



# Memahami konsep halalan toyyiban



**K**ONSEP halalan toyyiban dalam produk makanan, minuman, rumah sembelih, barangangunaan, kosmetik, farmaseutikal, logistik dan sebagainya telah dirangkumkan sebagaimana yang telah dijelaskan oleh ALLAH SWT dalam firman-Nya:

"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik daripada apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu." (Surah al-Baqarah, ayat 168)

Jelas, ayat di atas menunjukkan halal itu untuk semua manusia. Maka, ALLAH SWT mengajar manusia supaya makan, guna atau memanfaatkan produk yang bukan semata-mata halal dari sudut fihak tetapi juga dari sudut sains iaitu bersih, selamat, berkualiti dan diurus dengan baik.

Pada asasnya, halal dan toyyib saling melengkapi antara satu sama lain. Toyyiban antara lain menitikberatkan kepada kualiti dan keselamatan sesuatu makanan atau produk untuk dimakan.

Secara keseluruhan, terdapat empat ayat yang ALLAH gabungkan perkataan halalan toyyiban sepertimana dalam Surah al-Baqarah (ayat 168), al-An'am (ayat 145), al-A'raf (ayat 157) dan al-Ma'idah (ayat 4).

## Standard halal Malaysia

Sebenarnya, perkataan 'baik' itu sangat subjektif. Ia perlu dijelaskan kepada masyarakat sebaiknya. Melihat situasi berkenaan, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) membangunkan prosedur dan standard halal untuk memudahkan kefahaman konsep halal yang disokong dengan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP) dan Amalan Kesihatan Yang Baik (GHP).

GMP dan GHP merupakan sistem kawalan yang diperkenalkan sekular Barat tetapi mereka merujuk kepada ciri-ciri al-Quran. Halal Malaysia telah membentuk standard halal yang mengamalkan Amalan Halal Terbaik (BHP).

BHP antara lain mempraktikkan etika halal yang baik seperti tidak boleh melakukan penipuan, pemalsuan, penindasan, gharar dalam urus niaga, tipu timbangan, alamat dan label yang palsu serta melanggar peraturan dan akta.

Sementara itu, syariahnya sebenarnya adalah asas kepada konsep halal ditambah elemen-elemen sains serta berteraskan undang-undang yang diguna pakai di negara ini. Sebagai contoh, sekiranya penyembelihan itu sah dengan memutuskan urat halkum dan marikh tetapi cara pengendaliannya dengan meletakkan di atas lantai yang kotor, menyebabkan jangkitan kuman atau bakteria, maka, ia tidak menepati konsep halalan toyyiban dan tidak layak diberikan sijil halal.

Kita biasa dengar ungkapan 'dari ladang hingga ke meja' (from farm to table). Inilah konsep halal yang dipraktikkan oleh Halal Malaysia dalam pensijilan halal. Sijil halal hanya akan dikeluarkan setelah melalui pemeriksaan

terperinci termasuk bahan mentah, pemrosesan, pengendalian, aditif makanan, pembungkusan, peralatan, penyimpanan, pengangkutan dan lain-lain yang bersangkut dengan rantaian makanan halal.

## Berkembang

Dalam pada itu, Islam telah menjelaskan apakah perkara yang halal dan haram tetapi di antara yang halal dan haram itu terdapat perkara yang tidak diketahui status halal atau haramnya. Ia disebut sebagai syubhah.

Perkembangan revolusi teknologi dalam industri makanan masa kini menyebabkan ramai pengguna tidak mengetahui status sesuatu produk makanan dan baranggunaan sama halal, haram atau syubhah.

Rasulullah SAW telah menjelaskan perkara itu dalam hadis. Daripada Abi Abdullah Nu'man bin Basyir meriwayatkan bahawa beliau telah mendengar Rasulullah SAW bersabda: "Perkara halal adalah jelas dan yang haram juga jelas. Bagaimanapun, di antara keduanya, terdapat perkara yang tidak jelas (syubhah) yang mana ramai orang tidak mengetahuinya." (Riwayat al-Bukhari dan Muslim)

Perkara besar yang perlu kita fahami ialah Rasulullah SAW mengingatkan 'yang mana ramai orang tidak mengetahuinya'.

Oleh kerana tranformasi bahan-bahan ramuan kini, maka, pelbagai aditif makanan digunakan untuk mengelakan makanan daripada menjadi punca keracunan makanan, memanjangkan jangka hayat makanan, membantu pemrosesan makanan, memperbaiki rupa, rasa dan sifat makanan supaya lebih konsisten dan kekal.

Industri makanan juga dilihat telah menggunakan bahan tambahan makanan seperti bahan pemekat, penstabil, perasa, pewarna dan sebagainya. Contohnya gelatin,

emulsifier, tallow, enzim, perasa, alkohol antioxidant, animal shortening, renin/renet/polysorbate, glycerine, collagen dan lain-lain.

Maka, semua ramuan itu boleh datang daripada sumber yang halal atau haram dan sama ada ia selamat digunakan atau sebaliknya.

Benarlah peringatan Rasulullah SAW hadis di atas yang menyebutkan 'yang mana ramai orang tidak mengetahuinya'. Namun, ada kaedah penyelesaiannya.

ALLAH SWT memerintahkan kita bertanyalah kepada orang mempunyai ilmu pengetahuan jika kita mengetahui (Surah an-Nahl, ayat 43). Dalam bab halal dan haram, bertanyalah kepada yang berautoriti iaitu Jakim atau JAIN. Hakikatnya, pengguna lebih percaya kepada mazhab wassapiah dan tuan guru Google daripada Jakim atau JAIN. Sikap ini mesti diubah.

Konsep halal juga mengambil kira penggunaan nama produk itu sendiri. Tidak boleh menggunakan nama atau nama yang sinonim dengan istilah yang mengelirukan atau merujuk kepada makanan tidak halal seperti beefbacon, hamburger, chickenham, bak kut teh dan sebagainya.

Ia seolah-olah kita 'menajiskan' makanan yang halal sedangkan ALLAH menghalalkan perkara yang baik dan mengharamkan perkara yang menjijikan atau kotor (Surah al-A'raf, ayat 157).

Dunia hari ini melihat konsep halal sebagai suatu perdagangan dan perniagaan serta alat pemasaran. Perkataan halal bukan lagi menjadi milik mutlak etnik Melayu Muslim bahkan, semakin berkembang ke peringkat antarabangsa.

Realitinya, komuniti peniaga bukan Islam mula sedar kepentingan halal dan memohon supaya produk barangan mereka diberikan pengesahan halal.

Berdasarkan statistik, nilai pasaran halal mencecah AS\$3.2 trilion pada tahun 2012 dan ekonomi halal global telah meningkat sebanyak 100 peratus kepada AS\$6.4 trilion. Walaupun, pensijilan halal bersifat perdagangan tetapi prinsip syariahnya menjadi teras. Justeru, sebagai pengguna Islam, kita seharusnya menyakini setiap produk berlogo halal itu telah memenuhi standard halal antarabangsa dan dibuat pemeriksaan dan pemantauan teliti oleh Jakim atau JAIN.

Pensijilan halal tidak diwajibkan tetapi orang Islam wajib makan dan memanfaatkan produk yang halal sahaja. Tidak semestinya yang tiada logo halal itu haram tetapi setiap yang masuk dalam mulut kita itu menjadi darah daging yang mengubah sifat dan sikap generasi kita.

Semua itu juga disebut sebagai Amalan Perdagangan yang baik. Justeru, Pensijilan Halal Malaysia telah merangkumi semua aspek dan kriteria yang terangkum dalam Manual Pensijilan Halal Malaysia dan Standard Halal Malaysia. Oleh itu, Halal Malaysia mentakrifkan konsep halal dalam pensijilan halal sebagai:

**A** Bukanlah dan tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang yang dilarang oleh hukum syarak bagi orang Islam memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak dan fatwa.

**B** Tidak mengandungi apa-apa 'benda yang najis' mengikut hukum syarak dan fatwa.

**C** Tidak memabukkan mengikut hukum syarak dan fatwa.

**D** Tidak mengandungi mana-mana bahagian anggota manusia atau hasil daripadanya yang tidak dibenarkan oleh hukum syarak dan fatwa.

**E** Tidak beracun atau memudaratkan kesihatan.

**D** Tidak disediakan, diproses atau dikilangkan menggunakan apa-apa peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak dan fatwa

**F** Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang gagal memenuhi perenggan (A) dan (B).

Layari [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my) dan muat turun aplikasi Verify Halal, Smart Halal. Ikuti laman sosial Facebook Bahagian Hab Halal JAKIM untuk kesahan maklumat.