

EXPLORING THE DYNAMICS OF ISTIHALAH FATWAS IN ADDRESSING MODERN FOOD INNOVATIONS

MENELUSURI DINAMIKA FATWA ISTIHALAH DALAM MENANGANI INOVASI MAKANAN MODEN

Sarifatul Kamaliah Taufek Effendiⁱ, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashimⁱⁱ & Nik Salida Suhaila Nik Salehⁱⁱⁱ

ⁱ Pelajar Sarjana, Pusat Kajian Syariah, Fakulti Pengajian Islam, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM). p146551@siswa.ukm.edu.my

ⁱⁱ (Corresponding author). Profesor, Pusat Kajian Syariah & Dekan, Fakulti Pengajian Islam, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM). izhar@ukm.edu.my

ⁱⁱⁱ Profesor, Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM). salida@usim.edu.my

Article Progress

Received: 26 August 2025

Revised: 23 November 2025

Accepted: 30 November 2025

Abstract	<p><i>As global technological advancement continues to evolve, the issue of modern food similarly occupies a central place in global discourse. It remains a topic of ongoing attention and discussion in line with the development of contemporary lifestyles. However, a persistent and challenging issue involves the status of food that has undergone mixing processes with ingredients whose halal status is questionable. Islam, as a comprehensive religion, provides clear foundational principles regarding halal and haram in food consumption for daily application. The concept of istihalah, defined as the transformation of a substance from its original natural form and properties into a different form and nature, is introduced as a key approach to addressing challenges related to modern food. This paper aims to explore the issue of istihalah and the role of contemporary fatwas in relation to modern food production in Malaysia. This is particularly relevant given that many current food products introduced by manufacturers are blended with various ingredients to the extent that their original form and nature are no longer recognizable. The discussion refers to the positions of authoritative fatwa bodies, including the Special Muzakarah of the National Fatwa Committee for Islamic Religious Affairs Malaysia and the International Islamic Fiqh Academy. This study employs a qualitative approach through library research, referring to reliable journals and internet sources as its primary data. The findings reveal that classical and contemporary scholars (fuqaha) have long differed in their acceptance of the concept of istihalah, and scientists likewise hold varying views on the technical transformation that occurs, which has led contemporary fatwas to adopt more cautious (ihtiyat) stances in determining its application in modern food products. This article also serves as a reminder for Muslim consumers to remain informed and place trust in authoritative rulings made by recognized institutions for the greater public interest (maslahah).</i></p> <p>Keywords: Role, Fatwa, Istihalah, Modern, Food.</p>
Abstrak	<p><i>Sebagaimana perkembangan teknologi global berputar, begitulah juga isu makanan moden memenuhi ruang lingkup polemik dunia. Isu makanan moden</i></p>

akan terus menjadi tumpuan dan sering dibincangkan sejajar dengan perkembangan kehidupan. Namun, permasalahan yang selalu timbul dan sukar untuk dibendung adalah berkaitan status makanan yang telah melalui proses percampuran daripada sumber-sumber yang tidak diyakini kehalalannya. Islam sebagai agama yang sempurna telah menyediakan dasar dan prinsip umum mengenai halal haram dalam pemakanan untuk dipraktikkan pada kegunaan harian. Konsep Istihalah yang difahami sebagai perubahan sesuatu daripada bentuk semulajadi dan sifatnya yang asal kepada bentuk dan sifat yang lain, merupakan konsep yang diketengahkan bagi menangani persoalan dalam isu makanan moden. Penulisan ini bertujuan untuk menjelaskan peranan fatwa kontemporari sebagai autoriti untuk menetapkan hukum hakam dalam menangani isu-isu fiqh berkaitan berkaitan penghasilan makanan moden di Malaysia, khususnya apabila melibatkan konsep istihalah yang menjadi asas pertimbangan dalam menentukan status kehalalan bahan yang mengalami transformasi sifat. Ini berikutan banyak produk atau sumber makanan pada masa kini yang dikeluarkan oleh pengusaha telah dicampur dengan pelbagai bahan sehingga tidak dikenali kerana telah berubah sifat asalnya. Perbincangan ini merujuk kepada pandangan beberapa badan fatwa termasuklah Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia dan International Islamic Fiqh Academy. Kajian artikel ini bersifat kualitatif dengan melibatkan kajian kepustakaan dengan merujuk beberapa jurnal dan rujukan internet yang boleh dipercayai sebagai sumber data. Hasil kajian menunjukkan bahawa para fuqaha sejak dahulu lagi telah berselisih pendapat dalam menerima konsep istihalah bahkan para saintis juga mempunyai pandangan yang berbeza tentang teknikal perubahan yang berlaku sehingga memberi kesan kepada fatwa-fatwa kontemporari dengan lebih berihiyat terhadap keputusan-keputusan berkaitan pengaplikasian istihalah dalam produk makanan moden. Penulisan ini juga, mengingatkan agar pengguna Muslim sentiasa bersedia dan mempercayai setiap keputusan yang dihakimkan oleh pihak berautoriti demi kemaslahatan bersama.

Kata Kunci: Peranan, Fatwa, Istihalah, Moden, Makan.

PENDAHULUAN

Dalam kerancangan industri pemprosesan dan penghasilan makanan moden, kehadiran aditif makanan telah memberi banyak manfaat kepada pengguna. Aditif makanan merupakan segala bahan yang dimasukkan pada makanan dalam kuantiti kecil bagi mempengaruhi kualiti penyimpanan, tekstur, rupa bentuk, bau dan rasa makanan ketika pemprosesan, penyimpanan atau pembungkusan dilakukan (Noor Fiteri & Masnisah Mukhtar, 2014).

Namun, trend membudayakan penciptaan dan pengolahan makanan berasaskan teknologi moden, telah menimbulkan kebimbangan dan kesangsian dalam kalangan masyarakat Islam terhadap aditif-aditif yang digunakan kerana dikhuatiri mengandungi unsur haram atau diragui status halalannya. Pada tahun 2006, rakyat Malaysia telah dikejutkan dengan beberapa isu seperti di negeri Perak, ternakan ikan air tawar yang diberi makan dengan rebusan organ khinzir.

Seterusnya, roti Hi5 yang dikira banyak memberi kemudahan dan manfaat kepada masyarakat namun penghasilannya yang kotor dan tidak menepati GMP (*Good Manufacturing Practice*) (Mohammad Aizat & Che Wan Jasimah, 2009). Selain itu, sosej yang merupakan daging kisar dan salah satu daripada makanan proses yang mudah didapati di kebanyakan premis makanan, telah dikenalpasti sebahagian daripada cara pembuatannya yang bercampur dengan bahan haram seperti usus khinzir. Malah penggunaannya juga telah diinovasikan dalam pelbagai bentuk seperti pizza sosej, roti sosej, nasi goreng sosej dan sebagainya. Sehubungan dengan itu,

disebalik lambakan jenama sosej di pasaran yang dibungkus menarik, pengguna perlu lebih berhati-hati dan waspada dalam membuat pilihan (Anon, T.th).

Tambahan lagi, Jabatan Agama Islam Sarawak (JAIS) dan Bahagian Veterinar Jabatan Pertanian Sarawak telah mengadakan satu operasi bersepadu dan didapati jualan produk sosej ayam (Chicken Frank) yang berjenama "Rose Brand" diragui status halal kerana produk tersebut hanya didapati logo halal daripada Islamic Cultural Centre Denmark dan tidak mendapati kesahihan status halal kemasukannya ke negeri Sarawak sama ada secara sah atau tidak sah. (JAKIM 2016). Konsep penjagaan makanan adalah melibatkan pengeluaran dan pengkomersialan yang tidak memberi risiko kepada pengguna serta berada pada tahap kebersihan yang baik dan diyakini kehalalannya (Mohd Farhan, 2020).

Berdasarkan fakta-fakta yang didatangkan di atas, Malaysia masih lagi tidak mencapai pada tahap penjagaan makanan yang sempurna. Sehubungan dengan itu, bagi mengelakkan isu ini terus menular, adakah kita perlu berpatah balik ke belakang mengikut tradisi orang terdahulu dalam menghasilkan makanan secara semula jadi dan mengabaikan segala bentuk kemudahan teknologi moden yang tersedia? Atau hanya berpeluk tubuh memikirkan isu ini hingga menjadi semakin parah sehingga menghalalkan yang haram dan begitulah sebaliknya kerana isu ini bukan hanya berkait tentang kebersihan dan citarasa semata bahkan ianya adalah soal keimanan dan keberkatan (Mustafa Mat Jubri, 2024).

Oleh hal demikian, sebagai masyarakat Islam yang berfikiran kritis, perlu menyedari bahawa teknologi moden merupakan *platform* yang banyak mempengaruhi dan memudahkan urusan seharian. Namun, bagi membendung segala bentuk pencemaran yang mampu merosakkan identiti Islam, relevansi fatwa sebagai panduan dalam mengawal dan menilai sebab dan musabab perihal semasa amatlah memainkan peranan yang besar umpama tak lapuk dek hujan, tak lekang dek panas bahkan menjadi senjata utama kepada umat Islam khususnya berkaitan pemilihan makanan yang *halalan tayyiban*. Dengan demikian, umat Islam dapat memanfaatkan segala kemudahan teknologi yang ada serta menikmati perubahan bentuk makanan moden yang disajikan tanpa keraguan dan tetap sehaluan dengan ajaran dan ketetapan hukum-hukum Islam yang wajib ditaati (Hawwa Abdul Mokti, Nor A'zzah & Mohd Abd Wahab, 2024).

Makanan adalah antara perkara daruri dalam kehidupan manusia. Di Malaysia, pengetahuan asas tentang makanan dan minuman yang halal sudah didedahkan kepada masyarakat Islam sejak mereka kecil lagi. Sebagai masyarakat yang majoritinya bermazhab Syafie, hukum-hukum daripada mazhab ini telah menjadi pegangan kepada mereka termasuklah bab makanan. Namun dengan perkembangan teknologi dan perubahan gaya hidup, industri pemprosesan makanan juga berhadapan dengan arus kemajuan.

Oleh hal demikian, pelbagai bahan tambahan baru telah digunakan dalam penghasilan produk makanan moden sehingga mengakibatkan para pengguna semakin sukar mengenal pasti sumber bahan asal tersebut. Selain itu, peningkatan penggunaan bahan mentah import dalam penghasilan makanan tempatan turut menimbulkan pelbagai isu baharu yang memerlukan pengesahan bagi menjamin kehalalan sesuatu produk makanan moden.

Sehubungan dengan itu, pendekatan dalam fiqh kontemporari dan inisiatif yang dilakukan dalam menangani isu ini, adalah menjalankan penelitian terhadap konsep istilah, yang dieertikan sebagai perubahan zat atau sifat asal, sesuatu bahan najis (haram) kepada bentuk baharu yang suci. Konsep ini telah dibincangkan dalam pelbagai mazhab dan menjadi asas serta kayu ukur dalam beberapa fatwa moden untuk menghalalkan bahan tertentu yang telah melalui perubahan kimia secara menyeluruh.

Walau bagaimanapun, terdapat perbezaan pendapat antara ulama dan badan-badan fatwa berhubung penerimaan istilah. Sebahagian pihak menerima istilah sebagai asas keharusan, manakala sebahagian lain menolak terutamanya jika melibatkan sumber yang jelas haram seperti khinzir. Maka, krisis ini perlu dinoktahkan dengan memahami konsep istilah semaksimumnya serta menyedari bahawa pengaplikasian fatwa terhadap cabaran menerima isu makanan moden merupakan jalan penyelesaian terbaik dalam dunia serba canggih kini (Muhammad Anas & Amir Fazlim, 2024).

Senario makanan moden ini mendapati bahawa pelbagai produk terkini yang menjadi pilihan umat Islam telah mengalami perubahan dari segi kandungan dan cara pembuatannya. Maka tidak disangkal lagi bahawa, peranan dan penglibatan fatwa amatlah penting dalam menyelesaikan isu-isu berkaitan status kehalalan makanan agar pelaksanaan hukum-hukum syarak dapat ditegakkan mengikut kaedah-kaedah Syariah dan mengelakkan daripada kebatilan semakin meluas, sekaligus dapat memberi panduan, pengajaran dan nasihat serta mengangkat keraguan umat Islam untuk menjadi lebih bertanggungjawab dalam memilih pemakanan yang baik untuk kehidupan seharian mereka.

Oleh itu, penulisan ini akan meneliti aplikasi fatwa istilah dalam dua contoh produk makanan moden, iaitu gelatin diekstrak daripada sumber yang haram dan alkohol dalam produk makanan, serta menganalisis pendekatan yang diambil oleh badan fatwa tempatan dan antarabangsa. Pemahaman yang lebih mendalam tentang isu ini amat penting dalam memastikan produk makanan moden memenuhi piawaian halal dan diterima pengguna Muslim dengan yakin.

FATWA SEBAGAI PANDUAN SYARIAH DALAM ERA MAKANAN MODEN

Fatwa merupakan pemberitahuan sesuatu hukum kepada masyarakat setempat yang memerlukan kepada penyelesaian terhadap persoalan semasa yang dihadapi. Secara teknikalnya, fatwa merujuk kepada pencerahan atau keputusan yang dikeluarkan oleh seorang mufti berkaitan sesuatu hukum Syariah terhadap isu-isu tertentu (al-Zaybari:1995, Rahman: 2002, Gilani: 2011, Ibrahim et al. 2015, Mohd Harifadhilah et al. 2021). Fatwa juga berperanan penting dalam menyelesaikan setiap kekeliruan dan percanggahan yang timbul dalam kalangan masyarakat. Jika fatwa adalah nadi kepada pelaksanaan hukum hari ini maka perkembangan teknologi merupakan pemacu kepada kelestarian kehidupan manusia. Sumber utama kepada manusia adalah makanan yang akan menjadi darah dagingnya.

Dengan kemajuan dunia yang seiring berusaha memenuhi keperluan dan kehendak manusia yang sentiasa berubah mengikut roda zaman, justeru adalah hampir mustahil untuk memisahkan pembuatan makanan daripada pengaruh teknologi. Bahkan, inovasi daripada perindustrian makanan juga dikembangkan sejajar kecanggihan semasa sehingga menyebabkan peningkatan tinggi terhadap penghasilan produk makanan moden. Makanan moden merujuk kepada hidangan yang dihasilkan melalui penerapan teknologi dan pengaruh budaya semasa dalam penyediaan dan penyajiannya. Ia merangkumi penggunaan peralatan dapur moden seperti ketuhar elektrik, dapur gas, dan peti sejuk, serta teknik pemprosesan yang memudahkan pengguna seperti pembekuan, pembungkusan vakum, dan penyinaran untuk memastikan makanan dapat disimpan dalam tempoh yang lebih lama.

Selain itu, makanan moden juga mementingkan kepelbagaian elemen dalam memenuhi keperluan budaya dan citarasa global termasuklah mengadaptasi kuih-muih dan masakan tradisional kepada bentuk yang lebih moden dan kreatif seperti tart telur beku yang disediakan dalam pelbagai perisa, nasi lemak burger, spageti rendang. Antara faktor utama penghasilannya, adalah ingin menyajikan makanan yang lebih berkhasiat, berkualiti, tahan lama, dapat disediakan dengan mudah dan cepat, juga mampu menghasilkan dalam kuantiti yang banyak tetapi dengan kos yang sedikit serta keterujaan dan pengaruh daripada media massa yang memaparkan kehidupan dunia luar. (Mohd Harifadhilah et al., 2021).

Sehubungan dengan itu, keterlibatan negara Malaysia secara aktif dalam menerima makanan import telah mencetuskan keraguan yang ketara terhadap penyediaan makanan moden, sama ada pengeluarannya daripada Muslim tempatan atau sebaliknya. Lebih membimbangkan apabila permintaan yang tinggi terhadap makanan moden, menjanjikan keuntungan yang besar kepada para pengusaha, maka berpotensi untuk membuka ruang kepada penyalahgunaan inovasi dalam penghasilan produk makanan. Dalam keghairahan mencipta makanan moden, sesetengah pihak mungkin mengabaikan aspek-aspek syarak, khususnya berkaitan sumber bahan kandungan yang digunakan dan cara pembuatannya, tanpa mengambil kira kehalalan dan kesucian produk tersebut menurut pandangan Islam. (Ahmad Syamel & Izzah Nur Aida 2024).

Realiti yang perlu diterima bahawa penghasilan makanan moden di Malaysia umpama cendawan tumbuh selepas hujan. Oleh hal demikian, antara inisiatif yang mampu memberi impak

berskala besar dalam menjaga kemaslahatan umum adalah mengukuhkan kuasa fatwa. Peranan fatwa bukan sahaja menggalas tanggungjawab sebagai solusi dalam urusan agama malah mendatangkan seribu satu kelegaan kepada umat Islam agar kehidupan seharian mereka dapat dijalani dengan lebih baik dan sempurna khususnya terhadap keraguan dalam pemilihan makanan yang merupakan keperluan asas bagi manusia untuk meneruskan survival di muka bumi.

Dengan demikian dapat difahami bahawa, fatwa tidak terbatas kepada isu ibadah semata-mata, bahkan merangkumi pelbagai aspek kehidupan seperti alam sekitar, muamalat, sosial, ekonomi, perubatan dan sebagainya selaras dengan keperluan umat Islam dalam menghadapi kesulitan semasa. Tuntasnya, menjadi satu kewajipan kepada tiap-tiap individu Muslim untuk memastikan makanan moden yang terhasil mestilah memenuhi prinsip-prinsip Islam terhadap status halalness, kebersihan dan keselamatan makanan.

DEFINISI ISTIHALAH

Menurut bahasa, istilah merupakan suatu perkataan yang berasal daripada bahasa Arab (hawwala) yang membawa maksud berubah atau bertukar. Dalam khazanah ilmu fiqh, istilah "istihalah" merujuk kepada perubahan terhadap bahan asal yang bersifat najis (haram) bertukar kepada suatu bahan baru yang suci (halal) (al-Fayyumi: t.thn). Menurut pengamatan ilmu sains pula, istilah diertikan sebagai tindak balas kimia yang mampu mengubah sesuatu bahan menjadi bahan lain (Nazih Hammad, 2004).

Namun, perubahan yang diiktiraf sebagai istilah hanyalah perubahan kimia yang berlaku secara total seratus peratus ke atas suatu bahan tersebut (al-Mazeedi, 2009). Majlis Penyelidikan dan Fatwa Eropah (2013) menjelaskan bahawa istilah adalah suatu perubahan yang dapat dilihat melalui rupa bentuk dan sifat sesuatu bahan kepada bahan lain. Perubahan yang berlaku memberi kesan kepada hukum penggunaannya. Sebagai contoh, buah anggur yang bertukar menjadi arak maka haram hukumnya tetapi halal penggunaan cuka yang asalnya daripada arak.

Menurut Wahbah al-Zuhaily (1997), istilah ialah pertukaran suatu zat benda kepada zat yang lain disebabkan terjadinya perubahan sifat yang mampu mengubah sesuatu benda yang najis atau terkena najis menjadi bersih dan boleh mengubah sesuatu yang haram kepada harus menepati hukum syarak. Oleh itu, istilah atau perubahan yang dimaksudkan di sini ialah perubahan daripada zat yang bersifat najis (haram) kepada sesuatu zat lain yang bersifat suci (halal). Maka, situasi yang berbentuk perubahan zat yang suci (halal) kepada najis (haram) atau zat yang suci kepada suci tidak termasuk di dalam konsep istilah yang dibincangkan di sini.

Asas Penentuan Istihalah

Secara umumnya, kaedah istilah diambil daripada intipati ayat Al-Quran:

﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً ۚ نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِمْ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّرَّابِينَ﴾

Maksudnya, "Dan sesungguhnya pada binatang-binatang ternak itu, kamu beroleh pelajaran yang mendatangkan iktibar. Kami beri minum kepada kamu daripada apa yang terbit dari dalam perutnya, yang lahir dari antara hampas makanan dengan darah; (iaitu) susu yang bersih, yang mudah diminum, lagi sedap rasanya bagi orang-orang yang meminumnya" (al-Quran. al-Nahl: 66).

Berdasarkan ayat di atas, kaedah istilah juga berlaku apabila dilihat dari aspek bahawa susu yang dihasilkan oleh binatang ternakan adalah halal walaupun keadaan susu tersebut berada pada kedudukan yang sama dengan najis dan darah haiwan berkenaan. Susu haiwan ternakan itu terhasil daripada makanan yang dimakan oleh haiwan tersebut. Kemudian makanan itu dicerna di dalam perut di mana sebahagiannya menjadi darah, daging dan susu, manakala selebihnya menjadi najis. Istihalah di sini berlaku apabila bahagian dalaman haiwan tersebut daripada darah (najis) mampu menghasilkan susu (suci). Para ulama merumuskan, perubahan tabii darah yang (haram) menghasilkan susu dan membentuk daging yang suci (halal) telah melalui suatu proses perubahan yang diterima dan dinamakan istilah.

Perubahan ini menyamai perubahan yang berlaku pada perahan anggur kepada arak dan arak menjadi cuka. Seterusnya, air najis yang disiram sebagai baja kepada pokok yang kemudiannya menghasilkan buah, najis yang berubah menjadi tanah. Selain itu, haiwan jallalah yang dikuarantin dalam tempoh tertentu sehingga keadaannya menjadi seperti sedia kala. Semua ini merupakan proses istihalah yang diterima oleh majoriti fuqaha. Walau bagaimanapun, berikutan konsep perubahan istihalah telah menimbulkan perselisihan pandangan yang agak ketara dalam kalangan ulama, di mana proses istihalah hanya diterima sepenuhnya pada mazhab-mazhab tertentu sahaja (Saadan Man, 2009). Maka, kaedah istihalah ini terus dibincangkan dengan lebih teliti dalam khazanah ilmunan Islam kerana terdapat hadith-hadith yang perbincangannya menyentuh konsep istihalah. Antaranya seperti perbincangan mengenai kulit haiwan yang disamak, Nabi SAW bersabda yang bermaksud: "Apabila kulit disamak, ia menjadi suci" (Hadis. Al-Bayhaqi).

Dalam satu riwayat yang lain, Nabi SAW telah melihat seekor kambing yang telah mati dan dicampakkan di tepi jalan. Sedangkan, kambing tersebut telah diberikan kepada hamba perempuan Maimunah dari harta zakat. Lalu Nabi SAW bersabda yang bermaksud: "Kenapa kamu tidak mengambil manfaat dari kulitnya? Lalu mereka menjawab: "Ia telah menjadi bangkai." Baginda SAW pun membalas dengan sabdanya: "Sesungguhnya yang diharamkan ialah memakan bangkai (bukan mengambil manfaat daripada kulitnya)" (Hadis. al-Bukhari).

Selain itu, hadis lain yang menjadi sandaran terhadap kaedah istihalah ialah isu haiwan al-jallalah. Sabda Nabi SAW yang bermaksud: "Rasulullah SAW melarang daripada makan daging himar ternakan, dan juga dilarang memakan haiwan al-jallalah sama ada menunggang dan memakan dagingnya" (Hadis. Abu Dawud).

Hadis ini menunjukkan larangan Rasulullah SAW memakan haiwan berstatus al-jallalah. Al-jallalah adalah haiwan yang diberi atau memakan makanan kotor secara berkala. (Kamarulzaman Mustapa, Nazir Alias, Namun begitu, haiwan ini halal dimakan setelah melalui proses pengkuarantin dalam tempoh tertentu. Ini kerana haiwan tersebut mengalami penyucian melalui proses istihalah dalam fasa tersebut. Berasaskan hadis-hadis tersebut, proses penyamakan dan pengkuarantin menunjukkan istihalah dari aspek aplikasinya telah wujud pada zaman Rasulullah SAW walaupun tiada satu pentakrifan yang jelas. Justeru, dapat dijadikan sebagai asas dalam penerimaan konsep istihalah sebagai instrumen purifikasi alternatif hukum pada masa kini.

PANDANGAN ULAMA EMPAT MAZHAB TENTANG ISTIHALAH

Para Ulama bersepakat bahawa konsep istihalah merupakan salah satu daripada proses penyucian dalam Islam, namun terdapat perbezaan pandangan di kalangan para ulama berkaitan kedudukan dan syarat-syarat penerimaan istihalah terhadap perubahan-perubahan yang berlaku kepada sesuatu keadaan. Walau bagaimanapun, wujud satu situasi yang mendapat kesepakatan dalam kalangan semua ulama mengenai penerimaan konsep istihalah yang berlaku ke atasnya, iaitu perubahan arak menjadi cuka secara semula jadi. Namun, dalam situasi-situasi lain didapati perbezaan pandangan yang signifikan antara para ulama (Wizarah al-Awqaf wa al-Syu'un al-Islamiyyah, 1983) dalam menentukan hukum. Dalam keadaan ini, pandangan ulama boleh dibahagikan kepada dua:

Pandangan pertama yang terdiri daripada ulama Mazhab Maliki dan Mazhab Hanafi menerima konsep istihalah dalam bentuk yang lebih luas dan terbuka, berbeza dengan pandangan kedua yang diwakili oleh ulama Mazhab Syafie dan Mazhab Hanbali, lebih ketat dan teliti dalam melihat konsep istihalah. Menurut ulama pandangan pertama, jika terdapat sesuatu benda yang halal (suci) boleh bertukar kepada haram (najis), maka semestinya benda yang haram juga boleh bertukar kepada halal.

Kenyataan ini dipetik oleh Dr. Nazih Hammad (20014) dorongan daripada kata-kata Imam Ibn Qayyim: "Apabila benda yang baik bertukar menjadi benda yang buruk ianya menjadi najis, seperti air dan makanan bertukar menjadi air kencing dan tahi. Persoalannya bagaimana mungkin perubahan zat dapat memberi kesan hanya kepada, perubahan benda yang baik kepada yang buruk sahaja, tanpa memberi kesan terhadap benda yang buruk menjadi baik. Bukankah

Allah SWT mengeluarkan benda yang baik daripada benda yang buruk dan begitu juga, benda buruk daripada benda yang baik” Justeru, menurut ulama pandangan pertama, hukum yang diputuskan kepada sesuatu benda setelah melalui proses istihalah adalah berdasarkan nama dan sifat semasa. Jika sesuatu benda yang asalnya haram telah melalui proses istihalah, maka batallah hukum haram ke atasnya dan menghasilkan nama, sifat serta hukum yang baru.

Ulama Mazhab Hanafi dan Mazhab Maliki berpandangan bahawa perkara yang haram (najis) boleh berubah menjadi halal (suci) setelah melalui proses istihalah. Seperti mana yang dinyatakan oleh Al-Dusuqi (1980) dalam kitab Hashiyat al-Dasuqi ala al-Sharh al-Kabir:

والظاهر لبن آدمي ذكر أو أنثى ولو كافرا ميتا سكران لاستحاله إلى الصلاح

Maksudnya, “Kesucian susu anak Adam lelaki atau perempuan sekalipun daripada orang kafir adalah suci kerana berlaku perubahan (istihalah) kepada yang baik”.

Menurut pandangan pertama, penghasilan cuka daripada arak adalah harus tanpa perlu melihat kepada bentuk perubahannya. Bagi Mazhab Hanafi, mencampurkan bahan-bahan lain seperti (garam, cuka, ikan, roti panas dan bawang) ketika proses perubahannya atau dengan menyalakan api berdekatnya, merupakan usaha-usaha yang mampu mempercepatkan proses perubahan arak kepada cuka. Menurut Mazhab Maliki, perbuatan memindahkan tempat kedudukan arak dan bekasnya kepada bawah sinaran matahari atau sebaliknya, juga merupakan proses mempercepatkan pertukaran (istihalah). Maka, sifat kenajisan arak boleh dihilangkan tanpa menjadikan cuka itu najis (al-Zuhaily 1997).

Dengan demikian, berdasarkan pandangan ulama golongan ini, dapat disimpulkan bahawa Mazhab Hanafi dan Mazhab Maliki tidak mensyaratkan perubahan istihalah antara arak kepada cuka hanya berlaku secara semula jadi malah menerima perubahan (istihalah) yang berlaku disebabkan perbuatan manipulasi manusia.

Selain proses pemeraman, Mazhab Hanafi juga menerima proses pembakaran dalam konsep istihalah. Proses pembakaran terhadap najis (yang haram) telah menghasilkan abu yang suci (halal), kerana sifat asal najis itu telah berubah sepenuhnya akibat pembakaran, dan kesan kenajisannya juga hilang bersama perubahan tersebut (Ibnu ‘Abidin, 2003). Di samping itu, ulama Mazhab Hanafi juga menjelaskan bahawa konsep istihalah juga didapati apabila berlakunya percampuran diantara bahan najis dan bahan suci sehingga menghasilkan suatu bahan baru yang suci (halal). Sebagai contoh, khinzir yang jatuh ke dalam lautan garam dan mereput di dalamnya, dihukumkan suci dan boleh dimakan (Ibn Nujaym, 1997).

Hal ini kerana, khinzir tersebut telah bercampur dengan garam sehingga menghilangkan sifatnya serta kenajisannya dan telah mengalami perubahan ‘ainnya. Berdasarkan pegangan dan penjelasan-penjelasan pandangan pertama, didapati bahawa Mazhab Hanafi dan Mazhab Maliki menerima istihalah secara meluas pada tiga keadaan, iaitu melalui proses pemeraman tanpa mengira sama ada ianya berlaku secara semula jadi atau campur tangan manusia seperti arak bertukar menjadi cuka, kedua, melalui proses pembakaran, seperti najis yang dibakar berubah menjadi abu yang suci dan ketiga, melalui proses percampuran antara benda najis dan benda yang suci seperti khinzir yang jatuh dalam lautan garam sehingga hancur dan hilang najisnya.

Pandangan kedua, ulama daripada Mahzab Syafie dan Mazhab Hanbali tidak menerima konsep istihalah, pada semua bentuk perubahan najis (haram) kepada benda yang suci (halal) kecuali pada tiga keadaan iaitu arak bertukar menjadi cuka secara semula jadi, kulit binatang yang mati selain anjing dan babi disamak (al-Shirazi, 1996) dan yang terakhir, bangkai berubah menjadi ulat (al-Zuhayli, 1997). Sungguh pun, jumbuh ulama Mazhab Syafie dan Mazhab Hanbali menerima proses istihalah arak bertukar menjadi cuka (suci), namun tetap diperhalusi kejadian pemrosesan tersebut. Mazhab Hanbali mensyaratkan pemindahan arak dan bekasnya bukan atas tujuan untuk membuat cuka, namun seandainya pemindahan itu disebabkan ingin menghasilkan cuka, maka tidak diiktiraf kesuciannya kerana dianggap perbuatan tersebut seperti memproses arak untuk dijadikan cuka dan haram hukumnya. Tambahan daripada itu, pemindahan yang berlaku dikira manipulasi atau campur tangan manusia.

Ulama Mazhab Syafie dan Mazhab Hanbali berpandangan bahawa cuka yang terhasil daripada proses percampuran arak dengan bahan lain atau melibatkan manipulasi manusia tidak suci dan tidak halal dimakan. Mereka juga berpendapat bahawa memproses arak beerti mendekati arak dengan memberi nilai harga kepada arak itu sendiri dan ianya bercanggah dengan syariat Islam:

{ عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سُئِلَ عَنِ الْحَمْرِ تَتَّخَذُ خَلًّا: فَقَالَ: لَا }

Maksudnya, "Diriwayatkan daripada Anas bin Malik bahawa Rasulullah SAW ditanya hukum mengenai arak yang diproses menjadi cuka, Rasulullah SAW menjawab: "tidak harus" (Hadis. Muslim. Bab Pengharaman Menjadikan Arak Sebagai Cuka, 1983).

Rumusan yang dapat dibuat, Mazhab Syafie dan Mazhab Hanbali mentafsirkan teori istihalah dalam skop yang lebih kecil. Hal ini disebabkan, mereka hanya mengiktiraf konsep istihalah dalam keadaan tertentu, iaitu apabila perubahan daripada sesuatu yang bersifat najis (haram) kepada bentuk yang suci (halal) berlaku secara semula jadi, seperti perubahan bangkai menjadi ulat dan arak menjadi cuka.

Hujah Ulama Yang Menyokong Dan Menolak Konsep Istihalah

Terdapat perbezaan pandangan para ulama' dalam mengaplikasikan istihalah sebagai satu instrumen bagi menetapkan hukum makanan halal. Pandangan pertama lebih memperluaskan penggunaan konsep istihalah manakala, pandangan kedua pula aliran yang menerima konsep istihalah dengan lebih teliti. Pandangan pertama yang terdiri daripada al-Shaybani serta kebanyakan ulamanya yang bermazhab Hanafi menerima bahawa 'ain najis bertukar menjadi suci apabila berlaku perubahan pada sifat, unsur atau perubahan secara hakikat (perubahan yang menyeluruh).

Mereka juga berpendapat bahawa perubahan yang berlaku terhadap 'ain merupakan suatu proses yang mampu mengubah klasifikasi suatu benda yang najis kepada suatu benda yang suci, sama ada perubahan tersebut berlaku secara tabii atau perantara (bantuan manusia). Ibnu Hazm yang menerima pengaplikasian istihalah dengan skop yang lebih luas atas hujahnya, sesuatu hukum ditetapkan ke atas benda berdasarkan nama. Maka gugur hukum asal apabila sesuatu benda tidak lagi sesuai digunakan dengan nama asalnya. Sebagai contoh, kata nama yang digunakan untuk tahi tidak membawa maksud kepada tanah dan penggunaan perkataan arak tidak digunakan untuk menunjukkan kepada zat yang berupa cuka (Tuan Sidek, 2019).

Namun, pandangan kedua yang mengehadkan konsep istihalah terdiri daripada Abu Yusuf, al-Shafiyyah dimana salah satu daripada Mazhab Maliki dan salah satu daripada pendapat mazhab Hanbali bahawa 'ain najis tidak mudah bertukar kepada suci sekalipun telah melalui perubahan pada sifat, unsur dan hakikat (perubahan yang menyeluruh). Al-Shafiyyah menerima istihalah hanya pada tiga perkara, arak bertukar menjadi cuka secara tabii, kulit binatang yang mati disamak selain anjing dan babi serta bangkai berubah menjadi ulat kerana wujudnya kehidupan baru.

Namun begitu, istihalah pada cuka dan kulit binatang yang disamak diterima berdasarkan kepada nas bukannya semata-mata istihalah. Tambahan lagi, diyakinkan apabila Mazhab Syafie berpegang kepada konsep istishab dalam memperakui kaedah istihalah. Istishab bermaksud mengekalkan suatu hukum berasaskan kepada hukum yang sedia ada, selagi tidak ada dalil yang mengubahnya (Ahmad Kamarudin, 2003).

Perkara ini merujuk kepada pendapat Imam Syafie dalam kata-katanya "sekiranya seseorang itu bersembahyang di satu tempat dan beliau syak adakah tempat tersebut ada najis ataupun tidak ada najis, maka sembahyang itu memadai kerana suatu tanah itu asalnya adalah suci sehingga diyakini terdapat padanya najis". Pemahaman yang dapat dibina daripada kenyataan di atas, walaupun pendapat Imam Syafie secara zahirnya terlihat keras dan menyukarkan, tetapi terdapat keringanan dalam keadaan-keadaan tertentu (Tuan Sidek, 2019).

Berdasarkan metode fiqh Imam Syafie, semua perkara yang haram bertukar menjadi suci disebabkan 'illah yang berlaku secara hakikat dalam proses istihalah seperti arak yang bertukar

menjadi cuka melalui proses perubahan sifat, unsur dan kesuluruhannya. Al-Shaybani dan Ibn Abidin merumuskan bahawa setiap benda haram yang berubah secara hakikat dan terdapat unsur umum balwa (menghadapi kesulitan atau dalam keadaan darurat yang tidak dapat dielakkan) diterima proses istihalah dan menjadi suci. (Tuan Sidek 2019).

Berdasarkan perbezaan dua aliran pandangan para ulama ini, didapati bahawa pandangan pertama yang lebih meluaskan konsep istihalah, dengan mendatangkan dalil qiyas sebagai sandaran ke atas sesuatu perubahan seperti yang disebutkan di dalam nas, contohnya binatang jallalah dibolehkan untuk memakannya setelah melalui proses istihalah kerana diqiyaskan kepada tempoh kuarantin yang dijalankan. (Kamarulzaman Mustappa, Muhammad Nazir Alias, Mohd Izhar, Sahilah & Hafiz Safiai 2022).

Situasi ini dapat dikaitkan dengan hukum penggunaan *Cordyceps Sinensis* dalam pembuatan ubat tradisional. *Cordyceps Sinensis* merupakan sejenis ulat yang hidup dan tumbuh pada pelbagai jenis serangga di pergunungan China. Ulat ini juga dipercayai telah digunakan dalam pengobatan tradisional Tiongkok dan Tibet berabad-abad lamanya kerana memiliki khasiatnya yang tinggi untuk kesihatan. (Tania Savitri, T.th). Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-106 yang bersidang pada 21-22 Oktober 2014 telah membincangkan “Hukum Penggunaan *Cordyceps Sinensis* Dalam Pembuatan Ubat Tradisional” bahawa harus penggunaannya kerana tiada nas yang sah yang mengharamkan atau menjelaskan pengharamannya.

Ulat ini juga dikategorikan sebagai binatang yang tidak mempunyai darah mengalir dan para fuqaha berpandangan bahawa binatang yang tidak mempunyai darah mengalir adalah bersifat tidak menajiskan. Keadaan ini dapat diqiyaskan dengan sifat lalat yang juga merupakan serangga yang tidak mengalir darahnya. Sepertimana hadis Nabi S.A.W. mengenai lalat yang bermaksud: “Apabila jatuh lalat dalam minuman seseorang kamu, maka tenggelamkannya dahulu sebelum membuangnya, sesungguhnya pada salah satu sayapnya ada penyakit dan pada satu sayap lagi mempunyai ubatnya” (Hadis. al-Bukhari. 3320).

Cordyceps Sinensis yang asli sangat sukar untuk didapati dan hanya boleh ditemui di kawasan tanah tinggi pergunungan Himalaya. Pada masa ini, terdapat dua jenis *Cordyceps Sinensis*, iaitu *Cordyceps Sinensis* asli yang berharga tinggi dan sukar diperolehi dan jenis kedua adalah *Cordyceps Sinensis* yang dihasilkan melalui proses makmal. Sehubungan dengan itu, berdasarkan kedua-dua proses penghasilan *Cordyceps Sinensis* sama ada secara semula jadi, yang tidak melibatkan bahan menajiskan atau melalui proses makmal yang hanya menggunakan bahan-bahan daripada tumbuhan sebagai medium pembiakan, Muzakarah bersetuju memutuskan bahawa penggunaannya adalah diharuskan. Walaubagaimanapun, jika penghasilan *Cordyceps Sinensis* secara makmal menggunakan bahan-bahan haram sebagai alat pembiakan maka penggunaannya adalah haram sekalipun digunakan untuk produk perubatan mahupun produk makanan (Zulfaqar Mamat, 2019).

Sebaliknya, pandangan kedua tidak menjadikan qiyas sebagai dalil malah berpegang kepada nas syarak serta konsep istishab iaitu asal yang harus adalah haram dan asalnya haram maka kekal haram melainkan terdapat umum balwa atau dalil yang mengkhususkan hukum sebaliknya seperti abu yang terhasil daripada pembakaran najis, walaupun telah berlaku perubahan ke atas ‘ain najis (istihalah) namun abu itu tetap najis kerana asalnya adalah tahi maka dihukumkan najis serta haram.

Pandangan kedua ini, sejajar dengan isu penggunaan *Bone China* iaitu (peralatan dan perhiasan berasaskan abu tulang haiwan), yang bukan sahaja mendapat sambutan hangat dalam kalangan pembeli Muslim di Malaysia, malah turut mendapat permintaan tinggi daripada hotel-hotel mewah untuk digunakan dalam penyajian makanan. Permintaan terhadap produk *Bone China* ini didorong kerana ketahanan dan kualitinya yang lebih baik daripada produk seramik lain. Namun, perkara ini telah menimbulkan persoalan dan mencetuskan kebimbangan serta kekeliruan awam apabila elemen komposisinya terhasil daripada tulang haiwan yang haram seperti khinzir atau haiwan yang halal tetapi tidak disembelih mengikut Syarak (Mohd Mahyeddin & Irwan, 2018).

Keputusan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-99 yang bersidang pada 4-6 Mei 2012 telah membincangkan mengenai "Hukum Penggunaan Peralatan Dan Perhiasan Berasaskan Abu Tulang Haiwan (*Bone China*)" bahawa berdasarkan mazhab Syafie, sifat kenajisan khinzir masih kekal dalam produk *bone china* malah sifat najis tersebut tidak akan hilang kerana proses istihalah dianggap tidak berlaku walaupun 'ain najis (khinzir) tersebut tidak lagi kelihatan secara zahir. Muzakarah juga berpandangan bahawa jika penggunaan produk *Bone China* yang diperbuat daripada abu tulang haiwan yang tidak halal menurut Syarak dibenarkan, maka keadaan ini boleh membuka ruang kepada penyebaran penggunaan produk-produk berasaskan haiwan tidak halal secara meluas.

Di samping itu, Muzakarah meneliti bahawa peralatan atau perhiasan *Bone China* tidak berada pada tahap dharurat kepada masyarakat untuk memiliki dan menggunakannya. Oleh hal demikian, Muzakarah memutuskan bahawa penggunaan peralatan dan perhiasan *Bone China* yang mengandungi unsur abu tulang haiwan yang tidak halal menurut Syarak adalah tidak dibenarkan dan diharamkan penggunaannya oleh umat Islam. Walaubagaimana pun, peralatan dan perhiasan berasaskan abu tulang haiwan yang halal dimakan dan disembelih menurut syarak adalah diharuskan. (Shahrul Yusof, 2016).

APLIKASI ISTIHALAH DALAM PRODUK MAKANAN MODEN DAN PANDANGN FATWA KONTEMPORARI.

Gelatin Diekstrak Daripada Sumber Haram

Gelatin merupakan sejenis protein yang berbentuk gel dimana ianya terhasil dan diambil daripada kolagen kulit dan urat atau tulang haiwan, daripada lembu, kambing atau khinzir. Dengan strukturnya yang bersifat seperti jeli, akan mengeras apabila berada pada suhu yang rendah dan mencair apabila berada pada suhu yang tinggi, sangat penting dan memberi kesan terhadap penghasilan makanan kerana mempengaruhi cara penyerapannya kepada tubuh badan manusia. Dengan sifat gelatin yang mudah larut dalam apa jua campuran, menyebabkan permintaan penghasilan gelatin dalam komoditi sangat tinggi. (Mohd Arifullah 2018)

Dengan teknologi pembuatan makanan hari ini, membuktikan bahawa gelatin adalah bahan yang tidak akan terkecuali malah menjadi komponen penting dalam penghasilan pelbagai produk makanan moden. Antara makanan yang terhasil daripada gelatin adalah marshmallow, puding, ais krim dan sebagainya. Tambahan lagi, gelatin yang terhasil daripada kulit, urat atau tulang khinzir dikatakan lebih bermutu tinggi dan pembuatannya yang lebih mudah berbanding gelatin daripada lembu dan kerbau. Dalam Islam, sumber-sumber tersebut menjadi persoalan utama kerana setiap haiwan mempunyai hukum tersendiri. Oleh hal demikian, persoalan yang timbul: adakah dibolehkan untuk mengambil gelatin yang terhasil daripada sumber haram seperti khinzir? (Mohd Arifullah, 2018)

Ulama bersepakat bahawa penggunaan gelatin yang berasal daripada sumber haram seperti khinzir atau haiwan yang tidak disembelih dengan cara Islam adalah haram. Walau bagaimanapun, terdapat pandangan yang menyatakan jika gelatin tersebut melalui proses kimia yang mengubah sifat asalnya (istihalah), maka ia boleh dianggap sebagai halal. Nadwah Pengurusan Islam Ke-8 Dalam Ilmu Perubatan, yang telah diadakan di Kuwait pada 22 hingga 24 Mei 1995, telah memutuskan bahawa, gelatin yang terbentuk daripada proses istihalah, yang merupakan sumber daripada urat, kulit dan tulang binatang yang najis adalah bersih dan halal dimakan. Namun, pada persidangan tersebut, terdapat khilaf dalam kalangan saintis berkaitan gelatin yang terhasil daripada tulang khinzir sama ada benar-benar melalui perubahan (istihalah) secara sempurna atau sebaliknya (Jafri Abdullah, 2011).

Dr. Basri Ibrahim al-Hasani al-Azhari (2009) telah mengambil pandangan daripada dua pengkaji iaitu, Prof. Abdul Salam dan Dr. Muhammad Hawari dalam kertas kerjanya yang dibentangkan pada hari persidangan bahawa perubahan yang berlaku dalam proses pembuatan gelatin adalah sempurna dan menepati konsep istihalah. Beliau menjelaskan bahawa, proses yang dilakukan dalam menghasilkan gelatin telah menyebabkan pecahnya ikatan-ikatan kimia yang mengikat antara satu sama lain dan membentuk struktur kimia baru yang lebih kecil.

Tambahannya lagi, bentuk kimia yang terhasil dari pecahan kimia adalah berbeza secara keseluruhannya daripada yang asal. Kenyataan ini juga disokong oleh Dr Muhammad Hawari. Berdasarkan kajian dua saintis ini, Nadwah telah meluluskan usul kehalalan gelatin berasaskan kenyataan bahawa proses istihalah telah berlaku secara sempurna dan menghilangkan sifat asal haiwan yang haram (Jafri Abdullah, 2011).

Namun, keputusan ini telah bercanggah dengan pandangan Dr. Hani Mansour Mosa al-Mazeedi (2009) yang merupakan seorang saintis daripada Institut Penyelidikan Sains Kuwait. Beliau menguatkan hujahnya dengan menyatakan bahawa sebahagian daripada ahli biokimia berpendapat bahawa gelatin yang di ekstrak daripada kulit dan tulang haiwan tidak melalui perubahan yang sempurna dan komprehensif malah berkemungkinan hanya sebahagian struktur kimia sahaja yang berubah.

Oleh itu, jelas bahawa, masih terdapat perbezaan pendapat yang menonjol, bukan hanya dalam kalangan ulama malah juga kepada para saintis dalam isu istihalah. Secara umumnya, konsep istihalah tidak menepati dalam proses menghalalkan gelatin daripada sumber haram. Dengan demikian, Islamic Fiqh Academy, India kali ke 14 yang telah diadakan pada tahun 2004 memutuskan bahawa, peniaga Islam hanya boleh mengambil gelatin daripada sumber yang halal bagi mengelakkan daripada timbul keraguan.

Seterusnya, Islamic Fiqh Academy, Jeddah memutuskan bahawa tidak dibenarkan memasukkan gelatin dalam makanan daripada haiwan yang diharamkan atau haiwan yang tidak disembelih dengan sembelihan mengikut syarie bahkan juga termasuklah ubat-ubatan meski pun ianya telah hancur secara zahir. Oleh itu sehingga ke hari ini, demi menjaga kemaslahatan agama dan kesihatan, kebanyakan badan pensijilan halal antarabangsa masih meletakkan gelatin sebagai sumber yang syubhbah malah tidak menerima gelatin yang terhasil daripada sumber seperti khinzir atau bangkai yang tidak disembelih secara halal disisi syarie (Jafri Abdullah, 2011).

Alkohol Dalam Produk Makanan

Alkohol merupakan perkataan yang berasal daripada bahasa Arab (*Al-ghol*) yang bermaksud al-iskar sesuatu yang memabukkan atau merosakkan akal. (*Al-ghol*) juga dikatakan berasal daripada kata nama terbitan (*al-kuhl*). Ahli kimia Arab menggunakan istilah (*al-kuhl*) untuk menggambarkan penghasilan serbuk halus melalui proses pemanasan, sehingga suatu bahan itu menjadi gas atau wap dan kemudiannya melalui proses penyejukan. (Anisah dan Safiri 2010).

Dalam perspektif sains, alkohol ialah satu kumpulan sebatian kimia yang meruap, tidak berwarna dan berbau tengik serta penghasilannya melalui dua bentuk, seperti cecair atau pepejal. Menurut ahli kimia, alkohol diertikan sebagai sebatian kimia (organik) dengan formulanya $R-OH$, di mana R ialah kumpulan hidrokarbon dan $-OH$ ialah kumpulan hidroksil. Alkohol juga boleh dihasilkan secara semula jadi melalui proses fermentasi bahan pertanian. Antara penghasilan makanan daripada proses fermentasi adalah seperti cuka, tapai, roti, keju, yogurt, kicap dan sebagainya. (Aizat, Mahyeddin & Anuar, 2015).

Alkohol terbahagi kepada empat jenis iaitu, alkohol monohidrik, alkohol dihidrik, gula alkohol dan alkohol lemak. Alkohol monohidrik adalah alkohol yang terdiri daripada sekumpulan hidroksil ($-OH$) yang terbahagi pula kepada lima jenis, dan salah satunya adalah Etanol. Etanol dikenali sebagai alkohol bijirin yang kebiasaannya digunakan dalam makanan kerana rasa dan aromanya yang menarik. Namun, sifatnya mudah terbakar, mempunyai toksik beracun dan tidak berwarna. Berdasarkan data keselamatan bahan, dos maut bagi etanol adalah sebanyak 0.71%.

Manakala, alkohol jenis kedua adalah alkohol dihidrik, yang terdiri daripada molekul alkohol dengan dua kumpulan hidroksil ($-OH$) pada atomnya iaitu ethylene glycol (EG) dan propylene glycol (PG). Kedua-dua jenis hidroksil ini, merupakan cecair sintetik yang tidak berwarna dan tidak berbau tetapi boleh menyerap air. Penggunaan PG dalam makanan lebih sesuai berbanding EG memandangkan dos maut PG adalah sebanyak 2.2%. Sehubungan dengan itu, PG lebih banyak digunakan dalam produk makanan seperti aiskrim rendah lemak sekaligus berfungsi sebagai pelarut warna dan perasa dalam makanan, berbanding EG yang mempunyai

kadar ketoksikan yang lebih tinggi sesuai digunakan sebagai agen anti sejuk beku. (Anisah dan Safiri 2010).

Seterusnya alkohol jenis ketiga iaitu gula alkohol yang merupakan sebatian karbohidrat namun tidak berasaskan kepada gula mahupun alkohol. Secara semula jadinya, gula alkohol wujud dalam tumbuh-tumbuhan dan banyak digunakan sebagai pengganti gula dalam makanan kerana kandungan kalornya yang rendah. Gula alkohol juga terbahagi kepada beberapa jenis, tetapi yang sering digunakan dalam makanan adalah gula alkohol (sorbitol). Sorbitol digunakan sebagai pemanis dalam makanan, juga berfungsi sebagai agen bagi mengekalkan kelembapan makanan. Alkohol jenis terakhir adalah alkohol lemak, yang berasal daripada asid lemak yang terhasil daripada kelapa, kelapa sawit serta isirung kelapa sawit dan juga didapati pada lemak khinzir. Alkohol lemak ini berfungsi sebagai pemekat dalam bahan makanan. (Anisah dan Safiri 2010, Nurul Jannah, Ummu- Hani dan Nadhratul Huda 2024).

Namun, dalam kalangan masyarakat umum, istilah 'alkohol' sering disalahertikan dan beranggapan bahawa kedudukan dan hukum alkohol sama seperti arak. Persepsi ini disebabkan pemahaman yang tidak tepat antara istilah saintifik dan istilah fiqh. Pandangan yang menyamakan dua bahan ini, alkohol (etanol) dan arak adalah satu kesilapan kerana kedua-duanya adalah berbeza terutamanya dari sudut kimia. (Aizat, Mahyeddin dan Anuar 2015). Secara asasnya, bukan kesemua alkohol itu adalah arak tetapi setiap arak itu beralkohol. Sebagai contoh, etanol adalah sejenis alkohol yang bersifat racun dan boleh memabukkan. Dari segi sifat semula jadi (tabi'iyah), etanol ini bukanlah najis seperti bangkai atau tahi najis yang bersifat mengotorkan. Walau bagaimanapun, Mazhab Syafie berpandangan bahawa apabila penghasilan etanol adalah daripada arak maka ianya dianggap najis dari segi maknawi mahupun hissi kerana sebatianannya bersama arak, dan arak adalah termasuk bahan yang diharamkan.

Faktor keharaman arak adalah kerana sifatnya yang memabukkan. Arak terhasil melalui proses fermentasi, iaitu proses di mana gula atau karbohidrat (kanji) akan ditukarkan menjadi alkohol oleh mikroorganisma yang dipanggil ragi (yis). Proses ini biasanya melibatkan bahan-bahan seperti buah anggur, nenas, barli, beras dan ubi. Oleh itu, kedua-dua bahan ini, etanol dan arak terhasil melalui proses yang sama (fermentasi), maka sebatian arak yang memabukkan adalah disebabkan etanol. Seandainya, etanol dipisahkan daripada sebatianannya (etanol dengan arak) atau dinyahkan melalui proses penyulingan (distillation), maka dengan meminum arak tersebut tidak akan mengakibatkan seseorang itu menjadi mabuk.

Namun demikian, setelah memahami proses fermentasi dan penapaian yang terjadi pada penghasilan arak bagi mendapatkan konsentrasi etanol atau situasi penghasilan etanol yang mentah, maka tidak sah untuk menganggap bahawa etanol adalah arak, memandangkan sifat etanol adalah beracun sedangkan arak bersifat memabukkan.

Oleh hal demikian, terdapat pelbagai jenis alkohol yang dihasilkan di pasaran khususnya untuk kegunaan bahan-bahan industri yang kebanyakannya terpakai pada ramuan makanan sebagai pelarut, pewarna dan penstabil bahan dalam sesuatu produk makanan moden dan bukannya atas tujuan penghasilan arak. Pada hakikatnya, hukumnya harus selagimana kadar alkohol (etanol) yang dicampurkan adalah terkawal dan tidak mengakibatkan keracunan atau kemabukan. Malah, alkohol juga digunakan dalam bidang yang lebih serius seperti perubatan untuk mematikan kuman terutamanya ketika pembedahan dijalankan. Tuntasnya, kita sewajarnya tidak boleh menghukumkan bahawa alkohol adalah haram secara total kerana ianya juga terhasil dalam sesetengah makanan halal yang melalui proses penapaian seperti tapai beras.

Berdasarkan fatwa yang telah diputuskan oleh Majlis Fatwa Kebangsaan, alkohol yang terjadi secara sampingan dalam proses pembuatan makanan melalui proses fermentasi adalah tidak najis dan halal dimakan. Perkara ini selari dengan penghasilan tapai beras yang melalui proses fermentasi dan mengandungi alkohol kira-kira 5%. Namun, tapai beras tetap dianggap halal (harus) kerana tidak pernah tercatat dalam rekod dimana pengguna tapai beras menjadi mabuk setelah memakannya. Hal ini memperlihatkan perbezaan yang jelas, terhadap penggunaan minuman beer yang mengandungi alkohol antara 3.2 hingga 5.0%. Ketetapan hukumnya adalah haram walaupun melalui proses fermentasi yang sama (Aizat, Mahyeddin & Anuar 2015).

JAKIM telah membentuk beberapa garis panduan mengenai hukum penggunaan alkohol dalam penghasilan makanan, menerusi Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia yang bersidang pada 14-16 Julai 2011, makanan dan minuman yang mengandungi alkohol secara semula jadi seperti buah-buahan, kecacang atau bijiran serta perahannya adalah tidak najis maka harus dimakan kerana kewujudan alkohol itu berlaku secara tidak langsung iaitu ketika berlakunya proses pembuatan makanan. Melalui persidangan yang telah dijalankan, kadar piawaian alkohol dalam pemprosesan makanan adalah tidak melebihi 0.5% atau maksimumnya 1% (Aizat, Mahyeddin & Anuar, 2015).

PERBINCANGAN DAN IMPLIKASI

Dari perbincangan di atas, dapat disimpulkan bahawa pemahaman dan penerimaan konsep istilah di kalangan ulama fiqh dan saintis telah mewujudkan dua kelompok pandangan yang berbeza ketika pengaplikasian istilah berlaku seperti dalam situasi arak bertukar menjadi cuka atau penggunaan gelatin daripada sumber yang haram. Dunia masa kini menyaksikan, kebanyakan produk makanan mengandungi bahan campuran dalam pemrosesannya.

Oleh itu, amatlah wajar konsep istilah dijadikan titik tolak dalam menilai sesuatu penghasilan atau pembuatan makanan moden terutamanya istilah yang melibatkan perubahan sesuatu yang haram kepada halal. Namun, kaedah pengaplikasiannya perlu diamati dengan lebih serius agar penentuan hukum dapat diputuskan secara seimbang dan mengikut syariat agama. Dengan demikian, selari dengan tafsiran ayat Al-Quran daripada surah:

﴿فَسْئَلُوا أَهْلَ الذِّكْرِ إِنْ كُنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾

Maksudnya, "Oleh itu bertanyalah kamu (wahai golongan musyrik) kepada orang-orang yang berpengetahuan ugama jika kamu tidak mengetahui" (al-Quran. al-Nahl: 43).

Terang lagi bersuluh, keperluan kepada kolaborasi antara pakar syariah dan saintis makanan adalah tunjang utama dalam menentukan kesahihan konsep istilah untuk digunakan dalam situasi tertentu bagi menentukan status dan hukum sesuatu produk makanan moden. Dengan wahana ilmu yang dijelaskan, maka kesesuaian konsep istilah dalam industri makanan dapat dibahaskan dengan lebih terperinci sekaligus menentukan hukum terhadap proses dan hasilnya. Fenomena ini mencerminkan perubahan paradigma yang baik dalam kalangan masyarakat agar tidak terburu-buru atau terlalu mengambil mudah berkaitan isu halal haram makanan. Perkara ini dapat dilihat melalui keputusan-keputusan hukum yang membabitkan pihak berautoriti sama ada dari dalam negara atau peringkat antarabangsa seperti Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia dan International Islamic Fiqh Academy.

Namun demikian, fatwa berkaitan alkohol dalam makanan mempengaruhi keterbatasan pengguna Muslim dan boleh memberi implikasi yang ketara terutamanya jika wujud perbezaan pandangan antara badan fatwa tempatan dan antarabangsa. Hal ini boleh berlaku kerana, keputusan fatwa adalah berdasarkan kepada situasi semasa mengikut negara dan mazhab tertentu dan mengakibatkan ketidakseragaman dalam pelaksanaan standardisasi fatwa.

PENUTUP

Sebagai rumusannya, kaedah istilah merupakan satu pendekatan fiqh yang dinamik dan sangat relevan pada kehidupan hari ini. Sehubungan itu, penerokaan khazanah ilmu fiqh dapat diterajui tanpa menyetepikan penggunaan teknologi yang banyak memberi manfaat dan kemudahan kepada masyarakat bahkan mampu merungkai segenap permasalahan dan meletakkan flexibility hukum fiqh pada tempat yang sepatutnya.

Seperti yang dibahaskan di atas, arak dan alkohol adalah dua entiti yang berbeza. Melalui pemahaman yang jelas, alkohol yang dihasilkan tanpa mengandungi 'illah yang memabukkan serta mengikut kadar piawaian yang dibenarkan mampu menghasilkan kepelbagaian produk makanan yang baik dan menepati prinsip-prinsip Islam bagi memenuhi keperluan manusia. Namun, perlu saling mengingatkan bahawa makanan bukan sekadar memberi kesan kepada fizikal,

emosi dan intelek malah spiritual iaitu hubungan seseorang hamba dengan Tuhannya. Penentuan hukum yang diputuskan oleh badan fatwa merupakan perisai kepada setiap individu Muslim dalam pengambilan makanan.

Oleh itu, hubungkait fatwa dalam memahami bentuk penghasilan makanan adalah pemeliharaan kepada aspek kehidupan seseorang individu Muslim. Malaysia mempunyai pendirian tersendiri terhadap kaedah istilah dalam penghasilan produk makanan, metod yang digunakan sentiasa mengutamakan mazhab Syafie dalam menetapkan hukum yang membabitkan kaedah istilah. Namun, dalam sesetengah isu pendapat mazhab lain juga diterima sekiranya bersesuaian dengan prinsip-prinsip Islam.

Demi membawa kebaikan dan menolak kemudaratan cadangan yang diutarakan adalah Islamic Fiqh Academy, India pada kali ke 14 yang telah diakan pada 20 hingga 22 Jun 2004 meminta agar peniaga Islam hanya membuat makanan daripada bahan mentah yang halal. Sekiranya, wujud permintaan yang tinggi terhadap bahan mentah gelatin, menjadi tanggungjawab peniaga Islam untuk memastikan ianya daripada binatang yang dibenarkan syarak sahaja (gelatin bovine) agar tidak menimbulkan keraguan. Seterusnya, Islamic Fiqh Academy, Jeddah juga tidak membenarkan pengambilan gelatin daripada haiwan yang diharamkan atau tidak sembelih dengan sembelihan syarie.

Malah resolusi Islamic Fiqh Academy menyebut semua bahan yang haram tidak dibenarkan untuk dimasukkan dalam makanan walaupun zahirnya telah hancur. Selain itu, di peringkat badan fatwa juga, perlu mendedahkan isu atau kes halal terhadap makan moden dalam masyarakat melalui platform di sosial media agar masyarakat awam lebih peka dan celik hukum dalam membuat pemilihan pengambilan makanan seharian. Langkah ini mampu membentuk pengguna Muslim yang lebih bertanggungjawab serta menyokong industri halal yang patuh syariah.

RUJUKAN

- Abadiy, Muhammad Shams al-Haq al-Azim. (1968). *'Awn al-Ma'bud Sharh Sunan Abi Daud*. Jil. 10. al-Madinah al-Munawwarah: Al-Maktabah al-Salafiyyah.
- Abu Ishaq al-Shirazi. (1996). *Al-Muhadhdhab Fi Fiqh al-Shafi'i*. Damsyik: Dar al-Qalam.
- Ahmad Kamaurdin. (2003). *Usul Fiqh 01. (Pengertian Al-Istishab)*. <https://usulfiqh1.blogspot.com/2010/04/al-istishab.html>. [Diakses pada 5 Ogos 2025].
- Ahmad Syamel Atan & Izzah Nur Aida Zur Raffar. (2024). *Faktor-Faktor Ketidapatuhan Pengguna Muslim Terhadap Pemilihan Makanan Halal*. Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies. 33.
- Al-Dusuqi, Muhammad ibn Ahmad ibn 'Arafah. (1980). *Hashiyat al-Dasuqi 'Ala al-Sharh al-Kabir*. Kaherah: Dar Ihya al-Kutub al-'Arabiyyah.
- Al-Fayyumi, Abu al-'Abbas Ahmad bin Muhammad. (T.th). *Al-Misbah al-Munir fi Gharib al-Sharh al-Kabir*. Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Anisah Abd Ghani & Muhammad Safiri Ismail. (2010). *Penentuan Piawaian Alkohol Dalam Makanan Yang Dibenarkan Dari Perspektif Islam*. Jurnal Fiqh. Vol. 7.
- Anisha Emilia Redzuan & Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim. 2025. *Islamic Perspectives on the Use of Blood Plasma in Cosmetics: Jurisprudential Analysis and Contemporary Challenges*. Journal of Contemporary Islamic Law 10.
- Anon. (2025). *Senarai Jenama Gelatin Halal Di Malaysia Disahkan JAKIM*. <https://nadz.my/gelatin-halal/>. [Diakses pada 16 Jun 2025].
- Anon. (T.th). *Senarai Sosej Yang Haram Dimakan*. <http://v12gether.blogspot.com/2013/05/senarai-sosej-yang-haram-dimakan.html>. [Diakses pada 3 Ogos 2025].
- Azman Ab Rahman. (2011). *Konsep Fatwa Dan Cabaran Penguatkuasaannya Di Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur*. Jurnal Pengurusan Dan Penyelidikan Fatwa. Vol. 2. No. 1.
- Basri Ibrahim al-Hasani al-Azhari. (2009). *Isu-isu Fiqh Halal & Haram Semasa*. Jil. 1. Kuala Lumpur: al-Hidayah.

- Chapter (2): *The Prohibition Of Making Vinegar From Wine*. <https://sunnah.com/muslim:1983>. [Diakses pada 15 Jun 2025].
- Gilani, S. M. Y. (2011). *Jurists And Legislators In Islam: Origins Andclassification Of The Ulama*. Contemporary issues in Islamic Law. p. 212- 234. New Delhi: Serial Publications.
- Hani Mansour Mosa al Mazeedi. (2009). *Change of State From Haram To Halal*. Halal Journal November and Disember.
- Hawwa Abdul Mokti, Nor 'Azzah Kamri & Mohd Abd Wahab Fatoni Mohd Balwi. (2024). *Persepsi Pengguna Terhadap Tayyiban Dalam Makanan Halal: Analisis Kajian Rintis*. Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies 33.
- Ibn Nujaym, Zayn al-'Abidin bin Ibrahim bin Muhammad. 1997. *Al-Bahru al-Ra'iq Sharh Kanz al-Daqa'iq Fi Furu' al-Hanafiyyah*. Beirut: Dar al Kutub al-'Ilmiyyah.
- Ibrahim, B., Arifin, M. & Abd Rashid, S. Z. (2015). *The Role of Fatwa and Mufti in Contemporary Muslim Society*. Pertanika Journal of Social Sciences & Humanities. Vol. 23 (S). p315-326.
- Ikhwan Naguib Jusoh, Muhammad Fikri Othman, W Fatimah Hanun Wan Mohamad Saferdin & Izyan Farhana Zulkarnain. (2022). *Muslim Students' Perception Towards Halal Regulations And The Importance Of Halal Logo In Choosing The Food Products In Uitm Sarawak*. Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies 22.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). (2016). *Kenyataan Rasmi Berkaitan Produk Sosej Diragui Status Halal*. <https://www.facebook.com/MyJAKIMmalaysia/posts/kenyataan-rasmi-berkaitan-produk-sosej-diragui-status-halaljabatan-agama-islam-s/1266751480042085/>. [Diakses pada 4 Ogos 2025].
- Jafri Abdullah, Suhaimi Rahman & Zaidah Mohd Nor. (2011). *Konsep Istihalah dan Istihlak Pada Makanan Dan Barang Gunaan*. Jurnal Penyelidikan Islam. 71-92.
- Kamarulzaman Mustappa, Muhammad Nazir Alias, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, Sahilah Abd. Mutalib & Mohd Hafiz Safiai. (2022). *Perbandingan Kedudukan Haiwa Jallalah Menurut Pandangan Fuqaha Klasik dan Fatwa Semasa di Malaysia*. Journal of Contemporary Islamic Law 7.
- Majlis Penyelidikan dan Fatwa Eropah. (2013). Keputusan Mesyuarat Kali ke-23. 25-28 Jun 2013. Sarajevo. Bosnia.
- Mohamad Aizat Jamaludin, Mohd Mahyeddin Mohd Salleh & Mohd Anuar Ramli. (2015). *Penggunaan Alkohol Dalam Penghasilan Produk Minuman Dan Makanan Menurut Perspektif Fiqh*.
- Mohammad Aizat Jamaludin & Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. (2009). *Teori Istihalah Menurut Perspektif Islam Dan Sains: Aplikasi Terhadap Beberapa Penghasilan Produk Makanan*. Jurnal Syariah 17.
- Mohd Azri Zainul Abidin. (2019). *Istihalah Khinzir (Perubahan Sifat Bahan Yang Berasal Dari Khinzir)*. <https://muftiperlis.gov.my/index.php/en/minda-mufti/146-istihalah-khinzir-perubahan-sifat-bahan-yang-berasal-dari-khinzir>. [Diakses pada 16 Jun 2025].
- Mohd Faiz Asyraf Razali, Amalina Ahmad Tajudin, Ahmad Syukran Baharuddin & Ummu Hani Roslin. (2023). *The Relationship Between Non-Halal Animals and Pandemic Diseases According to the Shafie School of Islamic Law*. Journal of Contemporary Islamic Law 8.
- Mohd Farhan Md Ariffin. (2020). *Keselamatan Makanan: Dimensi Zaman, Keperluan dan Kekangan Semasa*. Journal Research in Islamic Studies 7.
- Mohd Harifadilah Rosidi, Ahmad Wifaq Mokhtar & Mohd Nasir Bin Abdul Majid. (2021). *Penerimaan Fatwa Dalam Kalangan Masyarakat Muslim Malaysia: Satu Tinjauan Literatur*. Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa 24.
- Mohd Mahyeddin Mohd Salleh & Irwan Mohd Subri. (2018). *Analisis Fatwa Mengenai Produk Bone China Dan Solusi Halal*. The Malaysian Journal of Islamic Sciences 23.
- Muhammad Amin Ibn Abidin al-Hanafii. (2003). *Radd al-Mukhtar 'Ala al-Durr al-Muhtar Sharh Tanwir al-Abrar*. Jil 1. Beirut: Dar al Kutub al 'Ilmiyyah.
- Muhammad Anas Azmi & Amir Fazlim Jusoh. (2024). *Integrasi Ijtihad Jamā'i (Kolektif) dalam Institusi-institusi Fatwa*. Journal of Contemporary Islamic Law 9.

- Muhammad Arifullah Roslee. (2018). *Analisis Tentang Penggunaan Gelatin Babi Di Dalam Obat Studi Komparatif Fatwa Majelis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia MKI Dan Majelis Ulama Indonesia MUI*. Tesis Sarjana. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau–Pekanbaru.
- Muhammad Mushfique Ahmad Ayoup. (2016). *Irsyad Al-Hadith Siri Ke-146: Hadith Berkaitan Lalat*. <https://muftiwp.gov.my/ms/artikel/irsyad-al-hadith/1431-irsyad-al-hadith-siri-ke-146-hadith-berkaitan-lalat>. [Diakses pada 5 Ogos 2025].
- Mustafa Mat Jubri Shamsuddin. (2024). *Statistical Evaluation of Conduciveness in Sadd al-Dharā'ī': An Analytical Study*. *Journal of Contemporary Islamic Law* 9.
- Nazih Hammad. (2004). *Penggunaan Bahan-bahan Yang Haram & Najis Yang digunakan di Dalam Makanan & Ubat-Ubatan*. Kuala Lumpur: al Hidayah Publisher.
- Noor Fiteri Abdullah & Masnisah Mukhtar. (2014). *Keraguan Penggunaan Bahan Dalam Pengendalian Makanan Moden*. Seminar Kebangsaan Penyelidikan dan Pendidikan Islam Politeknik 2014.
- Nurul Jannah Abd Rahman, Ummu-Hani Abas & Nadratul Huda Misral. (2024). *Alcohol In Food According To Scientific And Islamic Perspective And Its Neuropsychiatry Effects*. *Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies* 33.
- Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan. (2015). *Isu Alkohol Dalam Makanan, Minuman, Pewangi Dan Ubat-Ubatan*. www.e-fatwa.gov.my. [Diakses pada 18 Jun 2025].
- Saadman Man. (2009). *Pendekatan Istihalah Dalam Produk Yang Berunsurkan Babi*. Seminar Fenomena Najis Mughallazah Dalam Dunia Kontemporari Auditorium SIRIM. Shah Alam. Selangor.
- Sharif Mohd Tahir & Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim. (2017). *Maqasid Syariah Dalam Makanan Moden*. *Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies* 6.
- Tania Savitri. (T.th). *7 Manfaat Cordyceps, Jamur Yang Bisa Meningkatkan Stamina*. <https://hellosehat.com/herbal-alternatif/herbal/cordyceps/> [Diakses pada 4 Ogos 2025].
- Tuan Sidek Tuan Muda. (2019). *Pemakaian Fiqh Al-Shafi'i Dalam Isu-Isu Makanan Halal Di Malaysia: Analisis Dari Perspektif Maqasid Al-Shariah* Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya.
- Tuan Sidek & Ridzwan Ahmad. (2017). *Aplikasi al-Istihalah dalam Industri Halal Semasa Menurut Perspektif Maqasid al-Shariah*. *International Journal of Humanities Technology and Civilization* 2(. <https://core.ac.uk/reader/159622510>. [Diakses pada 18 Jun 2025].
- Wadi Anuar. (T.th). *Isu Gelatin dalam Produk: Perspektif Halal dalam Islam*. <https://ustazwadiannuar.com/isu-gelatin-dalam-produk-perspektif-halal-dalam-islam/#:~:text=Ulama%20bersepakat%20bahawa%20penggunaan%20gelatin,dengan%20cara%20Islam%20adalah%20haram>. [Diakses pada 15 Jun 2025].
- Wahbah al Zuhayli, (1997). *Al-Fiqh al-Islamiyy Wa Adillatuh*. Damsyik: Dar al Fikr,
- Wizarah al-Awqaf wa Shu'un al-Islamiyyah. (1983). *al-Mawsu'ah al-Fiqhiyyah*. Jil 3 & 4.
- Yusuf Al-Qaradawi. (T.th). *Fatwa-fatwa Kontemporer Jilid 3*. https://books.google.com.my/books?hl=en&lr=&id=wuSqeQjqAjYC&oi=fnd&pg=PA5&dq=apakah+itu+fatwa&ots=7h7VkyLDM4&sig=1PWabwRXCu5df_3dkhyP22_9IxI&redir_esc=y#v=onepage&q=apakah%20itu%20fatwa&f=false. [Diakses pada 12 Jun 2025].
- al-Zaybari, A. S. (1995). *Mabahith Fi Ahkam al-Fatwa*. Beirut: Dar Ibn Hazm.
- Zulfaqar Mamat. (2019). *Pemakaian Kaedah Istihlak Dan Istihalah Dalam Penentuan Produk Halal Di Malaysia Berdasarkan Bidangkuasa Perundangan Dan Keputudan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majelis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia*. *Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa* 15.
- Zulfaqar Mamat. (2021). *Istihalah Dalam Fatwa Di Malaysia*. *Jurnal Fiqhiyyat*. Vol. 1 No. 1. July Issue.

Penafian

Pandangan yang dinyatakan dalam artikel ini adalah pandangan penulis. Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies tidak akan bertanggungjawab atas apa-apa kerugian, kerosakan atau lain-lain liabiliti yang disebabkan oleh / timbul daripada penggunaan kandungan artikel ini.