

## PENUTUP

---

### 5.1 RUMUSAN KAJIAN

Secara konseptualnya, teori *Istihālah* melibatkan perubahan bahan asal kepada bahan baru dengan pengaruh agen perubahan atau tanpa agen perubahan. Selepas perubahan berlaku, ia akan menghasilkan bahan akhir yang dapat ditentukan statusnya sama ada halal atau haram. Teori ini lebih bersifat umum berbanding teori-teori purifikasi alternatif yang lain seperti teori *al-Istihlāk*, *al-Inqilāb*, *al-Intiqāl*, *al-Istibrā'* dan *al-Tab'īyyat*. Ini kerana teori *Istihālah* merangkumi setiap aspek dan bentuk perubahan sama ada penguraian, pertukaran, perpindahan dan seumpamanya.

Dalam perspektif sains, tiada satu istilah yang dapat mentakrifkan teori *Istihālah* secara tepat. Namun ia mempunyai konotasi yang hampir sama dengan teori perubahan zat. Walaupun begitu, teori *Istihālah* dianggap lebih umum berbanding teori perubahan zat. Ini kerana teori ini meliputi perubahan aspek fizikal dan kandungan sesuatu bahan.

Pada dasarnya, teori *Istihālah* mempunyai asas yang kukuh dalam perspektif fiqh kerana ia berasaskan al-Qur'ān, al-Sunnah, al-Ijma' dan al-Qiyās. Namun begitu, dalam penerimaannya sebagai satu instrumen purifikasi alternatif, terdapat dua pandangan ulama sama ada meluaskan penggunaannya atau membataskan pemakaiannya. Para ulama mazhab Ḥanafī lebih cenderung mengaplikasikan teori

*Istihālah* dalam konteks yang lebih luas. Hal ini kerana kerangka pemikiran mereka lebih bersifat deduktif berbanding mazhab yang lain seperti Syāfi'ī dan Ḥanbalī yang cenderung bersifat induktif.

Perselisihan dalam pemakaian teori ini timbul apabila penerimaan elemen tidak semula jadi sebagai agen perubahan. Elemen semula jadi diterima dan disepakati oleh para ulama berbanding elemen tidak semula jadi atau campur tangan manusia. Walaupun begitu, elemen tidak semula jadi atau campur tangan manusia juga dapat diterima kerana mempunyai signifikan yang tersendiri dalam proses *Istihālah*. Hal ini disebabkan berlakunya proses perubahan secara tidak semula jadi kesan perkembangan sains dan teknologi yang lebih banyak mempengaruhi berbanding dengan perubahan secara semula jadi. Justeru, pengabaian terhadap perubahan secara tidak semula jadi akan mengakibatkan teori *Istihālah* tidak dapat diaplikasikan dengan lebih komprehensif.

Secara asasnya, teori ini dilengkapi dengan struktur yang sistematik. Ia melibatkan tiga elemen asas [baca: rukun]. Ia merangkumi bahan asal (*raw material*), agen perubahan dan bahan akhir (*finish product*). Struktur ini dilengkapi lagi dengan dua proses utama iaitu proses peringkat awal atau proses percampuran dan proses peringkat akhir atau proses perubahan.

Bahan asal biasanya terdiri daripada sumber yang berasaskan haiwan dan tumbuhan. Daripada kajian yang dijalankan, penggunaan sumber daripada haiwan

lebih banyak digunakan berbanding tumbuhan. Hal ini kerana sumber haiwan lebih mudah didapati dengan kos yang jauh lebih murah berbanding tumbuhan. Keadaan ini menyebabkan timbul banyak polemik dalam menentukan piawaian yang sesuai berhubung dengan kehalalan dan keharaman produk berasaskan haiwan. Hal ini termasuklah persoalan berkaitan dengan darah, organ, haiwan yang tidak disembelih atau disembelih selain kerana Allah, bangkai dan seumpamanya. Berbanding dengan tumbuhan yang hanya melibatkan elemen racun dan mudarat sebagai justifikasi pengharamannya.

Begitu juga halnya dengan agen perubahan yang memainkan peranan penting dalam proses *Istihālah*. Ia terdiri daripada agen perubahan semula jadi atau tidak semula jadi. Agen perubahan semula jadi termasuklah kesan suhu, haba, cuaca dan seumpamanya. Agen perubahan tidak semula jadi pula merupakan campur tangan manusia atau proses sintetik seperti bahan yang terhasil daripada Kejuruteraan Genetik Makanan (GMF), contohnya tumbuhan transgenik, haiwan klon dan seumpamanya.

Hasil daripada proses percampuran di antara bahan asal dengan agen perubahan, bahan akhir akan terbentuk. Secara umumnya, terdapat tiga bentuk perubahan akhir sesuatu produk makanan setelah melalui proses perubahan iaitu fizikalnya sama berbeza kandungannya, kandungannya yang sama berbeza fizikalnya atau berbeza sifat fizikal dan kandungannya. Pengenalpastian bahan akhir dapat menentukan status halal haram sesuatu bahan tersebut.

Untuk menyempurnakan proses *Istiḥālah* ini, proses pelengkap menjadi elemen subsidiari. Sebelum proses perubahan berlaku, proses percampuran merupakan proses awal di antara bahan asal dengan agen perubahan. Proses ini menjadi langkah awal yang dapat menentukan halal haram dalam penghasilan produk makanan. Di samping itu, proses ini juga dilengkapi dengan proses perubahan yang selari dengan agen perubahan sama ada secara semula jadi atau tidak semula jadi. Di antara proses perubahan tersebut termasuklah pemanasan, peleburan, penapaian atau penyulingan, penguraian, pemeruwapan, penambahan serta pengurangan dan seumpamanya.

Selain perbincangan mengenai struktur, para ulama juga tidak membuat pembahagian secara tersusun berkenaan kategori *Istiḥālah*. Namun, pembahagiannya tetap wujud berdasarkan perubahan yang berlaku. Perubahan yang diterima dianggap sebagai *Istiḥālah Ṣaḥīḥah*, manakala perubahan yang rosak dianggap *Istiḥālah Fāsīdah*.

Pada dasarnya, teori *Istiḥālah* dapat diaplikasikan dalam penghasilan produk makanan. Pengaplikasian ini dapat dilihat dalam tujuh kategori iaitu produk makanan yang berasaskan najis dan kotoran, arak atau alkohol, darah haiwan, sumber daripada manusia, serangga, khinzir dan derivatifnya serta organ haiwan yang tidak disembelih atau bangkai.

## 1. Najis dan kotoran

- i. Setiap najis adalah sesuatu yang diharamkan tetapi bukan semua yang diharamkan oleh Allah SWT adalah najis. Pengharaman bahan-bahan yang bersumberkan najis dan kotoran adalah bertujuan untuk menghindarkan manusia daripada kemudaratan.
- ii. Status tumbuhan dan sayuran yang dibajai dengan najis dan kotoran adalah halal kerana ia melalui proses *Istiḥālah Ṣaḥīḥah*. Namun dalam persoalan sayuran, ia memerlukan proses penyamakan jika terdapat sisa najis khinzir.
- iii. Tumbuhan *al-Jallālah* contohnya *Spirulina platensis* yang ditanam di dalam air kumbahan khinzir dapat dikategorikan sebagai *Istiḥālah Ṣaḥīḥah*. Ini kerana air kumbahan tersebut dapat membantu pembentukan nutrien dalam tumbesaran *Spirulina*.
- iv. Para ulama berbeza pendapat terhadap status kesucian haiwan *al-Jallālah* sama ada harus, makruh atau haram dimakan. Namun, haiwan tersebut harus dimakan setelah melalui proses pengkuarantinan dalam tempoh tertentu. Walaupun begitu, ternakan yang diberi makan bersumberkan khinzir dan derivatifnya secara berkala adalah tetap diharamkan dan dikategorikan sebagai *Istiḥālah Fasidah*.
- v. Haiwan ternakan herbivor yang diberi makanan berasaskan daging (karnivor) dikategorikan sebagai *Istiḥālah Fāsidah*. Hal ini kerana ia mendatangkan kemudaratan dan penyakit kepada haiwan tersebut serta mengubah fitrah

semula jadi. Misalnya penyakit seperti *Bovine Spongiform Encephalopathy* (BSE) atau *mad cow disease* (MCD).

- vi. Kebanyakan isu-isu yang berasaskan najis dan kotoran dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Ini kerana hasil daripada bahan tersebut mendatangkan risiko dan kemudaratan kepada manusia.

## 2. Arak atau alkohol

- i. Setiap yang memabukkan adalah arak. Setiap arak itu mengandungi alkohol, sebaliknya tidak semua minuman beralkohol dikategorikan sebagai arak. Hanya alkohol yang mengandungi elemen memabukkan (ethanol) sahaja dikategorikan sebagai haram.
- ii. Dalam penghasilan kek yang dicampur atau disapu dengan wain didapati ia adalah *Istihālah Fāsīdah* kerana sekalipun berlaku proses pemeruwapan, residu arak masih kekal walaupun dalam kuantiti yang sedikit. Ini kerana setiap penggunaan banyak adalah haram, yang sedikit juga turut haram.
- iii. Status lembu kobe yang diberi minuman arak (sake) secara berkala adalah haram dan dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Ini kerana penggunaan arak dalam penternakan binatang adalah haram.
- iv. Ulama bersepakat arak adalah haram sama ada berasaskan al-Qur'ān, al-Sunnah dan al-Ijmā'. Penggunaannya tetap haram sama ada dalam kuantiti yang kecil atau besar.

- v. Penggunaan arak atau alkohol secara luaran menjadi perselisihan pendapat di kalangan ulama kerana sebahagian besar mengkategorikannya sebagai najis dan sebahagian yang lain mensucikannya. Manakala penggunaan secara dalaman atau minuman, para ulama bersepakat mengharamkannya kerana ia mendatangkan kemudaratan khususnya terhadap akal dan tubuh badan.

### 3. Darah Haiwan

- i. Ulama secara Ijma' mengharamkan penggunaan darah terutamanya darah yang mengalir berasaskan dalil al-Qur'an dan al-Sunnah. Manakala ulama bersepakat mengkategorikan darah yang beku seperti hati dan limpa sebagai halal.
- ii. Status penggunaan enzim transglutaminase dan serbuk plasma yang berasaskan darah haiwan adalah *Istiḥālah Fāsidah*. Walaupun ia hanya sebahagian daripada elemen asas yang membentuk darah, ia tetap dikategorikan sebagai haram. Ini kerana tanpa enzim dan plasma tersebut, darah tidak dapat terbentuk. Justeru proses *istiḥālah* yang berlaku diklasifikasikan sebagai haram.
- iii. Terdapat juga alternatif terhadap penghasilan produk makanan bersumberkan darah haiwan apabila ia dilakukan secara teknologi rekombinan. Status enzim transglutaminase secara rekombinan adalah halal dan dikategorikan sebagai *Istiḥālah Ṣaḥīḥah* kerana ia tidak melibatkan percampuran dengan bahan yang haram.

#### 4. Sumber daripada manusia

- i. Ulama berbeza pandangan dalam menentukan status penghasilan produk berasaskan sumber daripada manusia. Pertama, ulama secara ijma' telah mengharamkan semua penggunaan organ utama manusia seperti jantung, kulit, hati dan seumpamanya kerana ia boleh mendatangkan kesan negatif kepada manusia. Kedua, ulama berselisih pendapat dalam menetapkan bahan yang bukan organ utama seperti uri, air tetuban, rambut, kuku dan seumpamanya kerana ia tidak mendatangkan kemudatan dan bukan dianggap sebahagian daripada anggota manusia.
- ii. Jumhur ulama berpendapat rambut adalah suci kerana ia bukan organ manusia. Walaupun begitu, penggunaannya dalam penghasilan produk makanan adalah haram sesuai dengan penghormatan manusia yang dijadikan dengan penuh kemuliaan dan kehormatan.
- iii. Penggunaan *Lecithin* daripada bulu pelepah yang diekstrak daripada haiwan dalam penyediaan produk makanan adalah haram dan dikategorikan sebagai *Istihālah Ṣaḥīḥah*. Selain itu, para ulama juga mengharuskan penggunaan baki bulu haiwan yang lain. Namun, sumber hasilnya daripada rambut manusia adalah dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsidah*.
- iv. Status penggunaan bahan yang bersumberkan manusia seperti air tetuban, uri, kolagen, janin dan seumpamanya dalam penyediaan produk selain makanan juga adalah haram dan dikategorikan *Istihālah Fāsidah*. Ini kerana, ia sebahagian daripada bahan yang diharamkan.



- v. Kebanyakan isu dalam penghasilan produk makanan yang bersumberkan daripada manusia adalah haram disebabkan status manusia yang mulia dalam penciptaannya.

## 5. Serangga

- i. Para ulama mengklasifikasikan semua haiwan akuatik adalah halal melainkan yang memudaratkan sedangkan ulama berbeza pendapat terhadap status haiwan daratan.
- ii. Penghasilan produk makanan berasaskan *carmine* yang diekstrak daripada serangga adalah *Istihālah Ṣaḥīḥah*. Ini kerana ia dihasilkan daripada proses yang mengubah bentuk asal serangga tersebut sehingga hilang kriteria haiwan asal tersebut. Percampurannya dalam penghasilan produk makanan dikategorikan sebagai halal.

## 6. Khinzir dan derivatifnya

- i. Para ulama berijma‘ daging khinzir adalah haram. Walaupun al-Qur’ān hanya menyebut perkataan daging (*lahm*) bagi pengharaman khinzir, jumhur ulama tetap mengharamkan derivatifnya seperti kulit, lemak, usus dan seumpamanya.

- ii. Penggunaan bahan makanan yang berasaskan khinzir dan derivatifnya adalah haram kerana ia dapat memberi kemudaratan sama ada dari aspek kimia, mikrob dan psikologi.
- iii. Bahan yang bersumberkan khinzir adalah paling banyak digunakan dalam penyediaan produk makanan terutamanya enzim dan lemak. Ini kerana ia mudah diperolehi dalam kuantiti yang banyak dengan harga yang murah di pasaran.
- iv. Kebanyakan produk makanan yang bersumberkan khinzir dan derivatifnya adalah *Istihālah Fāsidah*. Walaupun berlaku proses perubahan, kehadiran elemen khinzir dalam produk makanan masih dapat dikesan berasaskan kaedah analisis di makmal. Elemen khinzir tersebut tetap wujud walaupun berlaku proses penguraian.
- v. Terdapat pandangan yang mengharuskan penggunaan derivatif khinzir dalam aspek luaran seperti bahan pencuci, berus, sabun dan seumpamanya. Ini kerana pengharaman khinzir hanya berhubungkait dengan penggunaan dalaman atau sebagai sumber makanan.

## **7. Bangkai**

- i. Bangkai merangkumi haiwan yang mati tanpa disembelih atau disembelih bukan kerana Allah SWT dan haiwan yang disembelih tidak mengikut lunas syarak.

- ii. Hukum penggunaan bahan makanan berasaskan bangkai dan derivatifnya adalah haram. Para ulama bersepakat mengharamkan penggunaan daging dan organ dalaman daripada bangkai. Namun, mereka berselisih pendapat pada anggota luaran seperti bulu, kulit, dan bahagian anggota yang keras yang tidak mengandungi darah seperti kuku, tanduk, gigi, tulang dan seumpamanya.
- iii. Status penghasilan produk makanan yang berasaskan bangkai dan derivatifnya seperti *whey*, lemak, asid oleik dalam pembuatan kek dan biskut adalah haram dan dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*.

Sehubungan dengan itu, teori *Istihālah* merupakan instrumen purifikasi alternatif yang relevan dalam penentuan halal haram khususnya penghasilan produk makanan. Kerelevanan ini berdasarkan kepada struktur asas teori *Istihālah* yang sistematik. Bermula dengan bahan asal yang bercampur dengan agen perubahan dan melalui proses perubahan sehingga menghasilkan bahan akhir.

Sebarang penghasilan produk makanan yang bersumberkan bahan halal dan dicampur dengan agen perubahan yang halal dikategorikan sebagai *Istihālah Ṣaḥīḥah*. Hal ini kerana produk makanan yang melalui proses perubahan yang lengkap sahaja akan diterima. Suatu perubahan yang bercampur dengan agen perubahan yang haram sehingga menghasilkan bahan akhir yang haram dikategorikan sebagai *Istihālah Fāsīdah*. Ini kerana percampuran bahan asal yang halal dengan elemen yang haram telah menyebabkan produk yang terhasil dikategorikan sebagai haram.

Justeru, berdasarkan kenyataan tersebut dapat disimpulkan bahawa teori *Istihālah* dapat diaplikasikan sebagai salah satu alternatif dalam membantu penentuan hukum Islam yang khususnya dalam penghasilan produk makanan.

## 5.2 SARANAN KAJIAN LANJUTAN

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

- i. Teori *Istihālah* dapat dikembangkan dengan penelitian yang lebih terperinci berasaskan pembahagian dan modelnya yang selari dengan perkembangan sains dan teknologi. Hal ini dapat digunakan apabila model dan pembahagiannya direalisasikan dalam isu-isu yang timbul berkaitan produk barangan baru berdasarkan tujuh genus yang telah diklasifikasikan.
- ii. Teori-teori purifikasi alternatif seperti *al-Istihlāk*, *al-Inqilāb*, *al-Intiqāl*, *al-Istibrā* dan *al-Tab‘iyyāt* juga perlu dikupas sebagaimana yang dilakukan oleh pengkaji berhubung dengan teori *Istihālah*.
- iii. Pengaplikasian teori *Istihālah* boleh diperluas lagi kepada isu-isu semasa yang relevan dan sesuai yang tidak hanya terhad dalam penghasilan produk makanan sahaja. Malah, penelitiannya daripada sudut hukum perlu dilihat khususnya dalam penggunaan barangan kulit, kosmetik, farmaseutikal dan sebagainya.

- iv. Kajian yang lebih mendalam terhadap penggunaan enzim selain daripada transglutaminase (melalui teknologi rekombinan) perlu dilakukan dan diteliti dengan lebih mendalam daripada perspektif hukum.
- v. Sampel-sampel produk makanan baru perlu melalui analisis yang lebih saintifik berasaskan kaedah yang digunapakai di makmal. Contohnya, penggunaan 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). Hal ini selaras dengan penggunaan teknik analisis moden yang membantu mempercepat dan memberi keputusan yang lebih tepat terhadap persoalan baru yang timbul khususnya yang melibatkan isu halal haram sesuatu produk.