

**ANALISIS PEMAKAIAN PENDAPAT FIQH
MAZHAB AL-SHĀFI'Ī DALAM PANDANGAN
HUKUM HALAL HARAM ADITIF MAKANAN
DI MALAYSIA**

**Analysis on the Application of Shafi'ite Views in
Determining Rulings on Halal Additives in Malaysia**

Ridzwan Ahmad*
Tuan Sidek Tuan Muda**
Nor Fahimah Mohd Razif***

ABSTRACT

Food additives are among the important items used in the current food industry. These are substances added to food for various purposes such as preservation, giving flavor, retaining nutritional values, maintaining freshness and safety, increasing affordability and convenience and improving taste or appearance. As science and technology develop rapidly in producing different additives with multiple uses, there is a need to determine rulings on halal. Hence, this study is conducted to analyze the extent to which the Shafi'ite views are applied in the determination of halal rulings on additives in Malaysia. This study adopts a qualitative method

-
- * Senior Lecturer, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, ridzwan@um.edu.my
** Postgraduate Student, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, sidek@ump.edu.my
*** Senior Lecturer, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, norfahimah@um.edu.my

whereby data collection is taken from various written materials related to halal rulings in Malaysia, scholars' opinions and other related documents. The results of the analysis show that the Shafi'ite views greatly influenced halal rulings on additives in Malaysia. However, in certain cases, the views of other fiqh schools are also applied for the reason of maṣlahah. The domination of Shafi'ite views on halal additives in Malaysia demonstrates how local wisdom has been manifested and applied wisely by Malaysian Muslim scholars.

Keywords: *Halal, Malaysia, Food Additives, Shafi'ite, Islamic Rulings.*

PENDAHULUAN

Aditif makanan ialah apa-apa bahan yang selamat dimakan dan dimasukkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam kuantiti yang sedikit bagi apa-apa tujuan teknologi yang akan mempengaruhi ciri-ciri makanan tersebut¹. Ia mempengaruhi kualiti penyimpanan, tekstur, konsistensi, rupa, bau, rasa, kealkalian atau keasidan makanan, ataupun secara tidak langsung semasa pemprosesan, penyimpanan atau pembungkusan².

Penggunaan aditif makanan telah menjadi amalan biasa sejak ratusan tahun dahulu dengan ditambah atau dimasukkan ke dalam makanan untuk membantu mengawet, menyedapkan, mencampurkan, memekatkan atau mewarnakannya. Contoh penggunaan aditif ialah garam untuk mengawet daging dan ikan serta rempah ratus untuk menyedapkan makanan, kuning telur untuk mengadunkan air dan minyak, cuka serta gula bagi

¹ Garis Panduan Aditif Makanan yang Dibenarkan dalam Makanan di Malaysia di Bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (Peraturan 19, Peraturan-Peraturan Makanan 1985), Kementerian Kesihatan Malaysia, 1.

² "Aditif Makanan", Jabatan Kimia Malaysia, dikemaskini 23 November 2017, dicapai 1 Disember 2017, <http://www.kimia.gov.my/v3/ms/fungsi-bahagian/kesihatan-alam-sekitar/aditif-makanan.html>

mengawet buah-buahan dan membuat jeruk³. Perkembangan sains dan teknologi telah membantu mempelbagaikan penghasilan aditif makanan⁴. Penghasilan pelbagai aditif ini turut menyebabkan timbulnya keperluan penetapan halal haram aditif. Terdapat beberapa pandangan hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan yang telah diputuskan dan mempunyai kaitan dengan penetapan halal haram aditif. Sehubungan dengan itu, kajian ini dibuat untuk melihat sejauh mana pemakaian pendapat fiqh mazhab al-Shāfi‘ī yang menjadi asas pegangan masyarakat Islam di Malaysia dalam penetapan pandangan hukum tersebut. Ini akan membuktikan bagaimana kearifatan tempatan diaplikasikan secara berterusan oleh para ulama tempatan dalam mendepani isu-isu pemakanan khususnya hukum halal haram aditif makanan di Malaysia.

PELBAGAI JENIS ADITIF YANG DIBENARKAN DI MALAYSIA

Secara umum, aditif makanan terdapat dalam dua bentuk iaitu *natural* dan sintetik. Aditif *natural* ialah aditif yang diekstrak dari suatu makanan untuk diletakkan di dalam makanan yang lain pula. Sintetik pula ialah aditif yang dibuat secara sintetik⁵. Kedua-dua bentuk aditif ini dapat dibahagikan kepada beberapa bahagian mengikut fungsi masing-masing sebagaimana Jadual 1 di bawah:

³ “Aditif Makanan – Apa yang perlu anda tahu?”, Kementerian Kesihatan Malaysia, dicapai 7 Jun 2017, <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-apa-yang-perlu-anda-tahu/>.

⁴ “Overview of Food Ingredients, Additives & Colors, Nov. 2004”, U.S Food and Drug Administration (FDA), (revised 2010), dicapai 1 Julai 2017, <https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodadditivesingredients/ucm094211.htm>.

⁵ Disediakan dari bahan kimia atau dari bahan tiruan dan bukan dari sumber semula jadi.

Jadual 1: Jenis Aditif, Takrifan dan Contoh yang Dibenarkan di Malaysia⁶

Jenis Aditif	Takrifan	Contoh aditif yang dibenarkan
Bahan Pengawet ^a	Bahan pengawet digunakan untuk mengawal pertumbuhan kulat, bakteria dan yis bagi memanjangkan jangka hayat penyimpanan makanan	Asid benzoik, asid sorbik, sulphur dioksida

⁶ “Aditif Makanan – Apa yang perlu anda tahu?”, laman sesawang Kementerian Kesihatan Malaysia, dilayari pada 7 Jun 17, <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-apa-yang-perlu-anda-tahu/>

^a Pengawet (*preservative*) ialah apa-apa bahan yang apabila ditambah pada makanan boleh menyekat, merencat atau menahan proses penguraian, penapaian atau pengasidan makanan tersebut.

^b Pewarna (*colouring substance*) ialah apa-apa bahan yang apabila ditambah pada makanan boleh memberi warna pada makanan tersebut.

^c Bahan perisa (*flavouring substance*) digunakan untuk memberi dan mengekalkan rasa yang unik bagi sesuatu makanan.

^d Penambah perisa (*flavour enhancer*) digunakan untuk menambah dan memperkuatkan rasa sesuatu makanan seperti Monosodium Glutamat (MSG).

^e Antipengoksidaan (*antioxidant*) berfungsi untuk melambatkan proses pengoksidaan yang menyebabkan ketengikan dalam makanan.

^f Kondisioner makanan (*food conditioner*). Ia merangkumi pengemulsi, agen antibuih, penstabil, pemekat, kanji ubahsuai, agen penggellan, pengawal asid, enzim, pelarut dan agen antipengerakan. Lihat Food Acts 1985, Part V, perkara 19, 20, 21, 22, 23, 24 dan 25. Lihat juga “Aditif Makanan – Apa yang perlu anda tahu?”, laman sesawang Kementerian Kesihatan Malaysia, dicapai 7 Jun 17, <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-apa-yang-perlu-anda-tahu/>. Lihat juga “Aditif Makanan”, laman sesawang Jabatan Kimia Malaysia, dicapai 1 Disember 2017, <http://www.kimia.gov.my/v3/ms/fungsi-bahagian/kesihatan-alam-sekitar/aditif-makanan.html>.

Bahan pewarna ^b	Bahan pewarna digunakan untuk menjadikan makanan lebih menarik dan merangsang selera makan	Allura Red, Sunset Yellow, anthocyanin
Bahan perisa ^c	Bahan perisa digunakan untuk memberi dan mengekalkan rasa yang unik bagi sesuatu makanan	Bahan perisa ais krim (contohnya vanila, strawberi, durian dan lain-lain) Bahan perisa untuk minuman (contohnya jagung, oren, anggur dan lain-lain)
Penambah perisa ^d	Penambah perisa digunakan untuk menambah dan memperkuat rasa sesuatu makanan	Monosodium glutamat (MSG)
Antipengoksida ^e	Antipengoksidaan berfungsi untuk melambatkan proses pengoksidaan yang menyebabkan ketengikan dalam makanan	Tokoferol Asid askorbik, Butylated hydroxytoulene (BHT)

<p>Kondisioner makanan^f</p>	<p>Kondisioner makanan ditambah dalam makanan untuk memberi fungsi teknologi untuk mendapatkan makanan yang dihasratkan. Jenis-jenis kondisioner makanan yang dibenarkan adalah:</p> <p>Pengemulsi dan agen antibuih.</p> <p>Penstabil, pemekat, kanji ubahsuai dan agen penggelan.</p> <p>Pengawal asid.</p> <p>Enzim.</p> <p>Pelarut.</p> <p>Agen antipengerakan.</p>	<p>Asid fosforik, magnesium karbonat, gum xanthan, lecithin</p>
--	---	---

Aditif yang digunakan di dalam sesuatu makanan boleh diketahui melalui penggunaan kod E⁷ atau INS di hadapan dengan diikuti beberapa nombor berdasarkan penetapan di dalam International Numbering System (INS) untuk aditif makanan⁸. Jadual 2 di bawah menunjukkan kepada kod E atau INS mengikut kategori:

⁷ E bermaksud *European Community* (EU). E- Numbers ialah aditif yang dibenarkan untuk digunakan di Negara kesatuan Eropah.

⁸ *International Numbering System* ialah nombor tertentu yang digunakan untuk menunjukkan kepada jenis aditif dan fungsinya. Lihat “Class Names and The International Numbering System for Food Additives”, International Alliance of Dietary/ Food Supplement Associations (IADSA), CAC/GL 36-1989, http://www.iadsa.org/images/userfiles/International%20Numbering%20System_CAC_GL%2036-1989.pdf. Lihat juga, *Handbook of Halal Food Additives* (Kuala Lumpur: JAKIM, 2010), 1-2.

Jadual 2: Kod E / INS dan Kelas⁹

Kod E-Number/ INS	Kelas Aditif
100 – 199	Pewarna
200 – 299	Pengawet
300 – 399	Antioksidan, pengawal keasidan
400 – 499	Kondisioner makanan (pemekat, penstabil, pengemulsi)
500 – 599	Garam, regulator asid, agen penghalang kerak
600 – 699	Penambah perisa
700 – 799	Antimikrob
900 – 999	Lain-lain jujukan (Glazing agent, pemanis)
1000 – 1999	Pelbagai Aditif Makanan

Di Malaysia, kebenaran penggunaan pelbagai jenis aditif makanan di kawal oleh kementerian kesihatan melalui Akta Makanan 1983, Peraturan Makanan 1985 dan Garis Panduan Aditif Makanan yang Dibenarkan dalam Makanan di Malaysia di Bawah Peraturan – peraturan Makanan 1985, (Peraturan 19, Peraturan-Peraturan Makanan 1985). Di bawah Peraturan 19, Peraturan-peraturan Makanan (PPM) 1985, aditif makanan yang dibenarkan ditambah dalam makanan untuk jualan atau penggunaannya di Malaysia adalah seperti berikut:

- i. Aditif makanan yang dibenarkan ditambah dalam makanan mengikut ketetapan tertentu yang dinyatakan secara spesifik di bawah PPM 1985; atau
- ii. Aditif makanan yang dibenarkan ditambah adalah dalam kate-

⁹ Handbook of Halal Food Additives, 2. Lihat juga Farah Azura Khalil, “Aditif Makanan Daripada Perspektif Halal”, Kementerian Kesihatan Malaysia, 29 Jan 2014, dicapai 8 Jun 2017, <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-daripada-perspektif-halal/>.

gori makanan yang sepadan di bawah *Codex Alimentarius*¹⁰.

PELBAGAI PANDANGAN HUKUM DI MALAYSIA YANG ADA KAITAN DENGAN ADITIF MAKANAN

Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan telah memutuskan beberapa pandangan hukum yang mempunyai kaitan dengan halal haram aditif makanan sebagaimana Jadual 3 di bawah:

Jadual 3: Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan yang Ada Kaitan dengan Aditif Makanan¹¹

Bil.	Perkara /Tahun	Pandangan Hukum
1.	Alkohol sebagai penstabil minuman ringan / 1988 ^a	Kordial yang mengandungi bahan cita rasa (<i>flavour</i>) yang dimasukkan alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus (boleh) digunakan untuk tujuan minuman sekiranya: i) Alkohol itu bukan dihasilkan daripada proses pembuatan arak. ii) Kuantiti alkohol dalam citarasa (<i>flavour</i>) itu adalah sedikit iaitu tidak memabukkan.

¹⁰ *Codex Alimentarius* ialah standard, kod dan panduan makanan di peringkat antarabangsa untuk memastikan keselamatan dan kualiti makanan serta keadilan dalam pemerdagangan. Lihat “About Codex”, Codex Alimentarius Food Standards, dicapai 1 Julai 2017, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>.

¹¹ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia* (Kuala Lumpur: JAKIM, 2015), 170.

^a Lihat Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (2015) halaman 170.

^b *Ibid*, 171.

^c *Ibid.*, 172-173.

^d *Ibid*, 189.

^e *Ibid.*, 175-176.

^f v/v ialah volume/volume. 1% v/v bermaksud 1 ml/100ml.

^g *Ibid.*, 178-179. *Cochineal* ialah sejenis kumbang betina.

^h *Ibid.*, 179.

2.	Keju sebagai bahan makanan / 1990 ^b	Keju sebagai bahan makanan adalah harus sama ada enzim yang digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan keju itu diperolehi daripada tumbuhan atau kulat atau binatang yang halal dan disembelih.
3.	Hukum <i>wine vinegar</i> (cuka wain)/ 2006 ^c	Haram menggunakan cuka wain yang diproses dan dicampur dengan bahan-bahan luar. Walau bagaimanapun, sekiranya perubahan daripada cuka wain kepada cuka berlaku dengan sendirinya, maka ia adalah halal.
4.	Hukum penggunaan bulu binatang yang halal dimakan sebagai ramuan makanan/ 2010 ^d	Penggunaan vitamin D3 yang terhasil daripada bulu binatang yang halal dimakan adalah harus sama ada ia diambil semasa hidup atau selepas disembelih mengikut hukum syarak.
5.	Alkohol dalam makanan, minuman, pewangi dan ubat-ubatan/ 2011 ^e	<p>i) Setiap minuman arak adalah mengandungi alkohol. Walau bagaimanapun, bukan semua alkohol itu adalah arak. Alkohol yang diperolehi dari proses pembuatan arak hukumnya haram dan najis.</p> <p>ii) Alkohol yang diperolehi bukan melalui proses pembuatan arak hukumnya tidak najis, tetapi haram (tidak boleh) diminum dalam bentuk aslinya kerana ia adalah racun dan boleh membunuh.</p> <p>iii) Minuman ringan yang diproses/dibuat bukan dengan tujuan untuk menghasilkan arak dan mempunyai alkohol di bawah aras 1%v/v^f adalah harus diminum.</p> <p>iv) Minuman ringan yang dibuat dengan niat dan cara yang sama seperti proses membuat arak, sama ada mengandungi banyak atau sedikit alkohol atau alkoholnya disuling adalah haram diminum.</p>

		<p>v) Makanan atau minuman yang mengandung alkohol secara semula jadi seperti buah-buahan, kacang atau bijirin serta perahannya, atau alkohol yang terkandung itu terjadi secara sampingan semasa proses pembuatan makanan atau minuman adalah tidak najis dan harus (boleh) dimakan/diminum.</p> <p>vi) Makanan atau minuman yang mengandung bahan perisa atau pewarna yang mengandung alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus digunakan sekiranya alkohol itu bukan dihasilkan dari proses pembuatan arak dan kuantiti alkohol dalam produk akhir itu tidak memabukkan dan kadar alkohol tidak melebihi 0.5%.</p> <p>vii) Ubat-ubatan dan pewangi yang mengandung alkohol sebagai bahan pelarut adalah tidak najis dan diharuskan sekiranya alkohol tersebut bukan diambil melalui proses pembuatan arak.</p>
<p>6.</p>	<p>Hukum bahan pewarna <i>cochineal</i>/ 2012⁸</p>	<p>i) <i>Cochineal</i> adalah jenis serangga yang tidak membahayakan dan zat pewarna yang dihasilkan daripada <i>cochineal</i> boleh dimanfaatkan oleh manusia. Dari segi perundangan negara, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 telah menetapkan pewarna <i>carmine</i> yang diperolehi dan dihasilkan daripada <i>cochineal</i> dibenarkan berdasarkan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP).</p> <p>ii) Muzakarah juga menegaskan bahawa jumhur fuqaha' sepakat menetapkan bahawa bangkai serangga yang darahnya tidak mengalir adalah suci, dan pewarna <i>cochineal</i> adalah diperolehi daripada serangga <i>cochineal</i> yang telah mati dari kategori binatang darahnya tidak mengalir.</p>

		iii) Berdasarkan ketetapan tersebut, Muzakarah bersetuju memutuskan penggunaan bahan pewarna <i>cochineal</i> dalam makanan, minuman dan barang gunaan adalah diharuskan dan kadar penggunaan yang dibenarkan adalah mengikut ketetapan pihak Kementerian Kesihatan Malaysia selagi mana ia tidak menandatangani kemudharatan.
7.	Penghasilan monosodium glutamat (MSG) menggunakan mikro organisma terubahsuai/ 2014 ^h	Penggunaan mikro organisma terubahsuai iaitu <i>lactic acid bacteria</i> yang diperolehi daripada usus orang dewasa dalam teknologi baru penghasilan monosodium glutamat adalah dibenarkan kerana bakteria yang digunakan tersebut dikategorikan sebagai <i>mutanajjis</i> dan ianya telah melalui proses pengasingan dan penyucian yang tidak menyalahi hukum Syarak.

ANALISIS PEMAKAIAN PENDAPAT FIQH MAZHAB AL-SHĀFI‘Ī DALAM PENETAPAN PANDANGAN HUKUM HALAL HARAM ADITIF MAKANAN

Pendapat-pendapat fiqh dalam mazhab al-Shāfi‘ī adalah pendapat-pendapat Imam al-Shāfi‘ī atau ulama’ dalam kalangan Shāfi‘iyyah. Pendapat-pendapat tersebut ditetapkan berpandukan kepada metode ijtihad Imam al-Shāfi‘ī. Metode ijtihad beliau diasaskan di atas pelbagai dalil-dalil yang disepakati iaitu al-Quran, al-Sunnah, ijmak dan *qiyas* dan dalil-dalil lain seperti ‘*urf*, *istishab*, *maṣlahah*, *istiqra’* dan *tahrim al-wasa’il*.¹² Secara asasnya aditif sintetik adalah halal atas asas *istishab* bertepatan dengan kaedah fiqh *al-asl al-ibahah*¹³ (asal sesuatu adalah harus) kecuali ia memudaratkan atau semasa proses penghasilannya, terdapat

¹² Lihat pelbagai kitab usul fiqh yang ditulis oleh al-Shāfi‘iyyah seperti *al-Mustasfa Min ‘Ilm al-Usul* oleh Al-Ghazzālī, *al-Ihkām fi Uṣūl al-Ahkām* oleh al-Amidi dan *al-Bahr al-Muhit fi Uṣūl al-Fiqh* oleh al-Zarkashi.

¹³ Al-Suyūṭī, ‘Abd al-Raḥmān bin Abū Bakr, *al-Ashbah wa al-Nazā’ir* (Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1998), 1: 131.

percampuran atau sentuhan dengan bahan najis. Hukum aditif *natural* pula bergantung kepada bahan asalnya atau bahan yang dicampurkan semasa proses penghasilannya sama ada ia najis ataupun tidak. Sekiranya bahan asalnya najis atau dicampurkan dengan najis, aditif itu adalah najis atas asas nas dan *istishab* bertepatan dengan kaedah fiqh *al-asl baqa' ma kana 'ala ma kana*¹⁴ (asal sesuatu itu kekal sebagaimana keadaan sebelumnya).

Bagi pandangan-pandangan hukum yang mempunyai kaitan dengan aditif makanan sebagaimana yang telah disenaraikan pada Jadual 3 di atas, analisis pemakaian pendapat mazhab al-Shāfi'ī dalam penetapannya adalah seperti berikut:

- i) Pandangan hukum perkara 1 dan 5 berkaitan dengan penggunaan alkohol sebagai penstabil; alkohol terbahagi kepada dua iaitu alkohol yang terhasil daripada arak dan daripada bukan arak. Arak haram diminum secara *ittifaq* berdasarkan al-Quran. Walau bagaimanapun, terdapat perbezaan pendapat pada status kenajisannya. Dalam mazhab al-Shāfi'ī, arak adalah najis.¹⁵ Oleh itu, alkohol daripada arak adalah najis. Sebaliknya, alkohol yang dihasilkan bukan daripada arak tidak najis. Pada asasnya ia harus digunakan berdasarkan kepada kaedah *al-asl al-ibahah* (asal sesuatu adalah harus) selagi mana ia tidak memudaratkan. Menurut al-Zarkashi, terdapat garis panduan yang masyhur dalam mazhab al-Shāfi'ī pada penetapan halal haram perkara-perkara yang tidak disebut oleh nas iaitu *al-asl fi al-manafi' al-idhn, wa fi al-madarr al-man'*¹⁶ (asal dalam perkara yang memberi manfaat ialah keharusan dan asal dalam perkara yang mendatangkan mudarat ialah tegahan).
- ii) Pandangan hukum perkara 2 berkaitan halal haram keju; dalam pembuatan keju, antara aditif yang digunakan ialah *rennet*. Ia adalah sejenis enzim yang dihasilkan daripada perut anak

¹⁴ Al-Zuhaylī, Muhammad, *al-Qawa'id al-Fiqhiyyah wa Tatbiqatuha fi al-Madhahib al-Arba'ah* (Damshiq: Dār al-Fikr, 2006), 1: 129.

¹⁵ Al-Nawawī, Yahya bin Sharaf, *al-Majmu'* (Qāhirah: Dār al-Ḥadīth, 2010), 3: 546.

¹⁶ Al-Zarkashi, Muhammad bin Bahadur, *al-Bahr al-Muhit fi Uṣūl al-Fiqh* (Kuwait: Wazarah al-Awqaf wa Shu'un al-Islāmiyyah, 1992), 16: 12.

lembu atau kambing.¹⁷ Terdapat di dalam *rennet* enzim *renin*. Fungsinya ialah untuk membantu proses pengumpulan susu menjadi keju. Daripada proses pengumpulan susu dan pengeringannya menjadi keju, terhasil pula aditif lain yang dikenali dengan *whey*.¹⁸ Ia digunakan dalam pelbagai makanan seperti susu bayi, biskut, ramuan kek dan pelbagai minuman.¹⁹ Oleh itu, hukum halal haram *rennet* memberikan kesan kepada hukum halal haram *whey*.

Terdapat perbezaan pendapat terhadap *rennet* yang diambil daripada binatang halal yang tidak disembelih mengikut syarak. Menurut mazhab Mālikī, ia adalah najis kerana berada dalam kantung yang najis²⁰. Walau bagaimanapun, dalam mazhab Ḥanafī, Abu Hanifah berpendapat ia adalah suci dan boleh dimakan²¹. Menurut dua murid beliau pula, iaitu Abu Yusuf dan Muhammad, susu itu suci tetapi ia menjadi najis kerana terkena benda yang najis dan menjadi suci serta boleh dimakan selepas dibasuh pada bahagian luaran²². Di dalam mazhab Ḥanbalī pula, pendapat yang *zahir* menyatakannya sebagai najis kerana ia adalah cairan yang berada dalam bekas yang najis²³.

¹⁷ “What Is Rennet”, laman sesawang New England Cheese Making, dicapai 7 Julai 2017, <http://www.cheesemaking.com/store/pg/106-Rennet-FAQ.html>.

¹⁸ “Rennin” laman sesawang World of Enzymes and Probiotics, 2013, dicapai 7 Julai 17, <http://worldofenzymes.info/enzymes-introduction/rennin/>. *Whey* adalah bahagian berair daripada susu yang dikeluarkan selepas keju mengental. Lihat *Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang, Halal Haram* (Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006), 131.

¹⁹ Lihat *Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang, Halal Haram*, 131-133.

²⁰ Ibn Tahir, al-Habib, *al-Fiqh al-Maliki wa Adillatuh* (Bayrūt: Dār Ibn Hazm, 1998), 1: 33.

²¹ Al-Kasānī, ‘Ala’ al-Din Abu Bakr ibn Mas‘ud, *Bada’i’ al-Sana’i’* (Qāhirah: Dār al-Ḥadīth, 2005), 6:209.

²² *Ibid.*, 1:226.

²³ Ibn Qudamah, ‘Abd Allah bin Ahmad, *al-Mughnī* (Qāhirah: Dār al-Ḥadīth, 2004), 1:96

Terdapat juga beberapa tulisan semasa yang berpendapat ia adalah halal²⁴. Menurut mereka, *rennet* yang diambil daripada binatang yang tidak disembelih oleh syarak adalah halal. Hujah mereka hampir sama iaitu berdasarkan riwayat yang menyebut sahabat memakan keju yang dibuat oleh penduduk Iraq yang beragama Majusi ketika mereka membuka negara tersebut. Di samping itu terdapat riwayat yang menyebut Salman al-Farisi telah ditanya tentang lemak dan keju dan menjawab dengan berkata: Perkara yang halal adalah apa yang dihalalkan oleh Allah di dalam kitabNya dan yang haram ialah apa yang diharamkan oleh Allah

²⁴ Hammad, Nazih, *al-Mawad al-Muharramah wa al-Najasah* (Dimashq: Dār al-Qalam) (2004), 59-60. Al-Muslim, Šālih bin Muhammad, *Tathir al-Najasat wa al-Intifa' biha* (Riyad: Dār al-Fadilah, 2011), 219-221. Al-'Amudi, Fatimah Jamil, *al-Aḥkām al-Fiqhiyyah fi Qadaya al-Ghidha' wa al-Taghdiyah* ('Ammān: 'Imad al-Din li al-Nashr wa al-Tawzi', 2009), 105-107.

di dalam kitabNya, dan apa yang didiamkan adalah dimaafkan²⁵. Walau bagaimanapun, Ibn Qudamah ketika mengulas tentang riwayat yang mengatakan para sahabat memakan keju orang Majusi ketika memasuki Madain berpendapat bahawa terdapat ahli kitab di Madain. Orang-orang Majusi tidak menyembelih sendiri sebaliknya sembelihan binatang mereka dilakukan oleh ahli kitab. Walaupun ia adalah satu kemungkinan (*ihtimal*), tetapi ia adalah *ihtimal* yang mungkin ada dan asal sesuatu yang halal adalah kekal dan tidak gugur dengan syak.²⁶

Dalam mazhab al-Shāfi‘ī, *rennet* yang diambil daripada binatang halal yang tidak disembelih dengan sembelihan syarak adalah najis berpandukan kepada kaedah umum *maytah* yang

²⁵ Matan hadis ini adalah seperti berikut:

عَنْ سَلْمَانَ الْفَارِسِيِّ، قَالَ سَأَلَ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ السَّمْنِ وَالْجُبْنِ وَالْفِرَاءِ قَالَ: الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ.

Riwayat Ibn Majah, Kitab al-At'imah, Bab Akl al-Jubn wa al-Samn, no. hadis 3367. Lihat al-Qazwini, Muhammad bin Zayd, *Sunan Ibn Majah* (Qāhīrah: Dār Ibn al-Haitham, 2005), 4: 29. Hadis ini juga diriwayatkan oleh al-Tirmidhi, Kitab al-Libas, Bab Ma Ja'a fi Lubs al-Fira', no. hadis 1926. Menurut al-Tirmidhi, secara lebih *asah*, hadis ini berstatus *mawquf*. Lihat al-Tirmidhi, *Sunan al-Tirmidhi*, 457. Di samping itu, menurut 'Isam al-Sababati, *Isnadnya da'if* kerana terdapat perawi yang bernama Saif bin Harun. Hadis ini juga tidak menunjukkan kepada keharusan apa yang ditanya, sebaliknya ia lebih menunjukkan kepada keperluan merujuk kepada al-Quran dalam penetapan suatu hukum. Sekiranya tiada nas al-Quran menunjukkan kepada hukum perlu pula dilihat kepada hadis. Apa yang tidak disebut adalah harus sebagai kemudahan kepada manusia melainkan ia mendatangkan mudarat. Lihat Muḥammad 'Abd al-Raḥmān al-Mubārakfurī, *Tuḥfah al-Aḥwadhī*. Qāhīrah: Dār al-Ḥadīth, 2001), 5: 119-121. Menurut al-Sanadi, bukanlah yang dikehendaki oleh hadis ini untuk menerangkan hukum keharusan ketiga-ketiga perkara yang ditanya dengan diletakkan di bawah kategori *al-maskut 'anh* (perkara yang didiamkan), tetapi ia lebih kepada menerangkan garis panduan untuk mengetahui perkara yang halal dan haram secara umum. Lihat Hashiah al-Sanadi yang dicetak bersama dengan Sunan Ibn Majah yang terbitkan oleh Dār Ibn al-Haitham, 2005. Al-Qazwini, *Sunan Ibn Majah*, 4: 29.

²⁶ Ibn Qudamah, *al-Mughnī*, 1:96.

disebut oleh nas al-Quran. Ia merangkumi semua organ binatang yang tidak disembelih dengan sembelihan syarak. Oleh itu, apa sahaja yang datang dari binatang yang tidak disembelih dengan sembelihan syarak adalah najis. Menurut Imam al-Shāfi‘ī, tidak halal daripada binatang yang telah mati melainkan kulit yang telah disamak²⁷. Menurut al-Māwardī pula, keseluruhan jasad haiwan yang mati adalah najis²⁸.

- iii) Pandangan hukum perkara 3 berkaitan cuka wain; cuka wain halal sekiranya perubahan berlaku secara semula jadi. Sebaliknya ia kekal najis sekiranya perubahan berlaku melalui usaha manusia. Penetapan ini bertepatan dengan pegangan Syafieyyah bahawa perubahan cuka yang dikira merubahnya menjadi halal hendaklah berlaku secara semula jadi.²⁹
- iv) Pandangan hukum perkara 4 berkaitan dengan Vitamin D3; ia diambil daripada bulu burung. Bulu binatang yang halal dimakan adalah suci dan boleh dimakan secara ijmak sekiranya tidak memudaratkan³⁰. Walaupun begitu, dari sudut boleh dimakan ataupun tidak, ia kembali kepada membawa kebaikan atau kemudarat. Asal adalah harus tetapi sekiranya mudarat, ia ditegah.
- v) Pandangan hukum perkara 6 berkaitan aditif *carmine* atau E120; ia dihasilkan daripada sejenis kumbang yang terdapat di Mexico yang bernama *cochineal*. Ia termasuk di dalam kelompok serangga yang dikategorikan sebagai haiwan yang darahnya tidak mengalir. Dalam hal ini Imam al-Shāfi‘ī berpendapat binatang seperti ini tidak boleh dimakan³¹ dan najis menurut *qawl jadid* tetapi suci menurut *qawl qadim*³².

²⁷ Al-Māwardī, ‘Ali bin Muhammad, *al-Hāwī al-Kabīr* (Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1994, 15: 162.

²⁸ *Ibid.*, 15:162.

²⁹ Al-Nawawi, *al-Majmu’*, 3:560-561

³⁰ Al-Haitami, Ahmad bin Muhammad, *Tuhfah al-Muhtaj* (Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 2001), 1: 103.

³¹ Al-Shāfi‘ī, Muhammad bin Idris, *al-Umm* (Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 2014) 2:378.

³² Al-Māwardī, *al-Hāwī al-Kabīr*, 1:321-322.

Asas kepada tegahan memakan binatang seperti ini ialah ‘urf iaitu jijik dan tidak dimakan oleh orang Arab. Menurut Imam al-Shāfi‘ī, salah satu ukuran penentuan *tayyib* dan *khabith* ialah sama ada ia dimakan atau tidak oleh orang Arab kerana ayat al-Quran diturunkan kepada mereka secara langsung dalam bahasa mereka. Oleh itu, penetapan halal haram makanan bersesuaian dengan pengetahuan mereka tentang *tayyibat* dan *khaba’ith*³³. Al-Nawawi, al-Ramli dan al-Zuhaylī juga berpendapat *al-hasyarat* (serangga) semuanya jijik termasuklah *khanafis* (kumbang). Pengeculian hanya pada beberapa binatang sahaja seperti *dab*, *yarbu‘* dan belalang³⁴.

Apabila ditinjau kepada pendapat dalam mazhab-mazhab lain, terdapat pendapat dalam mazhab Mālikī yang mengatakan binatang seperti ini adalah suci dan halal. Antara asas pendapat mereka ialah umum firman Allah dalam surah *al-An‘am* ayat 145³⁵ yang tidak menyebut binatang dari kategori ini tidak boleh dimakan di samping hadis Nabi SAW yang menyuruh ditenggelamkan lalat yang jatuh ke dalam air atau makanan.

Dalam mazhab Ḥanafī pula, bangkai binatang yang darahnya tidak mengalir adalah tidak najis. Hujah mereka juga berdasarkan kepada hadis Nabi SAW yang menyuruh menenggelamkan lalat di samping terdapatnya kesukaran untuk menjaga air atau makanan daripada binatang seperti ini³⁶. Walaupun binatang dari kategori ini tidak najis tetapi ia tidak halal dimakan kerana termasuk di dalam *khaba’ith*³⁷.

Dalam mazhab Ḥanbalī pula, binatang dari jenis ini tidak najis sekiranya ia tidak berasal daripada najis³⁸. Walaupun tidak najis,

³³ Al-Shāfi‘ī, *al-Umm*, 2: 377-378.

³⁴ Al-Zuhaylī, Muhammad, *al-Mu‘tamad fi Fiqh al-Shafi‘i* (Dimashq: Dār al-Qalam, 2011), 2: 554. Al-Nawawi, *al-Majmu‘*, 10:25. Al-Ramli, Shams al-Dīn Muḥammad Ibn Abī al-‘Abbās Aḥmad Ibn Hamzah Ibn Shihāb al-Dīn, *Nihāyah al-Muḥtāj* (Bayrūt: Dār al-Fikr, 1984), 8: 155.

³⁵ قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٍ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

³⁶ Al-Kasānī, *Baḍā‘i‘ al-Ṣanā‘i‘*, 1: 224-225.

³⁷ *Ibid.*, 6: 187.

³⁸ Ibn Qudamah, *al-Mughnī*, 1: 70-71.

hukum memakannya adalah haram kerana termasuk di dalam kategori binatang yang *khaba'ith* dan tidak dimakan oleh orang Arab³⁹.

Apabila ditinjau kepada pemakaian hukum pewarna *carmine* yang diambil daripada kumbang *cochineal*, didapati pandangan hukum dan fatwa⁴⁰ di Malaysia memutuskannya halal. Hujah yang dikemukakan ialah persepakatan fuqaha' Ḥanafī, Mālikī dan Ḥanbalī bahawa binatang daripada jenis ini tidak najis di samping penggunaan serangga jenis ini sebagai sumber bahan pewarna tidak mendatangkan bahaya kepada manusia dan ia tidak mempunyai bahan yang memudaratkan. Walau bagaimanapun, pada pandangan penulis, pendapat tidak najis itu ialah pada bangkai binatang tersebut tetapi bukan bermakna jumhur fuqaha' berpendapat boleh dimakan kerana sebagaimana yang telah disebut sebelum ini, jumhur fuqaha' daripada mazhab al-Shāfi'ī, Ḥanafī dan Ḥanbalī mengatakan tidak boleh dimakan. Hanya mazhab Mālikī sahaja yang berpendapat ia boleh dimakan.

vi) Pandangan hukum pada perkara 7 pula berkaitan dengan perisa monosodium glutamat (msg). Hukumnya halal berdasarkan kaedah *istishab* iaitu suatu yang asalnya suci adalah kekal suci kecuali terdapat unsur percampuran dengan najis atau dibuat daripada najis atau mendatangkan kemudaratan kepada pengguna.

³⁹ *Ibid.*, 13:76.

⁴⁰ Difatwakan di beberapa negeri seperti Selangor dan Pahang. Lihat *Himpunan Keputusan Fatwa Negeri Pahang 2008-2014*, Jabatan Mufti Negeri Pahang, 2014, 48. Lihat juga "Hukum Bahan Pewarna Cochineal: Kajian Semula Kadar Piawaian Yang Ditetapkan Oleh Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia", laman sesawang Jabatan Mufti Negeri Selangor, 2013, dicapai 30 Julai 2017, <http://www.muftiselangor.gov.my/fatwa-personalisation/fatwa-tahunan/keputusan-fatwa-xwarta/2013/583-hukum-bahan-pewarna-cochineal-kajian-semula-kadar-piawaian-yang-ditetapkan-oleh-muzakarah-jawatankuasa-fatwa-majlis-kebangsaan-bagi-hal-ehwal-agama-islam-malaysia>.

Satu perkara lagi yang dapat difahami secara tidak langsung daripada penetapan pandangan hukum⁴¹ di Malaysia ialah pendekatan pemakaian kaedah *istihalah* adalah berdasarkan pandangan al-Shāfi‘īyyah. Secara zahirnya *istihalah* di sisi mazhab al-Shāfi‘ī agak rigid berbanding mazhab Ḥanafī yang dikatakan lebih relevan dengan perkembangan industri masa kini. Namun para ulama tempatan masih cenderung mempertahankan penggunaan *istihalah* mazhab al-Shāfi‘ī khususnya dalam berhadapan dengan makanan yang berisiko tinggi berasaskan kaedah ⁴²درء المفساد أولى من جلب المصالح (menolak mafsadah lebih utama dari mencapai *maṣlahah*) melalui pengamalan konsep *ihṭiyat* (berhati-hati). Sehubungan dengan itu, pelbagai jenis aditif yang asalnya bersumberkan daripada najis dan diproses untuk menghasilkan suatu bahan yang lain seperti gelatin, renin⁴³, pepsin⁴⁴ dan lain-lain adalah tidak halal.

Berdasarkan kepada analisis yang dibuat ke atas tujuh pandangan hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan yang mempunyai kaitan dengan penetapan halal haram aditif makanan di Malaysia, didapati penetapan hukum halal haramnya banyak dipengaruhi oleh pendapat fiqh dalam mazhab al-Shāfi‘ī. Selain membuktikan keunggulan mazhab al-Shāfi‘ī dalam mendepani isu-isu semasa dan tempatan, ia juga secara langsung menggambarkan bagaimana kearifan para ulama tempatan dalam menyesuaikan pandangan mazhab tersebut dengan isu-isu semasa tanpa meniadakan pandangan mazhab lain

⁴¹ Contohnya ialah seperti pandangan hukum yang diputuskan oleh Muzakarah Jawatankuasa Fatwa kali ke 6, 24 September 1984 iaitu harus penggunaan gelatin dalam ubat adalah dalam keadaan darurat. Sekiranya telah ada bahan halal yang dapat menahan ubat dari cepat rosak, maka penggunaan gelatin (yang asal dari suatu yang haram) dalam ubat tidaklah lagi diharuskan. Lihat *Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia*, 105.

⁴² Al-Ṣuyūṭī, ‘Abd al-Rahmān bin Abū Bakr, *al-Ashbah wa al-Nazā’ir*, 1: 188.

⁴³ Terdapat di dalam pasaran, gelatin dan renin yang halal, iaitu yang asal daripada sumber yang halal.

⁴⁴ Pepsin ialah sejenis aditif yang kebiasaannya diambil daripada perut babi.

apabila ianya memenuhi kehendak semasa dan setempat. Justeru dalam penetapan isu hukum penggunaan pewarna *carmine* yang diambil daripada *cochineal*, pandangan mazhab Mālikī diambil kira sebagai faktor sokongan walaupun pada asasnya dari sudut lain ianya masih tidak terkeluar dari kerangka asal yang berasaskan kepada kaedah yang diterima pakai oleh ulama al-Shāfi‘ī iaitu *al-asl fi al-manafi‘ al-idhn, wa fi al-madarr al-man‘*.

KESIMPULAN

Malaysia merupakan negara Islam yang masih menjadikan mazhab al-Shāfi‘ī sebagai panduan utama dalam memutuskan sesuatu hukum dalam kalangan rakyatnya yang beragama Islam walaupun dari sudut individu sudah terdapat kalangan tertentu yang mengamalkan mazhab selain al-Shāfi‘ī. Dalam penetapan hukum halal haram aditif makanan di Malaysia, walaupun ianya bersifat subjektif kerana melibatkan isu-isu semasa dan perkembangan teknologi terkini, peranan dan pengaruh pendapat fiqh mazhab al-Shāfi‘ī masih mendominasi pandangan fiqh mazhab lain. Pendominasian ini tidak menggambarkan pengaruh mazhab al-Shāfi‘ī berdasarkan sejarah dan latar belakang umat Melayu semata-mata tetapi ia lebih membuktikan bagaimana keunggulan mazhab tersebut dan kebijaksanaan para ulama tempatan dalam menjustifikasikan kaedah dan manhaj mazhab al-Shāfi‘ī secara berterusan sehingga mampu menepati kehendak dan keperluan semasa umat Islam di Malaysia masa kini. Mengekalkan pemakaian mazhab al-Shāfi‘ī sebagai mazhab yang dominan merupakan sebahagian dari warisan kearifan tempatan yang perlu diteruskan dan dipertahankan demi keutuhan dan penyatuan ummah di Malaysia.

RUJUKAN

- “About Codex”, Codex Alimentarius Food Standards, dicapai 1 Julai 2017, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- “Aditif Makanan – Apa yang perlu anda tahu?”, Kementerian Kesihatan Malaysia, dicapai 7 Jun 2017, <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-apa-yang-perlu-anda-tahu/>.

- “Aditif Makanan”, Jabatan Kimia Malaysia, dikemaskini 23 November 2017, dicapai 1 Disember 2017, <http://www.kimia.gov.my/v3/ms/fungsi-bahagian/kesihatan-alam-sekitar/aditif-makanan.html>.
- “Class Names and The International Numbering System for Food Additives”, International Alliance of Dietary/ Food Supplement Associations (IADSA), CAC/GL 36-1989, http://www.iadsa.org/images/userfiles/International%20Numbering%20System%20CAC_GL%2036-1989.pdf.
- “Hukum Bahan Pewarna Cochineal: Kajian Semula Kadar Piawaian Yang Ditetapkan Oleh Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia”, laman sesawang Jabatan Mufti Negeri Selangor, 2013, dicapai 30 Julai 2017, <http://www.muftiselangor.gov.my/fatwa-personalisation/fatwa-tahunan/keputusan-fatwa-xwarta/2013/583-hukum-bahan-pewarna-cochineal-kajian-semula-kadar-piawaian-yang-ditetapkan-oleh-muzakarah-jawatankuasa-fatwa-majlis-kebangsaan-bagi-hal-ehwal-agama-islam-malaysia>.
- “Overview of Food Ingredients, Additives & Colors, Nov. 2004”, U.S Food and Drug Administration (FDA), (revised 2010), dicapai 1 Julai 2017, <https://www.fda.gov/food/ingredientpackaginglabeling/foodadditivesingredients/ucm094211.htm>.
- “Rennin” laman sesawang World of Enzymes and Probiotics, 2013, dicapai 7 Julai 2017, <http://worldofenzymes.info/enzymes-introduction/rennin/>
- “What Is Rennet”, laman sesawang New England Cheese Making, dicapai 7 Julai 2017, <http://www.cheesemaking.com/store/pg/106-Rennet-FAQ.html>.
- Al-‘Amudi, Fatimah Jamil. *al-Aḥkām al-Fiqhiyyah fī Qadaya al-Ghidha’ wa al-Taghdhiyah*. ‘Ammān: ‘Imad al-Din li al-Nashr wa al-Tawzi’, 2009.
- Al-Haitami, Ahmad bin Muhammad. *Tuhfah al-Muhtaj*. Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 2001.
- Al-Kasānī, ‘Ala’ al-Din Abu Bakr ibn Mas‘ud. *Bada’i’ al-Sana’i’*. Qāhirah: Dār al-Ḥadīth, 2005.

- Al-Māwardī, ‘Ali bin Muhammad. *al-Ḥāwī al-Kabīr*. Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1994.
- Al-Muslim, Ṣālīḥ bin Muhammad. *Tathir al-Najasat wa al-Intifa‘ biha*. Riyad: Dār al-Fadilah, 2011.
- Al-Nawawi, Yahya bin Sharaf. *Al-Majmu’*. Qāhirah: Dār al-Ḥadīth, 2010.
- Al-Qazwini, Muhammad bin Zayd. *Sunan Ibn Majah*. Qāhirah: Dār Ibn al-Haitham, 2005.
- Al-Ramlī, Shams al-Dīn Muḥammad Ibn Abī al-‘Abbās Aḥmad Ibn Hamzah Ibn Shihāb al-Dīn, *Nihāyah al-Muḥtāj*. Bayrūt: Dār al-Fikr, 1984.
- Al-Shafi‘i, Muhammad bin Idris. *Al-Umm*. Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 2014.
- Al-Ṣuyūṭī, ‘Abd al-Raḥmān bin Abū Bakr. *Al-Ashbah wa al-Nazā’ir*. Bayrūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1998.
- Al-Tirmidhi, Muhammad bin ‘Isa. *Sunan al-Tirmidhi*. Qāhirah: Dār Ibn al-Haitham, t.t.
- Al-Zarkashi, Muhammad bin Bahadur. *Al-Bahr al-Muhit fi Uṣūl al-Fiqh*. Kuwait: Wazarah al-Awqaf wa Shu’un al-Islāmiyyah, 1992.
- Al-Zuhaylī, Muhammad, *al-Qawa‘id al-Fiqhiyyah wa Tatbiqatuha fi al-Madhahib al-Arba‘ah* (Dimashq: Dār al-Fikr, 2006).
- Al-Zuhaylī, Muhammad. *Al-Mu‘tamad fi Fiqh al-Shafi‘i*. Dimashq: Dār al-Qalam, 2011.
- Farah Azura Khalil, “Aditif Makanan Daripada Perspektif Halal”, Kementerian Kesihatan Malaysia, 29 Jan 2014, dicapai 8 Jun 2017, <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-daripada-perspektif-halal/>
- Food Acts 1985, Part V, perkara 19, 20, 21, 22, 23, 24 dan 25.
- Garis Panduan Aditif Makanan yang Dibenarkan dalam Makanan di Malaysia di Bawah Peraturan –Peraturan Makanan 1985, Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Hammad, Nazih. *al-Mawad al-Muharramah wa al-Najasah*. Dimashq: Dār al-Qalam, 2004.

- Handbook of Halal Food Additives. Kuala Lumpur: JAKIM, 2010. *Himpunan Keputusan Fatwa Negeri Pahang 2008-2014*. Pahang: Jabatan Mufti Negeri Pahang, 2014.
- Ibn Qudāmah, ‘Abd Allah bin Ahmad. *al-Mughnī*. Qāhīrah: Dār al-Ḥadīth, 2004.
- Ibn Tahir, al-Habib. *Al-Fiqh al-Mālikī wa Adillatuh*. Bayrūt: Dār Ibn Hazm, 1998.
- Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia*. Kuala Lumpur: JAKIM, 2015.
- Muḥammad ‘Abd al-Raḥmān al-Mubārakfurī, *Tuḥfah al-Aḥwadhī*. Qāhīrah: Dār al-Ḥadīth, 2001.
- Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang, *Halal Haram*. Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006.

