



Pengenalan Halal: Konsep Asas & Syarat-Syarat

Modul 1

Daftar Isi

I.	Objektif Pembelajaran	3
II.	Majlis Ugama Islam Singapura	5
III.	Pengenalan Halal	6
IV.	Sumber Bahan-Bahan dan Derivatifnya	9
V.	Persekitaran bagi Penyediaan, Pemprosesan dan Pengeluaran ...	11
VI.	Penggunaan sanitizer tangan	12
VII.	Kosher dan Halal	13
VIII.	Penyertuan	14
IX.	Cara Menentukan Status Halal	15
X.	Pensijilan Halal	16
XI.	Latihan	17
XII.	Kesimpulan	18

Objektif Pembelajaran

Di penghujung modul ini, anda akan dapat:

- ✓ Memahami dan mengaplikasikan konsep asas dan syarat-syarat Halal
- ✓ Mengenalpasti terminologi yang bersangkutan Halal dan definisinya

Kategori Kandungan

Kandungan dalam modul ini telah disusun mengikut dua tahap penting:

Tahap Kesedaran (S) & Tahap Kepakaran (P)

- Tahap Kesedaran (S) - Untuk memahami maklumat/konsep
- Tahap Kepakaran (P) - Untuk memahami, mengingat dan mengaplikasikan maklumat/konsep



Majlis Ugama Islam Singapura (S)

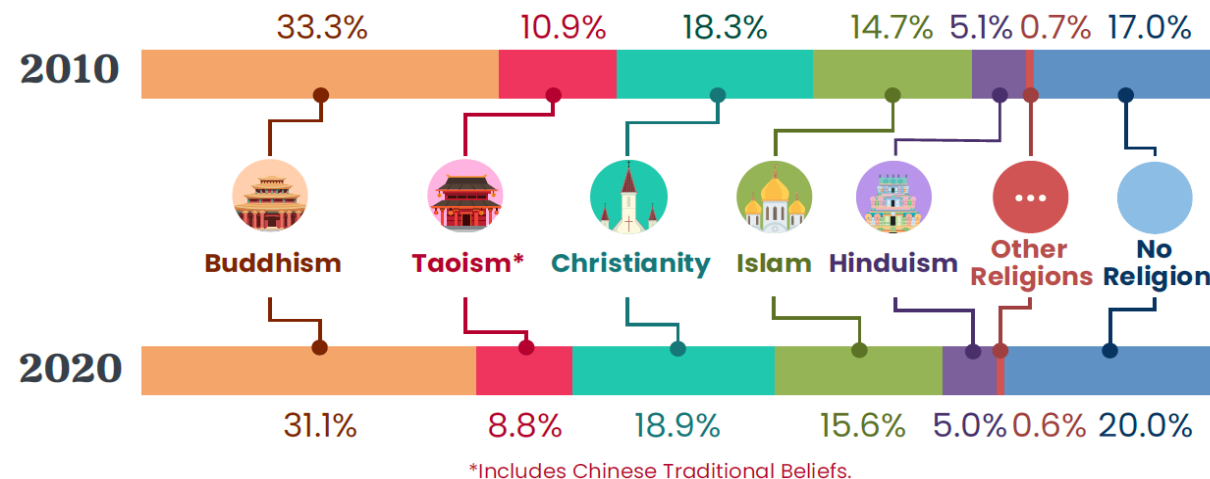
Majlis Ugama Islam Singapura (Muis) adalah sebuah badan berkanun di bawah penguatkuasaan Kementerian Budaya, Masyarakat dan Belia (MCCY) yang ditubuhkan pada 1968 di bawah Akta Pentadbiran Undang-undang Islam (AMLA), untuk menasihati Presiden Singapura dalam hal-ehwal Islam di Singapura dan menjaga kepentingan masyarakat Islam Singapura.

Muis mengambil pendekatan kolaboratif dalam mentafsirkan al-Quran dan Hadis, yang melibatkan pihak-pihak berkepentingan untuk mendapatkan maklum balas dan konsultasi. Standard-standard tersebut dibangunkan dengan penyelidikan dan semakan yang teliti untuk menghasilkan Standard Halal Muis Singapura (“SMHS”) dan Syarat Pensijilan Halal Muis (“HCC”).



Pengenalan Halal (s)

Menurut Banci Penduduk 2020 bagi keagamaan oleh Jabatan Statistik, Singapura adalah sebuah negara berbilang agama di mana agama Islam adalah di antara tiga agama yang terbesar di negara ini. Sebagai negara berbilang agama, adalah menjadi kewajipan dan tanggungjawab setiap warganya untuk memahami keperluan setiap agama untuk memastikan kehidupan yang harmoni.



Source: [SingStat Website - Religion - Visualising Data](#)

Pengenalan Halal (P)

Seperti agama yang lain, Islam mempunyai syarat-syarat keagamaan yang tersendiri yang dituruti oleh penganutnya. Umat Islam menjalani kehidupan mereka berdasarkan dua sumber utama:

- ✓ **Al-Qur'an (kitab suci agama Islam)**
- ✓ **Hadith (perkataan, perbuatan, dan persetujuan Nabi Muhammad SAW)**

Umat Islam percaya dalam usaha untuk mematuhi prinsip dan panduan dalam segala aspek kehidupan mereka termasuk pengambilan makanan dan minuman di mana umat Islam diwajibkan mengambil makanan dan minuman yang berkhasiat dan Halal.



Apakah itu ‘Halal’? (P)

Umat Islam harus memakan makanan dan minuman yang berkhasiat dan Halal. Pemakanan yang berkhasiat dapat membekalkan khasiat kepada kesihatan badan dan minda.

Umumnya kebanyakan makanan dan minuman adalah Halal atau حلال dalam bahasa Arab, yang bermaksud dibolehkan, melainkan ia dianggap Haram, yang bermaksud dilarang dalam Bahasa Arab.

Untuk menghasilkan produk yang Halal, kita harus mengambil kira dua faktor:

1. Sumber bahan-bahan dan derivatifnya
2. Tempat persekitaran bagi penyediaan, pembuatan dan pengeluaran



1 Sumber Bahan-Bahan dan Derivatifnya (P)

Sumber bahan-bahan dan derivatifnya wajib berasal daripada sumber yang Halal.

Segala yang dianggap sebagai **Haram (tidak Halal)** disenaraikan seperti berikut:

Arak, Amfibia (haiwan hidup dua alam)

Babi (khinzir)

Bangkai

Burung yang mempunyai cakar untuk mencengkam

Binatang Buas yang bertaring

Darah

Makanan yang dipersembahkan kepada berhala

Ini bermakna bahawa
"TIDAK ADA BABI
(KHINZIR), TIDAK
ADA LEMAK BABI
(KHINZIR)" tidak sama
dengan Halal

1 Sumber Bahan-Bahan dan Derivatifnya (P)

Semua haiwan darat mamalia adalah Halal, **kecuali** yang berikut:

1. Haiwan **omnivora** (*memakan makanan dari kedua-dua tumbuhan dan haiwan*)
2. Haiwan **karnivora** (*memakan daging*), kecuali hyena belang (*Hyaena hyaena*)
3. Keledai ternakan
4. Anak persilangan antara keledai ternakan dan kuda (*cth. keldan, mule*)
5. Tikus



2

Persekitaran bagi Penyediaan, Pemprosesan dan Pengeluaran (P)

Persekitaran bagi penyediaan, pemprosesan dan pengeluaran mesti memenuhi syarat berikut:

- ✓ Peralatan dan tempat penyediaan, pemprosesan dan pengeluaran produk mesti memenuhi piawaian kesihatan dan keselamatan
- ✓ Tiada tambahan atau campuran bahan tambahan dan bahan bantuan pemprosesan yang tidak Halal dan/atau bahan-bahan yang tidak Halal semasa penyediaan, pemprosesan dan pengeluaran
- ✓ Haiwan yang disembelih harus mengikuti Standard Halal Muis Singapura. Empat kriteria yang perlu dipenuhi dalam penyembelihan iaitu:
 - Penyembelih beragama Islam
 - Pisau yang tajam
 - Haiwan yang hidup dan sihat sebelum disembelih
 - Memutuskan sepenuhnya empat saluran urat haiwan iaitu trakea, esofagus, arteri karotid dan urat jugular

Penggunaan sanitizer tangan yang mengandungi alkohol dalam mengendalikan makanan Halal (P)

Berdasarkan fatwa yang dikeluarkan oleh Pejabat Mufti, adalah dibenarkan untuk menggunakan sanitizer tangan yang mengandungi alkohol.

Jenis alkohol yang digunakan dalam sanitizer tangan tidak berasal dari industri minuman beralkohol. Sanitizer tangan digunakan secara luaran.

Menggunakan sanitizer tangan yang mengandungi alkohol dibenarkan dalam mengendalikan makanan Halal untuk tujuan kebersihan.

Answer

The form of alcohol used in hand sanitizers does not come from the alcoholic beverage industry. Hand sanitizers are used externally.

Based on a fatwa issued by the Office of Mufti, it is permissible to use hand sanitizers that contain alcohol.

Reference: <https://muslim.sg/faqs/islamic-questions-and-answers/is-it-permissible-to-use-hand-sanitizers-that-contain-alcohol>

Kosher dan Halal (P)

Makanan Kosher merujuk kepada makanan yang sesuai untuk dimakan oleh orang Yahudi. Sama seperti Halal adalah keperluan diet untuk orang Islam, begitu juga Kosher untuk orang Yahudi.

Namun, tidak semua makanan Kosher adalah Halal untuk orang Islam. Sebagai contoh, ada minuman beralkohol yang dianggap Kosher untuk orang Yahudi tetapi tidak Halal untuk orang Islam. Ini termasuk minuman bebas alkohol atau 0% alkohol yang pada asalnya mengandungi alcohol.



*Bir / wain / arak bebas alkohol atau
0% alkohol tidak dibenarkan
di premis yang telah diiktiraf Halal.*

Sijil Kosher tidak boleh digunakan sebagai alternatif untuk Sijil Halal.

[Rujukan: MuslimSG | Common Questions About Halal and Halal Certification In Singapore](#)

Penyertuan (P)

Kesucian adalah penting dalam Islam kerana umat Islam hanya mengambil makanan dan minuman yang tidak bercampur dengan najis. Najis yang dimaksudkan ialah daging babi (khinzir) dan derivatifnya. Oleh itu, cara pembersihan dengan menggunakan air tanah sebagai salah satu cucian adalah perlu jika sebarang perkakas seperti peralatan memproses atau perkakas makanan dan minuman **bersentuhan dengan daging babi dan derivatifnya**.

Untuk situasi tertentu, penyertuan diperlukan sebelum proses pensijilan boleh diteruskan seperti tempat penjualan makanan yang sebelum ini menyajikan hidangan mengandungi daging babi memutuskan untuk menyediakan hidangan Halal sahaja untuk memenuhi keperluan masyarakat Islam. Tujuan bukan pensijilan mungkin juga memerlukan penyertuan seperti sesuatu acara yang akan datang ingin menyajikan hidangan Halal di mana penganjur acara sebelum ini pernah menyajikan hidangan mengandungi daging babi.



Muis menyediakan khidmat penyertuan, untuk tujuan pensijilan Halal ataupun tidak.

Cara Menentukan Status Halal (s)

Secara amnya, tidak mudah untuk menentukan status Halal disebabkan kekurangan informasi mengenai sumber bahan-bahan atau bahan tambahan dan tempat penyediaan, pemprosesan dan pengeluaran makanan dan minuman tersebut. Ini akan menyebabkan status makanan atau produk tersebut menjadi *Syubhah* yang bermaksud ragu-ragu.

Jika orang awam terutamanya umat Islam ragu-ragu, digalakkan melakukan seperti berikut:

Semak label produk atau menu bagi bahan yang digunakan

Tanya pengeluar atau pengendali pusat makanan tersebut tentang bahan-bahan yang digunakan dan tempat penyediaan, pemprosesan dan pengeluaran

Tentukan status Halal berdasarkan informasi yang ada

#SemakTanyaTentu



Pensijilan Halal (s)

Bagi memastikan status Halal produk atau tempat pengendalian makanan mungkin leceh dan rumit. Untuk memudahkan proses penentuan status Halal sesuatu produk atau tempat pengendalian makanan, Muis menyediakan pensijilan dan pengesahan produk dan/atau tempat pengendalian makanan untuk meyakinkan orang awam mengenai status Halal.

Pemohon dan pemegang sijil Halal perlu menjalani semakan audit dan pemeriksaan untuk memastikan pihak pengeluar produk atau tempat pengendalian makanan tidak mengambil ringan tentang status Halal.



Renungan

Bolehkah produk atau tempat pengendalian makanan yang tidak Halal hidang makanan yang Halal?

Latihan!

Kategorikan bahan-bahan dibawah berasaskan status Halal (i.e. Halal, Haram, Syubhah):



Makanan Laut Segar



Gelatin



Perisa



Babi



Katak



Susu Segar



Buahan



Buaya



Sayuran

Jawapan:
HALAL – Makanan Laut Segar, Buahhan dan Sayuran
HARAM – Babi, Katak dan Buaya
SYUBHAH – Gelatine, Perisa dan Susu Segar

Kesimpulan

Memakan makanan dan minuman yang Halal adalah wajib bagi semua umat Islam. Muis memberi keyakinan pada masyarakat Islam tentang status Halal produk dan tempat pengendalian makanan.

Di modul seterusnya, kami akan meneliti proses pensijilan dan pengesahan.

