

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## BAB III

### TINJAUAN UMUM KONSEP *ISTIHALAH* DALAM MAKANAN

#### A. *Istihalah*

##### 1. Pengertian *Istihalah*

###### a) *Istihalah* Dari Sudut Bahasa

*Istihalah* merupakan perkataan daripada bahasa arab yang secara etimologinya berasal dari akar kata (ح و ل و ل (حال) yang berarti berubah. Manakala perkataan *Istihalah* adalah kata terbitan. استحال. يستحل, استحالة. Ia searti dengan perkataan (حال) yang bermaksud membawa perubahan (انقلاب) dan pertukaran (تغییر)<sup>79</sup>. Dalam disiplin sains, tiada konsep yang sinonim dengan *Istihalah* tetapi terdapat beberapa istilah lain yang mempunyai konotasi hampir sama yaitu *transformation* dan *chemical decomposition*. Mirande steel mengatakan *transformation* bermaksud menukar seluruh rupa atau watak sesuatu. Manakala perkataan *chemical decomposition* bermaksud suatu keadaan penguraian. Misalnya penguraian air kepada *hidrogen dan oksigen*.<sup>80</sup>

Dalam buku Q&A Fiqh Perubatan, *Istihalah* sudut bahasa yaitu berubah atau bertukar, juga dikatakan berubah sifat sesuatu dan

<sup>79</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Ibid.*, h.36.

<sup>80</sup> Ahmad Nuryani dan Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, *Istihalah Dalam Pandangan Islam*, (Selangor: Kemala, 2014), h. 19-20.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tabiatnya daripada satu keadaan kepada keadaan yang lain. Dalam konteks yang lain, *Istihalah* bermaksud tidak mungkin atau mustahil.<sup>81</sup>

b) *Istihalah* Dari Sudut Istilah

Dari aspek terminologi, ia dihuraikan sebagai perubahan dan pertukaran suatu bahan kepada bahan lain yang meliputi pertukaran zat dan sifat. Menurut Qal ‘ahji dalam *Mu’jam Lughot Al-Fuqaha*, perubahan melibatkan pertukaran sesuatu jisim kepada bentuk yang lain tanpa kemungkinan kembali kepada bentuk asal. Pandangan ini sejalan dengan Sa’di Abu Jayb dengan menghuraikan *Istihalah* sebagai sesuatu yang berubah daripada tabiat dan sifat asalnya. Misalnya biji benih tumbuh dan berubah menjadi pokok. Begitu juga perubahan yang menghilangkan unsur najis dan pertukaran suatu bentuk kotoran kepada habuk. Selain daripada itu, ia juga melibatkan perubahan bentuk fizikal dengan mengekalkan kandungannya seperti air membeku menjadi air ais<sup>82</sup>. Pengarang *al-Mawad al-Muharramah wa al-Najisah fi al-Ghiza’ wa al-Dawa’ bayna an-Nazariyyah wa al-Tatbiq* menyatakan teori perubahan zat atau *Istihalah* bermaksud apabila bahan najis atau haram berubah konsep dan bentuk zat serta sifatnya menjadi satu bahan lain halal, walaupun berbeda dengan bahan yang asal sama ada dari segi nama, kriteria dan sifat.

<sup>81</sup> Muhamad Rafiqi Hehsan, *Q&A Fiqh Perubatan*, (Selangor: PTS, 2015), Cet. ke-1, h.

<sup>82</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.37.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Munurut Muhamad Rafiqi Hehsan, *Istihalah* dari sudut istilah ialah proses perubahan Sesutu yang najis (*'ain najasah*) kepada sesuatu yang suci sama ada secara semula jadi ataupun melalui perantaraan.<sup>83</sup>

الإِسْتِحَالَةُ: أَيُّ تَحْوُلِ الْعَيْنِ النَّجَسَةِ بِنَفْسِهَا أَوْ بِوَسْطَةِ

Artinya: “Istihalah ialah perubahan atau bertukarnya sendiri benda yang najis atau perubahan melalui sesuatu.”<sup>84</sup>

## 2. Bentuk-Bentuk *Istihalah*

### a) Perubahan Fizikal dan Kandungan

Perubahan ini dapat dilihat misalnya darah kijang berubah menjadi kasturi, bangkai berubah menjadi butiran garam karena terjatuh dilautan garam dan najis binatang berubah menjadi abu dengan sebab pembakarannya. Darah kijang, bangkai, najis binatang serta abu tersebut berubah dari segi fizikal dan kandungannya.

### b) Perubahan Fizikal Sahaja

Perubahan dari aspek luaran sahaja contohnya ialah kulit binatang selain anjing dan babi berubah menjadi suci setelah melalui proses penyamakan. Kulit binatang sebelum disamak adalah najis. Setelah disucikan ia halal diguna pakai. Begitu juga, perubahan

<sup>83</sup> Muhamad Rafiqi Hehsan, *Loc.cit.*

<sup>84</sup> Wahbah Az-Zuhaili, *Loc.cit.*

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

minyak dan lemak yang diperoleh daripada berbagai-bagai sumber seperti kelapa SAWit, lemak bintang dan sayuran kepada sabun.

c) Perubahan Kandungan Sahaja

Perubahan dalam bentuk kandungan dalaman seperti *khamar* bertukar menjadi cuka. Dari segi fizikal, *khamar* dan cuka tetap dalam bentuk cairan tetapi dari segi kandungannya berbeda. *Khamar* adalah minuman haram sedangkan cuka statusnya halal.

### 3. Dasar Hukum *Istihalah*

d) Al-Quran

Secara umumnya, *Istihalah* mempunyai sandaran khusus dalam syariat Islam. Sandaran ini dapat diinterpretasikan secara langsung dan tidak langsung dalam nash al-Quran, al-Sunnah, al-Ijma' dan al-Qiyas. Selain itu ia diperkuatkan dengan beberapa kaedah fiqih.<sup>85</sup>

Di dalam al-Quran tidak menyebut secara langsung perkataan *Istihalah*. Namun begitu, hal ini dapat difahami daripada firman Allah SWT. QS. Al-Nahl (16): 66

وَأَنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسَقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ  
لَبْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ ﴿٦٦﴾

Artinya: "Dan Sesungguhnya pada binatang ternak itu benar-benar terdapat pelajaran bagi kamu. Kami memberimu minum dari pada apa yang berada dalam perutnya (berupa) susu yang

<sup>85</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.38.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

bersih antara tahi dan darah, yang mudah ditelan bagi orang-orang yang meminumnya.”<sup>86</sup>

Menurut Ibnu ‘Abbas, ayat ini menunjukkan bahwa susu dihasilkan daripada percampuran antara darah dengan najis yang berana di tempat perkumuhan. Setelah proses percampuran, berlaku perubahan yang menghasilkan susu bersih. Pandangan ini disokong oleh Fakhr al-Din al-Razi yang menegaskan susu, najis dan darah adalah dibentuk daripada tempat yang sama. Dalam keadaan ini, susu dibentuk antara tempat darah yang berada di atas dengan najis di tempat perkumuhan yang berada dibawah.

Ayat tersebut secara tidak langsung menunjukkan proses perubahan yang berlaku dalam penghasilan susu atau dalam perkataan lain boleh dianggap sebagai *Istihalah* dari segi konsepnya. Ini kerana darah yang najis di dalam urat nadi bertukar menjadi susu pada kantung susu hewan tersebut. Justeru, ia mengubah status kenajisannya menjadi suci dan halal. Perubahan daripada bahan yang haram kepada bahan halal boleh dinamakan sebagai *Istihalah*.<sup>87</sup>

<sup>86</sup> Kementerian Agama RI, *Loc.cit.*

<sup>87</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.39.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

QS. Al-Nahl (16): 69

ثُمَّ كُلِي مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلَالًا ۗ تَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا  
شَرَابٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ ۗ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ  
يَتَفَكَّرُونَ ﴿٦٩﴾

Artinya: “kemudian makanlah dari tiap-tiap (macam) buah-buahan dan tempuhlah jalan Tuhanmu yang telah dimudahkan (bagimu). dari perut lebah itu ke luar minuman (madu) yang bermacam-macam warnanya, di dalamnya terdapat obat yang menyembuhkan bagi manusia. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Tuhan) bagi orang-orang yang memikirkan.”<sup>88</sup>

Ayat ini menunjukkan bahwa Allah SWT yang menghalalkan madu bunga yang dikeluarkan daripada perut lebah sedangkan lebah tidak boleh dimakan karena ia termasuk dalam kategori hewan yang dilarang daripada dibunuh oleh Rasulullah s.a.w.<sup>89</sup> serta dianggap sebagai makanan yang jijik.

Serta terdapat ayat-ayat lain juga yang menyangkut:

QS. Al-Baqarah (2): 29

<sup>88</sup> Kementrian Agama RI, *Op.cit.*, h. 274.

<sup>89</sup> إِنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَهَى عَنْ قَتْلِ أَرْبَعٍ مِنَ الدَّوَابِّ: النَّمْلَةَ، وَالنَّحْلَةَ، وَالْهُدُودَ، وَالصُّرَدَ  
“Rasulullah s.a.w. telah melarang (mengharamkan) daripada membunuh empat jenis hewan: (yaitu) semut, lebah, burung Hud-hud dan burung surad.” Lihat Abu Daud, *Sunan Abi Daud*, (Beirut: Maktabah al-‘Ashriah, th), juz. 4, h. 367.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

Artinya: "Dia-lah Allah SWT, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu"<sup>90</sup>

QS. Al-Baqarah(2) 172

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١٧٢﴾

Artinya: "Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah SWT, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah."<sup>91</sup>

QS. Al-Baqarah (2): 168

يَتَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya: "Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu."<sup>92</sup>

<sup>90</sup> Kementerian Agama RI, *Op.cit.*, h. 5

<sup>91</sup> *Ibid.*, h. 26.

<sup>92</sup> *Ibid.*, h. 25.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

QS. Al-Maidah (5): 4

يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أَحَلَّ لَهُمْ قُلْ أَحَلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ

Artinya: "Mereka menanyakan kepadamu: "Apakah yang Dihalalkan bagi mereka?". Katakanlah: "Dihalalkan bagimu yang baik-baik"<sup>93</sup>

QS. Al-A'raf (7): 31

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ

Artinya: "Hai anak Adam, pakailah pakaianmu yang indah di Setiap (memasuki) masjid, Makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah SWT tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan."<sup>94</sup>

QS. Al-A'raf (7): 157

وَجَلَّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَحُرِّمَ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ  
وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ فَالَّذِينَ ءَامَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ  
وَاتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنزِلَ مَعَهُ ؕ أُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ

Artinya: "Menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk dan membuang dari mereka beban-beban dan belenggu-belenggu yang ada pada mereka. Maka orang-orang yang beriman

<sup>93</sup> *Ibid.*, h. 106.

<sup>94</sup> *Ibid.*, h. 31.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kepadanya. memuliakannya, menolongnya dan mengikuti cahaya yang terang yang diturunkan kepadanya (Al Quran), mereka Itulah orang-orang yang beruntung.”<sup>95</sup>

## e) Al-Hadits

Al-Sunnah<sup>96</sup> merupakan sumber penentuan hukum kedua selepas al-Quran dalam syariat Islam. Dalam khazanah perbendaharaan al-Sunnah, tidak ditemui sehingga kini sebarang hadits khusus menyebut secara langsung tentang *Istihalah*. Walaupun begitu ini tidak bermakna *Istihalah* tidak dibincangkan dalam khazanah keilmuan Islam. Hal ini karena dari segi praktiknya terdapat beberapa hadits yang membincangkan isu yang berkaitan dengan kaedah tersebut, antaranya ialah isu penyamakan dan status hewan al-Jalalah.

Dalam perbincangan tentang kulit hewan yang disamak, Nabi S.A.W. bersabda:

عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَبَّاسٍ، قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ:  
«إِذَا دُبِغَ الْإِهَابُ فَقَدْ طَهَّرَ»

Artinya: “Telah berkata ‘Abdullah bin Umar: Aku telah mendengar Nabi SAW bersabda: Kulit apa saja yang telah disamak akan menjadi suci” (HR. Shahih Muslim)<sup>97</sup>

<sup>95</sup> *Ibid.*, h. 170.

<sup>96</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Loc.cit.*

<sup>97</sup> Imam Muslim, *Op.cit.*, h. 277.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Selain itu hadits lain yang menjadi sandaran terhadap *Istihalah* ialah isu berhubungan dengan hewan al-Jalalah. Sabda Nabi S.A.W. :

عَنْ عَمْرِو بْنِ شُعَيْبٍ، عَنْ أَبِيهِ، عَنْ جَدِّهِ، قَالَ: " نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: يَوْمَ خَيْبَرَ عَنْ حُومِ الْحُمْرِ الْأَهْلِيَّةِ، وَعَنِ الْجَلَالَةِ، عَنْ زُكُومِهَا وَأَكْلِ لَحْمِهَا "

Artinya : “Rasulullah S.A.W. melarang daripada makan daging himar ternakan, dan juga dilarang memakan hewan al-Jalalah sama ada menunggang dan memakan dagingnya.”

Ash-Shadalani berkata, apabila dagingnya di haramkan maka ia menjadi najis, dan kulitnya boleh disuci dengan cara disamak, maka ini menuntut bahwa hukum kulitnya juga haram, ia menjadi najis apabila baunya jelas.<sup>98</sup>

Berasaskan hadits tersebut, proses penyamakan dan pengkuaratan menunjukkan *Istihalah* dari aspek aplikasinya telah wujud pada zaman Rasulullah S.A.W. walaupun tiada satu pentakrifan yang jelas. Justeru, ia dapat dijadikan sebagai asas penerimaan *Istihalah* sebagai instrument verifikasi alternative hukum.<sup>99</sup>

الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ بِمِثْلِ عَفَا عَنْهُ

<sup>98</sup> Imam an-Nawawi, *Raudhatuth Thalibin*, (Jakarta: Pustakaazzam, 2008), Cet. ke-1, juz. 2, h. 774.

<sup>99</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.41.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Artinya: “Yang halal adalah sesuatu yang dihalalkan oleh Allah SWT dalam kitabNya, dan yang haram adalah apa yang diharamkan oleh Allah SWT dalam kitabNya, sedang yang tidak dijelaskanNya adalah yang dimaafkanNya.”(HR. Al-Tarmizi)<sup>100</sup>

Dalam riwayat lain,

مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ فَهُوَ حَالِلٌ، وَمَا حَرَّمَ فَهُوَ حَرَامٌ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ عَفْوٌ ، فَاقْبَلُوا مِنَ اللَّهِ عَافِيَتَهُ، فَإِنَّ اللَّهَ أَمْ يَكُنْ نَسِيًّا

Artinya: “Apa-apa yang dihalalkan oleh Allah SWT dalam kitabNya (Al-Quran) adalah halal, apa-apa yang diharamkanNya, hukumnya haram, dan apa-apa yang Allah SWT diamkan/tidak dijelaskan hukumnya, dimaafkan. Untuk itu terimalah pemaafanNya. Sebab Allah SWT tidak pernah lupa tentang sesuatu apapun.” (HR. Abi Al-Dardha’)<sup>101</sup>

Sabda Rasulullah s.a.w. mengenai hukum halal memakan organ hati dan limpa hewan ternakan sekalipun ia berasal daripada darah:

أُحِلَّتْ لَكُمْ مَيْتَاتَانِ وَدَمَانِ، فَأَمَّا الْمَيْتَاتَانِ، فَالْحَوْتُ وَالْجُرَادُ، وَأَمَّا الدَّمَانِ، فَالْكَبِدُ وَالطَّحَالُ

Artinya: “Dihalalkan bagi kamu dua jenis bangkai (hewan yang mati tanpa perlu disembelih) dan dua jenis darah. Dua jenis bangkai tadi ialah ikan (dan hidupan air yang lain) dan belalang manakala dua jenis darah pula ialah hati dan limpa.”<sup>102</sup>

<sup>100</sup> Muhammad Bin Isa Al-Tarmizi, *Sunan Al-Tarmizi*, (Mesir: Syarikat Maktabah Wa Mathba’ah Mustafa, 1975), Cet.ke-2, juz.4, h. 220.

<sup>101</sup> Shohib Abdul Jabbar, *Al-Jami’ Al-Sohih Lilsunan Wal Manid*, juz. 19, h. 64.

<sup>102</sup> Imam Ibnu Majah, *Sunan Ibnu Majah*, (Dar Ihya al-Kutub al-‘Arabiah), juz. 2, h. 1102.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## f) Al-Qiyas

Selain daripada sandaran al-Quran dan al-Sunnah, *Istihalah* turut diperkukuh dengan sumber lain, yaitu al-Qiyas. Al-Qiyas merupakan sumber hukum yang keempat dalam perundangan Islam. Ia dihuraikan sebagai menyamakan sesuatu yang tiada nas hukum dengan sesuatu yang ada nas hukum karena persamaan ‘illah.

Dalam pengaplikasian qiyas terhadap *Istihalah*, ia dapat diqiyaskan dengan hadits Nabi S.A.W. berhubung status hewan al-Jalalah, hadits penyamakan kulit binatang dan hadits fermentasi *khamar* kepada cuka. Sebagai contoh, beberapa masalah baharu khususnya dalam penghasilan produk makanan dapat diqiyaskan dengan nas tersebut. Misalnya hewan yang diberi makanan kotor atau tumbuhan yang dibajai dengan najis. Masalah ini dapat diqiyaskan dengan hadits Nabi S.A.W. berhubung dengan hewan *al-Jalalah*.<sup>103</sup>

عَنِ ابْنِ عُمَرَ، قَالَ: «نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أَكْلِ الْجَلَالَةِ  
وَالْبَائِهَا»

Artinya : “Daripada Ibn ‘Umar telah berkata: Rasulullah S.A.W. melarang memakan al-Jalalah dan meminum susunya.”

Hadits tersebut menjelaskan larangan Rasulullah S.A.W. memakan daging dan meminum susu hewan al-Jalalah. Ia merupakan al-asl atau nas yang menjadi asas kepada proses pengaplikasian instrument qiyas. Larangan ini memberikan beberapa interpretasi hukum sama ada berbentuk larangan yang mutlak (haram) atau

<sup>103</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.42.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

larangan yang tidak sampai ke peringkat pengharaman (makruh). Namun begitu hewan ini perlu melalui proses kuarantin bertujuan untuk menyucikan kotoran yang terdapat pada hewan tersebut. Justeru persamaan al-‘illah antara hukum *al-asl* dengan *al-far'* dalam masalah ini adalah perubahan semata-mata, yaitu perubahan daripada status yang haram kepada halal. Sehubungan itu, instrument qiyas turut menjadi sandaran kepada pengaplikasian *Istihalah* dalam masalah baharu kesan kepesatan sains dan teknologi khususnya dalam industry pemprosesan dan penghasilan makanan.

## g) Kaedah Fiqih

Selain itu, dalam asas penerimaan *Istihalah* sebagai kaedah yang kukuh, terdapat kaedah fiqih yang secara umumnya selari dengan kaedah tersebut. Ia merujuk kepada asal setiap sesuatu adalah boleh. Menurut Sayuti kaedah tersebut adalah:<sup>104</sup>

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ حَتَّى يَدُلُّ الدَّلِيلُ عَلَى التَّحْرِيمِ

Artinya : “ Setiap sesuatu itu adalah boleh, sehingga terdapat dalil yang menunjukkan ianya haram”.

<sup>104</sup> *Ibid.*, h.43.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Atau kaedah yang senada dengannya,

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ، مَا لَمْ يَثْبُتْ دَلِيلٌ مُّعْتَبَرٌ عَلَى الْحَرَمَةِ

Artinya: “Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya.”

Kaedah ini disandarkan kepada hadits Nabi S.A.W. :

عَنْ سَلْمَانَ قَالَ: سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ السَّمَنِ وَالْجُبْنِ وَالْفِرَاءِ، فَقَالَ: «الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ»

Artinya : “Halal adalah apa yang dihalalkan oleh Allah SWT. di dalam kitab-Nya (al-Quran), dan haram adalah apa yang diharamkan oleh Allah SWT. juga di dalam kitab-Nya (al-Quran). Dan apa yang didiamkan oleh Allah SWT. maka ia adalah dimaafkan.”

Hadits ini diriwayatkan oleh al-Tarmizi dalam *Jami' al-Tirmizi*, dalam *bab ma ja'a fi labsi al-fira'*, no. hadits 1726. Selain itu, terdapat kaedah fiqh lain dalam mengukuhkan kaedah ini yaitu:

كُلُّ مَا سَكَتَ عَنْ إِجْبَائِهِ أَوْ تَحْرِيمِهِ فَهُوَ عَفْوٌ

Artinya : “Setiap apa yang didiamkan sama ada wajib atau haramnya adalah dimaafkan.”<sup>105</sup>

Menurut Ibnu Taymiyyah, asal bagi setiap bahan adalah suci sehingga jelas kenajisannya. Setiap perkara yang tidak jelas

<sup>105</sup> *Ibid.*,

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kenajisannya, adalah suci<sup>106</sup>. Pada dasarnya, setiap penciptaan yang Allah SWT ciptakan adalah suci dan halal dimanfaatkan. Hal ini karena setiap penciptan-Nya tidak dilakukan dengan tujuan sia-sia sebagaimana firman Allah SWT. dalam surah Ali-‘Imran ayat 191 dan surah Sadd (38): ayat 27. Pandangan ini diperkukuhkan dengan pendapat beliau yang menegaskan:

“Asal segala sesuatu yang wujud di muka bumi ini dengan kepelbagaian jenis dan sifat adalah halal dan suci secara mutlak kepada manusia yang mana tidak diharamkan memakai, menggunakan dan menyentuhnya.”<sup>107</sup>

Dalam penghuraian kaedah fiqih tersebut, asal sesuatu bahan (*al-‘a‘yan*) adalah suci dan boleh dimanfaatkan melainkan terdapat larangan yang jelas di dalam al-Quran dan al-Sunnah tentang pengharamannya.

Begitu juga Ibn Taymiyyah menyatakan beberapa kaedah lain yang berkaitan *Istihalah*:

إِنَّ النَّجَاسَةَ إِذَا اسْتَحَالَتْ طَهُرَتْ

Artinya; “Sesungguhnya jika sesuatu bahan najis itu telah berubah (*Istihalah*), maka ia adalah suci.

<sup>106</sup> *Ibid.*, h. 43.

<sup>107</sup> *Ibid.*, h.44.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

اِسْتِحَالَةُ الْاَحْكَامِ بِاِسْتِحَالَةِ الْاَسْمَاءِ وَاسْتِحَالَةُ الْاَسْمَاءِ بِاِسْتِحَالَةِ الصِّفَاتِ

Artinya: “Perubahan (Istihalah) hukum adalah disebabkan perubahan (Istihalah) nama dan perubahan (Istihalah) nama adalah disebabkan perubahan (Istihalah) sifat.”

Kaedah lain turut menyokong adalah:

الْاَصْلُ فِي الْمَنَافِعِ الْاِبَاحَةُ

Artinya: “Asal pada manfaat adalah boleh”<sup>108</sup>

الْاَصْلُ فِي الْاَشْيَاءِ النَّافِعَةِ الْاِبَاحَةُ، وَ فِي الْاَشْيَاءِ الضَّارَّةِ الْحَرَمَةُ

Artinya: “Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh dan hukum asal sesuatu yang berbahaya adalah haram.”<sup>109</sup>

Berdasarkan hujah yang bersumberkan al-quran, al-Sunnah, al-Ijma’ dan al-Qiyas serta beberapa kaedah fiqh tersebut, *Istihalah* relevan untuk dijadikan sebagai satu kaedah verifikasi alternatif hukum terhadap permasalahan baharu dalam masyarakat.

#### 4. Struktur Teori *Istihalah*

Secara asasnya, sesuatu teori yang baik mempunyai kerangka struktur yang tersusun. Dalam perbincangan ini, teori *Istihalah* mempunyai kerangka asasnya yang tersendiri.

<sup>108</sup> Walid Bin Rasyid Al-Sua’idan, *Kaedah-kaedah Syarak Berkaitan Isu-Isu Perubahan*, (Selangor: Al-Hidayah, 2012), Cet. ke-1, h. 2.

<sup>109</sup> Tim Penyusun, *Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sejak 1975*, (Indonesia: Erlangga, 2011), h. 765.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Struktur ini terdiri daripada tiga elemen asas. Pertama, bahan asal, kedua, agen perubahan yang menyebabkan perubahan berlaku, ketiga, bahan akhir atau bahan baru yang terhasil.<sup>110</sup> Struktur ini dilengkapi dengan proses percampuran dan proses perubahan. Proses perubahan berlaku apabila bahan asal berinteraksi dengan agen perubahan sama ada secara semula jadi atau tidak semula jadi. Dalam proses ini, bahan yang bercampur tersebut akan mengalami perubahan yang menghasilkan bahan akhir. Bahan akhir ini berbeda dari segi fizikal ataupun kandungan daripada bahan asal. Secara detilnya, struktur ini adalah seperti berikut:

## a) Bahan Asal

Bahan asal merupakan elemen asas dalam struktur teori *Istihalah*. Secara umumnya, terdapat beberapa sumber bahan asal dalam penghasilan bahan makanan. Ia dapat diperolehi sama ada melalui sumber yang berasaskan hewan atau tumbuhan.

## 1. Hewan

Hewan merupakan di antara sumber utama terhadap penghasilan bahan makanan sebagai elemen bahan asal teori *Istihalah*. Ia digunakan sebagai sumber daging, lemak, agen pembaikan makanan, penambahan hormon serta enzim dan sebagainya. Hampir sebagian besar daripada kandungan badan hewan dimanfaatkan untuk kepentingan tersebut. Sebagai contoh, pengambilan daging dan hasil-hasilnya termasuklah tisu otot serta

<sup>110</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.54.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

organ-organ. Organ-organ yang boleh digunakan termasuklah lidah, jantung, otak, buah pinggang serta paru-paru.<sup>111</sup>

Beberapa hasil sampingan yang diperoleh daripada hewan yang digunakan dalam industri daging ialah dinding usus kecil. Ia digunakan sebagai kelongsong untuk membuat pelbagai jenis sosej. Selain itu, lemak juga digunakan untuk membuat lard dan tallow. Begitu juga gelatin yang digunakan untuk membuat makanan pencuci mulut dan darah dalam pembuatan sosej.

Manakala selebihnya dimanfaatkan untuk tujuan barangan pengguna seperti pakaian, alatan, kosmetik dan farmaseutikal. Penggunaan sumber hewan banyak diaplikasikan dalam penghasilan bahan makanan. Ini kerana sumber daripada hewan lebih mudah didapati dan murah berbanding sumber tumbuhan.

Antara sumber hewan yang digunakan dalam penghasilan bahan makanan ialah hewan di daratan dan di dalam air (akuatik). Dalam Islam, semua hewan adalah dibenarkan untuk dimakan dan dimanfaatkan melainkan beberapa spesis dan kriteria tertentu. Misalnya, babi dan anjing, hewan yang tidak disembelih mengikut prosedur yang ditetapkan, hewan yang bertaring, burung yang

---

<sup>111</sup> *Ibid.*, h. 55.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

mempunyai kuku pencakar atau memakan secara menyambar, hewan yang dipandang jijik oleh uruf dan sebagainya.<sup>112</sup>

## 2. Tumbuhan

Tumbuhan juga merupakan di antara sumber penghasilan bahan makanan sebagai elemen bahan asal teori *Istihalah*. Penggunaan sumber tumbuhan termasuklah bijirin seperti gandum, oat dan barli, 10 sayur-sayuran, buah-buahan, daun, akar dan sebagainya. Walaupun demikian, penggunaan sumber tumbuhan untuk dijadikan bahan makanan yang diiktiraf di sisi Syarak hanya tertakluk kepada unsur-unsur yang membawa faedah kepada tubuh badan dan tidak membahayakan kesihatan.

Sebagai contoh, gandum dan ragi digunakan dalam penghasilan roti dan hasil reroti yang lain seperti kek, pastri, donut serta kraker. Begitu juga sayur-sayuran atau buah-buahan seperti buah zaitun sebagai bahan asal diproses bagi menghasilkan minyak zaitun. Setelah melalui beberapa proses tertentu, buah zaitun tersebut berubah menjadi minyak zaitun. Ini menggambarkan proses perubahan yang berlaku dari satu bentuk kepada keadaan yang lain.

Walaupun demikian, penentuan kepada bahan asal yang bersumberkan tumbuhan tidak sukar dan rumit untuk dikenal pasti

---

<sup>112</sup> *Ibid.*

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kandungannya sebagai bahan asal berbanding sumber-sumber bahan asal yang berasaskan hewan.<sup>113</sup>

b) Agen perubahan dalam *Istihalah*

Agen perubahan merupakan elemen asas yang kedua dalam struktur teori *Istihalah*. Agen ini bertindak sebagai faktor perubah kepada bahan asal. Antara agen<sup>114</sup> perubahan tersebut sama ada semula jadi atau tidak semula jadi (sintetik).

Pada dasarnya, agen perubahan secara semula jadi melibatkan beberapa elemen yang menyebabkan perubahan tersebut berlaku. Sebagai contoh suhu, cuaca, keadaan dan persekitaran. Semua agen perubahan ini akan mempengaruhi keadaan sesuatu bahan tersebut. Manakala, agen perubahan tidak semula jadi pula boleh berlaku sama ada melalui agen perubahan enzim, mikroba, kimia dan sebagainya. Agen-agen ini akan mengalami proses perubahan sebagai pelengkap kepada struktur teori *Istihalah*.

1. Agen Perubahan Semula jadi<sup>115</sup>

Agen perubahan semula jadi merupakan agen perubah secara alami tanpa campur tangan manusia atau sintetik. Ia berlaku

<sup>113</sup> *Ibid.*, h. 56.

<sup>114</sup> Agen yang dimaksudkan di sini adalah faktor penyebab kepada terjadinya proses perubahan tersebut. Misalnya, cuaca mempengaruhi kesuburan atau kerosakan pada sesuatu buah-buahan. Cuaca yang terlalu panas akan mengakibatkan buah tersebut menjadi rosak dan mudah dihidang penyakit. Begitu juga, cuaca yang terlalu sejuk menyebabkan buah tersebut menjadi lembik dan masam.

<sup>115</sup> *Ibid.*, h. 57.



disebabkan oleh faktor-faktor semula jadi termasuklah suhu, cuaca, keadaan persekitaran dan seumpamanya.

a. Suhu

Suhu memainkan penting sebagai agen dalam perubahan yang mana sesuatu kandungan bahan tersebut dapat berkurang atau bertambah. Dengan darjah kepanasan yang tinggi, sifat fizikal dan nutrien yang terdapat pada sesuatu bahan akan berubah. Contohnya, sayur-sayuran yang mengandungi kandungan mineral dan khasiat yang tinggi akan rosak apabila didedahkan dengan suhu kepanasan yang tinggi. Keadaan yang sama juga berlaku kepada bakteria yang terdapat di dalam bahan makanan bersumberkan daripada hewan.<sup>116</sup>

b. Cuaca

Selain itu, cuaca juga mempengaruhi aspek perubahan dalam zat makanan. Misalnya, cuaca lembap dan panas yang sesuai dapat menggalakkan keaktifan bakteria untuk membiak. Dengan keaktifan bakteria, sesuatu keadaan bahan makanan yang pada asalnya selamat untuk dimakan berubah menjadi racun dan tidak lagi selamat untuk digunakan. Di samping itu, cuaca turut mempengaruhi kesuburan atau kerosakan pada sesuatu buah-buahan. Cuaca yang terlalu panas akan mengakibatkan buah tersebut menjadi rosak dan mudah

<sup>116</sup> *Ibid.*

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dihinggap penyakit. Begitu juga, cuaca yang terlalu sejuk menyebabkan buah tersebut menjadi lembik dan masam.

#### c. Keadaan persekitaran

Di samping itu, keadaan persekitaran juga mempengaruhi proses perubahan sesuatu bahan yang dihasilkan. Umpamanya, bakteria yang memerlukan makanan dan persekitaran yang sesuai untuk hidup. Antaranya air, udara, darjah keasidan atau pH, persaingan, bahan perencat atau pengawet dan masa.<sup>117</sup>

#### 2. Agen Perubahan Tidak semula jadi

Agen perubahan tidak semula jadi merupakan agen perubahan secara sintetik atau campur tangan manusia. Ia berperanan dalam proses penghasilan bahan akhir. Agen perubahan ini disebabkan oleh beberapa faktor sama ada melalui keaktifan mikroba, tindak balas enzim, tindak balas kimia dan sebagainya.

Selain itu, ia turut melibatkan perubahan suhu kesan langsung daripada campur tangan manusia. Helen Charley menyatakan bahwa suhu panas dan sejuk mempengaruhi keadaan komposisi perisa yang dimasak dalam makanan yang berbeda. Umpamanya, terdapat perbezaan yang ketara di antara coklat yang

<sup>117</sup> *Ibid.*, h. 58.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

panas, sup yang sangat panas, salad yang pedas, air teh yang sejuk, ketulan tembikai dan syerbet<sup>118</sup> yang beku.

Begitu juga buah-buahan, sayur-sayuran serta daging yang dimasak. Ia adalah bertujuan untuk melembutkan struktur sel dan tisu agar mudah untuk dimakan. Pada asalnya, struktur ikatan kimianya sangat kuat apabila bahan-bahan tersebut berada dalam keadaan bahan mentah. Namun setelah dimasak, struktur tersebut terurai dan berubah menjadi ikatan kimia yang lebih kecil. Kesannya, makanan tersebut menjadi lembut. Selain daripada suhu, agen-agen lain turut mempengaruhi perubahan. Di antaranya:<sup>119</sup>

a. Mikroba

Secara umumnya, mikroba atau mikroorganisma terdiri daripada bakteria, yis, kulat, alga, protozoa dan lain-lain.<sup>120</sup> Mikroba adalah organisme mikroskopik yang berukuran sekitar seperseribu millimeter (1 mikrometer) dan hanya dapat dilihat dengan menggunakan alat bantu mikroskop. Produk microbial adalah produk yang diperoleh dengan bantuan mikroba yang dapat berupa sel mikroba itu sendiri atau berupa hasil

<sup>118</sup> Sejenis jus buah-buahan

<sup>119</sup> *Ibid.*, h. 58.

<sup>120</sup> Ahmad Nuryani dan Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, *Loc.cit.*

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

metabolism mikroba, antara lain berupa protein, vitamin, asam organic, pelarut, dan asam amino.<sup>121</sup>

Mikroba merupakan agen terhadap perubahan yang berlaku dalam sesuatu bahan makanan. Ini karena, mikroba yang aktif akan menghasilkan keadaan bahan makanan yang dapat memberi manfaat atau diingini. Manakala, keadaan lain akan menyebabkan kesan negatif. Kebiasaannya mikroba mencemari makanan sehingga menyebabkan berlaku perubahan struktur terhadap bahan makanan. Kesannya, mutu makanan berkurang.<sup>122</sup>

Walaupun demikian, organisma kecil ini yang paling biasa mencemari serta merosakkan keadaan bahan makanan adalah bakteria, diikuti yis dan kulat. Mikroba dapat membiak apabila mendapat makanan yang secukupnya. Dalam sebilangan kes, tumbesaran mikroba boleh dikawal dan menghasilkan perubahan yang diingini. Contohnya dalam penghasilan jeruk kubis dan wain daripada anggur. Selain itu, terdapat beberapa faktor penyebab kepada perubahan mikroba daripada bilangan yang sedikit kepada banyak. Antaranya ialah kesan pH ke atas tumbesaran mikroba, keperluan pemakanan

<sup>121</sup> Majlis Ulama Indonesia, *Himpunan Fatwa MUI Sejak 1975*, (Jakarta: Erlangga, 2011), h. 752.

<sup>122</sup> *Ibid.*, h. 58.



bagi mikroba, aspek suhu, air dan oksigen bagi mikroorganisma.

Kesan mikroba terhadap makanan mengakibatkan dua implikasi negatif dan positif. Pertama, perubahan negatif atau yang tidak diinginkan seperti perubahan yang menyebabkan kerosakan dan keracunan makanan. Kedua, perubahan positif atau perubahan kepada keadaan yang diinginkan. Perubahan ini bermaksud penggunaan sesetengah bakteria, kulat dan yis dalam makanan mengakibatkan bahan makanan tersebut memberi manfaat kepada manusia. Misalnya asid asetik (cuka) dihasilkan daripada etil alkohol oleh *Acetobacter* sebagai agen perubahan yang mengoksidakan alkohol kepada asid asetik.<sup>123</sup>

Begitu juga, pelbagai jenis roti serta hasilan reroti memerlukan yis sebagai agen penaik. Dalam sesetengah kes, yis ini bukan sahaja menghasilkan karbon dioksida (sejenis gas yang menaikkan roti), malah menghasilkan bahan yang memberi kesan ke atas gluten (protein) tepung. Oleh sebab itu, tepung tersebut bersifat elastik. Ciri *elastik gluten* ini diperlukan untuk menampung gas serta mengukuhkan struktur roti.

---

<sup>123</sup> *Ibid.*, h. 59.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## b. Enzim

Enzim merupakan salah satu agen perubahan yang berlaku terhadap sesuatu bahan makanan. Kebiasaannya, enzim dihasilkan oleh pelbagai kehidupan sama ada bahan asal itu sendiri atau daripada mikroba. Ia terdiri daripada kumpulan hidupan peringkat rendah seperti hidupan satu sel sehinggalah kepada kumpulan kehidupan peringkat tinggi yang kompleks. Ini termasuklah tumbuhan, hewan dan manusia. Hampir semua hidupan bergantung pada enzim untuk menukar makanan atau zatnya kepada bentuk yang boleh digunakan bagi menjalankan fungsi sel.

Selain itu, enzim juga akan berubah dari segi fizikal dan kimia atau menjadi gumpalan apabila suhu yang tinggi semasa lembapan. Oleh itu bagi tujuan penyahaktifan, biasanya enzim akan dinyahaktifkan pada suhu di antara 71.1° hingga 93.3°C (160° - 200°F).<sup>124</sup> Namun begitu, masih terdapat enzim yang terkecuali seperti enzim yang memecahkan asid lemak dari *fosfolipid* ikan yang diketahui masih aktif walaupun sudah dikukus pada suhu 100°C (212°F) selama 20 minit.

Terdapat beberapa jenis enzim yang bertindak sebagai agen perubahan. Antaranya ialah enzim proteolisis, enzim

---

<sup>124</sup> *Ibid.*, h. 60.

pengoksidan, enzim pemecah lemak (*lipase*) dan enzim pengurai karbohidrat (*karbohidrase*). Enzim-enzim tersebut berperan untuk tujuan manfaat dan ada juga yang bertindak sebagai perusak makanan. Malah ia boleh digunakan untuk memproses atau mengubahsuai makanan untuk menghasilkan ciri-ciri tertentu.

Misalnya, enzim daripada proteolisis yang bersumberkan tumbuhan digunakan untuk melembutkan daging dan menghasilkan produk yang lebih baik. Ia dapat dilakukan melalui suntikan yang diberikan pada binatang dengan larutan enzim sebelum disembelih atau menabur tepung enzim ke atas permukaan daging. Kemudian dibiarkan sebentar sebelum daging tersebut dimasak. Begitu juga, bagi tujuan yang sama untuk menghasilkan daging yang banyak seperti ternakan lembu, ayam, itik dan lain-lain lagi.<sup>125</sup>

Justeru, penggunaan enzim sebagai agen perubahan berperan dalam menghasilkan bahan makanan yang lebih baik terutama dalam penghasilan produk-produk industri makanan.

---

<sup>125</sup> *Ibid.*, h. 61.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## c. Kimia

Perubahan kimia juga merupakan di antara faktor penyebab kepada perubahan di dalam makanan. Perubahan kimia dalam makanan berlaku dalam beberapa keadaan. Antaranya ialah secara pengoksidaan lemak dan minyak, pemerangan bukan berenzim, dan agregasi protein.

## c) Bahan Akhir

Bahan akhir adalah elemen asas yang terakhir dalam struktur teori perubahan zat. Ia adalah bahan yang terhasil setelah melalui agen serta proses perubahan daripada bahan asal. Penentuan kepada ciri-ciri bahan akhir dapat dikenal pasti melalui pemerhatian daripada bahan asal dan agen serta proses perubahan yang berlaku.

Keadaan bahan akhir ini boleh dicirikan kepada dua keadaan perubahan. Pertama, mempunyai persamaan dari segi rupa fizikal tetapi berbeda sifat kandungannya (nutrien). Kedua, memiliki sifat kandungan yang sama namun keadaan fizikalnya berbeda.<sup>126</sup>

Justeru, keadaan bahan akhir merupakan penentu kepada struktur teori perubahan zat. Pengenal pastian yang mendalam serta terperinci terhadap bahan asal dan agen serta proses perubahan memberi kesan terhadap bahan akhir yang terhasil sama ada diterima atau tidak ditolak dari perspektif fiqih.

<sup>126</sup> *Ibid.*, h. 61.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### d) Eleman Pelengkap : Proses Percampuran dan Proses Perubahan

Struktur teori ini diperlengkapi lagi dengan proses percampuran dan proses perubahan. Proses percampuran merupakan tindak balas awal di antara bahan asal dengan agen perubahan. Proses ini akan melahirkan proses perubahan bagi menghasilkan bahan akhir. Proses perubahan merupakan pra-syarat dalam menghasilkan bahan baru. Di antara proses-proses yang terlibat adalah pemanasan, peleburan, penapaian atau penyulingan, penguraian, pemeruapan serta penambahan dan pengurangan.

##### 1. Pemanasan

Pemanasan merupakan proses yang menyebabkan perubahan terhadap bahan asal berlaku. Keadaan bahan asal akan mengalami perubahan dari segi fizikal dan kandungannya. Pada asasnya, proses pemanasan dapat menukar kelembapan yang lebih (*excess moisture*) daripada pembekuan atau dalam bentuk jeli (*jelly*).<sup>127</sup> Di samping itu, merubah struktur dan perisa kentang, mengurangkan sebagian besar zat sayuran seperti bayam, menghalang kadar keaktifan mikroorganisma di dalam atau di permukaan bahan makanan, merubah secara konsisten bentuk dan struktur roti, menukar campuran cairan seperti custard kepada gel

<sup>127</sup> *Ibid.*,

dan memperbaiki perisa serta perubahan yang berlaku dalam bijirin seperti cereal.

Selain itu, pemanasan juga menyebabkan suatu bahan cecair akan meruap ke udara. Hal ini akan menghilangkan nutrien yang terdapat dalam bahan makanan tersebut. Oleh hal yang demikian, para saintis makanan menegaskan bahwa keadaan suhu yang tinggi sewaktu makanan dimasak akan menyebabkan berlaku proses kehilangan nutrien dalam sesuatu bahan. Begitu juga ketika daging dimasak, biasanya daging tersebut dibasuh sehingga airnya putih dan tidak nampak darah lagi. Ini menghilangkan nutrien yang terdapat di dalam daging tersebut seperti vitamin B dan protein larut air. Proses memasak tersebut akan mengurangkan lagi kandungan nutrien yang terdapat dalam daging.<sup>128</sup>

## 2. Peleburan

Peleburan merupakan satu proses perubahan suatu bahan asal yang berbentuk pepejal menjadi lebur. Malah ia merubah struktur ikatan kimia yang kukuh menjadi pecahan-pecahan kimia baru yang lebih kecil. Proses peleburan ini berlaku melalui air disebabkan oleh beberapa faktor seperti keadaan persekitaran yang masam (asid), persekitaran rendaman (bersifat neutral) atau menggunakan enzim-enzim tertentu.

<sup>128</sup> *Ibid.*, h. 62.

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Profesor, Abd al-Salam mengulas tentang proses ini dengan mengaitkannya dengan protein yang terhasil daripada binatang yang dikenali sebagai kolagen. Kolagen adalah protein daripada pemecahan-pemecahan protein binatang. Selain itu, bentuk-bentuk kimia yang terhasil daripada pecahan kimia tersebut adalah berbeda secara keseluruhannya dengan bentuk protein yang asal. Dalam hal ini, penentuan sumber protein berkenaan adalah satu perkara yang mudah sama ada melalui tindak balas pencegahan atau teknik lain.

### 3. Penapaian atau Penyulingan<sup>129</sup>

Penapaian atau penyulingan juga merujuk kepada proses perubahan terhadap komposisi zat dan sifat air yang mengandungi unsur kotoran atau najis kepada bersih. Misalnya, air kumbahan merupakan air sisa yang mengandungi bahan pepejal organik dan tidak organik. Malah, ia juga mengandungi mikroorganisma yang terdiri daripada 99.9% air dan 0.1% pepejal. Proses penyulingan tersebut melalui beberapa peringkat sehingga hilang rasa, bau dan warna terhadap bahan asal. Peringkat-peringkat berkenaan sebagai proses perubahan dilakukan dalam empat keadaan pemrosesan yaitu proses pemendapan, penapisan, pembunuhan kuman dan penyaringan dengan klorin.

<sup>129</sup> *Ibid.*, h. 63.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

#### 4. Penguraian

Penguraian merupakan di antara proses perubahan dalam struktur teori perubahan zat. Ia melibatkan proses bahan asal terurai menjadi bahan baru yang lain sama ada merubah fizikalnya atau kandungan asal. Dalam lain perkataan, hilang kriteria dan sifat asalnya. Contohnya, penguraian najis yang dijadikan baja menjadi sebagian daripada butiran tanah.

#### 5. Pemeruapan<sup>130</sup>

Pemeruapan salah satu daripada proses perubahan yang menukarkan bentuk cecair menjadi gas ke udara. Ia melibatkan bahan asal yang tersejat kesan tindak balas dengan agen perubahan seperti suhu dan persekitaran. Misalnya, alkohol yang terdapat di dalam minyak wangi (perfume) tersejat selepas disembur atas kulit. Proses perubahan yang berlaku ini berubah secara fizikal dan kandungannya.

### 5) *Istihalah* Bisa Berlaku Dalam Tiga Industri Pembuatan

- a. Pembuatan Makanan
- b. Pembuatan Obat-obatan
- c. Pembuatan Kosmetik
- d. Pembuatan barang kegunaan harian<sup>131</sup>

<sup>130</sup> *Ibid.*

<sup>131</sup> Zaharuddin Abdul Rahman, *Fiqh Medik*, (Selangor: PTS, 2015), Cet. ke-1, h. 65.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## 6) Macam-macam *Istihalah*

Pada dasarnya, dalam perbincangan perspektif fiqih klasik, tiada satu pembagian yang jelas dilakukan terhadap teori *Istihalah*. Namun, *Istihalah* sebagai sebuah konsep yang berkembang adalah wajar dilakukan pembagian yang sistematis. Pembagian ini sesuai dengan prinsip biasa yang terdapat dalam ilmu usul al-fiqih. Berasaskan perbincangan struktur teori *Istihalah*, ia dapat diklasifikasikan kepada dua bagian utama. Pertama, *Istihalah* Shahihah (perubahan diterima). Kedua, *Istihalah* Fasidah (perubahan rosak).

### 1. *Istihalah shahihah*

*Istihalah Shahihah*<sup>132</sup> merupakan perubahan yang diterima di kalangan ulama. Ia melibatkan apa jua perubahan dari satu bahan kepada bahan lain melalui agen semula jadi atau tidak semula jadi yang mana bahan akhir yang terbentuk adalah halal. Perubahan ini boleh berlaku dalam tiga keadaan.

Pertama, perubahan ini melibatkan bahan asalnya adalah halal, kemudian bercampur dengan agen perubahan yang juga halal sehingga menyebabkan berlaku proses perubahan. Akhirnya, bahan yang terhasil adalah halal.

Kedua, dalam proses perubahan ini, bahan asalnya adalah haram, bertindak balas melalui proses percampuran dengan agen

<sup>132</sup> *Ibid.*, h. 65.

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

perubahan yang halal. Seterusnya berlaku proses perubahan dan menghasilkan bahan akhir yang dikategorikan sebagai halal. Misalnya, hewan seperti babi yang terjatuh ke dalam lautan garam. Dalam proses yang lama, garam sebagai agen perubahan yang halal telah mengubah struktur dan molekul daging tersebut menjadi butiran garam. Dalam hal ini, garam yang terhasil (bahan akhir) adalah halal.<sup>133</sup>

Proses ketiga ini melibatkan bahan asalnya yang halal, melalui agen pemrosesan yang haram dan akhirnya menghasilkan bahan baru yang halal. Umpamanya, dalam pokok buah-buahan yang dibajai dengan kotoran khinzir. Kotoran khinzir yang bertindak sebagai agen pengurai telah menghasilkan buah-buahan yang halal malah lebih baik dan bermutu. Dalam hal ini, kotoran khinzir tersebut hanya berperanan sebagai agen luaran yang bertindak menyuburkan tanah supaya menghasilkan buah-buahan yang lebih subur.

## 2. *Istihalah fasidah*

*Istihalah Fasidah*<sup>134</sup> merupakan proses perubahan yang rosak atau tidak diterima. Pertama, proses ini melibatkan perubahan dari satu bahan yang halal kepada bahan baru yang

<sup>133</sup> *Ibid.*, h. 66. Lihat juga, Muhamad Rafiqi Hehsan, *Op.cit.*, h. 58.

<sup>134</sup> *Ibid.*, h. 67.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

haram melalui agen perubahan yang halal atau haram. Setelah mengalami proses tersebut, bahan akhir yang terhasil dikategorikan sebagai haram. Sebagai contoh, dalam pemrosesan buah anggur menjadi *khamar*. Bahan asal yang halal bertindak balas dengan agen perubahan yang halal sehingga berubah menjadi *khamar*. Dalam hal ini, bahan akhir yang terhasil diklasifikasikan sebagai haram.

Kedua, proses perubahan ini melibatkan bahan asal yang halal, kemudiannya melalui agen perubahan yang haram sehingga menghasilkan bahan akhir yang juga haram. Contohnya, penggunaan enzim transglutaminase yang bersumberkan darah hewan dalam penghasilan produk makanan. Umpamanya seperti penghasilan sosej ayam dan daging, keju dan yogurt. Bahan-bahan asal yang halal dicampur dengan enzim transglutaminase sebagai agen perubahan yang haram untuk menghasilkan bahan akhir yang lebih baik. Bahan akhir tersebut dikategorikan sebagai haram karena bercampur dengan agen yang haram.

## 7) Istilah Lain Yang Menyangkut Dengan Teori *Istihalah*

Dalam perbincangan perspektif fiqih, terdapat beberapa istilah lain yang menyangkut dengan teori *Istihalah*. Di antaranya ialah teori *al-Istihlak*, *al-Inqilab*, *al-Intiqal*, *al-Tab'iyat* dan *al-Istibra'*. Hubungan tersebut adalah seperti berikut:

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

a. Teori *al-Istihlak*<sup>135</sup>

Teori *al-Istihlak* merupakan di antara teori purifikasi alternatif terhadap penentuan hukum fiqih. Ia adalah teori penguraian yang mana bahan asal tersebut berlaku proses penguraian setelah bercampur dengan bahan yang lain. Dalam perbincangan sains, teori ini merujuk kepada penguraian kimia (*chemical decomposition*). Percampuran yang berlaku tersebut berlaku di antara suatu bahan dengan bahan yang lain sehingga hilang sifat dan kriteria yang asal. Contohnya, pokok yang diberi baja atau disiram dengan kotoran khinzir tidak menjejaskan status kehalalan buah atau hasil daripada pokok tersebut. Ini karena kotoran tersebut terurai di dalam tanah dan hanya bertindak sebagai agen penyuburan terhadap pokok.

Pengarang kitab *Majmu' Syarah al-Muhadhdhab* menyatakan teori *al-Istihlak* merujuk kepada satu keadaan bahan yang terurai setelah melalui beberapa peringkat pemprosesan. Misalnya, air najis yang terkumpul (*bi al-mukatharah*) sesama sendiri sehingga mencapai ukuran dua kolah lalu sifat najis tersebut terurai menjadi air mutlak. Begitu juga, lalat, binatang kecil atau daging manusia yang terjatuh ke dalam masakan panas lalu ia menjadi hancur sehingga hilang sifat-sifat asal yang ada di dalamnya dan lain-lain lagi.

Mengulas persoalan ini, Ibn Taymiyyah berpandangan<sup>136</sup> apabila sesuatu bahan yang terdapat pada kriteria dan sifat-sifat zatnya

<sup>135</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.50.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang haram atau najis telah hilang, ia akan menjadi halal untuk digunakan. Dalam hal tersebut, apabila sedikit atau banyak bahan yang diharamkan atau najis bercampur dengan bahan yang dibolehkan atau halal lalu hilang sifat-sifat yang haram dari segi rasa, warna dan bau, maka bahan akhir yang terhasil adalah dibolehkan mengikut pandangan syarak. Berasaskan huraian tersebut, pengkaji berpendapat *al-Istihlak* sebagian daripada teori *Istihalah*. Ini kerana ia melibatkan aspek penguraian terhadap bahan asal yang menjadi bahan lain atau hilang sifat serta keadaannya.

b. Teori *al-Inqilab*<sup>137</sup>

Selain itu, teori *al-Inqilab* juga merupakan di antara teori penyucian alternatif terhadap penentuan hukum Islam. Pada asasnya, teori *al-Inqilab* mempunyai pengertian yang hampir sama dengan teori *Istihalah*. Ibn Taymiyyah menggunakan teori ini dalam merujuk perubahan *khamar* kepada cuka yang mana ulama lain menggunakan *Istihalah*. Contohnya, sekiranya anggur diperam dalam jangka waktu yang lama untuk menjadi *khamar*, ia haram untuk diminum. Walaupun begitu, sekiranya 2/3 daripada kandungan air tersebut tersejat apabila dipanaskan di atas api dalam suhu yang tinggi, justeru air tersebut halal diminum. Dalam keadaan ini, baki air hanya 1/3 daripada kandungan keseluruhan. Walaupun dari segi kandungannya ia telah berubah, namun fizikalnya tetap sama ialah air.

---

<sup>136</sup> *Ibid.*

<sup>137</sup> *Ibid.* h. 51.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

c. *Teori al-Intiqal*

*Teori al-Intiqal* juga merupakan teori yang mempunyai pengertian sama dengan teori *Istihalah*. Ia bermaksud perpindahan atau perubahan dari satu tempat ke tempat yang lain. Misalnya, seekor nyamuk menghisap darah manusia lalu ia terbang ke tempat yang lain. Dalam hal ini, terdapat jarak masa seterusnya untuk nyamuk tersebut menghisap darah manusia yang lain. Darah baru yang dihisap oleh nyamuk tersebut kini bukan lagi dinamakan darah manusia sebaliknya dinamakan sebagai darah nyamuk. Oleh itu, darah nyamuk adalah suci.

d. *Teori al-Tab'iyat*

Di samping teori-teori yang dinyatakan, teori *al-Tab'iyat* juga berkait rapat dengan teori *Istihalah*. Ia merupakan teori penurunan yang menyebabkan bahan akhir mengalami perubahan dan mengikut bahan asal sama ada dari segi fizikal dan kandungannya. Terdapat beberapa keadaan yang menyebabkan kandungannya (*tabi'inya*) juga akan menjadi halal atau bersih. Misalnya, halal janin hewan menurut kepada sembelihan ibunya dan juga bekas yang menyimpan perahan anggur (*khamar*) dianggap suci setelah ia berubah menjadi cuka. Selain itu, apabila seorang ibu atau ayah yang kafir memeluk Islam, anaknya yang kecil juga secara automatik turut menjadi Muslim. Pengislamannya turut mengubah status anutan anak.<sup>138</sup>

---

<sup>138</sup> *Ibid.*

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

e. Teori *al-Istibra'*

Teori *al-Istibra'* pula merupakan teori lain berhubung dengan teori *Istihalah*. Ia dapat difahami sebagai teori pengkuarantinan. Pengkuarantinan bermaksud sesuatu bahan asal yang dikuarantinkan di tempat dan dalam tempoh tertentu untuk tujuan yang khusus diantaranya ia bertujuan untuk penyucian. Contohnya, teori ini dibincangkan oleh ulama tentang hewan *al-Jallalah*. Hewan ini dikuarantinkan bagi tujuan menghilangkan sifat najis yang terdapat padanya dengan elemen yang suci dan bersih. Sehubungan dengan itu, pengkaji berpendapat teori *Istihalah* lebih umum berbanding dengan teori-teori lain dari aspek konsep dan pengaplikasiannya. Ini kerana ia merangkumi penguraian, pertukaran, perpindahan, penurunan dan pengkuarantinan.<sup>139</sup>

## B. Pandangan Ulama Mazhab Tentang Konsep *Istihalah* Dalam Makanan.

Pendapat pertama yang memperluaskan penggunaannya adalah dari kalangan mazhab Hanafi, Maliki, Ibn al-‘Arabi, Ibn Taymiyyah, Ibn al-Qayyim, al-Syawkani dan Ibn Hazm al-Zahiri. Mereka merealisasikan teori *Istihalah* dalam konteks yang lebih umum. Ini kerana mereka menerima teori ini sebagai salah satu proses yang boleh mengubah sesuatu benda najis kepada sesuatu yang suci baik terjadi secara sendirinya seperti proses perubahan *khamar* menjadi cuka kerana didiamkan atau berubah dengan mencampurkan

---

<sup>139</sup> *Ibid.*

## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

bahan yang lain. Begitu juga dengan najis atau bangkai yang terbakar dan berubah menjadi abu dan tanah maka berubah menjadi suci, hal ini senada dengan firman Allah SWT dalam Surah QS.al-Nahl (16):66

وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً ۖ نُسَقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِۦ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ ﴿١٦﴾

Artinya: “Dan Sesungguhnya pada binatang ternak itu benar-benar terdapat pelajaran bagi kamu. Kami memberimu minum dari pada apa yang berada dalam perutnya (berupa) susu yang bersih antara tahi dan darah, yang mudah ditelan bagi orang-orang yang meminumnya.”<sup>140</sup>

Dalam pemerhatian terhadap ayat diatas, konsep *Istihalah* dapat dilihat dari aspek bahwa susu yang dihasilkan oleh binatang ternakan adalah halal walaupun ia berada diantara najis dan darah hewan berkenaan. Susu itu terhasil dari makanan yang dimakan oleh hewan tersebut yang kemudiannya dicernakan didalam perut dimana sebagiannya menjadi darah, daging dan susu, manakala selebihnya menjadi najis yang dikeluarkan apabila tiba masanya. Perubahan tabie darah yang haram dimakan kepada susu dan daging yang suci dan halal dimakan adalah proses *Istihalah* yang diterima.

Begitu juga halnya dengan perubahan jus anggur kepada *khamar* dan seterusnya menjadi cuka, air najis yang disiram sebagai baja kepada pokok yang kemudiannya menghasilkan buah, najis yang berubah menjadi tanah, hewan jallalah yang dikuarantin dalam tempoh tertentu sehingga keadaannya

<sup>140</sup> Kementerian Agama RI, *Loc.cit.*



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

seperti sediakala. Semuanya ini merupakan proses *Istihalah* yang diterima oleh majoriti ulama.<sup>141</sup> Aplikasi konsep *Istihalah* walaupun disebut dalam banyak karya fiqih silam, bukanlah menjadi suatu perkara yang disepakati dikalangan ulama. Berlaku perselisihan pandangan yang agak ketara dikalangan ulama dalam isu ini, dimana secara umumnya konsep *Istihalah* ini diterima pakai secara ittifaq dalam beberapa kes sahaja, manakala sejumlah besar lain menjadi pegangan dalam mazhab-mazhab tertentu sahaja sebagaimana yang akan dihuraikan.

### 1. Mazhab Maliki

Pandangan dalam mazhab Malaiki berhubung perkara ini hampir menyerupai pandangan mazhab Hanafi. Ibn Rusyd menghuraikan dalam *Bidayat al-Mujtahid*:

“Khamar dan bekasnya menjadi suci apabila ia bertukar menjadi cuka dengan sendirinya, atau secara dipindahkan dari tempat yang ada bayang kebawah sinaran matahari atau sebaliknya (bagi mempercepatkan proses pertukaran), karena sifat kenajisannya yaitu kuasa memabukkan itu telah hilang, tanpa menggantikan penggantinya (cuka) itu najis.”

<sup>141</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.* 45.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Al-Dasuqi pula menyatakan :<sup>142</sup>

“Sesuatu yang berubah kepada yang baik adalah suci, sebaliknya sesuatu yang berubah kepada yang buruk dan kotor adalah najis, umpamanya susu anak Adam walaupun daripada orangkafir adalah suci karena berlaku perubahan (Istihalah) kepada yang baik. Manakala muntah yang keluar dari usus adalah najis karena berlaku perubahan (Istihalah) kepada yang kotor.”

Mazhab Maliki juga menganggap bahwa abu najis yang dibakar serta asapnya sebagai suci. Bagaimanapun mazhab ini tidak menganggap kulit bangkai binatang yang melalui proses penyucian (dabagh-samak) sebagai suci.

## 2. Mazhab Hanbali

Mazhab Hanbali mempunyai pendirian yang hampir sama dengan mazhab Syafi'i, dimana prinsip *Istihalah* ini hanya diterima dalam konteks *khamar* yang menjadi cuka dengan sendirinya, atau dipindahkan oleh manusia ketempat yang boleh mempercepatkan proses penukaran tanpa disertai dengan niat berbuat demikian. Proses pembakaran najis tidak menjadikannya suci, dengan makna bahwa abu dan asapnya adalah najis, begitu juga wap sesuatu yang najis adalah najis. Tanah liat yang dipenuhi oleh tahi binatang yang haram dimakan adalah najis walaupun dibakar untuk dijadikan pasu dan seumpamanya.

<sup>142</sup> *Ibid. h. 46*

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dalam kes jika binatang najis jatuh kedalam garam dan bertukar menjadi garam, ataupun jatuh kedalam sabun dan menjadi sabun, ia tetap najis dan haram.<sup>143</sup>

## 3. Mazhab-Mazhab Lain.

Ibn Hazm dalam mazhab Zahiri menegaskan:

“Apabila sifat sesuatu bahan najis atau haram itu berubah, maka namanya turut berubah dan sifat najisnya terbatal, dimana nama tersebut menjadi sebab kepada penentuan hukum haram tersebut.<sup>144</sup> Lalu status bahan tersebut berubah menjadi satu bahan lain yang mempunyai satu hukum yang berlainan. Demikianlah juga keadaannya dengan bahan-bahan suci yang mana keadaannya tekah berubah menjadi najis, maka namanya juga menjadi bahan najis dan haram. Contohnya seperti jus buah-buahan yang menjadi *khamar*, atau *khamar* menjadi cuka, daging babi yang dimakan oleh itik yang berubah menjadi sebagian dari daging halal itik berkenaan, air minuman yang berubah menjadi air kencing, makanan yang berubah menjadi tahi, tahi dan air kencing yang digunakan sebagai baja yang membantu pokok mengeluarkan buah-buahan yang halal dimakan. Dan contoh-contoh untuk hal ini amatlah banyak sekali.”

<sup>143</sup> Ahmad Nuryani dan Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, *Op.cit.*, h. 24-25.

<sup>144</sup> Mohammad Aizat Jamaludin, *Op.cit.*, h.47.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Jelas dari kenyataan beliau bahwa konsep *Istihalah* ini boleh digunakan secara terbuka dengan melihat kepada sifat-sifat sesuatu bahan yang berubah tersebut. Ibn al-‘Arabi juga menyebutkan hal yang hampir sama, dipetik dari Nazih Hammad, penggunaan bahan-bahan haram dan najis dalam makanan dan obat-obatan mengatakan:

“Ulama berselisih pendapat tentang benda-benda yang boleh dimakan yang terbit dari benda najis, adakah dihukumkan sebagai suci atau najis, seperti sayur-sayuran yang disiram dengan air najis atau dibajai dengan bahan najis. Ulama yang menghukumkan sebagai najis mengaitkannya dengan sifat yang terdapat pada zat sesuatu benda dan membina hukum atas sifat zat tersebut. Yang menjadi peganganku ialah ianya adalah suci karena bahan najis tersebut telah hilang sifatnya dan bentuknya juga sudah berubah. Sifat-sifatnya sekarang telah menjadi sifat yang lain lalu hukumnya ditetapkan kepadanya juga berubah. Ramai yang menimbuskan sampah sarap yang bernajis ke dalam tanah dan tumbuhan yang tumbuh di atasnya pula tidak dihukumkan najis.”

Dari huraian di atas, dapat dirumuskan bahwa dalam kalangan fuqaha’ silam, ada ulama yang menerima konsep *Istihalah* ini secara terhad sebagaimana yang dilihat dalam mazhab Syafi’i dan Hanbali,



#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dan ada yang menerimanya secara lebih terbuka seperti mazhab Hanafi, Maliki dan Ibn Hazm.<sup>145</sup>

### A. Fatwa-Fatwa Semasa Tentang *Istihalah* Dalam Makanan

1. Fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 01 tahun 2010, tentang Penggunaan Mikroba Dan Produk Mikrobial Dalam Produk Pangan.<sup>146</sup>

Menimbang:

- a. Bahwa penggunaan mikroba dan produk microbial untuk produk makanan banyak dilakukan di dalam proses produksi makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika.
- b. Bahwa terdapat penggunaan mikroba dan produk microbial tersebut muncul pertanyaan di tengah masyarakat mengenai hukumnya
- c. Bahwa oleh karena itu dipandang perlu adanya fatwa tentang hukum penggunaan mikroba dan produk microbial dalam produk pangan untuk dijadikan pedoman.

<sup>145</sup> Ahmad Nuryani dan Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim, *Op.cit.*, h. 25-26.

<sup>146</sup> Majelis Ulama Indonesia, *Op. cit.*, h. 749.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Memperhatikan:<sup>147</sup>

- a. Perbedaan pendapat di kalangan ulama mengenai hukum barang cair (*al-maai'*) yang terkena najis. Imam al-Zuhri dan Imam al-Auza'y berpendapat bahwa benda cair dihukumi sama dengan hukum air.yaitu ia tidak berubah menjadi najis kecuali jika berubah sebab adanya najis. Jika tidak berubah maka ia tetap dalam kondisi suci. Ini juga merupakan pendapat Ibn Abbas dan Ibn Mas'ud.
- b. Pendapat para fuqaha tentang tumbuhan yang hidup di atas kotoran, yang antara lain termaktub dalam kitab Raudlah al-Thalibin, Hasyiyah al-Qalyubi, dan Asna al-Mathalib:

وَأَمَّا الزَّرْعُ النَّابِتُ فِي السَّرَجِينِ فَقَالَ الْأَصْحَابُ لَيْسَ بِنَجْسٍ الْعَيْنِ  
لَكِنْ يَنْجُسُ بِمُلاقَاةِ النَّجَاسَةِ فَإِذَا غُسِلَ طَهَّرَ، وَإِذَا سَنِبَلَ فَجَبَّأَتْهُ  
الْخَارِجَةُ طَاهِرَةٌ

Artinya: “Adapun tumbuhan yang hidup di atas kotoran maka al-Ashhab berpendapat: ia tidak najis ‘aini tetapi menjadi najis akibat terkena najis. Apabila dibersihkan maka menjadi suci dan apabila muncul bulir yang keluar dari tumbuhan tersebut adalah suci.”

وَالْبَقْلُ النَّابِتُ فِي النَّجَاسَةِ طَاهِرٌ، وَمَا لَاقَى النَّجَاسَةَ مِنْهُ مُتَنَجِّسٌ  
يَطَهَّرُ بِالْعَسَلِ

<sup>147</sup> Majlis Ulama Indonesia, *Op.cit.*, h. 751.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Artinya: “Sayuran yang tumbuh di media yang najis adalah suci sedang bagian yang terkena najis adalah mutanajjis yang dapat kembali menjadi suci dengan dibersihkan.”

وَلَا يُكْرَهُ الزَّرْعُ النَّابِتُ فِي النَّجَاسَةِ، وَإِنْ كَثُرَتْ

Artinya: “Dan tidak dimakruhkan tanaman yang tumbuh di media yang najis sekalipun banyak”.

- b. Pendapat, saran, dan masukan yang berkembang dalam Sidang Komisi Fatwa pada Rapat Komisi Fatwa Tanggal 13 Januari 2010 dan 19 Januari 2010.

Dengan bertawakal kepada Allah SWT.,<sup>148</sup>

Memutuskan:

Menetapkan: Fatwa Tentang Hukum Produk Mikrobial

Ketentuan Umum:<sup>149</sup>

- a. Mikroba adalah organisme mikroskopik yang berukuran sekitar seperseribu milliliter (1 mikrometer) dan hanya dapat dilihat dengan menggunakan alat bantu mikroskop.
- b. Produk microbial adalah produk yang diperoleh dengan bantuan mikroba yang dapat berupa sel mikroba itu sendiri atau berupa hasil metabolisme mikroba, antara lain berupa

<sup>148</sup> *Ibid.*

<sup>149</sup> *Ibid.*, h. 752.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

protein, vitamin, asam organic, pelarut organic, dan asam amino.

## Ketentuan Hukum:

- a. Mikroba pada dasarnya halal selama tidak membahayakan dan tidak terkena barang najis.
- b. Mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang suci hukumnya halal.
- c. Mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang najis, apabila dapat dipisahkan antara mikroba dan mediana maka hukumnya halal setelah disucikan.
- d. Mikroba dan produk microbial dari mikroba yang memanfaatkan unsur babi sebagai media pertumbuhan hukumnya haram.
- e. Mikroba dan produk microbial dari mikroba yang tumbuh pada media pertumbuhan yang terkena najis kemudian disucikan secara syar'i, hukumnya halal.<sup>150</sup>

2. Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia.

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 bahwa:

<sup>150</sup> *Ibid.*, h. 753.



## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sebagai satu daripada badan induk dalam hal-ehwal agama Islam di Malaysia telah mengeluarkan fatwa berkaitan dengan makanan ubah suai genetik (JAKIM 2011). Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-95 yang bersidang pada 16-18 Jun 2011 telah membincangkan mengenai Hukum Memakan Makanan Terubahsuai Genetik (GMF). Muzakarah telah membuat keputusan seperti berikut:<sup>151</sup>

- a. Setelah mendengar taklimat dan penjelasan daripada Y.Bhg. Prof. Dato' Dr. Yaakob Che Man, Pengarah Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) Universiti Putra Malaysia serta meneliti hujah-hujah dan pandangan yang dikemukakan, Muzakarah mengambil perhatian bahawa makanan terubahsuai secara genetik melibatkan pemindahan gen-gen yang halal dan juga tidak halal, daripada hewan dan juga tanaman bagi memberikan ciri-ciri yang dikehendaki sebagai makanan atau obat-obatan.
- b. Dalam hal ini, Muzakarah berpandangan bahawa Islam menghendaki umatnya supaya memilih makanan yang baik (*toyyib*), yaitu halal, suci dan tidak memberi mudarat kepada jiwa dan akal manusia dan proses penghasilannya juga tidak memberi mudarat kepada manusia dan alam sekitar.

<sup>151</sup> Mohd Izhar ariff Mohd Kashim Dan Sharif Mohd Tahir, *Modul Penentuan Hukum Makanan Ubah Suai Genetik (GMF) dan Kepentingannya di Malaysia*, h.140.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- c. Sehubungan itu, Muzakarah bersetuju memutuskan bahwa dalam penghasilan Makanan Terubahsuai Genetik (GMF), penggunaan bahan-bahan yang diharamkan dan memudaratkan manusia serta alam sekitar adalah dilarang. Manakala penggunaan hewan ternakan yang halal dibolehkan sekiranya hewan tersebut disembelih mengikut kaedah syarak (JAKIM 2011).<sup>152</sup>

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 bahwa:

- a. Barangan, makanan dan minuman yang diproses melalui kaedah bioteknologi DNA babi adalah bercanggah dengan syarak dan hukumnya adalah haram.
- b. Penggunaan bioteknologi DNA babi dalam pemrosesan barangan, makanan dan minuman belum lagi sampai ke tahap yang boleh dikatakan darurat karena masih ada pilihan bahan yang lain.
- c. Ijtihad ini adalah berpegang kepada kaedah usul al-Fiqih seperti berikut:

دَرْعُ الْمَفَاسِدِ مُقَدَّمٌ عَلَى جَلْبِ الْمَصَالِحِ

Artinya: "Mencegah kemudaratkan lebih baik dari mengambil kemanfaatan"

<sup>152</sup> *Ibid.*, h.141.

## Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Keterangan/ hujah yang dinyatakan adalah:

- a) Bioteknologi ialah satu proses menggunakan sel organisma, sama ada sel-sel bakteria, tumbuhan atau hewan untuk menghasilkan sesuatu hasilan (produk) atau perkhidmatan. Semua makhluk Allah SWT sama ada manusia, binatang, mikroorganisma, bakteria atau kulat, semuanya mempunyai sel dan di tengah-tengah sel itu terdapat nukleus. Di dalam nukleus ini, terdapat kromosom dan seterusnya di dalam kromosom itu pula terdapat *Asid Deoksi-Ribonukleik (DeoxyRibonucleic Acid – DNA)*.<sup>153</sup>
- b) DNA ialah satu rantaian Asid Deoksi-Ribonukleotida, yaitu apa yang dipanggil nukleotida – A,G, C dan T. A ialah Adenine, G ialah Guanine, C ialah Cytosine dan T ialah Thymine. Kombinasi dari keempat-empat A, G, C dan T inilah yang dijadikan rantaian DNA. Rantaian atau maklumat genetik ini akan disalin dan seterusnya diterjemah untuk menjadi Protein.
- c) Allah SWT telah menjadikan sistem maklumat genetik DNA ini sebagai suatu sistem yang universal. Mekanisme yang rantaian DNA ini disalin dan seterusnya diterjemah kepada protein atau rantaian Asid Amino hanya berdasarkan kod-kod genetik A, C, G, T ini sahaja tidak kira, sama ada ia bakteria, kulat, tumbuhan, binatang ataupun manusia.
- d) Teknologi ini telah membolehkan DNA yang berlainan asal-usul dapat dicantumkan dan menghasilkan protein yang serupa dengan yang asal.

---

<sup>153</sup> *Ibid.*

Proses pemindahan maklumat genetik atau dikenali sebagai teknologi DNA Rekombinan yang DNA atau gen dapat dipindah dari satu organisma ke satu organisma yang lain. Contohnya, maklumat genetik binatang yang tidak halal dimasukkan kepada tumbuhan dan apa yang berlaku ialah hasilan pertama merupakan salinan DNA atau gen binatang tersebut. Modifikasi genetik melalui teknologi DNA Rekombinan yang dilakukan tidak mengubah keadaan asal atau rupa tumbuhan berkenaan.<sup>154</sup>

- e) Mengikut kaedah al-fiqih, “Asal sesuatu perkara yang boleh adalah hukumnya halal dan asal sesuatu yang haram adalah hukumnya haram. Apabila bercampur sesuatu yang halal dengan yang haram sama ada banyak atau sedikit, hukumnya adalah haram”.
- f) Isu bioteknologi DNA babi ini telah ditimbulkan di peringkat antarabangsa sejak tahun 1996 lagi. Pemprosesan makanan dan minuman melalui bioteknologi seperti kacang soya dan jagung sudah lama diamalkan di negara-negara lain. Walau bagaimanapun, penentuan hukum sama ada halal atau haram barangan yang dikeluarkan melalui proses ini telah menjadi persoalan kerana sebagiannya melibatkan bahan yang haram seperti babi.
- g) Dalam proses bioteknologi DNA, selagi bahanbahan protein babi berada di dalam perumah atau rumah tumpang atau sel yang menjadi benih sama ada kepada manusia, hewan atau tumbuhtumbuhan bagi

#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

<sup>154</sup> *Ibid.*



#### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tujuan pembiakan dan kesuburan, ia tidak boleh dihukum halal karena bahan babi itu merupakan najis berat.

- h) Penggunaan Kaedah Fiqih di atas adalah amat bertepatan dalam isu pemindahan sel atau gen babi melalui proses bioteknologi ini kerana ia akan menimbulkan fitnah dan menyebabkan umat Islam terjebak dalam perkara-perkara yang haram (JAKIM 1999).<sup>155</sup>

<sup>155</sup> Mohd Izhar ariff Mohd Kashim Dan Sharif Mohd Tahir, *Ibid.*, h.142.