

Keberkesanan Undang-Undang Makanan dan Produk Halal di Malaysia

Zalina Binti Zakaria*

Abstract

The increasing awareness of Muslims all over the world on their obligation to consume food based on Islamic dietary law creates greater demand for halal food. Adulteration of food products nowadays creates perplexity among Muslims. Not everybody is educated in food science to understand the food ingredients and food products and as a result of that, Muslims become victims of the irresponsible people when they manipulate non-halal food and products as halal. At present, Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) is the sole body entrusted with the power to issue halal certification for products used by Muslims in this country by which is responsible to conduct inspections on the products and its manufacturing premises to ensure the authenticity of the certification. However, what we are concerned about is the lack of effective regulatory control in respect of food and products. This paper examines how far is the ineffectiveness as claimed together with some suggestions to be hoped at improving this matter so that our aim to become halal hub could be achieved.

Pengenalan

Kerap kedengaran petikan “kita adalah apa yang kita makan”. Apabila menyebut tentang makanan apa yang tergambar di fikiran adalah persembahan menarik yang

* Pensyarah di Jabatan Syariah dan Undang-Undang, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya

dari segi pembungkusan. Sehingga tidak dapat dinafikan, persembahan sesuatu makanan itu memainkan peranan yang penting dalam mempengaruhi pembeliannya. Bagi orang Islam sebenarnya ada satu faktor yang jauh lebih penting iaitu Halal atau Haram sesuatu makanan. Ini adalah jelas selaras dengan firman Allah yang bermaksud:

“Makanlah sesuatu yang direzekikan oleh Allah kepada kamu dari yang halal lagi baik”

Al-Maidah (5): 58

Al-Quran dan Al-Sunnah adalah dijadikan panduan di dalam menentukan sesuatu makanan itu Halal atau Haram. Apa yang perlu ditekankan adalah Islam mengajar umatnya memakan makanan yang bersih dan selamat. Islam mengambil berat tentang punca, sumber, dan kebersihan makanan, cara memasak, menghidang dan memakan makanan dan akhir sekali cara membuang sisa makanan.¹

Jika melihat secara langsung, Allah telah menjelaskan di dalam firmannya:

“Wahai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepadaNya sahaja yang kamu sembah”.

Al-Baqarah (1): 172

Kebelakangan ini, pelbagai usaha dijalankan untuk membangunkan keupayaan pemeriksaan, pemantauan, kawalan, piawaian dan pensijilan standard halal serta untuk menggalakkan industri halal. Agensi kerajaan yang memainkan peranan penting adalah Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (Miti), Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani, Kementerian Kesihatan dan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).

Baru-baru ini, sebuah akhbar tempatan telah melaporkan tentang arahan kerajaan negeri Selangor mengarahkan sebuah kilang penyembelihan tanpa lesen ditutup serta merta kerana mencampuradukkan daging ayam dan itik yang dibungkus dalam plastik berlogo ‘Halal’ yang diluluskan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) bersama dengan beratus-ratus anak babi yang telah siap diproses. Apa yang menyedihkan adalah ia dipasarkan di pasaraya besar terkemuka di sekitar Lembah kelang. Ayam dan itik

¹ Mohd Hamim Rajikin, Baharudin Omar & Suhana Sulaima (1997), *Pemakanan dan Kesihatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, h.6.

juga dikatakan disembelih menggunakan kaedah ‘sembelih cucuk’ yang menyalahi hukum Islam. Sembelihan itu hanya dilakukan dengan cara melipat leher ayam dan dipotong menggunakan gunting, sebelum ayam itu mati kerana direndam air panas.

Terdahulu sebelum itu, umat Islam di Malaysia juga digemparkan dengan laporan Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM) pada September lalu yang mengesan lemak dan daging babi dalam produk keluaran beberapa syarikat pengeluar kuih bulan yang tertera logo ‘Halal’ dikeluarkan oleh JAKIM pada bungkusannya.²

Pendedahan-pendedahan seumpama itu turut menggemparkan pengguna Islam negara ini. Apabila satu kes telah pun terdedah, bermakna pengguna Islam sudah tidak boleh menolak sebenarnya banyak lagi kegiatan yang seumpama dengananya yang masih bebas beroperasi dan kita sebagai pengguna menjadi mangsanya. Tindakan segelintir golongan yang mencampuradukkan makanan halal dengan makanan tidak halal adalah satu tindakan yang mempunyai unsur sabotaj, yang bukan sahaja akan mencemar imej negara, serta boleh mencetuskan provokasi ke atas sentimen keagamaan. Malah ia juga boleh menjaskan kestabilan ekonomi negara.

Konsep Halal Secara Umum

Halal bermaksud sesuatu perkara atau perbuatan yang dibenarkan oleh hukum syarak. Manakala pengertian haram adalah sesuatu perkara atau perbuatan yang bertentangan dengan hukum syarak. Kita perlu mengambil tahu bahawa halal adalah satu konsep yang bukan sahaja digunakan untuk makanan tetapi juga dari segi pemakaian, perlindungan, kewangan, ekonomi malah di dalam setiap aspek kehidupan.

Bagi makanan, setiap Muslim adalah perlu untuk memastikan bahawa apa yang dimakan adalah dari sumber yang halal. Malah mereka juga perlu memeriksa beberapa perkara iaitu sama ada bahan yang digunakan adalah halal. Mereka juga perlu memeriksa cara yang digunakan dalam penghasilan makanan tersebut serta proses-proses yang dilakukan di dalam penghasilannya adalah tidak bertentangan dengan hukum syarak. Selain dari itu juga, air yang digunakan di dalam proses hendaklah diketahui kebersihan dan kesuciannya dan sebaiknya tidak menggunakan air yang telah digunakan. Seterusnya di peringkat penyediaan bekas-bekas yang digunakan, premis, stor tempat penyimpanan juga tidak boleh terdapat diketepikan.

² “Syor Perketat Keluar Sijil Halal”, *Berita Harian*, 5 Oktober 2004.

Boleh dikatakan kebanyakan Muslim sudah maklum berkenaan dengan perkara yang disebutkan. Sungguhpun begitu, tidak ramai yang mengetahui tentang pemprosesan makanan. Dalam pemprosesan makanan, kebanyakan pengguna tidak dapat lari dari menggunakan bahan-bahan tambah dalam makanan dan kebanyakannya adalah diimport.³ Bahan tambah ini pula mestilah diperbuat dari pelbagai sumber sama ada dari haiwan atau tumbuhan. Jika sumbernya adalah datang dari tumbuhan, maka jarang status halalnya diragui. Yang menjadi permasalahan utama adalah jika bahan tersebut sumbernya adalah dari haiwan. Terdapat kumpulan-kumpulan haiwan yang tidak dibenarkan makan mengikut mazhab Syafie' iaitu seperti babi, anjing, binatang yang bertaring dan bergading, binatang yang beracun, binatang yang hidup dua alam, bangkai, binatang yang memakan najis semata-mata dan sebagainya.⁴ Yang pasti adalah jika sumbernya adalah dari haiwan yang diharamkan, maka ia adalah jelas haram. Begitu juga dengan jika haiwan tersebut adalah haiwan yang halal dimakan tetapi cara penyembelihannya adalah tidak mengikut syarak maka ia tetap menjadi haram dimakan.

Disebabkan kepayahan menyiasat dan mengusul serta memeriksa sumber makanan inilah yang menyebabkan pengguna Muslim terpaksa bergantung kepada suatu pihak yang berotoriti yang boleh melakukan pemeriksaan bagi pihak Muslim itu sendiri. Apabila pihak ini memutuskan kehalalan sesuatu makanan maka seharusnya Muslim tidak perlu mempertikaikannya lagi.

Penggunaan Sijil/ Logo Halal dan Peruntukan Undang-Undang Berkaitan

Adalah sudah menjadi tradisi sesetengah peniaga yang berkemampuan untuk menggunakan logo/label dan sijil halal. Sebelum ini terdapat 'urge' dari pebagai pihak kerana sijil halal dikeluarkan oleh pelbagai pihak iaitu JAKIM dan Jabatan-jabatan Agama negeri-negeri sehingga disebutkan pengeluar sijil adalah melebihi 10 pihak. Ini menimbulkan pelbagai masalah bukan sahaja kepada peniaga-peniaga tetapi kepada pengguna amnya. Walaubagaimanapun pada April 2004, Kabinet telah memutuskan bahawa JAKIM adalah satu-satunya pengeluar pensijilan Halal Malaysia dan tidak ada entiti lain yang boleh memberikan efek sedemikian. Hal ini sepatutnya menjadi suatu petanda yang baik kepada industri makanan/produk halal.

³ Sharifudin Md Shaarani, "Halal dan Haram dalam Makanan" di <http://www.ums.edu.my/ssmp/mhalal.htm> akses pada 12 Disember 2004.

⁴ Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi (2000), *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam dan Sains*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd, h.23

Di Malaysia, proviso am berkenaan dengan makanan halal adalah Akta Perihal Dagangan 1972 di mana di bawah Seksyen 10 dan Seksyen 11 Akta ini, 2 regulasi telah digubal iaitu Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan Halal) 1975 dan Perintah Dagangan (Penandaan Makanan) 1975. Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan Halal) 1975, dikira sebagai percubaan pertama menakrifkan perkataan ‘halal’, makanan orang Islam atau ditanggung Halal sebagai:

- a) Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syara’ memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syara’,
- b) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak,
- c) Tidak disedia, diproses, atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukum syarak, dan
- d) Tidaklah dalam masa menyelia, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) dan (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

Najis mengikut hukum syarak

- a. Benda itu sendiri najis dan tidak boleh disucikan seperti daging babi, darah, dan bangkai
- b. Benda suci yang terkena najis dan tidak boleh disucikan
- c. Benda suci yang terkena najis dan ia boleh disucikan

Selain dari Akta tersebut, terdapat beberapa peruntukan undang-undang lain yang berkaitan iaitu Peraturan Haiwan 1962 di mana perintah ini memberi kuasa kepada pihak JAKIM dan Jabatan Perkhidmatan Haiwan (JPH) memeriksa terlebih dahulu daging yang hendak diimpor dan dibawa masuk ke negara ini. Ia juga mewajibkan proses *re-auditing* atau lawatan pemeriksaan semula hendaklah dilakukan setiap 2 tahun sekali di mana kos lawatan akan ditanggung oleh pihak penganjur. Akta ini mensyaratkan bahawa kesemua daging yang dibawa masuk mestilah halal, selamat serta tidak membawa sebarang penyakit.

Regulasi Makanan 1985 pula tidaklah memperuntukkan secara jelas peruntukan berkenaan keperluan halal, namun Seksyen 11(1) (c) memperuntukkan bahawa makanan yang mengandungi daging lembu, daging babi, atau apa-apa yang dibuat darinya, atau lemak babi, hendaklah dibuat pernyataan tentang penggunaan atau kehadiran bahan-bahan tersebut di dalam sesuatu makanan pada labelnya. Selain dari itu, Seksyen 22(d) memperuntukkan kehadiran alkohol dalam sebarang makanan/minuman juga hendaklah dinyatakan pada label makanan/ minuman tersebut.

Di bawah Akta Kerajaan Tempatan 1976, Seksyen 20 D (1)(a) dan (b) Perlesenan Pembuatan Makanan (Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur) (Pindaan) Perundangan kecil 1995⁵ mensyaratkan pemegang lesen ini untuk mencuci peralatan yang digunakan untuk makanan tidak halal secara berasingan dengan peralatan yang digunakan untuk makanan halal. Sub-seksyen 3 pula adalah berkenaan sesebuah premis yang menyediakan makanan tidak halal supaya mempamerkan tulisan “TIDAK HALAL SAHAJA” sepanjang masa pada menu makanan.

Permasalahan Kepada Peruntukan Undang-Undang Berkaitan

Melihat kepada peruntukan Undang-Undang berkaitan, sekalipun tidaklah terlalu menyeluruh, dapatlah dilihat bahawa undang-undang berkenaan makanan dan produk halal adalah banyak disentuh akan tetapi peruntukan-peruntukan berkenaan adalah *scattered*, iaitu terdapat di bawah peruntukan yangberbeza-beza. Pada perspektif syarak, perkataan halal sudah cukup sebagai penunjuk aras bahawa sesuatu barang itu dibenarkan atau atau harus digunakan sama ada dari segi hukum, keselamatan dan mutu.⁶

Ini bermakna satu perkataan halal yang boleh berdiri sendiri adalah sudah memadai. Pada umumnya, penggunaan logo halal dan sistem pensijilan adalah untuk kegunaan kelompok masyarakat Islam dengan bertujuan untuk memberi kemudahan kepada mereka untuk memilih barang yang berada di pasaran tanpa perlu ragu-ragu.

Namun begitu, disebabkan oleh segelintir pihak yang tidak bertanggungjawab, perkara ini terpaksa diketengahkan secara serius. Ini adalah kerana terdapat pihak yang telah mengeksplorasi pengguna dengan memakai logo halal pada semua barang tanpa mengira jenis produk yang dikeluar serta dipasarkan. Hal ini banyak menimbulkan

⁵ P.U. (A) 338/95

⁶ “Kepentingan Tanda Halal Merentasi Sempadan Agama”, *Utusan Malaysia*, 3 Ogos 2004

kebimbangan ditambah lagi dengan kes-kes kebelakangan ini yang semakin menjadi-jadi.

Produk asli yang tidak menjalani sebarang proses sebenarnya tidak perlu kepada pensijilan halal.⁷ Ini adalah bermakna semua bahan asli yang tidak melalui proses yang melibatkan pengubahsuaian, pemeraman dan penambahan adalah tidak memerlukan keperluan kepada permohonan halal.

Untuk menjamin keselamatan pengguna, logo halal tidak dibenarkan dicetak di atas bahan gunaan berisiko. Selain dari itu, sijil halal dikeluarkan kepada pihak yang memohonnya sahaja. Maksudnya, bukanlah ia menjadi kewajipan kepada semua pengeluar makanan/produk membuat permohonan tersebut.

Umum mengetahui bahawa antara tugas utama JAKIM adalah bertanggungjawab ke atas pengesahan halal ke atas produk untuk kegunaan orang Islam negara ini. Lantaran itu, untuk memastikan sesuatu produk itu benar-benar halal adalah untuk membuat pemeriksaan ke atas produk dan premis produk yang dimaksudkan. Sebagai penyelaras pensijilan halal di seluruh negara, JAKIM telah memperkenalkan satu logo halal baru yang *standard* yang mana hanya mengandungi perkataan ‘HALAL’ dalam tulisan jawi dan ‘MALAYSIA’ dalam tulisan rumi. Perbezaan untuk setiap negeri adalah nombor kod seperti kod di kad pengenalan yang diletakkan di logo tersebut. Logo baru ini boleh diguna pakai sama ada dalam mahupun luar negara.

Walaubagaimanapun, persoalan lain pula boleh ditimbulkan berkenaan dengan penyelaras logo halal tersebut iaitu sekiranya benar ia sudah diselaraskan, mengapa kod negeri-negeri tersebut perlu diwujudkan sedangkan bagi logo keluaran JAKIM pula tidak memerlukan kod. Rentetan daripada itu, satu persolan lagi boleh ditimbulkan iaitu adakah negara ini mempunyai *standard* tertentu dalam menentukan halal haram terhadap barang import sebelum dapat dipasarkan di negara ini.

Mengikut senario yang ada sekarang, dari segi perundangan berkenaan makanan dan produk halal, Malaysia tidaklah boleh dikategorikan sebagai ketinggalan malah sebenarnya kita adalah di antara pelopor utama berbanding dengan negara-negara lain. Malah, sebenarnya undang-undang yang ada sekarang adalah antara yang paling ketat. Sungguhpun begitu, apa yang menjadi permasalahan utama adalah dari segi penguatkuasaan dan penalti. Umum mengetahui bahawa tidak terdapat suatu undang-undang khusus yang boleh menyabitkan penguatkuasaan dan hukuman. Yang ada

⁷ *Ibid*

hanyalah suatu undang-undang secara am di bawah Akta Perihal Dagangan 1972 yang mana Seksyen 2 membabitkan penalti kepada kesalahan yang dilakukan oleh individu, yang jika disabitkan kesalahan pada kali pertama, boleh didenda sehingga RM100 000, atau boleh dipenjarakan tidak melebihi 3 tahun atau kedua-duanya. Bagi kesalahan kedua dan seterusnya, denda boleh dikenakan jika sabit kesalahan sehingga RM200 000 dan penjara tidak melebihi 6 tahun atau kedua-duanya.

Seksyen 18 (2) pula memperuntukkan penalti untuk syarikat yang terlibat yang boleh dikenakan sehingga RM250 000 sebagai denda jika pertama kali disabit kesalahan dan tidak lebih RM500 00 jika disabit kesalahan kedua dan seterusnya. Seksyen 29(1) pula adalah penalti bagi kesalahan menghalang pegawai yang berkenaan atau bagi yang gagal untuk mengikuti keperluan-keperluan yang telah diminta oleh pegawai-pegawai berkenaan yang boleh dikenakan denda tidak lebih RM2000.00 jika disabit kesalahan atau boleh dipenjarakan tidak lebih dari 1 tahun atau kedua-duanya. Memberikan pernyataan yang salah juga boleh dikenakan penalti di bawah kurungan 2. Selain dari itu, Jabatan Agama Negeri-Negeri juga ada diperuntukkan kuasa untuk mendakwa seseorang Muslim yang menyalahgunakan sijil halal.

Jika dilihat dari segi penguatkuasaan dan penalti yang telah disebutkan, adalah menjadi persoalan sama ada cukupkah penalti-penalti berkenaan menjadi *deterrent* kepada pihak-pihak terbabit. Umum sudah maklum bahawa sesiapa juga boleh membayar jumlah denda yang dikenakan apatah lagi bila melibatkan pengeluar besar yang sudah kaya-raya mengaut keuntungan hasil manipulasi mereka ke atas umat Islam negara ini.

Boleh dikatakan apa yang berlaku sekarang adalah apa yang diperuntukkan oleh undang-undang serta panduan-panduan yang dikeluarkan oleh JAKIM sebagai tidak memberi efek yang padu dan hanya boleh dikategorikan sebagai bersifat sukarela sahaja. Jika ini berterusan sudah pastilah sukar untuk Malaysia mempelopori dunia sebagai hub makanan dan produk halal sebagaimana yang digembar-gemburkan. Apalah setakat undang-undang tanpa adanya *sanction*?

Apa yang lebih penting adalah jangan hanya boleh menundung jari menyalahkan satu pihak terutama pihak berkuasa yang mengeluarkan sijil halal.⁸ Jika tiada apa yang dilakukan pasti umat Islam akan sentiasa diburu keimbangan dalam menikmati makanan dan memakai produk walaupun Malaysia adalah negara yang majoriti penduduknya adalah Islam.

⁸ "Syor Guna Kaedah DNA untuk Tentukan Produk Halal", Berita Harian, 21 Julai 2004

Cadangan-Cadangan

Melihat kepada permasalahan-permasalahan yang timbul, beberapa perkara perlu dititikberatkan dan diambil perhatian. Ia bukan sahaja melibatkan pihak kerjaan, pihak pengeluar sijil, malah pengusaha-pengusaha, pemilik-pemilik perniagaan, termasuk pengguna sama ada Islam mahupun bukan Islam. Beberapa cadangan dikenalpasti yang diharapkan dapat membantu menyelesaikan permasalahan yang timbul. Antaranya:

1. Sebagai satu-satunya pengeluar sijil halal, JAKIM perlu diberi kuasa yang sepatutnya bukan sahaja dari segi penguatkuasaan tetapi juga kawalan, pendidikan, pemeriksaan dan pemantauan kepada pelaksanaan undang-undang yang sedia ada. Apa yang berlaku sekarang adalah JAKIM tidak mempunyai kuasa untuk mewajibkan syarikat-syarikat, orang perseorangan, kilang-kilang termasuk pusat penyembelihan binatang dan lain-lain pihak untuk menggunakan logo halal sebaliknya hanya boleh mengambil tindakan terhadap pihak yang memalsukan logo berkenaan.
2. Mensyaratkan pengeluar makanan halal menyediakan ruang pejabat di premis berkenaan termasuklah di tempat penyembelihan untuk kegunaan seorang pegawai agama. Pegawai agama ini mestilah diletakkan sepanjang masa secara bergaji di kilang-kilang terbabit untuk menyelia proses pengeluaran makanan halal dengan lebih berkesan bagi memastikan tidak ada penyalahgunaan berlaku.
3. Jika cadangan di atas sukar untuk dilaksanakan, *spot-check* perlu dilakukan dengan lebih kerap. Apa yang berlaku sekarang adalah memang *spot- check* dilakukan tetapi disebabkan oleh ketiadaan kuasa yang sepatutnya, pemeriksaan yang sekarang dijalankan adalah dari permintaan pihak pemohon dan pemegang sijil itu sendiri. Ini bermaksud, pemohon sudah bersedia semasa *spot-check* dijalankan sedangkan apa yang dimaksudkan dengan *spot-check* adalah pemeriksaan secara mengejut.
4. Mewajibkan pengeluar meletakkan label pada setiap produk dihasilkan tidak dari bahan yang halal. Contohnya produk yang diperbuat dari kulit babi seperti kasut dan seumpamanya di kaunter jualan dilaksanakan. Ini akan mengelakkan umat Islam terpedaya membeli produk haram.⁹

⁹ “Letak Label pada Produk Patuhi Syariat: Shafie”, *Berita Minggu*, 12 Disember 2004 .

5. Penggunaan kaedah DNA untuk menentukan produk halal juga boleh dilaksanakan.¹⁰ Kemajuan dalam bidang bioteknologi menjadikan pelbagai rahsia dan penyakit boleh diselidiki dan didedahkan sama ada sebagai pengetahuan atau untuk tujuan gunapakai. Ujian asid deoksirbonukleik atau DNA digunakan secara meluas terutamanya dalam penyiasatan dan kes mahkamah dan ia merupakan faktor penting di dalam pembuktian sesuatu kes. Dalam pemberian status halal, pelaksanaan dan pemantauan undang-undang, maka kaedah ini boleh digunakan. Ini adalah kerana ketepatan yang diperolehi hasil kaedah DNA adalah 99%.
6. Mewajibkan pengusaha-pengusaha pusat penyembelihan menjalani kursus khas yang dianjurkan berkenaan cara penyembelihan yang betul mengikut Islam. Walaupun telah ada usaha yang dilakukan oleh pihak berkuasa tempatan yang menganjurkan kursus penyembelihan ini namun ia bersifat sukarela. Kursus seperti ini akan lebih menjelaskan pengusaha terbabit terutama yang bukan Islam supaya memahami dengan jelas mengenai isu halal dan haram. Apa yang berlaku sekarang adalah kebanyakan pengusaha terutama yang bukan Islam mengetahui kewajipan penyembelihan tetapi tidak tahu cara penyembelihan yang mengikut syara'.
7. Penggubalan Akta Halal adalah sangat perlu lebih-lebih lagi dalam keadaan tekanan yang dihadapi oleh pengguna Muslim sekarang. Wujudnya sesuatu undang-undang yang khusus mengenai makanan/produk halal akan memperjelaskan lagi semua aspek tentang perkara berkaitan. Malah dengan sendirinya bidangkuasa yang dikatakan sekarang sangat terhad dalam hal ini akan dapat ditingkatkan.
8. Selain dari itu, pengguna khususnya umat Islam juga haruslah berhati-hati didalam mengambil tahu sumber makanan dan minuman yang diperolehi serta produk yang mereka pakai. Seharusnya jangan ‘makan pakai’ sahaja dan hanya kerana ada logo ‘halal’. Firman Allah ada menyatakan:

“Maka hendaklah manusia itu memerhatikan makanannya. Sesungguhnya Kami benar-benar telah mencurahkan air (dari langit), kemudian Kami belah bumi dengan sebaik-baiknya, lalu Kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu anggur dan sayur-sayuran, zaitun dan pohon kurma, kebun-kebun (yang) lebat, dan buah-buahan serta rumput-rumput, untuk kesenanganmu dan untuk binatang-binatang ternakanmu.”

‘Abasa (24): 3

¹⁰ “Syor Guna Kaedah DNA Tentukan Produk Halal”, Berita Harian, 21 Julai 2004 <http://www.ikim.gov.my/bm/media/2004-utusan/a04-um30.htm> akses pada 12 November 2004.

Kesimpulan

Malaysia merupakan salah sebuah pengeluar makanan halal yang terpenting di dunia. Peluang pemasaran makanan halal adalah sangat luas sama ada dalam atau luar negeri. Memandangkan sumber makanan halal ini telah mendapat perhatian dan permintaan yang sangat tinggi di seluruh dunia, adalah dianggarkan negara akan memperoleh pulangan sebanyak RM11.4 bilion setahun sebagai sumber pendapatan.¹¹

Jika negara bukan Islam menyedari potensi pasaran makanan halal, Malaysia sepatutnya sudah meluaskan pasaran ke negara di mana penduduk Islamnya agak ramai. Misalnya United Kingdom mempunyai tiga juta penduduk Islam tetapi bilangan membeli daging halal adalah dua kali ganda daripada itu.¹² Sebagaimana yang dinyatakan oleh Timbalan Menteri Perdagangan Antarabangsa dan Industri, Datuk Ahmad Husni Hanadzlah, di Asia sahaja China, Korea dan Jepun sahaja mempunyai kira-kira 1.8 bilion pengguna dengan jumlah pertumbuhan Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) AS\$1.3 trillion (RM4.94) setahun.¹³

Untuk Malaysia mencapai tahap sebagai pengeluar makanan secara global, pemantauan dan pemeriksaan rapi hendaklah dijalankan. Berita-berita tentang penyalahgunaan logo halal semakin menakutkan pengguna Islam di negara ini dan tidak keterlaluan dikatakan kes-kes seumpama ini boleh menjadi semakin berterusan. Tanpa pemantauan dan pemeriksaan rapi serta tindakan segera ke atas kes-kes penyalahgunaan tersebut tidak akan menghapuskan segala keraguan pengguna.

Ini akhirnya boleh membuat orang mempertikaikan bagaimana Malaysia hendak menjadi pengeluar makanan halal yang terpenting kalau di negara ini sendiri ada pengusaha yang mencampurkan makanan halal dengan tidak halal. Memang benar sedikit masa lalu perkara seperti ini berlaku walaupun diberi perhatian berat oleh umat Islam, tidak segera mengundang reaksi pihak-pihak terlibat. Mungkin ini adalah disebabkan ramai yang memandang isu ini sebagai remeh. Namun begitu keadaan sudah berubah jika dikaji tentang pasaran sama ada di peringkat domestik malah di peringkat antarabangsa sebagaimana yang disebut.

¹¹ Khairul Azhar Idris, "Memelihara Sensitiviti Agama Asas Perpaduan", di <http://www.ikim.gov.my/bm/media/2004-utusan/a04-um30.htm> akses pada 12 November 2004

¹² Saipul Adli Mohamad, "Angkara Nila Setitik", di http://www.hmetro.com.my/Current_News/HM/Saturday/Minda/20041009112240/Article akses pada 8 Disember 2004

¹³ "Rebut Segera Potensi Pasar Makanan Halal", *Berita Harian*, 10 Ogos 2004.

Dalam usaha mengukuhkan lagi pembangunan industri makanan halal, pada Julai lalu kerajaan telah mewartakan Standard Malaysia MS1500 Garis Panduan Asas bagi Pengeluaran, Penyediaan, Pengawalan dan Penyimpanan Makanan Halal. Piawaian baru itu bertujuan untuk mengukuhkan kedudukan pensijilan halal JAKIM, iaitu logo halal yang paling lama diwujudkan di seluruh dunia.

Selain dari itu, strategi pemasaran makanan dan produk halal oleh pihak-pihak pengeluar juga perlu dititikberatkan kerana ia boleh memberikan keuntungan yang belipat ganda kerana pastinya masyarakat terutamanya Muslim tidak perlu ragu-ragu lagi untuk membeli dan mengguna. Di samping itu masyarakat bukan Islam juga turut akan membeli produk yang dilabelkan halal kerana dipercayai berkualiti dan selamat berbanding pengeluar yang yang menjual barang yang sama yang tidak mempunyai tanda halal. Pastinya sijil halal yang diperolehi akan membantu dalam pemasaran produk-produk makanan.