

ISTIHALAH DAN KESANNYA KEPADA MAKANAN MENURUT PERSPEKTIF ISLAM

(The effect of Istihalah on food according to Islamic perspective)

Mohd Izhar Ariff Bin Mohd Kashim

ABSTRAK

Perbincangan berkaitan dengan istihalah bukan sahaja terhad dalam persoalan berkaitan dengan makanan dan minuman tetapi ia juga melibatkan isu berkaitan kebersihan atau taharah dalam Islam. Walau bagaimanapun isu berkaitan dengan makanan dan minuman merupakan perbincangan utama apabila para ulama membincangkan isu istihalah. Ianya menjadi lebih relevan dewasa ini apabila kemajuan sains dan teknologi telah banyak merubah bentuk penghasilan makanan baik dari asal makanan seperti bioteknologi, mahupun yang berbentuk percampuran pelbagai bahan untuk membentuk satu makanan seperti pembuatan kek yang memerlukan percampuran kandungannya seperti tepung, mentega, telur dan sebagainya. Isu utama berkaitan dengan industri makanan dan minuman yang berlaku pada masa kini adalah berkaitan bahan yang terhasil daripada percampuran bahan halal dan bahan haram. Objektif kajian ini adalah untuk mengkaji apakah istihalah yang berlaku boleh dikategorikan sebagai istihalah sahifah atau istihalah fasidah serta kesan terhadap makanan yang telah melalui proses istihalah dan hukumnya apabila berlaku perubahan dari segi sifat, rasa, bau, warna, fizikal, dan kimia. Pandangan ulama-ulama feqh telah diambil dan diteliti bagi merungkai permasalahan ini. Kajian ini diteroka menggunakan metode kualitatif dengan mengumpul sumber-sumber daripada al-qur'an dan hadith serta pandangan ulama yang diperolehi daripada hasil pembacaan sumber-sumber ilmiah seperti kitab-kitab feqh, buku-buku sains makanan, laman sesawang dan lain-lain sumber yang berkaitan. Hasil kajian mendapati proses istihalah adalah diharuskan dalam Islam sekiranya Istihalah itu adalah istihalah sahifah. Namun untuk menetapkan keharusan atau kehalalan sesuatu produk makanan itu bukanlah semudah yang disangka, ia perlu diteliti dan mengambil kira beberapa elemen lain bagi menentukan kehalalannya dengan membuat kajian yang terperinci bagi dan teliti. Kajian ini amat relevan kerana ia dapat membantu Bahagian Hab Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dalam menentukan hukum berkaitan makanan yang melalui proses istihalah.

Kat kunci: Istihalah, percampuran bahan, halal, haram, merubah bentuk asal

ABSTRACT

Discussions related to istihalah not only limited to the question related to food and drink, but it also involves issues related to hygiene or Taharah in Islam. However, issues related to food and drink was a major discussion when scholars discussing about istihalah. It becomes even more relevant today as the advancement of science and technology has greatly changed the shape of the original production of good food as biotechnology food, or the shape of mixing various ingredients to create a meal like baking that requires mixing the contents such as flour, butter,

eggs and so on. The main issue related to food and beverage industry is happening at present is related to the material resulting from the mixing of halal and haram ingredients. The objective of this study is to examine in what category *istihalah* can be concluded, either *istihalah* *sahihah* or *istihalah* *fasidah* and impacts on food that have been through *istihalah* process and its status when changes occur in the nature, taste, smell, color, physical, and chemical. Numerous opinions from a lot of *feqh* scholars were taken and examined to dismantle this problem. This study explored using qualitative methods by gathering the resources from *al-Qur'an* and *hadith* and views of Islamic scholars from the reading of scholarly sources like *feqh* books, food science books, websites and other resources related. The study found that the *istihalah* is permissible in Islam if it is *istihalah* *Sahihah*. In order to set the permissibility or halal food products is not an easy task, it should be examined and taken into account of number of other elements to determine the Halal status by making a detailed and carefully study. This study is relevant because it helps the Halal Hub Division Department of Islamic Development Malaysia (Jakim) in determining the status of the food that has been through *istihalah* process.

Keywords: Istihalah, mixing ingredients, halal, haram, changing the original form

PENEGENALAN

Istihalah adalah perkataan daripada Bahasa Arab yang berasal dari kata dasar *hala* (حال) yang bermaksud berubah. Perkataan *istihalah* pula adalah kata terbitan dari *istihal*, *yastihil*, *istihalat* yang beerti perubahan dan pertukaran. Dalam bahasa Inggeris ia disebut sebagai bertukar iaitu *change*, *transformation* dan *mutation* (Harith Sulaiman al-Faruqi, 1991. *Mu'jam al-Qanuni* Lubnan:Maktabah Lubnan p. 23). Dari sudut istilah pula *Istihalah* adalah pertukaran suatu keadaan kepada keadaan yang lain yang tidak mengembalikannya kepada sifat asal bahan tersebut.(Qal'ahji. 1988. *Mu'jam Lughah al-Fuqaha'*. Beirut:Dar al-Nafa'is. p.59). al-Zuhayli (1997. *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh*. Juz.1, Damsyik:Dar al-Fikr, h.100) mentakrifkan *istihalah* sebagai perubahan sesuatu benda yang bernajis secara sendirian atau dengan perantaraan. Konsep *istihalah* adalah berdasarkan ayat 66 surah al-Nahl yang bermaksud:

Dan sesungguhnya pada binatang ternak itu benar-benar terdapat pengajaran bagi kamu. Kami memberimu minum daripada apa yang berada dalam perutnya (berupa) suatu yang bersih antara tahi dan darah, yang mudah ditelan bagi orang-orang yang meminumnya.

Ayat ini secara jelas menghuraikan bagaimana susu yang dihasilkan oleh binatang ternakan adalah suci dan halal diminum walaupun ia berada di antara najis dan darah. Susu ini terhasil dari makanan yang dimakan oleh haiwan tersebut yang kemudiannya diproses yang mana sebahagiannya menjadi darah, daging dan susu, manakala selebihnya menjadi najis (Sa'adan Man: 5).

Selain ayat di atas ulama juga merumuskan bahawa konsep *istihalah* ini sebagai salah satu proses penyucian bahan bernajis berdasarkan hadis riwayat Muslim yang berkaitan dengan samak yang bermaksud:

Sekiranya kulit disamak maka ia menjadi suci:

Begitu juga dengan hadis Rasulullah SAW yang sebaik-baik takhallukum pertukaran arak kamu.”(al-Zuhayli: 3/542)

Ulama bersepakat bahawa arak yang menjadi cuka (takhallalat) dengan sendirinya, harus memakannya berdasarkan sabda Rasulullah SAW: (senikmat hidangan al-udm adalah cuka).(Muslim)(al-Zuhayli 3:541)

PANDANGAN ULAMA BERKAITAN ISTIHALAH

Pada dasarnya, ulama sepakat untuk menerima konsep istihalah sebagai satu proses atau alat penyucian bahan bernajis. Walau bagaimanapun ulama berselisih dari skop pemakaian proses ini, ada yang menghadkan pemakaiannya kepada kes-kes dan syarat tertentu sahaja dan sebahagian yang lain yang memperluaskannya.

Bagi Mazhab Hanafi, Maliki dan Ibn Hazm, mereka berpendapat istihalah merupakan salah satu proses yang membolehkan sesuatu bahan yang najis menjadi suci sama ada terjadi secara semulajadi ataupun melalui perantaraan iaitu percampuran dengan bahan lain atau aktiviti lain seperti pembakaran. Alasan yang diberikan adalah bahawa zat asal sesuatu benda itu telah berubah kepada bentuk atau sifat lain.(Anisah:135)

Bagi Mazhab Syafie dan Hanbali, benda yang najis tidak menjadi suci dengan berubah sifat benda tersebut. Bagi mazhab Syafie, perubahan dari sesuatu yang haram kepada suci atau halal hanya berlaku dalam tiga perkara sahaja iaitu arak yang bertukar menjadi cuka secara semulajadi, kulit bangkai binatang selain anjing dan babi menjadi suci apabila disamak dan sesuatu yang berubah menjadi binatang hidup seperti bangkai berubah menjadi ulat kerana terjadi suatu kehidupan baru. Dalil yang digunakan adalah berdasarkan hadis yang mana Rasulullah SAW melarang arak yang hendak dijadikan cuka dengan mencampurkan bahan lain kepunyaan anak-anak yatim. Sekiranya dibolehkan sudah tentu Rasulullah SAW tidak akan menyuruh para sahabat membuangkannya apatah lagi ia adalah milik anak yatim. Saidina Umar ra juga pernah berkata” tidak halal cuka yang terjadi daripada arak yang dirosakkan zatnya sendiri.”(Anisah:1336). Bagi kes samak pula ia adalah berdasarkan hadis” sekiranya disamak kulit binatang maka ia adalah suci.”.

Dalil yang digunakan oleh kedua pendapat berkaitan istihalah ini dapat disimpulkan seperti berikut:-

1. Berkaitan dengan kesucian cuka yang asalnya daripada arak melalui proses istihalah adalah berdasarkan hadis.
2. Begitu juga dengan kesucian kulit yang telah disamak adalah berdasarkan hadis
3. Adapun dalil yang digunakan oleh mazhab Hanafi dan Maliki untuk berpegang kepada istihalah sepenuhnya dan bukan sebagaimana yang difahami oleh mazhab Syafie adalah berdasarkan qiyas iaitu sama ada qiyas kepada kulit yang disamak maupun qiyas kepada arak yang bertukar menjadi cuka.(Saadan Man 2010:8-9). Banyak hujjah yang

dikemukakan adalah berdasarkan logik akal seperti yang dinyatakan oleh al-Kasani dalam kitabnya *Bada'i Sana'i'* (tt:442)(Aniasah 135):

“mengikut Muhammad, sesuatu yang najis apabila berubah dan bertukar sifat dan zatnya maka terkeluarlah daripada keadaan najis kerana najis adalah nama bagi sesuatu yang disifatkan. Apabila sesuatu yang disifatkan itu telah tiada, maka tiadalah sifatnya seperti arak bertukar menjadi cuka.

Ibn Hazm (tt:138) menyatakan: “Apabila sifat ‘ain najis atau benda haram berubah terbatalah nama yang diberikan kepada benda itu yang mana hukumnya didasarkan kepada nama itu, dengan itu ia berpindah kepada nama lain yang dinamakan ke atas benda halal yang bersih. Oleh itu ia bukan lagi benda najis dan haram, malah ia telah menjadi benda lain.”

FATWA DAN IJTIHAD SEMASA

Jika dilihat daripada fatwa-fatwa ulama Timur Tengah didapati mereka memakai pandangan mazhab Hanafi dan Maliki dalam ertikata memperluaskan penggunaan Istihalah. Ini dapat dilihat dalam resolusi Nadawah Pengurusan Islam ke 8 dalam Ilmu Perubatan yang diadakan di Kuwait memutuskan (Wahbah al-Zuhayli 1996 9/660-665):

1. Gelatin yang terbentuk daripada proses istihalah daripada tulang binatang najis, kulit dan uratnya adalah bersih dan halal dimakan.
2. Sabun yang dibuat melalui proses istihalah daripada lemak khinzir ataupun bangkai binatang adalah bersih dan harus digunakan.
3. Keju yang dihasilkan daripada rennet yang didapati daripada bangkai haiwan yang halal dimakan adalah bersih dan harus digunakan.
4. Alat-alat solek yang mengandungi lemak khinzir tidak boleh digunakan, kecuali jika telah pasti berlaku proses istihalah dan telah berlaku pertukaran ain atau zatnya.
5. Bahan makanan yang mengandungi lemak khinzir sebagai ingrediennya/kandungannya dengan tidak berubah zatnya seperti yang terdapat pada sesetengah keju, minyak, mentega, dadih, biskut, coklat dan aiskrim adalah haram dimakan.

Jika diperhatikan fatwa di atas berkaitan dengan industri pembuatan dan pemakanan hari ini, percampuran bahan suci dan yang tidak suci boleh berlaku dan istihalah boleh berlaku dan juga tidak berlaku. Garis panduan yang penting adalah berlaku pertukaran ain dan zat benda yang haram tersebut kepada suatu benda yang baru, maka ia adalah istihalah sahahah sebagaimana termaktub dalam resolusi nombor 4. Jika tidak berlaku pertukaran walaupun ia membawa nama yang baru seperti sabun, mentega, dadih dan sebagainya maka ia tetap haram sebagaimana dapata dilihat pada resolusi nombor 5. Bagi memastikan apakah istihalah benar-benar berlaku iaitu pertukaran ain atau zat maka ujian makmal diperlukan untuk memastikan ia benar-benar berlaku. Ini kerana pandangan mata kasar tidak beruapaya untuk mengenal pasti pertukaran zat dan ain bahan yang haram itu benar-benar berlaku.

Terdapat juga pandangan ulama semasa yang lebih terbuka atau “lenient” dalam masalah ini. Misalnya dalam fatwa yang dikeluarkan oleh Mohamed el-Moctar el-Shanqiti (<http://fatwa.Islamonline.net/livefatwa/english>) , beliau memberi jawapan ketika ditanya tentang hokum “*brandy vinegar*” halal atau haram:

The juristic rule of *istihlak* states that any substance that is so INSIGNIFICANT because its quantity as mixed with an overriding halal substance(s), then it is forgiven. If we apply this rule to your question, we would say that experts have concluded in this regard, that any quantity of alcohol that does not exceed the amount of 0.5% is not intoxicating, and therefore it would not render juice or bread *haram* when mixed with them. The same applies to ketchup, mustard, etc.

People who misunderstand this rule often confused with the interpretation of the hadith “whatever intoxicates in big quantity, a small amount of it is *haram*.” However, the hadith is only talking about the “*intoxicating substance*” that is not mixed with others. For example, a Muslim is not allowed to take little drops of wine and drinks them under the pretext that he won’t get drunk. But when the alcohol is mixed with other substance to the effect that it has become irrelevant (up to 0.5%) then it has become another substance that falls under the rules of either *istihlak* or *istihalah* (transformation).

Berhubung fatwa di atas, ulama sudah bersepakat mengharamkan meminum air yang bercampur dengan arak kerana di dalamnya zat/zarah(dharrat) arak, di takzir peminumnya, dan wajib dihad sekiranya araknya lebih banyak daripada air dengan sebab masih kekal nama arak dan maknanya, sebagaimana haramnya meminum arak yang dimasak kerana memasak tidak menghalalkan yang haram. Kalau diminum maka diwajibkan had ke atasnya kerana masih kekal nama al-khamar dan maknanya.(Mughni al-muhtaj 4/188, al-mughni 8/306).

Di Malaysia, kita dapati fatwa-fatwa berkaitan makanan adalah lebih mirip mengambil pandangan mazhab Shafie yang menolak konsep istihalah sebagaimana yang dipegang dalam mazhab Hanafi dan Maliki. Antaranya ialah:

1. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke 26 yang bersidang pada 7-8 Mac 1990 telah membuat keputusan bahawa keju adalah harus dimakan dengan syarat enzim yang digunakan sebagai campuran dalam pembuatannya adalah diperolehi daripada tumbuh-tumbuhan atau kulat dan sekiranya daripada binatang hendaklah binatang yang halal disembelih menurut cara Islam. Muzakarah juga membuat keputusan bahawa penggunaan agen aktif permukaan di dalam makanan adalah harus dengan syarat sumber-sumber agen aktif tersebut diperolehi daripada tanaman dan sekiranya daripada binatang hendaklah binatang halal yang disembelih menurut cara Islam.(Anisah:138).
2. Muzakarah Khas Jawatankuasa fatwa yang bersidang pada Julai 1999 memutuskan bahawa penggunaan proses bioteknologi dalam penyediaan makanan dan minuman yang menggunakan DNA babi adalah bercanggah dengan hukum syarak dan hukumnya haram.
3. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-73 yang bersidang pada 4 - 6 April 2006 telah membincangkan Status Kesucian Ikan Yang Di Beri Makanan Tidak Halal. Muzakarah telah memutuskan bahawa Ikan yang dipelihara di dalam kolam ternakan dan seumpamanya adalah haram dimakan sekiranya ikan tersebut sengaja dipelihara di dalam air najis atau sengaja diberi makan najis seperti daging babi, bangkai atau sebagainya.

4. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-62 yang bersidang pada 16 Mac 2004 telah membincangkan mengenai Hukum Menggunakan Bakteria Yang Diambil Daripada Najis Bayi Sebagai Agen Pemangkin Dalam Yogurt. Muzakarah telah memutuskan bahawa hukum menggunakan bakteria kultur yang dipencilkan daripada sebarang najis sebagai agen pemangkin dalam yogurt adalah harus dengan syarat telah melalui proses pengasingan dan penyucian yang sejajar dengan hukum syarak kerana bakteria yang terdapat di dalam najis bayi adalah *mutanajjis*.

Keterangan/Hujah:

Bakteria adalah makhluk yang dijadikan oleh Allah SWT dan tiada nas yang menyebut tentang pengharaman atau statusnya sebagai najis. Walaupun bakteria selalu digambarkan menyebabkan penyakit namun kajian sains menyingkap satu lagi rahsia bukti kebesaran Allah SWT bahawa setiap sesuatu yang dijadikan di atas muka bumi ini tidak sia-sia. Berdasarkan kepada prinsip "*setiap sesuatu pada asalnya adalah halal*" dan "*setiap sesuatu pada asalnya adalah harus*" maka memanipulasi bakteria baik untuk menafaat manusia adalah tidak bertentangan dengan syariat.

Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia yang bersidang pada 12 Jul 1999 telah membincangkan Bioteknologi Dalam Makanan & Minuman. Muzakarah telah memutuskan bahawa:

1. Barangan, makanan dan minuman yang diproses melalui kaedah bio-teknologi DNA babi adalah bercanggah dengan syarak dan hukumnya adalah haram
2. Penggunaan bio-teknologi DNA babi dalam pemerosesan barangan, makanan dan minuman belum lagi sampai ketahap yang boleh dikatakan darurat kerana masih ada pilihan bahan yang lain.
3. Ijtihad ini adalah berpegang kepada kaedah usul fiqh seperti berikut : *درء المفساد مقدم على جلب المصالح*

Keterangan/Hujah:

1. Bioteknologi adalah satu proses menggunakan sel organisma sama ada sel-sel bakteria, tumbuhan atau haiwan untuk menghasilkan sesuatu hasilan (produk). Penumpuan yang penting di sini ialah untuk melihat bahan-bahan asal yang diproses melalui proses bioteknologi ini akan dihukumkan halal atau haram.
2. Mengikut kaedah Usul Fiqh "Asal sesuatu perkara yang harus adalah hukumnya halal dan asal sesuatu yang haram adalah hukumnya haram. Apabila bercampur sesuatu yang halal dengan yang haram sama ada banyak atau sedikit, maka hukumnya adalah haram".
3. Setiap organisma mengandungi sel sama ada sel pokok, sel haiwan atau manusia dan di dalam setiap sel mempunyai nukleus dan setiap nukleus mengandungi kromosom. Gen ini

apabila dipotong boleh ditukar ganti, dipindah ke tempat lain sama ada dari haiwan ke pokok atau dari pokok ke haiwan. Disinilah berlakunya proses nukleus di dalam sel yang terlibat dalam menghasilkan sentisis protein, jika sel atau gen datangnya dari babi, maka gen babi tadi boleh mengeluarkan protein dan dipanggil protein babi.

4. Dalam proses bioteknologi DNA, selagi bahan-bahan protein babi berada di dalam perumah atau rumah tumpang atau sel yang menjadi benih sama ada kepada manusia, haiwan atau tumbuh-tumbuhan bagi tujuan pembiakan dan kesuburan, maka ia tidak boleh dihukum halal kerana bahan babi itu merupakan najis berat.
5. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-73 yang bersidang pada 4 - 6 April 2006 telah membincangkan Hukum Wine Vinegar (Cuka Wain). Muzakarah telah memutuskan bahawa haram menggunakan Cuka Wain (*Wine Vinegar*) yang diproses dan dicampur dengan bahan-bahan luar. Walaubagaimanapun, sekiranya perubahan daripada cuka wain kepada cuka berlaku dengan sendirinya, maka ia adalah halal.

Walau bagaimanapun pandangan awal Muzakarah Jawatankuasa Fatwa 1981 terdahulu nyata sekali berbeza berbanding yang dilakukan pada 1991.

1. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke 2, 12-13 Mei 1981 memutuskan makanan yang diproses daripada bahan-bahan yang bercampur najis seperti darah lembu, darah babi dan lain-lain adalah harus dan halal.

Dalam menangani masalah makanan dan minuman hari ini, ramai penyelidik berpendapat bahawa pandangan mazhab Hanafi adalah pandangan yang relevan diambilkira walaupun di Malaysia pegangan kepada pandangan mazhab Syafie dalam hal ini masih kuat dipegang sebagaimana yang dapat dilihat dalam beberapa keputusan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa (Aizat :175). Pandangan ini diambil dalam konteks ia mengiktiraf aplikasi konsep istihalah dalam isu pemakanan dengan sedikit modifikasi iaitu disyaratkan bahawa bahan makanan tersebut perlu menjalani ujian makmal untuk memastikan bahawa istihalah tersebut benar-benar berlaku.

KEPERLUAN KEPADA UJIAN MAKMAL

Kajian yang dilakukan oleh Aizat Jamaluddin dan Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi (2009) menjelaskan akan keperluan kepada ujian makmal bagi menentukan apakah percampuran bahan haram dengan yang halal telah mengalami proses istihalah iaitu bahan haram tersebut telah hilang sifat ain dan zatnya. Ini bersesuaian dengan keputusan Nadwah Pengurusan Islam ke 8 dalam Ilmu Perubatan dan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa tentang kehalalan sesuatu produk yang terhasil daripada percampuran bahan halal dan haram adalah bergantung berlakunya istihalah iaitu perubahan zat dan ain bahan haram tersebut. Perubahan zat dan ain ini hanya akan dapat ditentukan melalui ujian makmal sahaja. Adalah sukar untuk menentukan istihalah benar-benar berlaku kalau hanya berdasarkan pandangan mata kasar. Contohnya:

1. Penggunaan enzim *transglutaminase* dan serbuk plasma bersumberkan darah. Kedua-dua bahan ini banyak digunakan dalam penghasilan makanan seperti bebola ikan, sosej, keju, yogurt dan sebagainya. Walaupun berlaku percampuran antara bahan halal iaitu doh untuk penyediaan bebola ikan dan enzim *transglutaminase* dan serbuk plasma di atas tetapi ia dikategorikan sebagai *istihalah* fasid kerana elemen darah masih wujud pada bahan akhir tersebut. (Aizat Jamaluddin 2009:181).
2. Penghasilan kek sama ada disapu atau dicampur dengan wain untuk tujuan mencantikkan dan penambahbaikan struktur luaran dan kandungannya. Walaupun sifat wain yang meruap tetapi setelah ujian makmal dijalankan kandungan wain yang disapukan pada kek tersebut masih boleh dikesan akan kewujudannya pada kek tersebut. Ini bersesuaian dengan hadis “jika penggunaan banyak diharamkan, maka yang sedikit turut haram.”
Jadi persoalan timbul, apakah semua percampuran bahan halal dan haram akan menyebabkan hasil bahan akhirnya juga turut haram. Kajian di atas tidak menjelaskan hal tersebut. Contoh atau model yang diberikan penyelidik hanya membabitkan percampuran bahan halal dengan haram dan akhir bahan yang terhasil adalah halal adalah *istihalah* yang berlaku secara semulajadi bukan hasil aktiviti manusia. Misalnya, khinzir yang terjatuh ke dalam lautan garam yang mana ianya terurai secara semula jadi dan menjadi garam. Maka garam tersebut adalah halal. Begitu juga dengan haiwan *al-jallah* seperti ternakan ikan yang diberi makan usus khinzir yang asalnya haram dimakan boleh berubah menjadi halal setelah melalui proses pengkuarantinan dalam tempoh tertentu. (Aizat: 179-180)

KESIMPULAN

Berdasarkan perbincangan berkaitan isu *istihalah* ini, saya ingin menyimpulkan beberapa noktah penting untuk diperhatikan:

1. Apa-apa pertukaran semula jadi harus diiktiraf sebagai *istihalah sahahah*. Arak kepada cuka, ternakan ikan yang diberikan usus khinzir, pokok yang disirami najis khinzir atau sebagainya maka buah atau sayur yang terhasil adalah halal.
2. Isu utama berkaitan dengan industri makanan dan minuman yang berlaku pada masa kini dengan adanya teknologi pemakanan adalah berkaitan bahan yang terhasil daripada percampuran bahan halal dan bahan haram. Apakah *istihalah* yang berlaku boleh dikategorikan sebagai *istihalah sahahah* atau *istihalah fasidah*? Maka di sini ujian makmal mesti dilakukan bagi memastikan sama ada zat atau ain bahan yang haram masih wujud atau tidak. Jika wujud maka ia di hukumkan haram dan jika tidak wujud maka dihukum kan halal.
3. Satu persoalan yang perlu juga diperhatikan adalah, apakah perubahan ain atau zat itu memadai dapat dikenal pasti melalui penglihatan kasar sahaja sebagaimana yang diijtihadkan oleh ulama-ulama yang mengiktiraf proses *istihalah* daripada mazhab Hanafi dan Maliki. Ini kerana pada masa pendapat ini diijtihadkan mereka tidak pun mempunyai kemudahan makmal untuk dijalankan uji kaji tentang kandungan bahan tersebut. Dan apakah ujian makmal boleh dikategorikan sebagai satu tuntutan melampau dan memberatkan dan menyusahkan umat Islam sahaja. Oleh itu kita sudah boleh menerima apa sahaja perubahan fizikal bahan yang haram tersebut dan ia sudah boleh dikatakan berlakunya *istihalah* yang *sahahah*.

RUJUKAN

- Al-Sayuti, °Abd al-Rahman ibn Abi Bakr. 2001. *Al-ashbah wa al-nazairfi mazhab al-Shafi°i* . Beirut: Dar al-Kutb al-Ilmiyyah. Jil.1.
- Ibn Nujaym, Zayn al-Din ibn Ibrahim. 1980. *Al-ashbah wa al-nazairfi mazhab Hanafi*. Beirut: Dar al-Kutb al-Ilmiyyah.
- al-Zayla°i. °Abdullah ibn Yusuf. 1357H. *Nasb al-rayah li ahadih al-hidayah*. India: Al-Majlis al-°Ilmy. Jil.3.
- Al-Alusi. Mahmud Shukri ibn °Abdillah. 1964. *Ruh al-ma°ani fi tafsir al-Quran al-°Azim wa sab° al-masani*. Beirut: Dar al-Thaqafah. Jil.6.
- Ibn Taymiyyah. *Iqtida' al-sirat al-mustaqim*. Beirut: Dar al-Fikr.
- Al-Jawziyyah. Muhammad ibn Abi Bakr. 1961. *Ahkam ahl al-Dhimmah*. Dimashq: Maktabat Jami'ah Dimashq.
- Ibn Qayyim, Muhammad ibn Abu Abu Bakr. 1961. *Ahkam ahl al-zimmah*. Dimahsq: Matba'ah Jami°ah al-Dimashq. Jil.1.
- °Abd al-Rahman ibn Nasir. 1375H. *Taysir al-Karim al-Rahman fi tafsir kalam al-Mannan*. Makkah: Matba'ah al-Salafiyyah. Jil.2.
- Muhammad ibn °Abd al-Rahman. T.tn. *Fatawa al-Shikh al-Islam Ibn taymiyyah*. Makkah. Matba'ah al-Hukumah. Jil.35.
- al-Shawkani, Muhammad °Ali. T.tn. *Fath al-Qadir*. Beirut: Muassasat al-Risalah. Jil.2.
- Ahmad ibn Hanbal. *Musnad Imam Ahmad ibn Hanbal*. Bab Dhabai'h ahl al-kitab. Beirut: Dar al-fikr.
- Abu al-Husayn ibn Ahmad. 1968. *Al-Rawd al-nadhir*. Maktabah al-Muayyid al-Taif. Jil.3.
- °Abd al-Malik ibn Hisham. 1995. *Sirah Ibn Hisham*. Beirut: Muassat al-Risalah.
- Zaydan, °Abd al-Karim. 1996. *Al-Wajiz fi usul al-fiqh*. Beirut: Muassat al-Risalah.
- Ibn °Arabi, *Ahkam al-Quran*. Beirut: Dar al-Kutb al-Ilmiyyah. Jil.2.
- °Abdullah ibn Muhammad al-Tariqi. 1983. *Ahkam al-zabaih wa al-luhum al-mustawradah fi al-shari°ah al-islamiyyah*. Beirut: Muassat al-Risalah.

- Al-Shawkani, Muhammad ibn °Ali. *Nayl al-awtar sharh muntaqa al-akhbar*. Syiria: Dar al-Fikr. Jil.8.
- Muhammad ibn Hibban. 1993. Tahqiq: Syu°ab al-Arnauut. *Sahih ibn Hibban bi tartib ibn Bulban*. Bab Fadl al-Ummah. Beirut: Muassat al-Risalah.
- Muhmmad ibn °Ali al-Shawkani. 1964. *Fath al-Qadir al-Jami° bayna fan al-ra'y wa al-dirayah min °ilm al-tafsir*. Misr: Matba°ah al-Mustafa al-Babi.
- Khairuddin al-Zarkali. 1979. *Al-A°lam*. Beirut: Dar al-°Ilm li al-Malayin.
- °Abd al-Rahman ibn Muhammad al-Tha°alabi. T.tn. *Al-Jawahir al-hassan fi tafsir al-Quran al-Azim al-ma°ruf bi Tafsir al-Tha°alabi*. Beirut: Muassat al-°Alami li al-Matbu°at. Jil.1.
- Ibn Hazm, Muhammad °Ali ibn Ahmad. 1347H. *Al-Muhalla*. Mesr: Matba'ah al-Nahdhah. Jil.7.
- Muhammad ibn Ahmad al-Mahalli; °Abd al-Rahman ibn Abu Bakr al-Sayuti. T.tn. *Tafsir al-Jalalayn*. Kaherah: Dar al-Hadis.
- al-Kazin, °Ali ibn Muhammad. 1974. *Tafsir al-Kazin al-musamma li bab al-ta'wil fi ma°ani al-tanzil*. Beirut: Dar al-Fikr.
- °Abdullah ibn Abi Hatim al-Razi. T.tn. *Tafsir Ibn Abi Hatim*. Sayda: Maktabat al-Asriyyah. Jil.3.
- Ibn Qayyim al-Jawziyyah, Muhammad ibn Abi Bakr. 1992. *Rawdat al-muhibbin*. Beirut: dar al-Kutb al-Ilmiyyah.
- Ibn Qayyim al-Jawziyyah, Muhammad ibn Abi Bakr. 1973. *I°lam al-muaqqi°in °an Rab al-°alamin*. Beirut: dar al-Jil. Jil.2.
- Faraj ibn Zaharan. 2002. *Ahkam al-dhabaih*. Al-Iskandariyyah: Dar al-Ma°rifat al-azhariyyah.
- Al-Razi, °Abdullah ibn °Umar ibn al-Hasan ibn al-Husayn. T.tn. *Al-Tafsir al-Kabir*. Beirut: Dar Ihya' al-Turath.
- Al-Qurtybi, Muhammad ibn Ahmad. 1967. *Al-Jami° li ahkam al-Quran*. Kaherah: Dar al-Kitab al-°Arabi.

Dr. Mohd Izhar Ariff bin Mohd Kashim

Pensyarah kanan, Fiqh Makanan dan kepenggunaan semasa, Jabatan Syariah, Fakulti Pengajian Islam UKM. Email: izhar.ukm@gmail.com HP: 0196686621.