



## Cukupkah sekadar no alcohol, no pork, no lard?

Slogan ditampal di premis restoran termasuk 'Muslim Friendly' mengelirukan ramai umat Islam

U ngkapan *No alcohol, no pork, no lard* kini semakin lazim dilihat terpampang di pintu masuk restoran dan kafe, khususnya di kawasan bandar.

Frasa ini kelihatan ringkas dan mudah difahami, sekali gus memberi gambaran bahawa makanan yang disediakan sesuai untuk pelanggan Muslim.

Dalam konteks masyarakat majmuk dan persaingan industri makanan yang semakin sengit, pendekatan ini sering digunakan sebagai tarikan pasaran Muslim tanpa perlu melalui proses pensijilan halal.

Namun persoalan asas yang wajar ditanya ialah sama ada premis makanan halal benar-benar memadai dengan ketiadaan alkohol, daging babi dan lemak khinzir semata-mata?



### Halal: Rantainya penyediaan makanan

Dalam kefahaman Islam, halal tidak pernah terbatas kepada bahan mentah dan ramuan sahaja.

Halal merangkumi keseluruhan rantaian penyediaan makanan, bermula daripada sumber bahan mentah, cara penyimpanan, penggunaan peralatan, kebersihan dapur, pengendalian oleh pekerja hingga persekitaran premis.

Makanan yang asalnya halal boleh menjadi syubhah, malah bertukar status kepada haram, jika berlaku pencemaran dalam proses penyediaannya.

Oleh itu, ketiadaan babi dan alkohol hanyalah satu syarat asas, bukan jaminan halal yang menyeluruh.

Prinsip ini sejajar dengan konsep halalan tayyiban, iaitu makanan yang bukan sahaja halal dari sudut hukum, tetapi juga baik, bersih dan selamat.

Makanan yang disediakan di dapur yang tidak mengawal pencemaran silang, menggunakan peralatan bercampur antara halal dan tidak halal atau diurus tanpa tahap kebersihan yang memuaskan tetap menimbulkan keraguan.

Dalam konteks ini, halal tidak boleh dipisahkan daripada aspek kebersihan, keselamatan dan pengurusan yang sistematik.



ELAKKAN menjamu selera di restoran yang dikhuatiri status halalnya, sebaliknya masaklah sendiri di rumah untuk lebih yakin.



**AIN NAJWA  
HIDAYAH  
RAJMAN**

Calon Doktor  
Falsafah Jabatan  
Syariah Undang-  
Undang, Akademi  
Pengajian Islam  
Universiti Malaya

Di Malaysia, kefahaman ini diterjemahkan melalui sistem pensijilan halal yang dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) bersama Jabatan Agama Islam Negeri.

Pensijilan halal bukan sekadar mengesahkan bahan mentah, tetapi melibatkan penilaian menyeluruh operasi premis, susun atur dapur, peralatan, kebersihan, latihan pekerja serta pelaksanaan sistem kawalan halal.

Proses ini bertujuan memastikan pematuan halal berlaku secara konsisten dan boleh diaudit, bukan bergantung kepada dakwaan atau kepercayaan semata-mata.

### Jangan ambil pendekatan mudah

Namun realitinya, masih ramai pengguna Muslim yang berpegang kepada pendekatan mudah, iaitu "asal tiada babi dan alkohol, sudah memadai".

Pendekatan ini secara tidak langsung memindahkan tanggungjawab penilaian halal kepada pengguna, sedangkan maklumat sebenar tentang dapur, peralatan dan rantaian bekalan berada di luar pengetahuan mereka.

Dalam keadaan ini, frasa *no alcohol, no pork, no lard* lebih berfungsi sebagai kenyataan pemasaran berbanding jaminan halal yang kukuh dari sudut syariah.

Tidak dinafikan, terdapat pengusaha bukan Muslim yang jujur dan berusaha menghormati sensitiviti pelanggan Muslim dengan mengelakkan penggunaan bahan haram.

Usaha ini wajar dihargai sebagai langkah positif dalam masyarakat majmuk. Namun kejujuran niat tidak boleh disamakan dengan kepastian hukum.

Dalam Islam, penentuan halal dan haram tidak dibina atas sangkaan baik, sebaliknya berasaskan ilmu, bukti dan sistem yang boleh disemak.

Di sinilah kepentingan pensijilan halal sebagai mekanisme kepercayaan awam. Itu ini menuntut kematangan dalam sikap pengguna Muslim.

Kefahaman halal perlu bergerak melangkaui soalan asas ada babi atau tidak?, kepada persoalan yang lebih penting tentang iaitu bagaimana makanan disediakan dan dikawal?

Tanpa perubahan cara berfikir, konsep halal berisiko disempitkan sehingga kehilangan makna sebenar, lalu menjadi istilah yang boleh ditafsir mengikut keperluan pasaran.

Kesimpulannya, premis makanan halal tidak memadai sekadar *no alcohol, no pork, no lard*.

Halal ialah satu sistem pematuan yang menyeluruh, merangkumi hukum syarak, kebersihan, keselamatan dan tadbir urus yang jelas.

Pensijilan halal bukan simbol eksklusif atau formaliti birokrasi, tetapi mekanisme perlindungan kepada pengguna serta pemeliharaan integriti konsep halal itu sendiri.

Selagi halal terus difahami secara separa, selagi itulah kekeliruan akan berterusan dalam masyarakat.



HALAL bukan setakat pada bahan mentah dan ramuan, bahkan melibatkan keseluruhan rantaian proses penyediaannya.