥallā*, juz. 1, Mesir: Maṭba'ah al-Maḥḍah bi Syāri' 'Abd al-'Azīz, hlm. 124.

¹³⁴ Dāwūd bin 'Alī bin Khalaf al-Aṣbahānī, salah seorang imam mujtahid yang dinisbahkan dengan aliran al-Zāhiri.

¹³⁵ Abū Ḥayyān al-Andalusī (t.t.), *Tafsīr al-Baḥr al-Muḥīṭ*, juz. 2, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, hlm. 622.

Sehubungan dengan itu, para ulama telah berijma‘ tentang pengharaman semua anggota khinzir kerana Allah SWT menyebut perkataan daging (*lahm*) disebabkan kebanyakan manfaat diambil daripada dagingnya. Justeru, baki yang lain lebih utama.¹³⁶ Dalam realiti penghasilan produk makanan semasa, khinzir dan derivatifnya merupakan di antara bahan paling banyak digunakan. Contohnya gelatin, rennin (*rennet*),¹³⁷ *sodium stearoyl lactylate*, lemak (*shortening*), kolagen, *whey*, kalsium stearat, asid kaprik (asid dekanoyk), asid miristik (asid tetradekanoik), asid oleik (asid oleinik), pankreatin (ekstrak pankreatik), *suet*, abu tulang, *lard* (lemak) berasaskan khinzir dan seumpamanya.

Terdapat pandangan yang pro dan kontra dalam penggunaan bahan-bahan ini. Majoriti ulama mengharamkan hasil percampurannya walau berlaku proses perubahan. Namun begitu, ada ulama yang menghalalkannya disebabkan berlakunya perubahan terhadap bahan asal. Perubahan bahan dan zat tersebut kepada bentuk yang baru, yang berbeza sekali dengan yang asal sama ada dari segi nama, kriteria dan juga sifatnya.¹³⁸

Selain itu, terdapat juga pandangan yang membezakan di antara penggunaan dalaman atau sebagai makanan (*orally*) dengan penggunaan bentuk luaran, contohnya sebagai bahan pencuci. Segala bentuk yang bersifat dalaman adalah haram. Manakala

¹³⁶ Al-Alūsī (t.t.), *Op. cit.*, hlm. 44.

¹³⁷ Dalam bahasa ‘Arab dinamakan *Infahah*.

¹³⁸ Nazīh Ḥammād (2004), *Op. cit.*, hlm. 114.

luaran adalah suci. Ini kerana ayat al-Qurʿān hanya mengharamkan untuk memakannya sahaja tidak penggunaan lain bersifat luaran.¹³⁹

Pengkaji cenderung untuk berpegang dengan pandangan majoriti ulama yang mengharamkannya. Ini kerana dengan bantuan teknik menganalisis makanan halal, setiap perubahan kimia dapat dianalisis kandungannya untuk melihat kewujudan dan kuantiti bahan yang diharamkan.¹⁴⁰ Justeru, semua produk makanan yang melibatkan sumber yang berasaskan khinzir adalah haram dan dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Lihat Jadual 4.3.6.

Jadual 4.3.6 : Aplikasi *Istihālah Fāsīdah* terhadap produk bersumberkan khinzir

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Khinzir dan derivatifnya	Kolagen daripada usus khinzir sebagai pembalut (sarung) sosej	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan sosej
			Agen Perubahan	Kolagen daripada usus khinzir
			Bahan akhir	Sosej dengan struktur yang lebih baik
	Lelemak binatang (<i>shortening</i>) di dalam biskut, <i>cracker</i> , kerak pai	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan
Agen Perubahan			Lelemak binatang	

¹³⁹ Temu bual bersama Prof. Madya Dr. Muhammad Zainiy Uthman pada 19 Mei 2008, di USJ 21, Subang Jaya, jam 10.30 a.m.

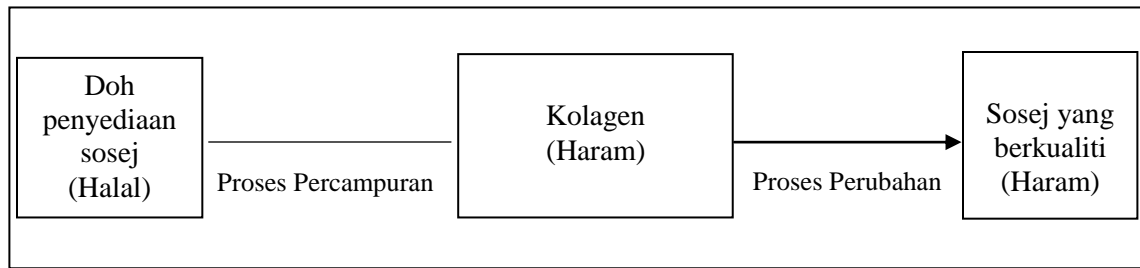
¹⁴⁰ Pendapat ini turut disokong oleh Profesor Dr. Yaakob Che Man. Temu bual bersama Prof. Dr. Yaakob Che Man pada 20 Mei 2008 di IPPH, UPM, Serdang, jam 10 a.m. - 12 p.m.

				(shortening)
			Bahan akhir	Produk makanan yang lebih baik
Whey daripada rennet dalam cracker, kek dan keju sebagai penambah perisa	Istiḥālah Fāsīdah $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal		Doh untuk penyediaan cracker, kek dan keju
		Agen Perubahan		Whey
		Bahan akhir		Produk makanan yang lebih baik
Kalsium stearat sebagai garam berperisa, perisa vanilla, pelembut daging dan campuran hiasan salad	Istiḥālah Fāsīdah $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal		Doh untuk penyediaan daging dan salad
		Agen Perubahan		Kalsium stearat
		Bahan akhir		Produk makanan yang lebih lembut dan sedap
Pankreatin (ekstrak pankreatik) daripada lemak	Istiḥālah Fāsīdah $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal		Doh untuk penyediaan makanan
		Agen Perubahan		Pankreatin (ekstrak pankreatik) daripada lemak
		Bahan akhir		Produk makanan yang lebih baik
Suet daripada lemak dalam daging cincang dan pastri	Istiḥālah Fāsīdah $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal		Doh untuk penyediaan daging cincang dan pastri
		Agen Perubahan		Suet
		Bahan akhir		Produk makanan yang lebih baik

	Gelatin berasaskan khinzir dalam gula-gula, dadih, aiskrim dan mayonis	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan
			Agen Perubahan	Gelatin
			Bahan akhir	produk makanan yang lebih baik
	Rennin (<i>rennet</i>) yang digunakan untuk mengentalkan susu dalam makanan seperti keju	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan
			Agen Perubahan	Rennin
			Bahan akhir	Keju yang kental
	<i>Sodium stearoyl lactylate</i> dalam kek, puding atau adunan <i>pancake</i> dan makanan bakar	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan
			Agen Perubahan	<i>Sodium stearoyl lactylate</i>
			Bahan akhir	Produk makanan berkualiti

Jadual 4.3.6 menunjukkan proses *Istihālah Fāsīdah* yang berlaku dalam penghasilan produk makanan yang berasaskan khinzir dan derivatifnya. Sumber-sumber ini kebanyakannya diekstrak daripada khinzir. Hasil percampuran dengan bahan asas penyediaan makanan atau doh tersebut, produk yang lebih baik dihasilkan. Proses ini dapat dilihat dengan jelas dalam Rajah 4.3.6.

Rajah 4.3.6 : Proses *Istihālah Fāsidah* Berasaskan Produk Makanan yang Mempunyai Elemen Khinzir



Rajah 4.3.6 menunjukkan *Istihālah Fāsidah* yang berasaskan produk makanan yang mempunyai elemen khinzir, iaitu dalam pembuatan sosej. Bahan asal iaitu doh asas penyediaan sosej telah bercampur dengan kolagen bersumberkan khinzir. Percampuran ini mengakibatkan berlaku proses perubahan yang menghasilkan bahan akhir iaitu sosej yang berkualiti tetapi dihukum sebagai haram.

Selain aplikasi terhadap penggunaan kolagen bersumberkan khinzir, analisis terhadap isu-isu yang lain berasaskan model *Istihālah Fāsidah* ini adalah sama. Misalnya, penggunaan gelatin bersumberkan khinzir dalam penghasilan gula-gula, dadih, aiskrim dan mayonis, rennin (*rennet*) daripada khinzir digunakan untuk mengentalkan susu dalam makanan seperti keju.

Begitu juga penggunaan *sodium stearoyl lactylate* dalam kek, puding atau adunan *pancake* dan makanan bakar bersumberkan khinzir, lemak binatang (*shortening*) di dalam biskut, *cracker* dan kerak pai. Malah, kolagen, *whey*, kalsium stearat, asid kaprik (asid dekanolik), asid miristik (asid tetradekanoik), asid oleik (asid

oleinik), pankreatin (ekstrak pankreatik), *suet*, abu tulang, *lard*, stik berasaskan khinzir dan seumpamanya turut digunakan.

Walaupun demikian, penggantungan terhadap sumber berasaskan khinzir ini dapat di atasi melalui sumber dari haiwan halal yang disembelih menurut piawaian Syarak. Ia dapat menjamin produk-produk yang dihasilkan melalui proses *Istihālah Ṣahīhah* dan halal dimakan.

4.3.7 Produk Makanan Yang Berasaskan Bangkai

Pada dasarnya, semua sumber makanan yang berasaskan haiwan yang tidak disembelih atau disembelih selain Allah SWT adalah diharamkan. Pengharaman ini jelas dalam firmanNya:¹⁴¹

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ
وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا
ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ

Ertinya:

Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging haiwan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu)

¹⁴¹ Surah al-Mā'idah (5) : 3.

yang disembelih untuk berhala. dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan.

Dalam ayat tersebut, Allah SWT menyebut tentang pengharaman menghasilkan makanan bersumberkan haiwan yang tidak disembelih seperti *al-Munkhoniqah*,¹⁴² *al-Mauqūzah*,¹⁴³ *al-Mutaraddiyah*,¹⁴⁴ *al-Naṭīḥah*¹⁴⁵ dan *Mā akala al-sab'u*.¹⁴⁶ Pengharaman jenis-jenis haiwan ini jelas kerana ini membawa kemudatan sekalipun ia binatang yang halal.

Dalam penghasilan produk makanan, terdapat juga produk yang bersumberkan bangkai. Bangkai ini terdiri daripada daging, organ, kulit, lemak dan sumber lain berasaskan haiwan sama ada yang mati tidak disembelih atau disembelih selain Allah SWT. Sebab pengharamannya adalah kerana darah yang membeku boleh menimbulkan kemudatan kepada kesihatan manusia.¹⁴⁷ Begitu juga, haiwan yang

¹⁴² *Al-Munkhoniqah* bermaksud binatang yang mati disebabkan dicekik sama ada dihimpit leher binatang tersebut, meletakkan kepala binatang di tempat yang sempit dan sebagainya sehingga ia mati. Oleh itu, ia dikategorikan sebagai bangkai.

¹⁴³ *Al-Mauqūzah* ialah binatang yang mati kerana dipukul dengan tongkat atau seumpamanya. Ia juga dikategorikan sebagai bangkai.

¹⁴⁴ *Al-Mutaraddiyah* adalah binatang yang jatuh dari tempat yang tinggi sehingga mati seperti kambing terjatuh ke dalam telaga. Ia turut diklasifikasikan sebagai bangkai.

¹⁴⁵ *Al-Naṭīḥah* pula binatang yang mati dan menjadi bangkai disebabkan pergaduhan sesama sendiri. Misalnya, pergaduhan diantara dua ekor kerbau jantan lalu mati salah seekornya dan menjadi bangkai.

¹⁴⁶ *Mā akala al-sab'u* merupakan binatang yang mati dan menjadi bangkai disebabkan oleh binatang buas yang memakannya.

¹⁴⁷ Al-‘Adawīy (2004), *Op. cit.*, hlm. 64.

haram dimakannya tetapi disembelih turut menjadi najis. Ini kerana statusnya sama seperti sembelihan Majusi.¹⁴⁸

Pada prinsipnya, penggunaan daging haiwan yang disembelih serta organnya adalah halal dan suci dan tidak timbul sebarang persoalan hukum. Namun, sekiranya haiwan yang tidak disembelih atau menjadi bangkai, timbul beberapa polemik. Para ulama bersepakat mengharamkan penggunaan daging serta organ dalaman bangkai. Namun, mereka berselisih berhubung dengan anggota luaran dan tulang. Anggota luaran termasuklah bulu, kuku, tanduk, rambut, kulit, gigi dan sebagainya. Sebahagian menyatakan ia suci, manakala segolongan yang lain menegaskan ianya najis.

Ulama selain mazhab Ḥanafī menyatakan semua bahagian bangkai selain mayat manusia adalah najis.¹⁴⁹ Bahagian-bahagian bangkai yang keras dan tidak mengandungi darah seperti tanduk, tulang dan gigi, termasuklah gading gajah, kesemua jenis kuku seperti kuku kuda, kuku kaki unta dan kuku kaki lembu dan juga termasuk semua jenis bulu dan rambut, urat putih dan juga *al-infahah* yang keras; semuanya dihukum bersih menurut pendapat ulama mazhab Ḥanafī kerana semua benda tersebut bukanlah bangkai. Manakala, jumhur ulama selain mazhab Ḥanafī berkata bahagian badan bangkai kesemuanya najis¹⁵⁰ melainkan kulit yang disamak.

¹⁴⁸ Ulama berijma' sembelihan orang Majusi adalah haram dan tidak boleh dimakan. Lihat Ibn Munzir al-Naysābūrī (1999), hlm. 79.

¹⁴⁹ Al-Zuhaylī (1997), *Op. cit.*, hlm. 285.

¹⁵⁰ *Ibid.*, hlm. 308-309.

Menurut al-Alūsī, haram menggunakan bangkai yang mati tanpa disembelih menurut Syarak dalam semua bentuk keadaan melainkan kulit yang disamak.¹⁵¹ Berbeza dengan pandangan al-Naysābūrī bahawa tulang, bangkai, tanduk, kuku, kaki (kuda atau lembu), rambut atau bulu, bulu burung, bulu roma, susu adalah suci kerana asal segala semuanya adalah suci dan tiada dalil menunjukkan ianya najis.¹⁵² Pandangan ini selari dengan pandangan al-Qurtubī yang menjelaskan bulu bangkai dan rambutnya harus diambil manfaat dalam apa cara sekalipun.¹⁵³

Firman Allah SWT tentang keharusan memanfaatkan bulu atau rambut binatang:¹⁵⁴

وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُمْ مِنْ بُيُوتِكُمْ سَكَنًا وَجَعَلَ لَكُمْ مِنْ جُلُودِ الْأَنْعَامِ
 بُيُوتًا تَسْتَخِفُّونَهَا يَوْمَ ظَعْنِكُمْ وَيَوْمَ إِقَامَتِكُمْ وَمِنْ أَصْوَابِهَا
 وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثْنَا وَمَتَعًا إِلَىٰ حِينٍ ﴿١٦﴾

Ertinya:

Dan Allah menjadikan bagimu rumah-rumahmu sebagai tempat tinggal dan dia menjadikan bagi kamu rumah-rumah (khemah-khemah) dari kulit binatang ternak yang kamu merasa ringan (membawa)nya di waktu kamu berjalan dan waktu kamu bermukim dan (dijadikan-Nya pula) dari bulu kibas, bulu unta dan bulu kambing,

¹⁵¹ Al-Alūsī (t.t.), *Op. cit.*, juz. 2, hlm. 41.

¹⁵² Al-Naysābūrī (1999), *Op. cit.*, hlm. 38.

¹⁵³ ‘Abd Allāh Aḥmad bin Muḥammad al-Anṣārī al-Qurtubī (1998), *al-Jāmi’ li Ahkām al-Qur’ān*, juz. 12, Beirut: Dār al-Fikr, hlm. 394.

¹⁵⁴ Surah al-Naḥl (16) : 80.

alat-alat rumah tangga dan perhiasan (yang kamu pakai) sampai waktu (tertentu).

Al-Qurṭubī mengulas tentang ayat ini dengan menyatakan harus mengambil manfaat daripada bulu, bulu roma atau rambut daripada anak Adam atau khinzir dalam setiap keadaan.¹⁵⁵ Begitu juga, bulu daripada bangkai dan rambutnya adalah suci apabila disamak. Pandangan ini selaras dengan hadis daripada Ummu Salamah yang meriwayatkan Nabi SAW bersabda:¹⁵⁶

لَا بَأْسَ بِمَسْكَ الْمَيْتَةِ إِذَا دُبِغَ، وَلَا بَأْسَ بِصُوفِهَا وَشَعْرِهَا وَقُرُونِهَا إِذَا غُسِلَ بِالْمَاءِ

Ertinya:

Harus menyentuh kulit bangkai yang telah disamak, bulu, rambut dan tanduknya apabila dibasuh dengan air.

Menurut Fakhr al-Dīn dalam *Tafsīr Fakhr al-Rāzī* terdapat tujuh pandangan ulama mengenai penyamakan kulit binatang. Pertama, Imam al-Zuhrī meluaskan aplikasi samak dengan mengharuskan penggunaan kulit sebelum menyamak. Kedua, diikuti oleh Dāwūd al-Zāhiri¹⁵⁷ yang menyucikan semua jenis kulit dengan samakan. Ketiga, Imam Mālik yang berpandangan suci luarannya tidak dalamannya. Keempat, Imam Abū Ḥanīfah berpandangan suci semuanya melainkan kulit khinzir.¹⁵⁸ Seterusnya kelima Imam al-Syāfi‘ī yang berpendapat suci semua jenis kulit

¹⁵⁵ Al-Qurṭubī (1998), *Ibid.*, hlm. 395.

¹⁵⁶ *Sunan al-Dāruqutnī*, “kitāb al-ṭahārah, bāb taḥīr al-dibāgh”, no. hadis : 119, juz. 1, hlm. 132.

¹⁵⁷ Lihat juga Abū Muḥammad ‘Alī bin Aḥmad bin Sa‘īd ibn Ḥazm (1347 H), *al-Muḥallā*, juz. 1, Mesir: Maṭba‘ah al-Mahḍah bi Syāri‘ ‘Abd al-‘Azīz, hlm. 119.

¹⁵⁸ Yūsuf al-Qaraḍāwī (1978), *al-Ḥalāl wa al-Harām fī al-Islām*, Arab Saudi: al-Ittiḥād al-Islāmī al-‘Ālamī, hlm. 52.

melainkan kulit anjing dan khinzir. Keenam, diikuti Imam Awzā'ī dan Abū Thaur berpendapat suci kulit binatang yang dimakan dagingnya sahaja. Ketujuh, Imam Aḥmad ibn Ḥanbal yang berpandangan tidak suci sesuatu kulit bangkai dengan penyamakan.¹⁵⁹

Sejajar dengan polemik tersebut, Ibn Taymiyyah menyimpulkan terdapat tiga pandangan ulama iaitu yang pertama, pandangan Syāfi'ī yang masyhur dan satu riwayat pada Aḥmad semua bahagian tersebut adalah najis. Pandangan kedua, mazhab Mālikī dan Ḥanbalī bahawa tulang dan seumpamanya adalah najis manakala rambut dan seumpamanya adalah suci. Ketiga, pendapat Abū Ḥanīfah dan satu pandangan daripada mazhab Mālikī dan Ḥanbalī bahawa semuanya adalah suci.¹⁶⁰

Dalam industri makanan, organ haiwan merupakan di antara sumber utama seperti limpa dan hati daripada lembu dan kambing atau *whey* daripada renet¹⁶¹ sama ada haiwan yang disembelih atau tidak disembelih. Penggunaan organ haiwan seperti limpa dan hati daripada haiwan yang disembelih dibenarkan di sisi Syarak kerana melalui proses *Istiḥālah Ṣaḥīḥah*. Namun, timbul persoalan apabila berasaskan sumber pengambilan daripada organ haiwan yang tidak disembelih atau bangkai sebagai bahan ramuan makanan.

¹⁵⁹ Muḥammad al-Rāzī Fakhr al-Dīn (t.t.), *Tafsīr Fakhr al-Rāzī*, jilid 5, Beirut: Dār al-Fikr, hlm. 17.

¹⁶⁰ Ibn Taymiyyah (2005), *Op. cit.*, hlm. 57; Ibn Taymiyyah (1987), *al-Fatāwā al-Kubrā*, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, jilid 1, hlm. 267.

¹⁶¹ *Rennet* mengandungi rennin yang diperolehi daripada perut anak lembu atau binatang lain. Biasanya digunakan untuk membekukan susu dalam proses membuat keju dan dadih.

Misalnya, pengambilan *whey* daripada proses membuat renet yang diperolehi daripada organ binatang yang tidak disembelih dalam penghasilan produk makanan seperti susu rumusan bayi, *cracker*, kek dan keju. *Whey* adalah bahagian berair daripada susu yang dikeluarkan selepas keju mengental. Ia merupakan hasil sampingan yang sepatutnya dibuang. Namun begitu, ia banyak digunakan dalam industri penghasilan makanan kerana lebih jimat dan kos perolehannya yang murah berbanding ramuan sebenar. *Whey* digunakan sebagai agen perisa dalam biskut, dalam campuran tepung, hiasan atas makanan, sup, sos dan sebagainya. Malah, ia juga terkandung dalam sesetengah makanan seperti makanan bakar dan sosej.

Selain itu, asid oleik, asid olenik dan asid palmitik daripada lemak binatang yang tidak disembelih turut diguna sebagai perisa berempah untuk makanan bakar, gula-gula, aiskrim dan minuman. Selain itu, *suet* daripada lemak binatang yang tidak disembelih juga digunakan dalam daging cincang dan pastri serta penggunaan *sodium stearoyl lactylate* dalam kek, puding atau adunan *pancake* dan makanan bakar yang lain. Di samping itu, dalam penghasilan barangan gunaan yang lain bersumberkan *tallow* (lemak lembu) digunakan dalam sabun, krayon, lilin dan kosmetik. Malah penggunaan gliserin¹⁶² atau monogliserida dalam makanan dan kosmetik, haruman serta losyen digunakan sebagai bahan pengemulsi.¹⁶³ Penggunaan bahan yang

¹⁶² Gliserin merupakan sejenis cecair tidak berwarna, manis, pekat dan mudah melekat. Ia sering digunakan dalam makanan, kosmetik serta produk farmaseutikal. Secara asasnya banyak bersumberkan lemak binatang sama ada lembu, khinzir dan sebagainya.

¹⁶³ Ia berfungsi sebagai agen untuk menambah kelembutan dalam makanan. Malah berfungsi sebagai agen pengental atau menukar kandungan asal makanan tersebut. Misalnya monogliserida digunakan dalam roti, makaroni, kek, aiskrim dan seumpamanya.

bersumberkan haiwan yang tidak disembelih ini dapat diklasifikasikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Lihat Jadual 4.3.7.

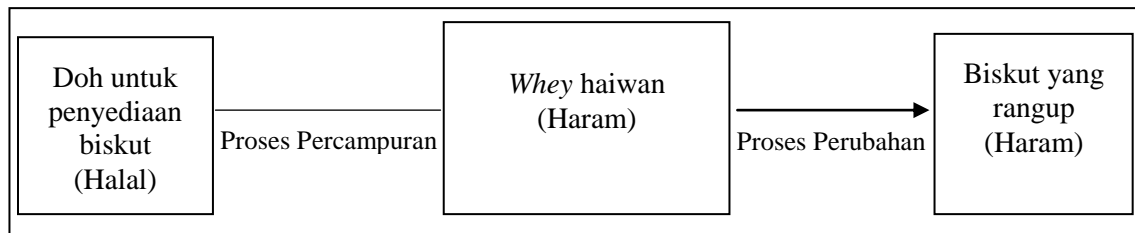
Jadual 4.3.7 : Aplikasi *Istihālah Fāsīdah* terhadap makanan yang bersumberkan bangkai

KATEGORI	SAMPEL	MODEL	STRUKTUR	
Bangkai atau haiwan yang tidak disembelih	Lelemak binatang (<i>shortening</i>) di dalam biskut, <i>cracker</i> , kerak pai bersumberkan haiwan	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan produk makanan seperti biskut, <i>cracker</i> , kerak pai
			Agen Perubahan	Lelemak binatang (<i>shortening</i>)
			Bahan akhir	Produk makanan yang lebih baik
	Asid kaprik (asid dekanolik) daripada lemak binatang dicampur bersama aiskrim, gula-gula, makanan bakar dan gula-gula getah	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan aiskrim, gula-gula, makanan bakar dan gula-gula getah
			Agen Perubahan	Asid kaprik (asid dekanolik)
			Bahan akhir	Produk makanan yang lebih baik
	Asid miristik (asid tetradekanoik) daripada lemak binatang dalam coklat, aiskrim,	<i>Istihālah Fāsīdah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan coklat, aiskrim, gula-gula, jeli dan makanan bakar
			Agen Perubahan	Asid miristik (asid tetradekanoik)

	gula-gula, jeli dan makanan bakar		Bahan akhir	Produk makanan yang lebih baik
	Asid oleik (asid olenik) daripada lemak binatang yang diguna dalam perisa berempah untuk makanan bakar, gula-gula, aiskrim, minuman, sabun, perasa dan kosmetik	<i>Istihālah Fāsidah</i> $H_1 + H_2 = H_2$	Bahan Asal	Doh untuk penyediaan makanan bakar, gula-gula, aiskrim, minuman
Agen Perubahan			Asid oleik (asid olenik)	
Bahan akhir			Produk makanan yang lebih baik	

Dalam penganalisan isu ini berasaskan teori *Istihālah*, pengambilan *whey* daripada sumber haiwan yang tidak disembelih dapat dijadikan contoh aplikasi. Ia dapat dilihat dalam proses *Istihālah Fāsidah* dalam Rajah 4.3.8 berikut:

Rajah 4.3.7 : Proses *Istihālah Fāsidah* berasaskan *whey* haiwan yang tidak disembelih



Rajah 4.3.7 menunjukkan proses *Istihālah Fāsidah* bersumberkan *whey* daripada organ haiwan yang tidak disembelih. Doh sebagai bahan asal dalam penghasilan *cracker*, kek dan keju telah bercampur dengan *whey* yang dikategorikan

sebagai haram. Pada dasarnya, *whey* dibenarkan sebagai ramuan tambahan makanan kerana ia bersifat susu yang berair atau serbuk sebagai agen perasa. Namun, apabila *whey* diperolehi daripada organ haiwan yang tidak disembelih, ianya haram. Seterusnya bahan akhir dihasilkan dalam keadaan yang lebih baik dari segi perasanya di samping dikategorikan sebagai haram. Justeru itu, proses perubahan ini juga dapat diaplikasi terhadap isu-isu lain seperti lelemak binatang (*shortening*), asid kaprik (asid dekanolik), asid miristik (asid tetradekanoik), asid oleik (asid olenik) dan seumpamanya yang banyak digunakan dalam industri makanan.

4.3.8 Isu-isu Lain

Selain daripada produk makanan, terdapat juga produk pengguna lain yang dapat diaplikasi berdasarkan teori *Istihālah* sama ada melalui *Istihālah Ṣaḥīḥah* atau *Istihālah Fāsīdah*. Antara produk-produk tersebut adalah set pinggan mangkuk berjenama *Fine Bone China* dan ubat gigi daripada serbuk abu tulang seperti khinzir. Begitu juga minyak wangi daripada kasturi, musang (*civet*), ambergris (berasaskan sperma ikan paus) dan sebagainya. Ia dapat dilihat dalam Jadual 4.3.8.¹⁶⁴

Justeru, berdasarkan aplikasi tersebut, jelas menunjukkan proses *Istihālah* yang terlibat terdiri daripada perubahan bahan asal kepada bahan akhir yang mana menghasilkan *Istihālah Ṣaḥīḥah* dan *Istihālah Fāsīdah*. *Istihālah Ṣaḥīḥah* diterima sebagai halal manakala *Istihālah Fāsīdah* ditolak kerana adanya unsur keraguan.

¹⁶⁴ Lihat Lampiran 3.

Namun begitu, terdapat sebilangan produk makanan yang pada asalnya adalah *Istihālah Fāsidah* dapat kembali berubah menjadi halal sebagaimana dalam produk makanan seperti arak yang berubah menjadi cuka.

4.4 KESIMPULAN

Penghasilan produk makanan biasanya melibatkan proses perubahan yang bermotifkan kualiti yang baik, rasa yang enak, bau yang wangi dan seumpamanya. Walaupun begitu, elemen positif ini kadangkala bersumberkan bahan atau agen perubahan yang syubhah. Bahan akhir yang terhasil ini perlu dianalisis berdasarkan mekanisme yang sesuai dalam perspektif fiqh selain ujian makmal yang teliti.

Dengan pengaplikasian teori *Istihālah* ini, keabsahannya sebagai salah satu mekanisme alternatif purifikasi hukum yang relevan dapat ditentukan. Di samping itu, ia juga dapat membantu para sarjana hukum Islam dan sains dalam mengeluarkan ketetapan hukum yang lebih tepat dan berkesan. Penentuan kepada sampel yang dikemukakan dapat dilakukan berasaskan teori ini sama ada dikategorikan sebagai *Istihālah Ṣaḥīḥah* (perubahan diterima) atau *Istihālah Fāsidah* (perubahan rosak). Walau bagaimanapun, penentuan produk makanan berasaskan sumber yang haram serta menghasilkan produk yang haram adalah jelas keharamannya dan tidak menimbulkan perselisihan di kalangan ulama berbanding perubahan yang lain.