

Halal merupakan satu tema yang sangat luas dibincangkan pada masa kini. Kupasannya meliputi aspek makanan dan bukan makanan. Begitu juga, halal dibincangkan berkaitan aspek perundangan, transaksi kewangan dan perkembangan sains teknologi. Berasaskan perkembangan sains dan teknologi, pelbagai produk halal dihasilkan seperti berasaskan bioteknologi, teknologi rekombinan, sintetik dan kejuteraan genetik. Sungguhpun demikian, penghasilan produk tersebut menimbulkan keraguan apabila sebilangannya didapati tidak memenuhi kehendak syariah yang sebenar. Walaupun pada dasarnya penghasilan tersebut memberikan banyak kebaikan dan lebih ekonomik, ia tetap dianggap sebagai haram dalam Islam kerana sumbernya yang tidak dibenarkan. Penerbitan buku *Isu Halal Kontemporari* ini bertujuan mengemukakan isu berkaitan dengan penghasilan produk halal semasa di samping dapat dijadikan alternatif penyelesaian kepada permasalahan yang timbul. Usaha penerbitan ini sangat memberi manfaat untuk meningkatkan kesedaran halal dalam kalangan pengguna, pengusaha industri halal dan badan pengisian halal dalam serta luar negara. Selain itu, buku ini bertujuan mendidik masyarakat supaya lebih peka dan berkesedaran tinggi terhadap pemilihan produk halal yang memenuhi kehendak syarak. Halal bukan sahaja menyentuh aspek kebaikan mengambinya malah lebih kepada tanda kepatuhan kepada syariat Allah S.W.T.



Penerbit Universiti Putra Malaysia
43000 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan

Tel: 03-89468851 / 89468854
Faks: 03-89416172
Laman Web: <http://penerbit.upm.edu.my>
E-mel: penerbit@putra.upm.edu.my



ISU HALAL KONTEMPORARI

Editor
Russly Abd Rahman
Nurdeng Deurasah
Mohammad Aizat Jamaludin



ISU HALAL KONTEMPORARI

Editor
Russly Abd Rahman,
Nurdeng Deurasah,
Mohammad Aizat Jamaludin

6

Bab 9

Produk Asal Haiwan yang Harus Diwaspadai

Produk Asal Haiwan yang Harus Diwaspadai

Sulislyo Prabowo dan Fikri Ardhani

PENDAHULUAN

Sejak sekian lama manusia memanfaatkan sumber makanan yang berasal daripada haiwan. Hal tersebut terakam dalam gambar prasejarah yang ditemukan di gua-gua yang melukiskan tabiat manusia semasa perburuan bagi mengumpulkan makanan. Tabiat memburu beransur-ansur berubah menjadi penternakan haiwan, seiring dengan perubahan gaya hidup nomad yang mula ditinggalkan. Pelbagai jenis haiwan mula digunakan untuk diambil daging, kulit, telur, susu mahupun bahagian lain yang boleh dimanfaatkan.

Bahan makanan yang berasal daripada haiwan diyakini mengandungi nilai nutrisi yang tinggi untuk keperluan manusia. Dalam penyusunan menu untuk pola makanan yang sihat, sumber makanan yang berasal daripada haiwan selalu menjadi cadangan yang utama, khususnya daging. Nilai nutrisi daging tinggi kerana daging mengandungi *essential* asid amino yang lengkap dan seimbang (Page, 1997; Soeparno, 1992).

Pengambilan daging secara umumnya, meningkat pada setiap tahun. Dalam peristiwa khusus seperti menjelang hari raya dan perayaan besar tertentu, permintaan daging turut meningkat. Pelbagai cara digunakan oleh pembekal daging mahupun penjualnya untuk memenuhi permintaan pengguna bagi menambah bekal daging di pasar.

Menurut data MOA pada tahun 2010 (Serin *et al.*, 2011), nilai bagi 6 Ladang untuk komoditi ternakan pada 2010 meliputi daging ayam/tik

53.2%, daging khinzir 15.5%, daging lembu/kerbau 7.6% dan daging kambing/bebiri 0.6%.

Bagi umat Islam, selain memerhatikan aspek kesihatan semasa membeli daging di pasar, status halal daging juga harus diberikan perhatian. Terdapat kes yang ditemui, selain para pembekal daging yang kadangkala memperdaya pengguna, ada juga daging import yang didatangkan dari pelbagai negara bukan Islam yang tidak jelas tahap halal daging tersebut. Terdapat peraturan daripada penguasa yang menyebutkan bahawa daging import harus terjamin status halalnya dengan adanya sijil halal daripada lembaga halal yang telah diakui. Namun begitu, bagaimana sekiranya daging tersebut masuk melalui cara yang haram seperti penyeludupan?

CIRI-CIRI DAGING

Daging adalah produk hasil ternak yang banyak diambil sebagai sumber protein. Selain itu, daging juga mengandungi nutrien lain seperti zat besi serta vitamin B yang sangat diperlukan oleh tubuh (Prince & Schwiigerl, 1971).

Daging dapat diertikan sebagai jaringan otot daripada haiwan yang telah disembelih dan telah mengalami perubahan *post-mortem*. Ada pula yang mendefinisikan daging sebagai sekumpulan otot daripada karkas haiwan. Karkas, bahagian daging yang boleh dimakan, merupakan bahagian tubuh ternakan yang telah disembelih dan dibuangkan bahagian isi perut, kepala dan bahagian bawah kakinya. Daging merupakan sebahagian daripada karkas, namun tidak termasuk lemak (yang terdapat di bawah kulit mahupun yang melindungi organ dalam), yang juga sering disebut dengan *lean meat*.

Komposisi daging dikategorikan kepada spesies haiwan, jenis daging, proses penguwatan, penyimpanan, dan kaedah pembungkusan. Komposisi daging menurut Libby (1975) terdiri daripada bahan cair 65-80% dan bahan padat 20-30%. Bahan padat ini terdiri daripada protein 16-22% dengan rata-rata 18.5%, yang terdiri atas miofibril 8.5%, sarkoplasma 6%, dan stroma 1.01%. Lemak yang terkandung dalam daging sekitar 0.5-13% dengan rata-rata 3%, yang terdiri atas lemak bebas 1.0%, fosfolipid 1%, sebosida 0.5%, dan kolesterol 10.5%. Kandungan lain dalam daging

adalah substansi nitrogen bukan protein 1.50%, substansi bukan protein lain (keratin, urea, inosin, monofosfat, nikotinamid) 1.0%, karbohidrat 0.5-1.5%, dengan rata-rata 1%, mineral dan bahan lain.

Sebagai langkah berjaga-jaga, umat Islam seharusnya mengetahui ciri-ciri daging haram yang mungkin berleluasa dalam masyarakat. Sebagian besar masyarakat awam tidak memperdulikan atau tidak mengetahui jenis-jenis daging tersebut. Oleh sebab itu, pengetahuan tentang sifat normal daging adalah penting sebelum melihat adakah daging tersebut dipalsukan atau tidak. Untuk mengetahui sumber daging, hal ini dapat diketahui dengan memerhatikan sifat organoleptis, warna daging, sifat lemak dan bentuk sifat dagingnya.

Sebagai contoh, secara umum daging lembu yang dalam keadaan elok berwarna merah terang dengan serat yang halus dan warna lemak yang kekuningan. Warna daging lembu yang baru dipotong akan berwarna merah-keunguan yang gelap, dan jika dibiarkan terkena udara akan berubah warna menjadi merah ceri. Jika daging berasal daripada anak lembu, warna daging lebih terang daripada daging lembu dewasa. Demikian juga dengan warna tulang-tulang yang tampak lebih muda. Daging lembu yang tidak elok dapat dikesan dengan adanya warna yang lebih gelap dan kaku. Kondisi daging seperti ini disebabkan proses penyembelihan yang tidak betul, misalnya keadaan ternakan yang mengalami tekanan atau kepenatan, sedangkan daging lembu yang berwarna coklat menunjukkan daging tersebut telah terlalu lama terdedah kepada udara.

Daging ayam yang baik memiliki ciri umum seperti kulit berwarna putih bersih dan berkilat, tidak terdapat kesan biru keunguan pada badannya, mempunyai bau spesifik daging ayam, pembuluh darah di seluruh tubuh tidak kelihatan, serabut otot berwarna agak pucat, bekas tempat pemotongan di leher regangannya besar dan tidak merata, konformasi sempurna dan tidak terdapat sebarang kecacatan, dijual pada tempat yang memakai pendingin dan penutup, bersih daripada kotoran, dan tidak terdapat bulu jarum pada karkas atau daging ayam.

Berikut gambaran fizikal yang boleh dijadikan panduan seandainya keadaan daging kelihatan meragukan:

Daging Khinzir atau Babi Hutan

Daging haiwan haram yang sering dicampur adalah daging khinzir. Kita boleh mengenali daging khinzir ini dengan warnanya yang merah pucat, kelabu-merah muda sehingga kelabu-merah tua, serat dagingnya lebih lembut, halus dan padat. Lemak pada daging khinzir lebih tebal jika dibandingkan dengan daging lembu, berwarna putih jernih, lembut dan mudah mencair pada suhu bilik, dan baunya hanyir, berbeza dengan bau daging lembu. Perbezaan daging khinzir dengan daging babi hutan, babi hutan memiliki tekstur yang lebih kasar dan berwarna lebih gelap. Dari pandangan mata kasar, daging babi hutan, kelihatan sama seperti dengan daging lembu, tetapi daging tersebut memiliki bau khas khinzir yang lebih kuat. Bau inilah yang dapat digunakan sebagai petunjuk untuk mengenal pasti daging babi hutan (Assyaukani, 2006).

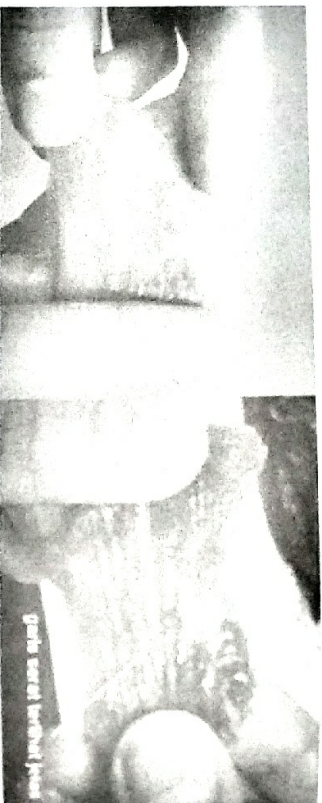


Rajah 9.1 Perbezaan tekstur daging khinzir dan lembu

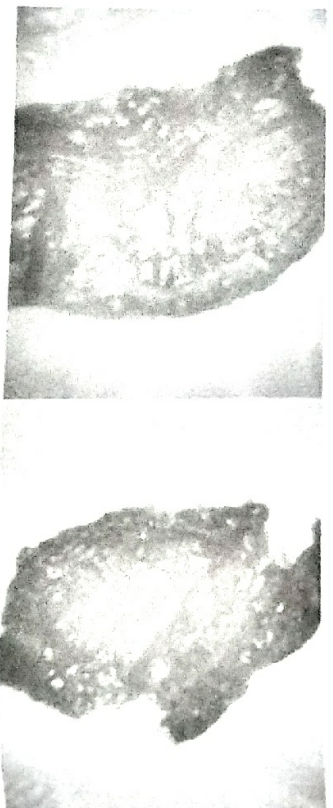
ISI 9.2 • KONTROL



Rajah 9.2 Perbezaan lemak daging khinzir dan lembu



Rajah 9.3 Perbezaan serat daging khinzir dan lembu



Rajah 9.4 Perbezaan warna daging khinzir dan lembu (Assyaukani, 2006)

Daging Katak (Swike)

Daging katak atau *swike* sangat mudah dikenali di pasaran, kerana daging ia dijual dalam bentuk karkas utuh (tanpa kulit, kepala dan isi perut) atau hanya bahagian paha saja. Namun adakalanya daging ini dijual dalam bentuk *boneless* tanpa tulang. Bentuk ini dapat dikenali dengan memerhatikan struktur dagingnya. Daging katak termasuk dalam daging putih. Jika diperhatikan pada keratan rentas memanjang, daging katak segar menunjukkan susunan serabut dan garis pita yang teratur, sedangkan pada daging yang telah dilayukan susunan menjadi tidak teratur lagi. Manakala pada keratan rentas melintang daging katak segar menunjukkan bentuk serabut yang masih jelas, serta pada daging yang telah dilayukan bentuk serabut tersebut tidak jelas lagi.



Rajah 9.5 Daging katak

Daging Bangkai

Daging lain yang sering dijumpai di pasar adalah daging bangkai seperti bangkai ayam dan lembu. Selain tidak halal, daging bangkai atau daging haiwan mati yang dipotong, juga berbahaya bagi pengguna, kerana dikhuatiri mengandungi penyakit yang boleh menular dalam kalangan masyarakat.

Ayam bangkai adalah ayam yang mati bukan sebab penyembelihan tetapi ayam tersebut telah mati disembakkan oleh daya tahan yang kurang baik selama perjalanan atau dijangkiti penyakit kemudian sengaja disembelih untuk dijual di pasar.

Daging ayam merupakan daging yang jauh lebih murah untuk diambil oleh manusia dibandingkan dengan daging yang lain (daging lembu, kerbau, kambing) sehingga banyak diambil oleh pelbagai lapisan masyarakat.

Tanda-tanda daging ayam yang mati sebelum dipotong (bangkai) antara lain: warna kulit bertompok merah, berdarah pada bahagian kepala, leher, punggung, dada dan sayap dan semakin lamaompok tersebut akan berubah warna menjadi kebiruan, manakala bahagian dalam karkas berwarna kemerah-merahan, baunya agak hanyir. Otot paha dan dada agak lembut, serabut otot berwarna kemerah-merahan, pembuluh darah di leher dan sayap penuh darah, hati berwarna merah kehitam-hitaman, serta bekas pemotongan di leher, renggangannya kecil dan rata. Untuk menutupi daging bangkai, umumnya pedagang yang tidak jujur akan menggunakan pewarna. Pewarna yang selalu digunakan adalah pewarna tekstil atau pakatan.

Manakala untuk bangkai lembu pula, warna dagingnya akan kelihatan lebih pucat dan agak keputih-putihan. Selain itu, pada bahagian urat yang melekat di daging biasanya juga ada darah yang sudah beku.

Daging Berformalin

Daging yang direndam dengan formalin dilarang dimakan kerana ia adalah sejenis bahan kimia yang dipergunakan untuk mengawetkan jenazah atau bangkai haiwan untuk keperluan penelitian atau keperluan industri. Formalin mengandungi zat karsinogenik yang boleh menyebabkan kanser. Kebanyakan daging berformalin dijual oleh penjual daging ayam. Namun begitu, terdapat juga kemungkinan daging potong lain yang direndam formalin terlebih dahulu.

Daging ayam formalin dapat dikenali dengan memerhatikan aroma daging yang sudah tidak lagi segar dan bau formalinnya yang menyengat. Warna kulit daging ayam juga lebih pucat dibanding daging ayam segar.

Selain itu, daging ayam tidak membusuk setelah diletakkan dua hari pada suhu bilik (25 darjah Celsius), pada bahagian paha sampai kaki terlihat kaku, tidak dihirnggapi lalat, serta teksturnya sangat legang.

AMALAN PENIPUAN PARA PENJUAL DAGING

Keuntungan yang berlipat-ganda sering kali menjadi sasaran utama para penjual daging. Pelbagai penipuan dilakukan demi sebuah keuntungan. Terdapat beberapa amalan yang perlu diambil tahu oleh para pengguna ketika membeli supaya tidak terperangkap dalam penipuan penjualan daging.

Penjualan Daging Bangkai

Bangkai atau haiwan yang telah mati sebelum disembelih tidak boleh dimakan oleh manusia atas sebab statusnya yang tidak lagi halal serta aspek kesihatan yang diragui. Hal ini kerana, dari segi hukum, pengambilan bangkai sebagai makanan adalah haram. Penyembelihan bangkai biasanya dilakukan secara sembunyi dan haram. Lazimnya, daging ayamiah yang sering diragui proses penyembelihannya. Hal ini kerana terdapat ayam yang mati sebelum disembelih. Kematian ayam tersebut adalah disebabkan oleh daya tahan yang kurang baik selama perjalanan atau dijangkiti penyakit. Semasa proses pengangkutan ayam ke tempat penyembelihan, lazimnya peratus kematian sebelum disembelih sebesar 0.1 hingga 1 peratus.

Menyembelih bangkai (koudalacht) adalah penyembelihan haiwan yang telah mati. Pekerjaan ini dilakukan sebagai tipu muslihat untuk mendapatkan daging haiwan tersebut. Hal ini mudah dikesan kerana semua darah tidak keluar daripada tubuhnya. Semua organ (jantung, paru-paru, limpa, hati, ginjal, kelenjar usus) mengandungi banyak darah; *pleura* dan *peritoneum* kelihatan berdarah, dagingnya juga basah dan berdarah; jantung dan saluran darah besar berisi darah beku; pembesaran darah di tempat penyembelihan tidak kelihatan, *hypostansse* kelihatan bahagian darah. Oleh itu, daging daripada haiwan tersebut tidak boleh digunakan lagi.

Daging hasil pemburuan juga termasuk dalam kategori bangkai apabila tidak diketahui siapa pemburunya. Masyarakat pedalaman yang

bukan Islam menjalankan aktiviti pemburuan harwan besar seperti rusa dengan cara menerat. Lazimnya, jerat akan ditinggalkan beberapa hari setelah dipasang. Harwan yang terkena jerat berkemungkinan akan mati terjerat sebelum sempat disembelih.

Pencampuran Daging

Amalan pencampuran daging murah biasanya dijalankan oleh penjual daging lembu. Daging yang dicampurkan bersama daging lembu ini adalah daging babi. Penjual daging lembu akan menggantung daging lembu tersebut. Taktik yang dijalankan oleh penjual daging adalah mengurangi timbangan daging lembu yang diminta oleh pengguna kemudian menggenapkan timbangan dengan menambahkan daging khinzir yang disimpan berasingan. Dalam hal ini, pembeli tidak akan menyedari bahawa daging tersebut adalah haram.

Pencampuran daging ini didakwa dilakukan untuk memperoleh keuntungan yang besar. Hal ini kerana daging khinzir adalah lebih murah berbanding dengan harga daging lembu. Perbezaan antara daging lembu dan daging khinzir agak sukar untuk dilihat dengan mata kasar. Oleh kerana bentuk dan warna daging babi hutan serupa dengan warna daging lembu, daging babi hutan sering kali dicampur dengan daging lembu untuk dijual. Daging babi hutan akan dicampur terlebih dahulu dengan potongan daging lembu dan dilumuri darah lembu untuk menghilangkan bau aslinya serta warna daging babi hutan akan menjadi lebih mirip dengan daging lembu.

Tidak Disembelih dengan Cara Islam

Dalam dunia perdagangan, terdapat juga daging yang tidak disembelih mengikut hukum disembelih yang diciptakan dalam Islam. Hal ini sering terjadi scandainya penyembelih bukan beragama Islam. Walaupun harwan yang disembelih adalah binatang yang halal dimakan, ia menjadi haram untuk dimakan scandainya tidak disembelih mengikut syariat Islam. Hal ini berkemungkinan berlaku di daerah yang majoriti penduduknya bukan beragama Islam atau pengusaha daging bukan beragama Islam. Penyembelihan ternakan dijalankan tidak mengikut syarak kerana kekurangan penyembelih Muslim.

Daging Import

Kebanyakan daging yang diimport memiliki sijil halal daripada persatuan Kebayakan setempat. Namun begitu, pemantauan dan audit harus dijalankan Muslim setempat yang berlaku terhadap daging import atau penipuan berikutan penipuan yang berlaku demi mengaut keuntungan masih terjadi dalam dunia perniagaan. Pengetahuan mengenai keberkerjaan berteluasa. Sijil halal diberikan kerana penyembelih yang bekerja di rumah penyembelihan adalah Muslim. Pengusaha yang tidak beretika akan mencampurkan daging halal dengan daging tidak halal. Contohnya, mereka memesan daging halal cuma 100 tan, tetapi memasakkan 1,000 tan. Sisanya diambil daripada daging yang tidak halal.

Daging Seludup

Pemintaan bekalan daging yang tinggi beserta bekalan daging yang tidak mencukupi akan menimbulkan masalah terdapatnya penjualan daging tidak seludup. Daging yang diseludup secara haram ini adalah lebih murah dan didaftarkan dalam bentuk daging beku. Di Indonesia, penyeludupan daging berlaku di daerah Kalimantan, berhampiran sempadan Malaysia. Dikenali sebagai daging Tawau, daging seludup ini merupakan daging yang diimport dari India dan diedarkan melalui jaringan perdagangan gelap (Kahim Post, 2012). Sumber daging ini bukan sahaja tidak diketahui, malahan status halal daging juga meragukan dan daging seludup mempunyai potensi yang tinggi sebagai pembawa penyakit *food borne disease*.

Daging Gelonggong

Untuk memanipulasi timbangan berat, penjual daging yang tidak jujur akan menyeleweng dengan pelbagai cara. Satu daripadanya adalah amalan lembu *gelonggong*, iaitu memaksa lembu untuk meminum air sebanyak mungkin, sebelum ia disembelih. Penambahan berat daging akan berlaku namun kualiti daging akan berkurangan kerana daging akan lebih mudah menjadi busuk dan tercemar dengan mikroba sehingga tidak boleh dimakan oleh manusia.

Ciri fizikal yang dapat dikesan daripada amalan lembu *gelonggong* adalah daging yang akan dijual tidak akan digantung kerana air daripada

daging tersebut akan menitis keluar. Selain itu, warna daging akan menjadi merah gelap dan pucat, baunya agak busuk dan konsistensi daging lembik. Tambahkan lagi, keadaan daging lebih berair dan mudah busuk, dan apabila dimasak, daging akan mengecut serta harga daging lembu *gelonggong* jauh lebih murah daripada harga daging segar.

Untuk karkas ayam, air ditambahkan dengan cara menyuntikkan air ke dalam daging atau dimasukkan melalui mulut karkas. Ciri karkas ayam yang ditambah air adalah postur tubuh ayam akan menjadi kaku dan tegang. Jika dipotong akan mengeluarkan air dan jika digoreng ia akan kedengaran seperti menggorong air. Selain air, udara juga digunakan untuk menambahkan ukuran daging. Hal ini dilakukan dengan cara meniupkan udara ke dalam karkas daging.

Amalan ini jelas tidak mengikut prinsip Islam kerana kebajikan haiwan tidak terjaga serta melanggar etika kepenggunaan kerana pengguna akan mendapat daging yang tidak berkualiti dan adanya unsur penipuan terhadap pengguna.

Daging Palsu

Di China, terdapat satu cara untuk mengolah daging khinzir agar menjadi seperti daging lembu seperti yang dimuat naik di dalam laman notakosong.com (2011). Daging khinzir akan direndam di dalam sejenis bahan kimia untuk menghilangkan ciri-ciri daging khinzir, kemudian direndam dalam perisa lembu, dan akhirnya dijual sebagai daging lembu.

Daging Eksotik

Terdapat individu yang membekalkan bekalan daging eksotik kepada restoran terutama dalam kalangan orang Asli (Shuaib, 2013). Selain melanggar peraturan pemburuan haiwan yang dilindungi, amalan ini juga tidak mementingkan sama ada haiwan yang boleh dan tidak boleh disembelih untuk dijadikan makanan.

RAGAM PRODUK DARIPADA DAGING HARAM

Beberapa penyalahgunaan produk daripada daging haram yang sering ditemui di pasar raya adalah bebola daging, serunding dan daging dendeng lembu yang dicampur daging khinzir, atau daging khinzir yang disyorkan sebagai daging lembu (Republika Newstroom, 2009). Perbezaan harga daging khinzir dengan daging lembu yang besar menjadikan pedagang daging khinzir mencari keuntungan cepat dengan cara mencampurkannya.

Terdapat perbezaan antara bebola daging khinzir dengan daging lembu iaitu daripada warna dan teksturnya. Daging khinzir termasuk dalam daging putih sedangkan daging lembu adalah daging merah sehingga bebola yang dihasilkan juga berbeza. Bebola daging khinzir berwarna terang kekelabuan sementara daging lembu lebih gelap. Daging khinzir mengandungi lemak yang tinggi sehingga bebola daripada daging khinzir juga akan lebih berminyak setelah masak (Sompotan, 2012).

Produk lain yang banyak ditemui adalah kepingan daging burger. Makanan yang sangat digemari dan mudah ini ternyata tidak ketinggalan daripada pencampuran dengan daging khinzir. Seperti dinyatakan oleh seorang penulis di *virtuafriends.net* (2010), selain burger, pelbagai jenis sosj menggunakan sampel khinzir (*pork casing*), dan lemak khinzir (*lard*) untuk membuat sosj itu teguh dan tidak mudah rosak. Walaupun sosj ini dijual sebagai sosj ayam atau sosj daging, ia tetap mengandungi campuran khinzir. Lemak khinzir juga digunakan dalam proses membuat *turkey roll*, *chicken roll*, *meatlofi*, *pastrami* dan *salami*.

BAHAYA DAGING HARAM

Islam merupakan agama yang syamil dan sempurna dalam mengatur cara hidup manusia. Semua ajaran yang dianjurkan adalah untuk kebaikan hidup manusia. Demikian juga dengan masalah makanan.

Islam Sangat Mementingkan Masalah Makanan

Dalam agama Islam setiap sesuatu harus dinilai sebagai ibadah kerana seperti disebut di dalam Al Qur'an, Surah Adh-Dzariyaat: 56 "Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan agar mereka beribadah kepada-

Ku.” Dengan demikian, aktiviti makan juga termasuk dalam sebahagian ibadah kepada Allah dan ia harus sesuai dengan aturan yang ditetapkan oleh Allah. Hal ini juga ditekankan dalam Surah Abasa: 24, “Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya”. Ada beberapa hal lain yang menyebut pentingnya untuk kita memperhatikan masalah pemakanan ini.

Dosa Pertama Manusia Berkaitan dengan Masalah Makanan

Kisah Nabi Adam dan isterinya seperti dalam Surah Al-Baqarah: 35 dan Thaa-Haa: 121 menyebutkan bahawa kesalahan Nabi Adam adalah melanggar larangan untuk mendekati pohon Khuldi. Namun Nabi Adam tidak hanya mendekati, malah memakan buah tersebut (Sarwat, 2011). Pelajaran yang dapat dipetik daripada kisah ini adalah makanan merupakan satu cara yang paling efektif bagi syaitan untuk memperdaya manusia agar melupakan Tuhan. Nafsu manusia terhadap makanan kadangkala tidak dapat dibendung (As-Saranbi, 2011). Kisah kejayaan syaitan ini ditinggalkan dalam Surah Al-Baqarah: 168, “Wahai sekalian manusia! Makanlah daripada apa yang ada di bumi, yang halal lagi baik, dan jangalah kamu ikut jejak langkah Syaitan kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.”

Sesuatu Diharamkan dan Dilarang kerana Ia Buruk

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Maksudnya: “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan jangalah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”

(Q.S. Al-Baqarah: 168)

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُونُوا سَوَابِرًا وَأَلْبَسُوا حُلِيِّكُمْ وَلَا يَأْتِيَنَّكُمْ مِنَ الشَّرِّ فَجِئْتُمُوهُمْ وَأَنْتُمْ عَلَيْهِمُ الْخَبِيرَاتُ

Maksudnya: “...dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk...”

(Q.S. Al-A'raf: 157)

Kesempurnaan Agama Seseorang Ditentukan oleh Pemakanannya

Dalam Surah Al-Maidah: 3, yang diyakini sebagai ayat terakhir diturunkan menyebutkan bahawa dengan diturunkan ayat tersebut barang siapa yang mengikuti ajarannya maka agamanya akan sempurna. Namun perlu diperhatikan bahawa ayat ini diawali dengan beberapa larangan untuk memakan makanan yang haram. Sehingga disimpulkan bahawa untuk menyempurnakan agama, maka hendaklah menjauhi makanan yang diharamkan Allah. Terjemahan selengkapnya ayat tersebut adalah:

Diharamkan bagimu memakan bangkai, darah, daging khinzir dan daging haiwan yang disembelih bukan atas nama Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang diranduk dan yang dikeram binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan diharamkan pula yang disembelih untuk berhala. Dan diharamkan pula mengundi nasib dengan anak panah kerana itu suatu perbuatan fasik: Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk mengalahkan agamamu, sebab itu jangalah kamu takut kepada mereka, tapi takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Aku sempurnakan untukmu agamamu, dan telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu, dan telah Aku redai Islam sebagai agamamu. Tetapi barang siapa terpaksa kerana lapar bukan kerana ingin berbuat dosa, maka sungguh Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang.

(Al-Maidah: 3)

Makanan Mempunyai Kaitan Erat dengan Kesihatan Fizikal dan Rohani

Nabi Muhammad S.A.W bersabda dalam sebuah hadis, “Perut adalah sumber penyakit dan puasa adalah ubatnya” (Sahih Muslim). Puasa

(Isi Halal Kontemporer)

diterangkan sebagai pengaturan makanan yang diambil. Dengan demikian kesehatan manusia sangat ditentukan oleh apa yang dimakan.

Bagaimana Mengetahui Daging Haram atau Berbahaya

Dewasa ini, perkembangan ilmu dalam bidang analisis bahan makanan semakin maju. Penyelidikan mengenai analisis bahan haram juga sudah semakin mudah didapat. Industri alat makmal besar di dunia juga banyak yang menawarkan alat ujian yang sangat mudah digunakan untuk mengesan bahan haram dalam makanan.

Namun begitu, apakah cara untuk orang awam mengetahui scandainya daging tersebut haram kerana tidak disembelih mengikut syarat? Terdapat sebuah hadis yang panjang, dirwayatkan oleh Bukhari Muslim daripada Rasulullah S.A.W:

Sesungguhnya yang HALAL itu jelas dan HARAM itu juga jelas. Di antaranya keduanya ada perkara-perkara yang syubhat yang tidak diketahui kebanyakan manusia. Siapa yang menjaga dirinya daripada perkara syubhat, sesungguhnya ia memelihara dirinya dan kebornatan dirinya. Dan siapa yang terjatuh dalam perkara syubhat kemungkinan ia terjatuh ke dalam yang haram seperti seorang pengembala yang mengembaladi sekeliling kawasan larangan, maka dikawatirkan binatang-binatang ternaknya akan masuk dan makan rumput di kawasan larangan itu. Ketahuilah sesungguhnya bagi setiap raja ada kawasan larangan dan kawasan larangan Allah ialah segala yang diharamkan oleh-Nya. Ketahuilah sesungguhnya di dalam jasad manusia ada segumpal daging. Jika bauk daging tersebut maka bakaiah seluruh jasad dan jika rosak maka rusaklah seluruh jasad. Ketahuilah, segumpal daging itu ialah hati.

Hadis ini menjelaskan bahawa sesungguhnya yang halal dan haram adalah jelas di dalam Islam, namun ada hal meragukan yang harus dijahati yang termasuk dalam kategori syubhat. Untuk mengetahuinya adalah dengan menggunakan hati sebagai pengukur untuk menjaga halal dan haram. Orang yang bersih hatinya dan bertakwa akan menjaga makanannya daripada yang haram atau syubhat. Begitu juga sebaliknya, jika orang yang hatinya kotor, maka individu tersebut tidak akan mementingkan rezeki yang dimikmatinya sama ada halal atau tidak. Baginya makanan

tersebut cukup untuk memenuhi selera dan nafsunya. Firman Allah yang bermaksud:

Mereka mempunyai hati tapi tidak dipergunakan untuk berfikir. (Al-A'raf: 179)

KESIMPULAN

Makanan yang diambil oleh manusia akan mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan fizikal, mental, kecerdasan, sikap dan tingkah laku manusia. Selain itu, makanan juga akan menentukan sama ada ibadahnya seseorang akan diterima atau tidak. Dengan demikian, makanan yang diambil oleh manusia harus jelas status halal dan kebakuannya.

Pemilihan daging halal harus dilakukan dengan teliti kerana terdapat pelbagai amalan perdagangan yang jauh daripada nilai-nilai Islam yang kian berkembang dalam masyarakat.

RUJUKAN

- Al-Qur'an dan terjemahannya. (2005). PT Syaamil Cipta Media. Bandung.
- As-Sarabi, A.R. (2011). Quran-tafsir.org. Diambil pada Disember 6, 2011, daripada <http://quran-tafsir.org/>.
- Assyaukani, M.T. (2006). Waspadai Daging Khinzir Oplosan. <http://assyaukani.blogspot.com>. Carian 13 Februari 2013.
- Che Man, Y.B. (2011, November). Philosophy of science halal- An overview. Lecture notes, Universiti Putra Malaysia, Malaysia: Halal Products Research Institute.
- Kalim Post. (2012). Daging India Bikin Marah Pedagang Lokal. Sabtu, 29 Disember 2012 halaman 26.
- Libby, J.A. (1975). *Meat hygiene* (4th edition). Philadelphia, USA: Lea and Febige.
- Notakosong. (2011). China hasilkan daging halal palsu guna daging babi. <http://notakosong.com/vag/teknik/>. Carian 14 Februari 2013
- Page, D.S. (1997). Prinsip-prinsip Biokimia. Terjemahan oleh R. Soendoro. Edisi kedua Erlangga. Jakarta.
- Prince, L.M. & B.S. Schwigerl. (1971). *The science of meat product*. San Francisco: Freeman and Co.

- Republika Newsroom (2009). Lima Merek Abon Sapi Haram. <http://www.republika.co.id/ Jumat, 17 April 2009>. Carian 14 Februari 2013.
- Sarwat, U.A. (2011). Fikih Kuliner. youtube: www.youtube.com/watch?v=d1Y1sVvFPxQ. Carian 6 Desember 2011.
- Serin, T., Lias, M.H., Sharif, N.R. & Nazir, J. (2011). Isu dan impak dalam perdagangan kontrak ayan daging di Semenanjung Malaysia. *Economic and Technology Management Review*, 6, 33-57.
- Shuaib, I.S. (2013). Perhilitan Bimbang Isu Orang Asli Bekal Daging Eksotik Kepada Restoran. <http://mstar.com.my>. Carian 14 Februari 2013.
- Soeparno, (1992). *Ilmu dan teknologi daging*. (Edisi Pertama). University Press. Yogyakarta: Gadjah Mada.
- Sompotan, J. (2012). Bagaimana membedakan bakso daging khinzir dan sapi. <http://www.okefood.com>. Jumat, 14 Desember 2012. Carian 13 February 2013.
- virtualfriends.net (2010). Siapa Kata Melayu Tak Makan Khinzir <http://virtualfriends.net/article/articleview.cfm?AID=44045>. Carian 13 February 2013 www.halalmui.org.