

Headline	Najis halal			
MediaTitle	Harian Metro			
Date	19 Dec 2012	Color	Black/white	
Section	Setempat	Circulation	324,097	
Page No	29	Readership	1,981,000	
Language	Malay	ArticleSize	246 cm ²	
Journalist	Yusliza Yakimir Abdul Talib dan Rosnidah		AdValue	RM 5,071
Frequency	Daily	PR Value	RM 15,214	



'Najis halal'

Penggunaan bahan buangan dalam proses hasil makanan dibolehkan jika melalui kaedah intiqal

>>Oleh Yusliza Yakimir Abdul Talib dan Rosnidah Kupan
am@hmetro.com.my

GOMBAK: Penggunaan bahan bersumberkan najis dalam proses penghasilan makanan adalah dibolehkan jika melalui kaedah intiqal iaitu pemindahan bahan daripada satu keadaan kepada keadaan lain hingga bahan itu akhirnya bebas daripada sebarang sumber terbabit.

Pegawai Penyelidik Laboratori Polisi dan Pengurusan Halal, Institut Penyelidikan Produk Halal Universiti Putra Malaysia (UPM), Mohammad Aizat Jamaludin berkata, pendekatan intiqal sudah digunakan bagi menentukan halal dan haram sesuatu produk makanan dan minuman, namun secara dasarnya kaedah itu tidak dibincangkan secara sistematik dalam perbendaharaan hukum Islam.

"Isu halal haram adalah polemik yang sering diperdebatkan, antara isu membatik produk bioteknologi seperti yogurt yang dihasilkan daripada aktiviti fermentasi oleh bakteria yang dipencilkan bersumberkan najis bayi.

"Bagaimanapun, bahan pada asalnya berunsur najis selepas melalui proses pemindahan dan pemencilan bakteria baru melalui kaedah mikrobiologi yang mana bahan akhirnya dikategorikan sebagai halal kerana tidak lagi tercemar dengan najis

bayi," katanya pada pembentangan kertas kerja dalam Seminar Nasional dalam Fikh dan Kontemporari, Isu dan Cabaran di Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIAM), semalam.

Seminar disempurnakan Timbalan Menteri Pelajaran, Dr Ahmad Puad Zarkashi.

Mohammad Aizat yang membentangkan kertas kerja 'Aplikasi Intiqal dalam Produk Berasaskan Makanan' itu berkata, pandangan itu selaras dengan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Kali keenam pada 2004 mengenai hukum menggunakan bakteria diambil daripada najis bayi sebagai agen pemula dalam yogurt.

"Muzakarah memutuskan hukum menggunakan kultur bakteria yang dipencilkan daripada sebarang najis sebagai agen pemangkin atau pemula dalam yogurt adalah harus dengan syarat sudah melalui proses pengasingan dan penyucian yang sejajar dengan hukum syarak kerana bakteria dalam najis bayi adalah mutanajjis (mengandung najis)," katanya.

Justeru, beliau berkata, keperluan kepada penentuan hukum Islam bersifat alternatif dan komprehensif perlu dibangunkan supaya setiap persoalan baru yang timbul dapat diselesaikan dengan berkesan.

"Kajian berkaitan penentuan halal haram dalam produk makanan dan minuman masih berada pada tahap mi-

nimum sedangkan persoalannya kini berada pada tahap mendesak apabila memerlukan kajian baru selari dengan perkembangan sains dan teknologi.

"Sains dan teknologi sekarang berupaya menghasilkan sumber bahan alternatif bagi produk makanan dan minuman yang mana ia bukan lagi diperolehi secara alami tapi dilakukan secara sintetik atau bahan tiruan. Salah satu isu adalah menggunakan kaedah bioteknologi," katanya.

Katanya, kebiasaannya antara perbincangan dalam bioteknologi adalah penggunaan teknologi dalam penghasilan makanan, kejuruteraan genetik membabitkan penghasilan organisma terubahsuai genetik dan makanan terubahsuai genetik.

"Menerusi kaedah ini, produk baru dihasilkan dengan lebih berkualiti dan tinggi nilai nutrisi, mampu meningkatkan kesihatan haiwan dan manusia serta memelihara alam semula jadi.

"Dengan nilai positif ini ia boleh dikategorikan sebagai halal dan harus dimanfaatkan. Walaupun begitu, sumber bahan produk akhir itu juga boleh jadi haram sekiranya ia mendatangkan mudarat kepada manusia dan alam sekitar," katanya.

Menurutnya, proses pemindahan juga wajar diperhatikan kerana boleh memberi implikasi terhadap produk akhir sama ada bersifat halal atau haram.