

Aplikasi Fatwa Kontemporari Terhadap Produk Makanan Moden
The Application of Contemporary Fatwas on Modern Food Products

Nur Aqila Mohd Zahari, Nur Ain Nabihah Nasharuddin, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim[✉] & Nik Salida Suhaila Nik Saleh
Research Centre for Sharia, Faculty of Islamic Studies, Universiti Kebangsaan Malaysia, Selangor, Malaysia
Faculty of Syariah and Law, Universiti Sains Islam Malaysia, Negeri Sembilan, Malaysia

ABSTRAK

Kemajuan teknologi dalam industri makanan moden telah membawa kepada kemunculan pelbagai produk makanan yang semakin kompleks seperti makanan terubah suai genetik (GMF), daging kultur, daging babi sintetik berasaskan tumbuhan serta penggunaan gelatin dalam produk makanan moden. Oleh itu, ia telah mencetuskan pelbagai persoalan hukum dalam kalangan pengguna Muslim. Kesamaran terhadap status halal produk ini tidak hanya berpunca daripada sumber dan kaedah pemprosesan, tetapi turut berkait rapat dengan perbezaan pendekatan dalam pengeluaran fatwa oleh institusi tempatan dan antarabangsa. Sebagai contoh, terdapat perbezaan pandangan antara Muzakarah Fatwa Kebangsaan Malaysia (JAKIM), Majlis Fatwa Eropah, Persidangan Fekah Perubatan Morocco dan *Majma' al-Fiqh al-Islami* (OIC) dalam menilai status hukum gelatin khinzir berasaskan konsep istihalah. Justeru, kajian ini bertujuan mengenal pasti aplikasi fatwa kontemporari terhadap produk makanan moden serta membincangkan peranan institusi fatwa dalam menangani isu-isu ini. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menganalisis keputusan fatwa, jurnal akademik serta laporan rasmi daripada badan-badan berkait. Hasil kajian mendapati bahawa konsep fatwa kontemporari yang berasaskan ijtihad semasa, integrasi pandangan pakar (*ra'yu al-khubara'*) dan penilaian saintifik memainkan peranan penting dalam proses penentuan hukum. Institusi fatwa dan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) memainkan peranan yang penting dalam menyaring dan menilai isu-isu makanan moden berdasarkan Maqasid Syariah, di samping memberikan panduan hukum yang jelas dan relevan kepada masyarakat awam. Pendekatan yang diambil melibatkan ijtihad kontemporari yang mempertimbangkan Maqasid Syariah, kaedah fiqh seperti *sadd zarai'* serta kerjasama erat antara pihak berautoriti syariah dan pakar sains makanan yang membolehkan satu penilaian secara menyeluruh dan seimbang dapat dilaksanakan dalam mengeluarkan suatu keputusan hukum.

KATA KUNCI

Fatwa, Halal, Ijtihad, Makanan moden, Maqasid Syariah.

ABSTRACT

Technological advancements in the modern food industry have led to the emergence of increasingly complex food products such as genetically modified foods (GMF), cultured meat, plant-based synthetic pork, and the use of gelatin in modern food items. Consequently, these developments have raised various legal (shari'ah) questions among Muslim consumers. The ambiguity surrounding the halal status of these products does not solely stem from their sources and processing methods but is also closely linked to the differing approaches adopted by local and international fatwa institutions. For instance, divergent opinions exist among Malaysia's National Fatwa Council (JAKIM), the European Fatwa Council, the Moroccan Conference on Medical Jurisprudence, and the International Islamic Fiqh Academy (OIC) in evaluating the legal status of porcine-based gelatin under the concept of istihalah (transformation). Therefore, this study aims to identify the application of contemporary fatwas on modern food products and to discuss the role of fatwa institutions in addressing these emerging issues. This research adopts a qualitative

Article History

Received: July 19, 2025
Revised: Oct 10, 2025
Accepted: Dec 2, 2025
Published: Dec 15, 2025

✉ Contact

Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim
(Corresponding Author)
izhar@ukm.edu.my

Citation

Nur Aqila Mohd Zahari, Nur Ain Nabihah Nasharuddin & Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim & Nik Salida Suhaila Nik Saleh. 2025. Aplikasi Fatwa Kontemporari Terhadap Produk Makanan Moden. *Journal of Contemporary Islamic Law*. 10(2): 9-19.

Copyright

© 2025 by the author(s)



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International License. (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

approach by analyzing fatwa rulings, academic journals, and official reports from relevant bodies. The findings reveal that the concept of contemporary fatwa grounded in modern ijihad, the integration of expert scientific opinion (ra'yu al-khubara'), and scientific assessment plays a central role in determining legal rulings. Fatwa institutions and the Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) play a crucial role in screening and assessing modern food issues based on the principles of Maqasid al-Shariah, while providing clear and relevant legal guidance to the public. The approach adopted involves contemporary ijihad that considers Maqasid al-Shariah, fiqh methodologies such as sadd al-dhara'i', and strong collaboration between Shariah authorities and food science experts enabling comprehensive and balanced legal evaluation in the issuance of rulings.

KEYWORDS

Fatwa, Halal, Ijtihad, Modern food, Maqasid al-Shariah.

PENGENALAN

Kemunculan pelbagai produk makanan moden hasil daripada kemajuan teknologi pemprosesan makanan telah mencetuskan pelbagai persoalan terhadap status halal dan kesesuaiannya dengan hukum syarak. Makanan berasaskan bahan sintetik, penggunaan gelatin, enzim daripada sumber haiwan yang meragukan, serta produk yang dihasilkan melalui kaedah bioteknologi seperti makanan GMO (*Genetically Modified Organism*) menjadi sebahagian daripada realiti pasaran global masa kini. Dalam konteks masyarakat Muslim, keperluan untuk mendapatkan kepastian hukum terhadap produk makanan ini amat penting agar pemakanan harian kekal selari dengan prinsip syariah.

Panduan syarak dalam pemilihan makanan bukan sekadar memenuhi tuntutan halal, malah mencerminkan pemeliharaan Maqasid Syariah dalam lima aspek utama iaitu memelihara agama, nyawa, akal, keturunan dan harta (Al-azmi et al., 2024). Sehubungan itu, institusi fatwa memainkan peranan yang sangat penting dalam memberikan panduan syariah terhadap pelbagai inovasi makanan moden yang tiada nas khusus dalam al-Quran dan as-Sunnah bahkan ia tidak dibincangkan oleh ulama terdahulu (Rosele et al., 2016), dengan melalui proses ijihad kontemporari yang mengambil kira dalil, realiti saintifik (*waqi'*) serta pandangan pakar (*ra'yu al-khubara'*). Pendekatan fatwa semasa ini bersifat lebih komprehensif dan responsif kerana ia menggabungkan ilmu syarak, sains makanan dan teknologi moden.

Justeru, makalah ini mengetengahkan konsep fatwa kontemporari serta bentuk aplikasi dan peranannya dalam menangani isu-isu berkaitan produk makanan moden yang tidak dibincangkan dalam sumber klasik. Kajian ini menggunakan kaedah analisis kandungan secara kualitatif terhadap sumber sekunder seperti kitab fiqh, kertas keputusan Muzakarah Fatwa Kebangsaan, dan laporan institusi

fatwa antarabangsa. Perbincangan ini dapat menjelaskan mekanisme ijihad kontemporari mampu menjawab cabaran yang dibawa oleh perkembangan teknologi makanan moden.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif secara kepastakaan (*library research*) bagi menganalisis aplikasi fatwa kontemporari terhadap produk makanan moden. Pendekatan ini dipilih kerana ia membolehkan pengkaji meneliti pandangan dan prinsip hukum Islam yang dikemukakan dalam sumber-sumber primer dan sekunder berkaitan. Sumber primer kajian ini merangkumi fatwa-fatwa semasa yang dikeluarkan oleh institusi-institusi autoritatif seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Muzakarah Fatwa Kebangsaan, Majlis Ulama Indonesia (MUI) serta badan fatwa antarabangsa yang lain. Sumber sekunder pula terdiri daripada karya-karya ilmiah, artikel jurnal, buku dan laporan yang berkaitan dengan isu makanan moden seperti daging kultur, daging sintetik dan makanan terubah suai genetik (GMF).

Kaedah analisis kandungan (*content analysis*) digunakan untuk mengenal pasti pendekatan, prinsip dan hujah syarak yang digunakan oleh institusi-institusi fatwa dalam menetapkan hukum terhadap produk makanan moden. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif bagi menghuraikan corak, tema dan asas pertimbangan hukum yang digunakan dalam setiap fatwa. Analisis ini turut memberi penekanan terhadap aspek keseragaman dan perbezaan dalam setiap keputusan hukum yang dikeluarkan, serta hubungan kaitnya dengan prinsip Maqasid Syariah dan keperluan semasa umat Islam.

PERKEMBANGAN PRODUK MAKANAN MODEN

Produk makanan moden merujuk kepada makanan yang dihasilkan melalui teknologi pemprosesan canggih, kadangkala melibatkan bahan sintetik atau sumber baharu yang sebelum ini tidak digunakan secara konvensional dalam industri makanan. Inovasi ini wujud akibat permintaan pasaran global yang tinggi terhadap makanan yang tahan lama, mudah disediakan, berupaya memenuhi keperluan nutrisi dan dapat dihasilkan dalam kuantiti yang banyak dengan melibatkan kos yang sedikit (Mohd Tahir et al., 2017). Bahan-bahan yang digunakan mempunyai fungsi yang pelbagai seperti menjadikan makanan lebih menarik, tahan lama, menambahkan keenakan makanan dan lain-lain (N. F. Abdullah & Mukhtar, 2014).

Secara umumnya, antara ciri-ciri produk makanan moden termasuk:

- i. Menggunakan bahan tambahan kimia (aditif) seperti bahan pengawet, pewarna, perisa tiruan, anti-pengoksida dan kondisioner makanan (N. F. Abdullah & Mukhtar, 2014).
- ii. Terhasil daripada proses teknologi tinggi seperti bioteknologi, fermentasi, pengubahsuaian genetik iaitu *Genetically Modified Organism* (GMO) (N. F. Abdullah & Mukhtar, 2014) dan makanan tercetak 3D (Mudau & Adebo, 2024).
- iii. Boleh melibatkan bahan daripada sumber baharu seperti gelatin khinzir (Hassan et al., 2020) atau plasma darah haiwan (N. F. Abdullah & Mukhtar, 2014).

Antara contoh produk makanan moden ialah:

- i. Makanan berproses tinggi (*ultra-processed food*) seperti makanan segera, snek dan minuman bergula. mengandungi bahan sintetik yang tidak diketahui sumbernya.
- ii. Makanan mengandungi gelatin atau enzim contohnya makanan ringan, gula-gula lazimnya yang bersifat kenyal, makanan pencuci mulut seperti jeli, puding dan aiskrim.
- iii. Daging kultur (*laboratory-grown meat*) yang dikembangkan daripada sel haiwan dalam makmal tanpa sembelihan sebenar.
- iv. Produk GMO contohnya jagung atau tomato (Mohd Tahir & Mohd Kashim, 2016).
- v. Bahan tambahan makanan (aditif) seperti emulsifier, perisa tiruan dan pengawet (N. F. Abdullah & Mukhtar, 2014).

Berdasarkan penjelasan diatas, wajar wujudnya keraguan pada makanan-makanan moden ini dari sudut kesihatan sekaligus menjadi persoalan berkenaan status kehalalannya (N. F. Abdullah & Mukhtar, 2014). Oleh hal yang demikian, institusi fatwa kontemporari amat berperanan penting dalam mengkaji, menganalisis dan membuat keputusan dalam isu ini.

KONSEP FATWA KONTEMPORARI

Asas kepada pengeluaran sesuatu fatwa adalah kerana timbulnya isu-isu baharu dalam kehidupan manusia yang memerlukan kepada panduan hukum Islam. Oleh itu, ijihad dan fatwa diperlukan bagi menjelaskan hukum dan membimbing umat Islam agar segala tindakanya tidak bertentangan dengan syariat.

Menurut Ahmad Thalbi (1981), proses ijihad sememangnya telah berlaku sejak zaman Rasulullah SAW lagi. Namun, apabila dibuat penilaian semula, tidak wajar sekadar berpegang kepada prinsip taqlid semata-mata kerana hukum yang telah dibina berasaskan akal dan teori (ijihad) tidak bersifat *ma'sum*, justeru atas dasar inilah pada setiap zaman mujtahid harus diberi peluang untuk membuat ijihad, termasuk pada perkara-perkara yang telah diputuskan oleh mujtahid terdahulu (Rahimin Affandi, 1993). Seiring berjalannya waktu, kemajuan dunia globalisasi dan perkembangan sains dan teknologi mewujudkan pelbagai isu dan persoalan hukum sekaligus mendorong kepada keperluan untuk melakukan ijihad semasa (Rosele et al., 2016).

Ijihad semasa dapat didefinisikan sebagai satu bentuk usaha dengan mencurahkan seluruh tenaga dan kemampuan berfikir dalam mencari penyelesaian hukum terhadap pelbagai persoalan baharu yang timbul pada masa kini serta mengambil kira realiti perubahan sosio-budaya dan latar belakang keilmuan semasa (Mohammad Aizat Jamaludin et al., 2011) manakala orang yang berkemampuan dalam mengeluarkan ijihad pula digelar sebagai mujtahid.

Fatwa dari sudut bahasa arab iaitu *fata-yafu-fatwa* atau *futya* membawa maksud menjawab perkara-perkara yang menjadi kemusykilan (Iwad, 1975). Di samping itu, fuqaha kontemporari seperti Al-Qardhawi (1995) mendefinisikan fatwa sebagai penerangan berkenaan hukum syarak bagi suatu keadaan bagi menjawab persoalan yang ditanya, manakala fatwa menurut Al-Ashqar (1993) ialah penjelasan mengenai hukum Allah berasaskan kepada ijihad daripada dalil syarak kepada orang yang bertanya akan sesuatu peristiwa yang berlaku. Fatwa disisi Wahbah Al-Zuhaili (1436H) pula adalah jawapan yang diberikan oleh mufti terhadap sesuatu perkara apabila diajukan soalan kepadanya (Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan, 2018). Muhamad Asni & Sulong (2017) dan Tim Penulis Departemen Agama et al. (1986) menyatakan bahawa fatwa adalah jawapan kepada pertanyaan atau pandangan atau keputusan sama ada secara peribadi atau ia dihasilkan oleh sekumpulan mujtahid ke atas sesuatu hukum syarak, justeru fatwa merupakan hasil daripada ijihad, dan ketepatan sesuatu fatwa adalah bergantung kepada kaedah pendalilan yang digunakan dan keselariannya dengan Maqasid Syariah. Oleh hal yang demikian, melihat kepada kepelbagaian takrifan ini, menunjukkan wujudnya keanjalan fatwa dimana sesuatu hukum syarak boleh menerima perubahan dan tidak jumud berdasarkan garis panduan tertentu bersesuaian dengan situasi semasa dan setempat

contohnya seperti dalam pelaksanaan solat ketika perang, musafir, sakit, tertidur dan terlupa (Manan & Syukran, 2023).

Fatwa kontemporari pula merujuk kepada pendekatan ijtihad yang lebih terbuka dan responsif terhadap isu semasa yang kompleks dan ia tidak disebut secara jelas dalam sumber utama. Pendekatan ini menuntut kerjasama antara ulama' dan pakar bidang (*ra'yu al-khubara'*) bagi memahami realiti sesuatu isu sebelum hukum ditetapkan (Azmi & Jusoh, 2024). Pandangan pakar turut menjadi asas penting dalam ijtihad kolektif (*ijtihad jama'i*) sebagaimana ditegaskan oleh al-Qardhawi (1985). Contohnya seperti fatwa yang dikeluarkan oleh Majlis Fatwa Kebangsaan Kuwait pada 29 September 1984 berkenaan isu menggugurkan kandungan. Fatwa tersebut menyatakan bahawa pengguguran selepas 120 hari adalah dilarang, kecuali bagi menyelamatkan nyawa ibu. Namun, ia adalah dibenarkan jika usia kandungan kurang 40 hari dengan persetujuan suami isteri. Manakala, dalam tempoh antara 40 hingga 120 hari, ia hanya diharuskan jika terdapat ancaman serius kepada ibu atau janin berpotensi akan mengalami kecacatan kekal yang tidak dapat dipulihkan. Prosedur tersebut mesti dilakukan di hospital dengan pengesahan sekurang-kurangnya dua doktor pakar yang berautoriti serta dua orang selain mereka yang dijamin kejujurannya (Al-Qardhawi, 2002). Al-Qardhawi (2002) menyarankan supaya ijtihad masa kini dilakukan secara kolektif mengikut kepakaran dan pengkhususan masing-masing bagi memudahkan lagi usaha ijtihad dan kebarangkalian lebih mendekati kepada kebenaran. Sehubungan itu, dalam konteks produk makanan moden, pandangan pakar sains makanan berperanan penting dalam membantu institusi fatwa bagi membuat penilaian menyeluruh berdasarkan prinsip Maqasid Syariah dan kaedah fiqh mengikut kesesuaian semasa. Antara peranan institusi fatwa adalah seperti berikut:

1. Peranan Institusi Fatwa Dalam Isu Produk Makanan Moden

Institusi fatwa berperanan penting dalam menghadapi pelbagai persoalan hukum berkaitan dengan produk makanan moden yang muncul disebabkan oleh kemajuan sains dan teknologi. Fatwa semasa bukan sahaja suatu pandangan hukum, tetapi ia menjadi mekanisme ijtihad kolektif (*ijtihad jama'i*) iaitu proses pencarian hukum yang dilakukan oleh sekumpulan pakar (Rosele et al., 2021) sekaligus berfungsi sebagai jambatan antara nas syarak dengan realiti semasa (*waqi'*) umat Islam. Dalam konteks produk makanan moden, peranan fatwa semakin penting kerana kebanyakan isu-isu yang timbul tidak terdapat secara langsung dalam nas-nas *qat'i* (tetap) dan ia memerlukan penafsiran baharu bersifat kontekstual yang berasaskan Maqasid Syariah. Antara peranan institusi fatwa adalah seperti berikut:

- a) Menentukan status halal dan haram produk baharu (Anas et al., 2010; Affendi et al., 2022).

Produk makanan moden sering mengandungi bahan baharu yang tidak diketahui sumbernya atau dihasilkan melalui proses kompleks seperti fermentasi *mikrob*, teknologi *bioenzim*, atau campuran kimia sintetik. Misalnya, penggunaan gelatin yang diekstrak daripada kulit khinzir atau enzim dari haiwan yang tidak disembelih secara syarak. Dalam kes sebegini, institusi fatwa bertanggungjawab untuk menilai dari sudut hukum berdasarkan:

- i. Asal bahan tersebut (suci atau najis).
- ii. Proses transformasi bahan (istihalah).

iii. Kehadiran unsur yang memudaratkan atau tidak (darar).

- b) Memastikan keseimbangan antara hukum dan sains.

Menurut Majlis Keselamatan Negara (2024) selain berasaskan teks, penemuan saintifik seperti maklumat-maklumat daripada makmal dan laporan keselamatan makanan turut diambil kira. Sebagai contoh JAKIM, melalui Panel Syariah dan Panel Saintifiknya, menjalankan kajian bersama pakar industri makanan dan bioteknologi untuk menilai sesuatu bahan dari segi status kesucian, keselamatan dan penerimaan syarak. Ini menunjukkan bahawa fatwa memainkan peranan sebagai platform integrasi ilmu syarak dan ilmu empirik.

- c) Menyediakan garis panduan kepada pihak industri dan kerajaan (Affendi et al., 2022; Jakim, 2010).

Fatwa-fatwa rasmi yang dikeluarkan, bukan hanya bersifat panduan kepada pengguna Muslim, malah turut menjadi asas kepada pembentukan Standard Halal Malaysia (MS1500) dan sistem pensijilan halal negara. Ini menjadikan fatwa satu dokumen dasar yang memberi kesan kepada dasar perundangan dan ekonomi negara. Sebagai contoh, dalam Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia (2015) telah menjelaskan tentang status gelatin, penggunaan GMO dan lain-lain (JAKIM, 2015) sekaligus dijadikan rujukan utama dalam pelabelan makanan halal oleh pihak industri.

- d) Menyelaras panduan syarak secara global (M. A. Abdullah et al., 2021).

Dalam dunia globalisasi makanan, produk yang dihasilkan di sesebuah negara boleh dieksport ke seluruh dunia. Justeru itu, perlu kepada penyelarasan fatwa antara institusi fatwa antarabangsa, seperti kerjasama antara JAKIM (Malaysia), IFANCA (Amerika Syarikat), MUI (Indonesia) dan CICOT (Thailand). Institusi-institusi ini berperanan menyemak dan mengiktiraf antara satu sama lain

dalam menentukan status bahan atau produk, serta bekerjasama dalam membina dasar halal yang diiktiraf oleh pelbagai pihak.

- e) Menangani isu-isu baru dengan pendekatan ijtihad berasaskan Maqasid Syariah (Mohd Tahir et al., 2017).

Isu seperti daging kultur, makanan berasaskan plasma darah atau produk yang mengandungi DNA haiwan haram menimbulkan persoalan hukum yang rumit. Dalam situasi ini, fatwa berperanan melaksanakan ijtihad bersandarkan Maqasid Syariah, iaitu menilai bukan sahaja dari segi status bahan, tetapi juga kesan jangka panjang terhadap kesihatan dan ekosistem. Prinsip Maqasid Syariah seperti menjaga agama (*hifz al-din*), nyawa (*hifz al-nafs*), akal (*hifz al-aql*), keturunan (*hifz al-nasl*) dan harta (*hifz al-mal*) menjadi asas dalam merumuskan fatwa yang progresif tetapi tidak melanggar batasan hukum (Mohd Tahir et al., 2017).

2. Badan Organisasi yang Bertanggungjawab

Institusi-institusi dalam industri halal ini saling bekerjasama antara satu sama lain dalam mengeluarkan fatwa yang berkaitan dengan makanan moden, termasuk melalui penglibatan pakar industri dan saintis makanan serta pengiktirafan sijil halal, dan antara badan-badan organisasi yang terlibat adalah seperti berikut (JAKIM, 2017):

- a) Malaysia:
- i. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).
 - ii. Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan.
- b) Indonesia:
- i. Majelis Ulama Indonesia (MUI).
- c) Thailand:
- i. The Central Islamic Council of Thailand (CICOT) (Sofian et al., 2023).
- d) Amerika Syarikat:
- i. Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA).

BEBERAPA FATWA TENTANG ISU MAKANAN MODEN

Kehadiran produk makanan moden dalam pasaran hari ini semakin meluas dan kompleks serta mencabar bagi pengguna Muslim dalam membuat pilihan yang selamat dan mematuhi syarak. Banyak produk ini dihasilkan dengan teknologi canggih menggunakan bahan baharu dan kaedah pemprosesan yang tidak pernah dibincangkan secara terperinci oleh ulama-ulama terdahulu. Justeru, institusi fatwa perlulah mengemukakan panduan dan keputusan hukum yang

berasaskan ijtihad semasa selari dengan kemajuan kontemporari agar masyarakat tidak terjebak dengan unsur syubuh atau perkara yang haram.

1. Daging Kultur

Daging kultur atau juga dikenali sebagai *cultured-meat*, *cultured beef*, *lab-meat*, *lab-grown meat*, *artificial meat*, *in-vitro meat*, daging sintetik dan daging bersih (Hamdan et al., 2019; Abd Wahab & Harun, 2025) merupakan daging yang dihasilkan di luar badan haiwan dengan menggunakan teknik pengkulturan sama ada melalui pengkulturan tisu atau sel stem yang diambil daripada haiwan (Hamdan et al., 2019; Hamdan & Ramli, 2015). Daging kultur diproses dengan mengambil sampel sel haiwan kemudian ditanam di dalam satu medium yang sesuai bagi membolehkan tisu atau sel stem membiak dan berkembang sehingga menjadi daging yang disimpan secara *in vitro* (Ridwan, 2024). Medium tersebut mestilah mengandungi nutrien dan tenaga yang diperlukan oleh tisu atau sel stem untuk terus membiak (Bhat et al., 2015). Daging kultur mula dipasarkan secara komersial di Singapura pada tahun 2020 oleh *Eat Just* (Sinar Harian, 2020), menjadikan Singapura sebagai negara pertama yang meluluskan daging yang dihasilkan di dalam makmal.

Penghasilan daging kultur adalah disebabkan bilangan penduduk yang semakin ramai yang membawa kepada permintaan daging yang tinggi, menjaga kebajikan haiwan, mengurangkan pencemaran alam sekitar seperti perubahan iklim, pengurangan kos seperti kos penternakan, pemprosesan dan pengangkutan serta faktor kesihatan (Sinar Harian, 2020; Hamdan et al., 2019). Tambahan pula, melalui pengkulturan daging, para saintis dapat menetapkan kandungan gizi dan nutrisi yang sesuai yang diperlukan oleh manusia. Di samping itu, daging kultur lebih sihat daripada daging konvensional kerana daging sering dipercayai sebagai punca kepada pelbagai penyakit seperti penyakit jantung, diabetes dan kanser (Hamdan et al., 2019).

Mesyuarat Jawatankuasa Perundangan Hukum Syarak Negeri Pahang (2023) telah memutuskan hukum memakan daging kultur adalah haram kerana dipercayai ia diperbuat daripada serum atau darah haiwan. Manakala Mufti Wilayah Persekutuan (2021) telah memutuskan status halal daging kultur bergantung kepada sumber tisu yang diambil. Oleh itu, mereka telah menggariskan beberapa garis panduan bagi proses pengambilan tisu iaitu:

- i. Tisu mestilah diambil daripada haiwan yang halal dimakan seperti lembu, kambing dan seumpamanya.

Allah SWT berfirman:

الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ ۗ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا
الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ

Maksudnya: Pada masa ini dihalaikan bagi kamu (memakan makanan) yang lazat-lazat serta baik-baik. Dan makanan (sembelihan) orang-orang yang diberikan Kitab itu adalah halal bagi kamu, dan makanan (sembelihan) kamu adalah halal bagi mereka (tidak salah kamu memberi makan kepada mereka). (Surah al-Ma'idah, 5:5)

- ii. Tisu mestilah diambil daripada haiwan darat yang telah disembelih mengikut syarak. Jika tisul diambil ketika haiwan masih hidup atau mati tanpa disembelih, maka ia dihukum bangkai dan haram. Ini berdasarkan dalil:

مَا قُطِعَ مِنَ الْبَيْهَمَةِ وَهِيَ حَيَّةٌ فَمَا قُطِعَ مِنْهَا فَهُوَ مَيْتَةٌ

Maksudnya: Sesuatu yang terputus daripada haiwan ternakan ketika ia hidup, maka yang terputus darinya adalah bangkai. (Sunan Ibn Majah. Bab *Ma Quti'a Minal Bahimah wa hiya Hayat*. No. 3207)

- iii. Pengambilan tisul daripada haiwan laut adalah halal dimakan kerana haiwan laut dikategorikan sebagai haiwan yang halal dimakan bangkainya dan tidak perlu disembelih.

Allah SWT berfirman:

أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلنَّاسِ

Maksudnya: Dihalaikan bagi kamu binatang buruan laut, dan makanan yang didapati dari laut, sebagai bekalan bagi kamu (untuk dinikmati kelazatannya) dan juga bagi orang-orang yang dalam pelayaran.

(Surah al-Ma'idah, 5:96)

Garis panduan ini selari dengan keputusan Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali ke-26 berkenaan Penggunaan Agen Aktif Dalam Makanan. Muzakarah telah memutuskan bahawa penggunaannya adalah harus dengan syarat sumber-sumber agen aktif permukaan diperoleh daripada tanaman atau binatang yang halal dan telah disembelih mengikut syarak. Jawatankuasa Fatwa Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS) juga memutuskan bahawa daging kultur adalah halal dan dibenarkan sekiranya ia memenuhi syarat-syarat yang telah ditetapkan iaitu sel mestilah daripada haiwan halal, setiap bahan yang digunakan dalam pemprosesan daging kultur mestilah halal dan produk tersebut hendaklah tidak membawa kepada kemudaratan serta bersih (Berita Harian 2024).

2. Daging Babi Sintetik

Daging babi sintetik berasaskan tumbuhan merujuk kepada produk makanan yang dihasilkan daripada tumbuhan sehingga menyerupai rupa, rasa dan tekstur yang hampir sama dengan daging babi sebenar (Langitasari, 2023). Daging sintetik ini berbeza dengan daging kultur yang dihasilkan melalui pengkulturan sel haiwan. Daging babi sintetik dalam perbincangan ini hanya menggunakan bahan

tumbuhan sebagai komponen utama (Langitasari, 2023). Produk ini dihasilkan bagi memenuhi permintaan pengguna vegetarian yang ingin merasai rasa daging sebenar (Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan, 2020). Kebiasaannya, pemprosesan daging berasaskan tumbuhan menggunakan sumber protein seperti kacang soya, biji sawi atau kanola, gandum, beras, oat dan kekacang (Hamdan et al., 2023). Menurut BBC News (2020), syarikat pengeluar makanan, *Impossible Meat* telah memperkenalkan satu produk baharu yang dipanggil "*pork made from plant*" pada tahun 2020. Penghasilan daging sintetik juga mempunyai kelebihan seperti kandungan lemak yang rendah, sifar kolesterol, kaya dengan kalsium dan rendah kalori (Hamdan et al. 2023).

Secara asasnya, asal kepada sesuatu sumber makanan sama ada daripada haiwan atau tumbuhan-tumbuhan dan lain-lain adalah halal. Ini bertepatan dengan kaedah fiqh:

الأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم

Maksudnya: Asal kepada sesuatu hukum adalah harus sehingga ada dalil yang mengharamkannya. (al-Suyuti, 1990)

Namun begitu, penggunaan nama 'babi' bagi produk ini menimbulkan kekeliruan kepada masyarakat Muslim kerana secara umumnya, masyarakat Muslim sudah maklum tentang pengharaman babi berdasarkan firman Allah SWT:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَنَحْمَ الْخِنْزِيرِ

Maksudnya: Sesungguhnya Allah SWT mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, darah dan daging babi. (Surah al-Baqarah, 2:173)

Menurut Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan (2020), daging tiruan berasaskan tumbuhan adalah halal untuk dimakan. Namun apabila ia dilabel sebagai 'daging babi tiruan', hukum memakannya adalah haram. Hal ini dengan mengambil kira pendekatan *sadd al-zarai'* iaitu menutup jalan kepada perkara haram seperti galakkan mendekati produk berasaskan babi. Selain itu, Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan juga menegaskan bahawa penggunaan nama babi tiruan dikhuatiri akan mendorong masyarakat Muslim terbiasa dan terbuka dengan produk yang menyerupai daging babi. Perbuatan memakan daging babi tiruan juga boleh dianggap sebagai perbuatan menyerupai golongan bukan Islam dan orang fasiq dalam budaya pemakanan mereka. Hal ini juga bagi membendung kekeliruan dalam kalangan masyarakat Muslim yang dikhuatiri akan terjebak dengan memakan daging babi sebenar kerana menyangka ianya adalah daging babi tiruan. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) juga menegaskan bahawa mereka tidak akan mengeluarkan sijil halal kepada produk yang mengandungi maklumat atau nama yang boleh menimbulkan kekeliruan kepada konsep halal (Ariffin et al., 2024; Hamdan et al., 2023). Perkara ini selari dengan Manual Prosedur Pensijilan Halal (2020) yang

mensyaratkan nama syarikat, produk, menu dan jenama mestilah tidak merujuk kepada perbincangan tidak halal atau sinonim atau menyerupai dengan produk tidak halal atau istilah yang mengelirukan.

Oleh hal yang demikian, meskipun bahan asas daging babi sintetik adalah berasaskan tumbuhan dan halal untuk dimakan, penggunaan nama 'babi' dalam produk tersebut menyebabkan ia diharamkan sebagai langkah pencegahan bagi memelihara kesucian syariat Islam dan mengelakkan kekeliruan.

3. Produk GMF (*Genetically Modified Food*)

Makanan Terubah Suai Genetik atau *Genetically Modified Food* (GMF) ialah makanan yang dihasilkan melalui proses kejuruteraan genetik dengan mengubah struktur dan ciri-ciri genetik secara langsung. Ia melibatkan pengubahsuaian gen tumbuhan, haiwan atau mikroorganisma untuk tujuan tertentu (Tahir & Kashim, 2016; Fadzli et al., 2021; Adenan et al., 2023). Produk GMF merupakan antara produk makanan moden yang berkembang pesat hasil daripada kemajuan bioteknologi.

Antara kelebihan penghasilan produk GMF melalui teknologi kejuruteraan genetik ialah peningkatan kuantiti produk yang membantu menampung kekurangan sumber makanan semula jadi, ketahanan tanaman terhadap serangan serangga, racun perosak, bakteria dan virus serta memanjangkan jangka hayat makanan. Contohnya, tomato yang diubah suai genetik dapat melambatkan proses kematangan buah tersebut serta tahan rosak (Fadzli et al., 2021). Selain itu, teknologi ini juga dapat menghasilkan produk yang lebih berkhasiat seperti padi emas (*golden rice*) yang kaya dengan vitamin A. Produk GMF juga lebih menjimatkan dari segi kos serta berpotensi mengurangkan kebergantungan terhadap bahan kimia dalam pertanian (Adenan et al., 2023; Fadzli et al., 2021). Menurut Tahir dan Kashim (2016), sebelum Akta Biokeselamatan diwujudkan dalam perlembagaan undang-undang Malaysia, terdapat lima transgenik yang telah diluluskan di Malaysia iaitu kacang soya *roundup ready*, jagung MON 810, jagung MON 863, jagung NK 603. Produk ini digunakan sebagai makanan ternakan serta digunakan dalam pemprosesan makanan seperti penghasilan protein berbentuk ais yang dihasilkan daripada yis GMO untuk digunakan dalam pembuatan aiskrim.

Namun begitu, penggunaan makanan GMF turut mencetuskan kebimbangan dalam kalangan pengguna terutama sekali pengguna Muslim, khususnya berkaitan status halal produk ini. Hal ini kerana bimbang sekiranya bahan genetik yang digunakan berasal daripada haiwan yang haram seperti enzim atau DNA haiwan terlarang seperti khinzir atau jika haiwan tersebut tidak disembelih mengikut syarak. Contohnya, tumbuhan jagung Bt (Bt Corn) yang mengandungi gen bakteria yang bertujuan untuk melindungi tumbuhan daripada serangan perosak dan racun atau nenas yang diubah suai genetik

untuk menahan virus dan penyakit yang menyebabkan kemudaratan kepada pengguna (Adenan et al., 2023). Antara prinsip penting yang perlu dipertimbangkan dalam menentukan status halal produk GMF ialah prinsip halal dan haram, di mana produk tersebut mestilah dihasilkan daripada sumber yang halal dan bagi haiwan darat, ia mestilah disembelih mengikut syarak. Selain itu, produk tersebut juga hendaklah tidak mengandungi unsur najis termasuk DNA daripada bangkai, darah dan haiwan yang tidak halal. Prinsip istihalah tammah turut diambil kira dalam perkara ini kerana ianya merupakan proses penyucian najis yang menyebabkan perubahan zat najis kepada bahan baharu yang bersih dan suci. Sekiranya berlaku istihalah tammah terhadap produk GMF, produk tersebut boleh dihukumkan sebagai halal. Prinsip masalah, mafsadah dan darurat turut digunakan dalam menilai keperluan dan kesan penggunaan teknologi ini dalam konteks makanan umat Islam (Kashim et al., 2024).

Dari segi perundangan, Malaysia telah menggubal Akta Biokeselamatan 2007 yang bertujuan untuk mengawal selia pelepasan, pengimportan, pengeksporan dan kegunaan terkawal organisma hidup yang diubahsuai secara genetik bagi melindungi keselamatan manusia, haiwan, tumbuhan dan alam sekitar (Isa, 2014). Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan telah mengeluarkan fatwa berkaitan GMF pada tahun 1999 dan 2011. Pada tahun 1999, Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan memutuskan bahawa produk GMF yang berasaskan sumber genetik daripada khinzir adalah haram (JAKIM, 2009). Keputusan ini dibuat setelah penilaian terhadap beberapa perkara yang mana mereka meyakini bahawa unsur DNA khinzir yang dimasukkan masih mengekalkan sifat asalnya, sekaligus menjadikan produk tersebut tidak suci (Isa, 2014). Pada tahun 2011, Jawatankuasa Fatwa Kebangsaan menegaskan penggunaan genetik daripada haiwan yang halal dimakan tetapi tidak disembelih mengikut syarak juga tidak dibenarkan (Fadzli et al., 2021). Namun, produk GMF yang berasaskan hidupan air seperti ikan diharuskan selagi tidak mendatangkan mudarat kepada pengguna (JAKIM, 2011). Negara-negara Kesatuan Eropah telah mengambil langkah menolak produk GMF sepenuhnya sama ada daripada tumbuhan atau haiwan kerana mereka percaya produk GMF berpotensi tinggi membawa risiko kepada kesihatan manusia berdasarkan kajian yang dilakukan oleh beberapa saintis di Eropah (Kashim & Husni, 2017).

Dalam satu kajian daripada Tahir dan Kashim (2016), mereka mencadangkan satu modul penentuan hukum bagi produk GMF. Antara syarat yang ditetapkan ialah produk GMF mestilah bersumberkan dari sumber yang halal dan disembelih mengikut hukum syarak dan tidak mendatangkan mudarat. Selain itu, produk GMF perlulah mempunyai Sijil Keselamatan Makanan Ubah Suai Genetik (GMF) mengikut peruntukan dan prosedur yang telah ditetapkan. Produk GMF juga hendaklah dilabel dengan jelas sebagai "Makanan Ubah Suai Genetik

(GMF)”. Kerajaan Arab Saudi turut mewajibkan pelabelan khas pada produk GMF dengan simbol segi tiga dan frasa “Mengandungi Produk Ubah Suai Genetik” bagi memastikan pengguna Muslim mendapat maklumat yang tepat dan jelas mengenai kandungan produk tersebut (Abdel-Mawgood et al. 2010).

4. Gelatin dalam Makanan

Gelatin ialah sejenis protein tidak berwarna dan tidak berbau yang telah dimurnikan dan diperolehi daripada tisu penghubung yang dikenali sebagai kolagen yang terdapat dalam tulang, kulit, tendon dan ligamen haiwan seperti lembu dan khinzir (Uddin et al., 2021). Gelatin dihasilkan melalui proses hidrolisis separa kolagen yang menjadikannya bahan yang sangat berguna kepada industri makanan, perubatan dan kosmetik. Secara global, sumber gelatin utama ialah kulit khinzir sebanyak 46%, kulit lembu 29.4%, tulang 23.1% serta 1.5% daripada bahagian dan haiwan lain (Batu et al., 2015). Penggunaan gelatin sangat meluas dalam industri makanan sebagai agen penstabil, pemekat, pengemulsi, pengikat dan bahan pengisi (Cahyaningrum et al., 2021; Endang et al., 2020). Gelatin banyak digunakan dalam produk makanan seperti kek, *marshmallow*, *yogurt*, jeli, aiskrim, gula-gula serta sebagai dekorasi kek seperti “*mirror glaze cake*” yang popular di pasaran (JAKIM, 2018).

Dari sudut fiqh, status halal gelatin sangat bergantung kepada sumber asalnya dan cara penyembelihan. Sekiranya gelatin diperolehi daripada lembu, maka haiwan tersebut perlulah disembelih mengikut syariat Islam. Namun, jika gelatin diperolehi daripada sumber yang haram seperti khinzir, maka ia dianggap najis dan haram melainkan berlaku istilah secara sempurna (*istihalah tammah*). Para ulama telah berselisih pandangan mengenai proses istilah bagi gelatin. Majlis Fatwa Eropah, *European Fiqh Council* dan Persidangan Fekah Perubatan di Morocco berpandangan bahawa gelatin daripada khinzir telah melalui istilah yang sempurna (Jabatan Mufti Negeri Perlis). Oleh itu, gelatin ini tidak dianggap sebagai najis dan boleh digunakan dalam makanan atau ubat. Namun begitu, *Majma' al-Fiqh al-Islami* di bawah OIC dan sebahagian besar ulama Arab Saudi mengharamkan gelatin khinzir kerana mereka berpendapat istilah tersebut tidak sempurna (Jabatan Mufti Negeri Perlis). Di Malaysia, Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia hanya membincangkan penggunaan gelatin dalam ubat. Mereka memutuskan bahawa penggunaan gelatin dalam ubat adalah diharuskan atas faktor darurat. Namun, jika terdapat alternatif halal yang boleh digunakan untuk tujuan yang sama, maka keharusan tersebut tidak lagi terpakai (JAKIM, 2015).

Kajian daripada Uddin et al. (2021) mendapati negara Turki dan beberapa negara Islam yang lain telah mengambil inisiatif untuk mengeluarkan gelatin halal khususnya daripada lembu

yang disembelih secara sah. Penghasilan gelatin daripada sumber alternatif lain seperti ikan tuna, ayam dan kulit kambing turut diteroka walaupun memerlukan kos yang lebih tinggi. Sebagai pengguna Muslim, kaedah *ihtiyat* (berhati-hati) wajar diutamakan. Apabila terdapat sumber gelatin halal yang pasti seperti ikan, ayam atau lembu yang telah disembelih secara sah, maka mengelakkan syubhah dan memilih yang pasti halal adalah dituntut. Seperti yang ditegaskan oleh Mufti Perlis, memulaukan perkara syubhah dapat menggalakkan industri halal tempatan dan memberikan jaminan kepada pengguna Muslim terhadap status makanan.

PENUTUP

Kemunculan produk makanan moden yang semakin kompleks telah mewujudkan cabaran baharu dalam menentukan status kehalalan makanan menurut perspektif syaria. Perkara ini menuntut kepada satu pendekatan ijtihad kontemporari yang berasaskan Maqasid Syariah dan disokong oleh kefahaman saintifik yang mendalam agar hukum yang dikeluarkan benar-benar relevan dan berautoriti. Institusi fatwa di Malaysia telah memainkan peranan yang penting dalam menangani isu-isu ini melalui pelbagai keputusan yang bersifat proaktif dan berhati-hati dengan mengambil kira pelbagai pertimbangan seperti sumber bahan, proses penghasilan, kesan sampingan dari segi kesihatan atau biodiversiti alam serta potensi kekeliruan kepada masyarakat. Pendekatan seperti *sadd al-zarai'*, *istihalah tammah*, maslahat dan mafsadah serta pertimbangan darurat merupakan antara metodologi penting yang diaplikasikan dalam penentuan hukum berkaitan makanan moden. Secara keseluruhannya, aplikasi fatwa terhadap isu makanan moden bukan sahaja bertujuan untuk memastikan pematuhan syariah dalam aspek pemakanan, malah turut mencerminkan hukum Islam yang bersifat *syumul* (menyeluruh) dan praktikal dalam mendepani cabaran teknologi dan perubahan zaman.

RUJUKAN

- Al-Suyuti, Jalaluddin al-Suyuti. (Eds. 1). (1990). *Al-Ashbah wa al-Nazair*. Beirut, Lebanon: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.
- Al-Qazwini, Abu Abdullah Muhammad bin Yazid al-Qazwini. (t.th). *Sunan Ibn Majah*. Bait Al-Afkar al-Dauliyyat.
- Ahmad Thalbi. (1981). *Tarikh al-Tasyri' al-Islami wa Tarikh al-Nizam al-Qada'iyah fi al-Islam*. Kaherah : Maktabah al-Nahdah al-Misriyyah.
- Rahimin Affandi. (1993). Ijtihad: Satu Analisis Perbandingan. Jilid 1, bil. 2, h. 153-162. Jurnal Syariah. Kuala Lumpur: Universiti Malaya.
- Yusuf Al-Qardhawi. (1985). *Al-Ijtihad fi al-Syariat al-Islamiyah ma'a Nazharat Tahliliyah fi al-al-Ijtihad al-Mua'shir*. h. 102-106. Kuwait : Dar al-Qalam.

- Yusuf Al-Qardhawi. (2002). *Ijtihad dalam syariat Islam: Beberapa analitis tentang ijtihad semasa*. Terj. Kuala Lumpur: Crescent News (KL) Sdn. Bhd.
- Abdullah, M.A., Zakaria, Z., Buang, A.H. & Ismail, S.Z. (2021). PENSIJILAN HALAL DI MALAYSIA: SUATU ANALISIS PENSEJARAHAN DAN PERKEMBANGANNYA. *Journal of Shariah Law Research* 6(February): 235–272.
- Abdullah, N.F. & Mukhtar, M. (2014). KERAGUAN PENGGUNAAN BAHAN DALAM PENGENDALIAN MAKANAN MODEN Noor. *Sustainability (Switzerland)* 11(1): 1–14. http://sciteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017Eng8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI.
- Abd Wahab, M. & Harun, M. a. W. (2025). Daging Sintetik Dalam Konsep Pemakanan Agama-Agama Utama di Malaysia: Suatu Perbandingan: Synthetic Meat in Dietary Concept of Major Religions in Malaysia: A Comparative. *Sains Insani* 10(1): 75-89. <https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol10no1.725>
- Abdel-Mawgood, A. L., Gassem, M. A., Alsadon, A. A., Alghamdi, S. & Al-Doss, A. (2010). Monitoring of genetically modified food in Saudi Arabia. *Afr J Food Sci* 4(8): 536-540. <http://www.academicjournals.org/ajfs>
- Adenan, F., Sepri, S. K., Zabidin, F. Z. M., Arif, M. I. a. M., Abd Hamid, M. H. & Rosli, M. S. D. A. (2023). Genetically modified food products (GMF) and its importance in Maqasid Shariah: Produk makanan ubah suai genetik (GMF) dan kepentingannya dalam Maqasid Syariah. *al-Qanadir: International Journal of Islamic Studies* 30(2): 215-223.
- Affendi, A.R., Yaakob, E. & Abd Halim, A.H. (2022). Peranan Eksekutif Halal Dalam Industri Makanan Halal. *Journal of Fatwa Management and Research* 27(2-SE): 196–208.
- Anas, M.Y., Wan Mohd Yusof, W.C. & Mahani, M. (2010). The Concept of Halalan Tayyiba and Its Application in Products Marketing : A Case Study at Sabasun HyperRuncit Kuala Terengganu , Malaysia. *International Journal of Business and Social Science* 1(3): 239–248.
- Ariffin, M. F. M., Riza, N. S. M., Hamdan, M. N., Radzi, M. S. N. M., Rahman, N. H. A. & Hamid, M. F. A. (2024). Nama Haram Tapi Produk Halal: Pandangan Dari Perspektif Undang-Undang Malaysia Dan Hukum Islam: Haram Name For Halal Product: A View From The Perspective Of Malaysian Law And Islamic Law. *Malaysian Journal of Syariah and Law* 12(1): 157-173.
- Al-azmi, M. A., Izhar, M., & Mohd, A. (2024). Penentuan Hukum Terhadap Rawatan Bersumberkan Haiwan Dua Alam dan Telurnya Menurut Perspektif Islam dan Sains. *Journal of Contemporary Islamic Law*, 9(2), 64–72. <https://doi.org/10.26475/jcil.2024.9.2.08>
- Batu, A., Regenstein, J. M. & Dogan, I. S. (2015). GELATIN ISSUES IN HALAL FOOD PROCESSING FOR MUSLIM SOCIETIES. *Electronic Turkish Studies* 10(14).
- Bhat, Z. F., Kumar, S. & Fayaz, H. (2015). In vitro meat production: Challenges and benefits over conventional meat production. *Journal of integrative agriculture* 14(2): 241-248.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., Rahasticha, A. A. & Aini, N. (2021). Potensi Gelatin dari Berbagai Sumber dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow. *Pasundan Food Technology Journal* 8(2): 39-44. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i2.4035>.
- Endang, S., Jumiono, A. & Akil, S. (2020). Identifikasi titik kritis kehalalan gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 2(1): 17-22.
- Fadzli, S. D. N. M., Harun, M. a. W., Baharuddin, A. S. & Adnan, M. R. a. R. (2021). Produk Makanan Ubah Suai Genetik (GMF) Dalam Perspektif Konsep Halalan Toyayiban Berdasarkan Penilaian Maqasid Hifz An-Nafs.. *Malaysian Journal of Syariah and Law* 9(1): 73-85.
- Hamdan, M. N. & Ramli, M. A. (2015). Konsep Mengubah Ciptaan Allah Swt: Analisis Hukum Pengkulturan Daging. *Journal of Fatwa Management and Research* 5(1): 81-105.
- Hamdan, M. N., Ramli, M. A. & Ab Rahman, A. (2019). Penggunaan Sel Stem dalam Pengkulturan Daging: Analisis Menurut Perspektif Hukum Islam: The Use of Stem Cells in Cultured Meat: Analysis According to Islamic Law Perspective. *Journal of Fatwa Management and Research* 18(1): 8-24.
- Hamdan, M., Zain, N., Abu-Hussin, M., Malek, S. & Ariffin, M. (2023). Will plant-based pork meat substitutes receive halal certification. *Food Research* 7(6): 23-28.
- Hassan, N., Ahmad, T., Zain, N.M. & Ashaari, A. (2020). A Novel Chemometrics Method for Halal Authentication of Gelatin in Food Products. *Sains Malaysiana* 49(9): 2083–2089.
- Isa, N. M. (2014). Memahami keutamaan dalam menilai makanan yang diubahsuai secara genetik (GMF) daripada perspektif Islam. *Prosiding Persidangan Kebangsaan Etika Kepenggunaan, Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia*.
- Kashim, M. & Husni, A. M. (2017). Maqasid shariah in modern biotechnology concerning food products. *International Journal of Islamic Thought* 12: 27-39. <https://doi.org/10.24035/ijit.12.2017.003>
- Kashim, M. I. a. M., Mokhtar, M. H., Hasim, N. A. & Hatta, F. a. M. (2024). Ruling Determination of Genetically Modified Foods (GMF) in Islam. *International Journal of Islamic Thought* 25: 85-96. <https://doi.org/10.24035/ijit.25.2024.288>.
- Langitasari, I. (2023). Kontroversi Daging Sintetik: Antara Kemajuan Teknologi Dan Isu Kehalalan. *Jurnal Yaqzhan: Analisis Filsafat, Agama dan Kemanusiaan* 9(1): 73-82.
- Manan, A., & Syukran, A. (2023). *PRINSIP KEANJALAN FATWA MENURUT PERSPEKTIF SYARAK*. 28(3).
- Mohammad Aizat Jamaludin, Mohd Anuar Ramli & Suhaimi Ab Rahman. (2011). Ijtihad Kontemporari Dalam Pembinaan Fiqh Kepenggunaan Semasa di Malaysia. *International Conference on Creativity and Innovation for Sustainable Development 2011*,

- Universiti Islam Antarabangsa Malaysia* (January 2011): 1–15.
- Mohd Tahir, S., Izhar Ariff Mohd Kashim ii Pelajar Siwazah, M., Syariah, J., Pengajian Islam, F. & Pensyarah Kanan, I. (2017). Maqasid Syariah Dalam Makanan Moden. *International Journal of Islamic Studies* 6(1): 2289–9944. <http://myjms.mohe.gov.my/index.php/alqanahir>.
- Mohd Tahir, S. & Mohd Kashim, M.I.A. (2016). Modul Penentuan Hukum Makanan Ubah Suai Genetik (GMF) Dan Kepentingannya Kepada Umat Islam. *Jurnal Fiqh* 13(1): 89–116.
- Mudau, M. & Adebo, O.A. (2024). Three dimensional (3D)-printed foods: A review of recent advances in their ingredients, printing techniques, food printers, post-processing methods, consumer acceptance and safety. *Journal of Food Process Engineering* 47(5): 1–22.
- Muhamad Asni, M.F.A.H. & Sulong, J. (2017). Penyelarasan Fatwa Antara Negeri-Negeri: Analisis Amalan Dan Kaedah Penyeragamannya di Malaysia 9(January): 86–109.
- Rosele, M.I., Md Ariffin, M.F., Ramli, M.A. & Ismail, M.Z. 2016. Pendekatan Ijtihad Kontemporari Dalam Isu Semasa Di Malaysia. *Konsep Asas dan Prinsip Pembuatan Menurut Islam* 17(1): 51–68. <https://journal.unisza.edu.my/jimk/index.php/jimk/article/viewFile/81/68>.
- Rosele, M.I., Meerangani, K.A., Harun, M.S. & Md. Ariffin, M.F. (2021). Ijtihad Semasa Di Malaysia: Tinjauan Terhadap Konsep Dan Keperluannya (Current Ijtihad In Malaysia: A Review On Its Concept And Urgency). *UMRAN - International Journal of Islamic and Civilizational Studies* 8(3): 15–28.
- Sofian, F.M., Dalin, M.R., Madzen, M., N. Syahbana, N.A.H., Kamal Singh, S.L., Syafie, H.H.K., Shahizan Ali, M.N. & Mohd Adenan, S.F. (2023). Pembangunan Industri Halal: Kajian Perbandingan Prosedur dan Proses Pensijilan Halal dan Pengauditan serta Cabaran dihadapi oleh Malaysia dan Thailand 20(1).
- Uddin, S., Hossain, M., Sagadevan, S., Al Amin, M. & Johan, M. (2021). Halal and Kosher gelatin: Applications as well as detection approaches with challenges and prospects. *Food Bioscience*, 44, 101422. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101422>.
- BBC News. (2020). Pork Made From Plants Launched By Impossible Foods: <https://www.bbc.com/news/technology-51015435>. Diakses pada 24/6/2025
- Berita Harian. (2024). Artikel Makanan Berproses: <https://www.bharian.com.my/sihat/2024/10/1317713/makanan-berproses-bahaya-tersembunyi-di-sebalik-kemudahan>. Diakses pada 21/6/2025.
- Berita Harian. (2024). Artikel Daging Kultur Halal Jika Penuhi Syarat- MUIS: <https://www.bharian.com.my/dunia/asean/2024/02/1208478/daging-kultur-halal-jika-penuhi-syarat-muis>. Diakses pada 23/6/2025.
- Sinar Harian. (2020). Artikel Inovasi Daging Kultur. <https://www.sinarharian.com.my/article/115806/GLOBAL/Inovasi-daging-kultur>. Diakses pada 23/6/2025.
- Laman Web USIM. Daging Kultur: <https://www.usim.edu.my/ms/berita/in-our-words-ms/daging-kultur-cabaran-peluang-dan-masa-depan-dalam-industri-halal/>. Diakses pada 21/6/2025.
- Laman Web Wikipedia. Gelatin: <https://ms.wikipedia.org/wiki/Gelatin>. Diakses pada 21/6/2025.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2010). Kertas Makluman Mekanisme Penyeragaman Pensijilan Halal Malaysia Antara Majlis Agama Islam Negeri dan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
- JAKIM. (2009). Keputusan muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
- JAKIM. (2011). Hukum memakan makanan terubahsuai genetic (Genetic modified food): <http://www.e-fatwa.gov.my/fatwa-kebangsaan/hukum-memakan-makanan-terubahsuai-genetik-genetic-modified-food>
- JAKIM. (2015). Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia. *Sustainability (Switzerland)* Vol. 11, hlm. 1–14 http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI.
- JAKIM. (2017). The Recognised Foreign Halal Certification BODIES & AUTHORITIES. *Secretariat Malaysia Halal Council* (3): 1–60.
- JAKIM. (2018). Info Umum Antara Bahan Ramuan Kritis Halal Dalam Produk Kek: <https://www.islam.gov.my/ms/e-khutbah/1276-baitul-maqdis-kami-mencintaimu>. Diakses pada 25/6/2025.
- Portal Rasmi Halal Food Council USA: <https://halalfoodcouncilusa.com/how-halal-certification-in-the-usa-compares-to-other-countries/>
- Portal Rasmi JAKIM: <https://www.islam.gov.my/ms/berita/4080-jakim-menerima-kunjungan-delegasi-majelis-ulama-indonesia-provinsi-sumatera-utara>. Diakses pada 21/6/2025.
- Portal Rasmi Majlis Keselamatan Negara. 2024: <https://www.mkn.gov.my/web/ms/2024/06/26/peran-an-industri-halal/>. Diakses pada 21/6/2025.
- Portal Rasmi Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan (2018). Bayan Linnas Siri Ke-151: Tajdid Dalam Fatwa: Antara Teori Dan Praktikal: <https://muftiwp.gov.my/ms/artikel/bayan-linnas/2709-bayan-linnas-siri-ke-151-tajdid-dalam>. Diakses pada 16/11/2025.
- Portal Rasmi Jabatan Mufti Wilayah Persekutuan. (2020). Hukum Memakan Daging Babi Tiruan (Sintetik): <https://www.muftiwp.gov.my/en/artikel/irsyad-fatwa/irsyad-fatwa-umum-cat/4085-irsyad-al-fatwa-siri-ke-390-hukum-memakan-daging-babi-tiruan-sintetik>. Diakses pada 24/6/2025.

- Tim Penulis Departemen Agama, A Muin dkk., Ushul Fiqh II (Qaidah-Qaidah Istinbath dan Ijtihad) (Jakarta: Dirjen Pembinaan Kelembagaan Agama Islam Depag, 1986), h. 172.
- (Ibrahim Najaib Muhammad Iwad, Al-Qada fi al-Islam, Kaherah : Majma' al-Buhuth Al-Islamiyyah :1975 hal :10).
- Abdullah, M. A., Zakaria, Z., Buang, A. H., & Ismail, S. Z. (2021). *Journal of Shariah Law Research*, 6(February), 235–272.
- Abdullah, N. F., & Mukhtar, M. (2014). KERAGUAN PENGGUNAAN BAHAN DALAM PENGENDALIAN MAKANAN MODEN Noor. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Affendi, A. R., Yaakob, E., & Abd Halim, A. H. (2022). Peranan Eksekutif Halal Dalam Industri Makanan Halal. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 196–208. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol27no2-se.497>
- Al-azmi, M. A., Izhar, M., & Mohd, A. (2024). Penentuan Hukum Terhadap Rawatan Bersumberkan Haiwan Dua Alam dan Telurnya Menurut Perspektif Islam dan Sains. *Journal of Contemporary Islamic Law*, 9(2), 64–72. <https://doi.org/10.26475/jcil.2024.9.2.08>
- Anas, M. Y., Wan Mohd Yusof, W. C., & Mahani, M. (2010). The Concept of Halalan Tayyiba and Its Application in Products Marketing : A Case Study at Sabasun HyperRuncit Kuala Terengganu , Malaysia. *International Journal of Business and Social Science*, 1(3), 239–248.
- Azmi, M. A., & Jusoh, A. F. (2024). *Integrasi Ijtihad Jamā'ī (Kolektif) dalam Institusi-institusi Fatwa*. 9, 52–63.
- Hassan, N., Ahmad, T., Zain, N. M., & Ashaari, A. (2020). A Novel Chemometrics Method for Halal Authentication of Gelatin in Food Products. *Sains Malaysiana*, 49(9), 2083–2089. <https://doi.org/10.17576/jsm-2020-4909-06>
- JAKIM. (2015). Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- JAKIM. (2017). *Secretariat Malaysia Halal Council*, 3, 1–60.
- Manan, A., & Syukran, A. (2023).
- Mohammad Aizat Jamaludin, Mohd Anuar Ramli, & Suhaimi Ab Rahman. (2011). Ijtihad Kontemporari Dalam Pembinaan Fiqh Kepenggunaan Semasa di Malaysia. *International Conference on Creativity and Innovation for Sustainable Development 2011, Universiti Islam Antarabangsa Malaysia, January 2011*, 1–15.
- Mohd Tahir, S., Izhar Ariff Mohd Kashim ii Pelajar Siwazah, M., Syariah, J., Pengajian Islam, F., & Pensyarah Kanan, I. (2017). Maqasid Syariah Dalam Makanan Moden. *International Journal of Islamic Studies*, 6(1), 2289–9944. <http://myjms.mohe.gov.my/index.php/alqanatir>
- Mohd Tahir, S., & Mohd Kashim, M. I. A. (2016). Modul Penentuan Hukum Makanan Ubah Suai Genetik (GMF) Dan Kepentingannya Kepada Umat Islam. *Jurnal Fiqh*, 13(1), 89–116. <https://doi.org/10.22452/fiqh.vol13no1.4>
- Mudau, M., & Adebo, O. A. (2024). Three dimensional (3D)-printed foods: A review of recent advances in their ingredients, printing techniques, food printers, post-processing methods, consumer acceptance and safety. *Journal of Food Process Engineering*, 47(5), 1–22. <https://doi.org/10.1111/jfpe.14621>
- Muhamad Asni, M. F. A. H., & Sulong, J. (2017). *Penyelarasan Fatwa Antara Negeri-Negeri: Analisis Amalan Dan Kaedah Penyeragamannya di Malaysia*. 9(January), 86–109.
- Rosele, M. I., Md Ariffin, M. F., Ramli, M. A., & Ismail, M. Z. (2016). Pendekatan Ijtihad Kontemporari Dalam Isu Semasa Di Malaysia. *Konsep Asas Dan Prinsip Pembuatan Menurut Islam*, 17(1), 51–68. <https://journal.unisza.edu.my/jimk/index.php/jimk/article/viewFile/81/68>
- Rosele, M. I., Meerangani, K. A., Harun, M. S., & Md. Ariffin, M. F. (2021). Ijtihad Semasa Di Malaysia: Tinjauan Terhadap Konsep Dan Keperluannya (Current Ijtihad In Malaysia: A Review On Its Concept And Urgency). *UMRAN - International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, 8(3), 15–28. <https://doi.org/10.11113/umran2021.8n3.501>
- Sofian, F. M., Dalin, M. R., Madzen, M., N. Syahbana, N. A. H., Kamal Singh, S. L., Syafie, H. H. K., Shahizan Ali, M. N., & Mohd Adenan, S. F. (2023). *Pembangunan Industri Halal: Kajian Perbandingan Prosedur dan Proses Pensijilan Halal dan Pengauditan serta Cabaran dihadapi oleh Malaysia dan Thailand*. 20(1).
- Yusuf al-Qaradawi. 2002. Ijtihad dalam syariat Islam: Beberapa analisis tentang ijtihad semasa. Terj. Kuala Lumpur: Crescent News (KL) Sdn. Bhd

Journal of Contemporary ISLAMIC LAW

Volume: 10 Issue: 2

ISSN 2976-3916 eISSN: 0127-788X

DECEMBER 2025



Published by:
Research Centre for Sharia, Faculty of Islamic Studies,
Universiti Kebangsaan Malaysia,
43600 Bangi, Selangor, Malaysia.
www.ukm.my/jcil

eISSN 0127-788X



KANDUNGAN / CONTENTS

Hukum Memakan Hamster Menurut Pandangan Empat Mazhab <i>The Ruling on Eating Hamsters According to the Perspectives of the Four Madhhabs</i> Nur Anis Nadhira Azhar, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim & Nik Salida Suhaila Nik Saleh	1-8
Aplikasi Fatwa Kontemporari Terhadap Produk Makanan Moden <i>The Application of Contemporary Fatwas on Modern Food Products</i> Nur Aqila Mohd Zahari, Nur Ain Nabihah Nasharuddin, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim & Nik Salida Suhaila Nik Saleh	9-19
Beli Dahulu Bayar Kemudian (BNPL) Sebagai Wahana Perbelanjaan Patuh Syariah dan Beretika: Satu Tinjauan Literatur <i>Buy Now Pay Later (BNPL) as a Shariah-Compliant and Ethical Spending Mechanism: A Literature Review</i> Nurlailatul Akma Abu Bakar, Ahmad Dahlan Salleh	20-28
الزكاة كأداة استراتيجية لتحقيق التنمية المستدامة في سلطنة عُمان: نحو تكامل اقتصادي واجتماعي مع رؤية عُمان ٢٠٤٠ <i>Zakat as a Strategic Tool for Achieving Sustainable Development in the Sultanate of Oman: Towards Economic and Social Integration with Oman Vision 2040</i> Badriya Ahmed Mahmood Al Rawahi, Nurul Ilyana Muhd Adnan & Mohammad Zaini Yahaya	29-36
Implikasi Fenomena Childfree terhadap Keseimbangan Generasi: Suatu Tinjauan dari Perspektif Islam <i>Implications of the Childfree Phenomenon on Generational Balance: A Review from an Islamic Perspective</i> Maizatul Aliya Hairunnizam, Wafaa' binti Yusof	37-46
Impak Jenayah Merempit Menurut Perundangan Sivil dan Perspektif Hukum Islam <i>The Impact of Illegal Street Racing under Civil Law and the Perspective of Islamic Jurisprudence</i> Wan Nur Adlin Sofiya Wan Muhammad Azan & Wafaa' Yusof	47-61
Tahap Pengetahuan Ibu Bapa Terhadap Kesan Trend Sharenting Kepada Kanak-kanak di Lembah Klang, Malaysia <i>Level of Parents' Knowledge on The Impact of Sharenting Trend towards Children in Lembah Klang, Malaysia</i> Abdul Muaz bin Mustaffa & Nurbazla Ismail	62-70
Microcredit Berasaskan Dana Wakaf Tunai <i>Microcredit Based on Cash Waqf Funds</i> Mohammad Zaini Yahaya, Amir Fazlim Jusoh@Yusoff, Muhammad Adib Samsudin	71-82
Harmonising Shariah Principles on Debt Recovery Practices of Islamic Banks with Regulations Related to Authorised Debt Management Agency in Malaysia Uzaimah Ibrahim, Safinar Salleh, Muhammad Zuhaili Muda & Mohammad Hafiz Mohd Zaki	83-91

Inovasi dan Variasi Produk Hibah dalam Perancangan Harta Orang Islam di Malaysia <i>Innovations and Diversification of Hibah Instruments in Islamic Estate Planning in Malaysia</i> Nurul Huda Abdullah, Noor Lizza Mohamed Said & Mohd Zamro Muda	92-103
Peruntukan Undang-undang terhadap Kesalahan Persetubuhan Luar Nikah dalam Kalangan Remaja Muslim: Isu dan Cabaran <i>Legal Provisions on Unlawful Sexual Intercourse Among Muslim Adolescents: Issues and Challenges</i> Nur Aina Abdulah, Nur Al-Farhain Kamaruzaman, Mashitah Abdul Mutalib, & Nurul Ain Hazram	104-109