

PEWARNA MAKANAN DARI SERANGGA (COCHINEAL) MENURUT PERSPEKTIF HALAL: ANALISIS FATWA DI BEBERAPA NEGARA ASEAN

Cochineal Food Coloring from Halal Perspective: A Fatwa Analysis in Several ASEAN Countries

Mohd Mahyeddin Mohd Sallehⁱ, Nisar Mohammad Ahmadⁱⁱ & Nurrulhidayah Ahmad
Fadzillahⁱⁱⁱ

ⁱ Pensyarah Kanan, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia, 71800 Bandar
Baru Nilai, Negeri Sembilan, mahyeddin@usim.edu.my

ⁱⁱ Pensyarah Kanan, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia, 71800 Bandar
Baru Nilai, Negeri Sembilan, nisar@usim.edu.my

ⁱⁱⁱ Pensyarah, International Institute for Halal Research and Training (INHART), Level 3, KICT Building,
International Islamic University Malaysia (IIUM) 53100 Gombak, Selangor,
nurrulhidayah@iium.edu.my

Abstrak

Bahan pewarna yang digunakan dalam produk makanan dan minuman masakini bukan hanya berasal dari bahan tumbuhan atau bahan kimia, tetapi juga diperolehi dari bahan haiwan, termasuk serangga. Salah satunya ialah serangga jenis cochineal yang menghasilkan warna merah pekat dan banyak dimanfaatkan oleh industri makanan dan kosmetik. Sehubungan itu, Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia dan Majelis Ulama Indonesia telah mengeluarkan fatwa bahawa penggunaannya adalah halal. Sebaliknya, Jabatan Mufti Negara Brunei Darussalam memutuskan fatwa yang berlawanan iaitu haram. Kewujudan fatwa yang berbeza dalam aspek halal dan haram sudah pasti menimbulkan kekeliruan dalam kalangan pengguna Islam. Artikel ini bertujuan menganalisis fatwa-fatwa mengenai bahan pewarna cochineal di beberapa negara ASEAN terpilih iaitu Malaysia, Indonesia dan Brunei.

Abstract

The colourants used in today's food and beverage products are not only made from natural herbs or chemical substance, but also from animal-derived substance including insects. One of them is cochineal insect which produces red dye and it is largely consumed in the food and cosmetic industries. As such, the Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia and Majelis Ulama Indonesia have issued a fatwa on the consumption of cochineal in food as permissible (halal). However, the Mufti Department of Brunei Darussalam has issued a fatwa to the contrary i.e. not permissible (haram). The existence of conflicting fatwas in halal and haram issues may cause confusions among Muslim consumers. This article aims to analyse fatwas on cochineal-based colourants in selected ASEAN countries namely Malaysia, Indonesia and Brunei. Document-analysis will be the method for this research. The research outcome indicates that there are factors that contribute to the differing fatwas i.e. differing

Metodologi yang digunakan ialah analisis dokumen. Hasil kajian menunjukkan terdapat beberapa faktor yang membawa kepada perbezaan fatwa iaitu, i.e. kefahaman berbeza berhubung status kenajisan bangkai serangga yang darahnya tidak mengalir, penggunaan metodologi istinbat fatwa yang berbeza antara negara, dan pertimbangan masalah dan mudarat kepada pengguna. Penyelarasan fatwa boleh digerakkan di peringkat negara ASEAN menerusi pemerksaan badan halal yang dianggotai oleh empat negara iaitu Malaysia, Brunei, Indonesia dan Singapura (MABIMS).

Kata kunci: pewarna makanan, serangga, cochineal, halal, fatwa

understanding of the uncleanness status of insect carcasses whose blood does not flow, the use of different fatwa elicitation methodologies between countries, and the consideration on whether its use is good or bad for the consumers. Efforts towards standardisation of fatwa can be done at the ASEAN country levels via empowerment of halal supervisory body i.e. MABIMS, whose membership include Malaysia, Brunei, Indonesia and Singapore.

Key words: colourants, insect, cochineal, halal, fatwa

PENDAHULUAN

Islam merupakan agama yang sangat menitikberatkan aspek kehalalan sesuatu produk terutamanya dalam bab pemprosesan makanan yang pastinya memerlukan pengawasan yang sangat terperinci bermula daripada pra-pemprosesan makanan sehinggalah kepada proses pengagihan makanan kepada pengguna. Perkembangan industri pemprosesan makanan yang pesat sejajar dengan penciptaan alat-alat teknologi yang serba canggih telah menimbulkan pelbagai isu-isu terbaru yang seharusnya tidak boleh dipandang ringan dalam kalangan pengguna terutamanya pengguna yang beragama Islam. Hal ini demikian kerana, tanpa penjelasan yang kukuh status 'kehalalan' sesuatu produk boleh dipertikaikan dan boleh menyentuh sensitiviti keagamaan terutamanya apabila melibatkan hal-hal yang berkaitan pemakanan harian kerana ianya berkait rapat dengan kesihatan jasmani dan rohani seseorang Muslim.

Penggunaan aditif dalam industri pemprosesan makanan boleh diibaratkan seperti isi dan kuku untuk menunjukkan betapa peri pentingnya peranan aditif untuk ditambahkan dalam makanan yang diproses di kilang-kilang pemprosesan makanan. Ini telah mengakibatkan berlakunya perselisihan pendapat dalam kalangan ulama-ulama yang mu'tabar terhadap hukum melibatkan penggunaan aditif dalam makanan antaranya status bahan pewarna cochineal dalam industri.

Berhubung isu ini, Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwat Ugama Islam Malaysia memutuskan penggunaan bahan pewarna

cochineal dalam makanan, minuman dan barang guna adalah diharuskan (JAKIM, 2015). Begitu juga menurut fatwa Majelis Ulama Indonesia (2011), hukumnya halal. Sebaliknya, Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam (2015) menyatakan produk yang menggunakan bahan pewarna daripada serangga cochineal adalah tidak halal dimakan. Justeru, perbezaan fatwa di antara tiga negara ini akan dibincangkan dalam kajian ini. Ia dapat mengharmonikan perbezaan fatwa dan menjelaskan kekeliruan masyarakat awam terhadap isu ini.

PENGHASILAN BAHAN PEWARNA COCHINEAL

Proses penghasilan pewarna cochineal dalam industri boleh ditafsirkan sebagai satu proses yang sangat unik kerana daripada serangga yang kecil saiznya mampu menghasilkan pewarna merah yang memainkan peranan yang sangat penting kepada industri makanan, kosmetik dan farmasi. Menurut kajian yang dijalankan oleh Nor Atiqah (2013), pewarna cochineal diekstrak daripada sejenis kumbang betina yang berasal daripada Amerika Selatan dan Mexico. Ianya melibatkan proses merebus, memanggang dalam ketuhar yang panas untuk menghasilkan warna hitam yang kelabu sebelum ianya dijemur untuk proses pengeringan.

Kem Bhasin and Noelia de la Cruz (2012) telah menerangkan dengan lebih terperinci proses penghasilan pewarna cochineal dengan menggunakan dua kaedah iaitu tradisional dan kawalan. Mengikut kaedah kawalan, pengusaha menggunakan bakul kecil yang disangkut pada pokok kaktus untuk membiakkan cochineal selama tiga bulan. Manakala, kaedah tradisional pula hanya menggunakan tangan untuk mengutip cochineal yang hinggap pada pokok kaktus. Selepas proses pengumpulan dilakukan, cochineal dimasukkan ke dalam air yang panas atau dimasukkan ke dalam ketuhar yang panas sehingga ianya warnanya bertukar kepada warna gelap. Kemudian, ianya dijemurkan selama dua hingga ke tiga hari untuk memastikan ianya betul-betul kering dan bebas daripada sebarang kelembapan. Proses diteruskan dengan menggoncangkan cochineal ke dalam satu bekas untuk proses pengasingan bendasing. Lalu, cochineal tersebut ditumbuk halus sehingga menghasilkan pewarna merah yang dikenali sebagai karmin.

Malah, ada juga pengusaha memasukkan bahan-bahan lain seperti stannous klorida, asid sitrik, boraks dan gelatin untuk menyokong proses penghasilan pewarna merah ini. Pewarna merah karmin berjaya dihasilkan kerana secara semulajadinya dalam badan serangga tersebut mengandungi asid karminat yang secara amnya banyak terdapat dalam badan kumbang betina iaitu sekitar 18-20%. Oleh yang demikian, cochineal yang daripada spesies betina

telah dianggap sebagai spesies yang terbaik dalam penghasilan pewarna merah (Angel Flinn, 2010).

Penggunaan pewarna cochineal dalam pelbagai industri telah menjadikan Peru, Chile, Mexico dan Pulau Canary berlumba-lumba dalam mengusahakan industri pemprosesan pewarna merah. Pada 2005, Peru telah mengeksport 200 tan cochineal ke seluruh pelusuk dunia; manakala Pulau Canary pula berjaya menghasilkan 20 tan cochineal setiap tahun. Dari sudut kepenggunaannya, ianya telah menjadi salah satu nadi utama kepada industri makanan seperti dicampurkan dalam daging dan ikan yang telah disejuk beku, minuman ringan, yogurt, ais-krim, produk tenusu, sirap, inti filing, buah-buahan dalam tin dan sebagainya. Di samping itu, bidang farmasi juga turut menggunakan 'khidmat' pewarna cochineal sebagai ejen pewarna untuk pil dan minyak angin. Pewarna cochineal juga turut digunakan dalam bidang kosmetik terutamanya dalam industri yang menghasilkan lipstik, produk penjagaan rambut, kulit, bedak muka dan sebagainya (Angel Flinne, 2010).

HUKUM SERANGGA MENURUT SYARAK

Para sarjana hukum terdahulu telah melakukan perbincangan mengenai isu serangga dalam bab *hasyarat*. Menurut definisi oleh Imam al-Nawawi (t.th), *hasyarat* ialah kutu, serangga dan binatang kecil di bumi. Manakala menurut Zakaria al-Ansari (1997), *hasyarat* merujuk kepada binatang kecil tanah seperti kumbang, ulat, *tawus*, lalat, dan ulat-ulat yang ada di buah dan lainnya. Definisi *hasyarat* ini dilihat boleh diaplikasikan terhadap haiwan cochineal memandangkan ia adalah sejenis spesies serangga betina *Dactylopius coccus* (Borges, Tejera, Diaz, Esparza & Ibañez, 2012).

Mengenai hukum memakan serangga, Imam al-Nawawi (t.th) menegaskan hukumnya adalah haram kerana terdapat dalil yang jelas dari Al-Quran yang mengharamkan makanan yang menjijikkan (*al-khabaith*). Allah berfirman:

وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

“...dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk...” (Surah Al-A'raf [7]: 157)

Hukum haram ini merupakan pendapat yang dipegang oleh jumhur ulama mazhab seperti Imam as-Syafi'e, Imam Abu Hanifah, Imam Ahmad dan Daud al-Zahiri (Al-Nawawi, t.th). Walaubagaimanapun menurut Ibnu Qudamah (1995), terdapat juga ulama yang mengharuskan memakan serangga, antaranya seperti ialah Imam Malik, Ibnu Abu Laila dan al-Auza'i.

Meskipun serangga haram dimakan, tetapi para ulama berselisih pendapat mengenai status bangkai serangga. Ini kerana serangga termasuk dalam kategori haiwan yang darahnya tidak mengalir. Menurut al-Bakri (1997) dalam kitab *I'alah at-Talibin*, pendapat sucinya binatang yang darahnya tidak mengalir direkodkan daripada Imam Malik dan Imam Abu Hanifah, serta Imam al-Qufal dari mazhab Syafi'e juga sependapat dengan keduanya. Pendapat ini turut dinukilkan oleh Ibnu Qudamah (1968) dalam kitabnya *Al-Mughni* apabila beliau menyatakan darah binatang yang darahnya tidak mengalir seperti kutu, lalat dan sejenisnya ada dua pendapat, salah satunya mengatakan suci. Di antara ulama yang membolehkan darah kutu adalah Atha', Thawus, al-Hasan, as-Sya'bi, al-Hakim dan Habib bin Abi Tsabit, Hammad, as-Syafi'e dan Ishaq. Alasannya ialah jika darah kutu najis, maka sudah tentu air yang sedikit menjadi najis apabila ia mati di dalam air tersebut.

ANALISIS FATWA-FATWA BAHAN PEWARNA MAKANAN DARI SERANGGA (COCHINEAL) DI BEBERAPA NEGARA ASEAN

Persoalan mengenai status kehalalan bahan pewarna makanan dari serangga cochineal telah dikemukakan kepada badan-badan fatwa di negara-negara ASEAN seperti Malaysia, Indonesia dan Brunei. Justeru, perbincangan telah dilakukan di setiap negara dan keputusannya dijadikan sebagai rujukan bagi polisi makanan halal di negara berkenaan.

i. Malaysia

Fatwa di Malaysia terbahagi kepada dua kategori iaitu fatwa negeri dan kebangsaan. Ini kerana pentadbiran fatwa di Malaysia adalah berasingan antara negeri dan kebangsaan. Berdasarkan kepada fatwa daripada Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-100 yang bersidang pada 4 hingga 6 Julai 2012, perbincangan telah dibuat mengenai hukum bahan pewarna cochineal, kajian semula kadar piawaian yang ditetapkan oleh muzakarah jawatankuasa fatwa MKI. Muzakarah telah memutuskan seperti berikut:

"Setelah meneliti keterangan, hujah-hujah dan pandangan yang dikemukakan, Muzakarah berpandangan bahawa cochineal adalah jenis serangga (kumbang betina) yang tidak membahayakan dan zat pewarna yang dihasilkan daripada cochineal boleh dimanfaatkan oleh manusia. Dari segi perundangan negara, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 telah menetapkan bahawa pewarna carmine yang diperolehi dan dihasilkan daripada cochineal adalah dibenarkan berdasarkan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP).

Muzakarah juga menegaskan bahawa Jumhur Fuqaha' sepakat menetapkan bahawa bangkai serangga yang darahnya tidak mengalir adalah suci, dan pewarna cochineal adalah diperolehi daripada serangga cochineal yang telah mati di mana darahnya tidak mengalir.

Berdasarkan ketetapan tersebut, Muzakarah bersetuju memutuskan bahawa penggunaan bahan pewarna cochineal dalam makanan, minuman dan barang gunaan adalah diharuskan dan kadar penggunaan yang dibenarkan adalah mengikut ketetapan pihak Kementerian Kesihatan Malaysia selagi mana ia tidak mendatangkan kemudharatan"

(JAKIM, 2015)

Di peringkat negeri, mesyuarat Jawatankuasa Fatwa Negeri Selangor (MJKFNS) Kali 1/2013 yang bersidang pada 29 Januari 2013 bersamaan 17 Rabiul Awwal 1434H memutuskan hukum bahan pewarna cochineal seperti berikut:

Hukum menggunakan bahan pewarna cochineal dalam pemakanan adalah diharuskan.

(Jabatan Mufti Negeri Selangor, 2013)

Di samping itu, mesyuarat Jawatankuasa Perunding Hukum Syarak Negeri Pahang Kali Ke-7/2012, pada 9 Oktober 2012, telah menetapkan keputusan fatwa seperti berikut:

"Mesyuarat bersetuju memutuskan bahawa penggunaan bahan pewarna Cochineal dalam makanan, minuman dan barang gunaan adalah diharuskan dan kadar penggunaan yang dibenarkan adalah mengikut ketetapan pihak Kementerian Kesihatan Malaysia selagi mana ia tidak mendatangkan kemudharatan".

Para fuqaha ulama mazhab Hanafi, Maliki, dan Hanbali bersepakat bahawa haiwan atau binatang atau serangga yang darahnya tidak mengalir adalah bersih dan tidak najis manakala ulama mazhab Shafi'i menganggap serangga yang darahnya tidak mengalir adalah najis (bangkai)

(Jabatan Mufti Negeri Pahang, 2012)

Manakala Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan menerusi ruangan *Al-Kafi li al-Fatawi* yang disiarkan pada 3 Januari 2017, telah menjawab pertanyaan berhubung pewarna merah gincu bibir yang diperbuat daripada cochineal. Keputusannya adalah seperti di bawah:

Cochineal adalah sejenis serangga (seumpama kumbang) yang mana melalui proses-proses tertentu, daripada serangga tersebut dapat menghasilkan pewarna merah. Pewarna ini banyak digunakan di dalam industri pemakanan sebagai pewarna makanan dan juga dalam bidang kosmetik seperti pewarna bagi gincu bibir. Cochineal juga adalah serangga yang mana darahnya tidak mengalir. Di dalam fiqh, serangga jenis sebegini adalah suci. [1] Oleh itu pewarna yang diambil dari cochineal ini adalah suci.

(Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan, 2017)

Jika diperhatikan, fatwa di Malaysia lebih cenderung kepada pendapat jumhur fuqaha mazhab Hanafi, Maliki dan Hanbali yang mengkategorikan bangkai serangga yang tidak mengalir darahnya sebagai tidak najis. Pewarna cochineal dihasilkan daripada serangga cochineal yang telah mati di mana darahnya tidak mengalir, justeru harus dimanfaatkan. Bagaimanapun, menurut fatwa oleh Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan, pendapat sucinya bangkai serangga juga adalah salah satu pendapat dalam mazhab Syafi'e yang dinukilkan menerusi karya *al-Mu'tamad fi al-Fiqh al-Syafi'e*.

Selain itu, pandangan pakar sains juga dipertimbangkan dalam penghujahan fatwa di Malaysia. Cochineal dijelaskan sebagai jenis serangga (kumbang betina) yang tidak membahayakan. Menurut perundangan di Malaysia, Peraturan-Peraturan Makanan 1985 telah menetapkan bahawa pewarna carmine yang diperolehi dan dihasilkan daripada cochineal adalah dibenarkan berdasarkan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP). Ia juga perlu mematuhi kadar penggunaan yang dibenarkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Menurut Dr. Yanty Noorziana Abdul Manaf (2017) daripada Institut Penyelidikan Produk Halal Universiti Putra Malaysia, kod pewarna merah atau cochineal (E120) adalah halal untuk digunakan berdasarkan keputusan yang dibuat oleh Majlis Fatwa Kebangsaan dengan kadar kepenggunaan 0.003%- 0.006% sahaja.

ii. Indonesia

Di Indonesia, fatwa mengenai hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga cochineal telah dikeluarkan secara rasmi pada tahun 10 Ogos 2011. Antara ketentuan hukum yang diputuskan oleh Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) ialah:

Serangga cochineal yaitu serangga yang hidup di atas kaktus dan makan pada kelembaban dan nutrisi tanaman. Serangga cochineal merupakan binatang yang mempunyai banyak persamaan dengan belalang dan

darahnya tidak mengalir. Pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga Cochineal hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan.

(Majelis Ulama Indonesia, 2011)

Metodologi penetapan fatwa di Indonesia dilihat lebih sistematis dan terperinci berbanding Malaysia dan Brunei. Penghujahan fatwa mengambil kira pelbagai rujukan merangkumi nas Al-Quran, hadis-hadis, pendapat ulama mazhab, kaedah-kaedah fiqh dan pandangan pakar sains. Kesemua dalil yang digunakan dinyatakan dalam dokumen fatwa rasmi MUI.

Antara nas al-Quran yang dirujuk ialah Surah Al-Baqarah [2]: 29 (penciptaan haiwan untuk manfaat manusia), Surah Al-An'am [6]: 145 (pengharaman empat jenis makanan iaitu khinzir, bangkai, darah mengalir dan binatang tidak disembelih), dan Surah Al-A'raf [7]: 157 (pengharaman perkara *khabaith*). Pengharaman serangga juga tidak disebutkan secara jelas dalam hadis. Sebaliknya, terdapat riwayat hadis yang menyebut mengenai arahan Rasulullah SAW supaya lalat yang terjatuh dalam air minuman direndam dan selepas itu dibuang, seperti hadis Abu Hurairah. Selain itu, terdapat hadis riwayat Ibnu Umar yang menyebut mengenai kehalalalan belalang. Manakala berdasarkan hadis riwayat Ibnu Abbas, Rasulullah SAW hanya memberikan panduan umum iaitu tidak boleh melakukan perkara atau perbuatan yang mudarat. Penghujahan ini disokong dengan beberapa kaedah fiqh antaranya:

الأصل في الأشياء الإباحة، ما لم يَفْمُ دَلِيلٌ مُعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ

"Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya"

Fatwa MUI juga mengaplikasikan kaedah *qiyas* dalam penghujahan mereka apabila serangga cochineal disamakan dengan hukum belalang. Seterusnya, hukum keharusan juga disokong dengan pendapat para ulama mazhab tentang hukum haiwan yang darahnya tidak mengalir, antara lain pendapat Al-Bakri dalam karyanya *I'ana at-Thalibin*:

"Imam Malik dan Imam Abu Hanifah berpendapat sucinya binatang yang darahnya tidak mengalir. Imam al-Qufal sependapat dengan keduanya"

Begitu juga pendapat Ibnu Qudamah dalam kitab *"Al-Mughni"* menyebut bahawa:

Di antara orang yang membolehkan darah kutu adalah Atha', Thawus, al-Hasan, as-Sya'bi, al-hakim dan Habib bin Abi Tsabit, Hamad, as-Syafi'i dan Ishaq

Sepertimana Malaysia, fatwa MUI turut merujuk kepada pandangan ahli sains iaitu keterangan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika [LPPOM] MUI dalam mesyuarat komisi fatwa pada 4 Mei 2011 yang menyatakan bahawa serangga cochineal yang dijadikan bahan pembuatan pewarna makanan dan minuman tidak mengandungi bahaya.

iii. Brunei

Bagaimanapun, Jabatan Mufti Kerajaan Brunei Darussalam dalam ruangan *Irsyad Hukum* seperti disiarkan oleh laman sesawang *Pelita Brunei*, berkaitan isu bahan ramuan makanan bersumber daripada serangga, memutuskan pewarna cochineal sebagai tidak halal dimakan. Kenyataan fatwa direkodkan seperti berikut:

“Khusus mengenai bahan pewarna Cochinea iaitu sejenis serangga yang sering dijadikan bahan pewarna dalam makanan. Sungguhpun cochineal itu serangga yang tidak mengalir darahnya namun bangkainya najis dan tidak halal dimakan. Walaupun penggunaan cochineal hanyalah pada ekstrak daripada serangga tersebut yang dijadikan sebagai bahan pewarna, tetapi ia tetap dihukumkan haram kerana bahan pewarna itu merupakan bahagian daripada bangkai serangga berkenaan, sekalipun penggunaannya dalam kuantiti yang sedikit pada suatu produk. Tambahan lagi bahan pewarna dari cochineal itu jelas dapat mengubah sifat cecair yang menjadikan cecair dalam makanan itu mutanajjis atau bercampur najis. Selain itu, penggunaan bahan pewarna tersebut bukan berlaku kerana tidak dapat dielakkan, bahkan sebaliknya ia dimasukkan dengan sengahaja ke dalam produk makanan. Sebagaimana yang dijelaskan sebelum ini, bangkai dari jenis binatang yang darahnya tidak mengalir, jika ia mengubah sifat cecair atau ia dicampakkan dengan sengahaja pada cecair yang suci, maka ia akan menajiskan cecair tersebut... Berdasarkan penjelasan di atas, produk yang menggunakan bahan pewarna daripada serangga cochineal adalah tidak halal dimakan kerana produk tersebut telah tercemar dengan najis dan boleh mendatangkan kemudharatan”

(Pelita Brunei, 2015)

Antara hujah yang menjadi sandaran fatwa Brunei ialah dalil Al-Quran iaitu Surah Al-A'raf [7]: 157 mengenai pengharaman perkara *khabith* (buruk dan jijik). Serangga dianggap termasuk dalam kategori berkenaan. Selanjutnya, ia dikukuhkan dengan pendapat Imam ar-Rafi'e Rahimahullah dari mazhab

Syafi'e yang menyebut bahawa hukum asal bagi bangkai itu adalah najis berdasarkan firman Allah SWT dalam Surah al-Ma'idah [5]: 3 iaitu:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ

“Diharamkan ke atas kamu (memakan) bangkai (binatang yang mati tanpa disembelih)...”

Sebab pengharaman bangkai itu adalah kerana ia benda najis. Oleh yang demikian, semua bangkai adalah najis melainkan bangkai ikan, belalang dan mayat manusia. Selain itu, fatwa Brunei turut membezakan antara bangkai serangga yang dimasukkan secara sengaja atau tidak sengaja ke dalam makanan atau cecair. Jika salah satu sifat air berubah, maka hukum cecair dianggap najis. Ia dinyatakan seperti berikut:

“Bangkai serangga yang tidak mengalir darahnya seperti lipas, kumbang, ulat, semut, cicak, kala jengking, labah-labah, nyamuk, lebah, kutu dan lalat yang kena pada cecair atau air yang sedikit adalah dimaafkan dan tidak menajiskan cecair atau air tersebut kerana kesukaran untuk menghindarinya, melainkan jika bangkai itu merubah sifat-sifat cecair atau air yang sedikit itu, ataupun bangkai itu dicampakkan oleh seseorang dengan sengaja ke dalam cecair atau air yang sedikit itu maka ia menajiskannya. Maksud merubah sifat-sifat air itu ialah merubah warna, rasa dan bau air walaupun dengan perubahan yang sedikit. Manakala yang dimaksudkan dengan air yang sedikit ialah air yang kurang daripada dua qullah”

(Pelita Brunei, 2015)

Dalil kepada perkara ini adalah hadis yang diriwayatkan daripada Abu Hurairah Radhiallahu 'anhu, Rasulullah SAW bersabda:

“Apabila lalat jatuh ke dalam minuman seseorang daripada kamu, maka hendaklah dia selamkannya (lalat itu ke dalam minuman), kemudian hendaklah dia keluarkannya (lalat itu dari minuman). Sesungguhnya pada salah satu sayapnya itu ada membawa penyakit, dan pada sayap yang satu lagi ada penawar” (Hadits riwayat al-Bukhari)

Hadis di atas menunjukkan bahawa bangkai lalat tidak menajiskan cecair. Sekiranya ia menajiskan cecair, nescaya Rasulullah SAW tidak akan memerintahkan supaya menyelamkan lalat itu ke dalam minuman. Oleh itu, bangkai serangga selain belalang adalah haram untuk dijadikan bahan makanan termasuk bahagian-bahagian yang diambil daripada serangga tersebut seperti bahan pewarna yang diekstrak daripada serangga. Ini kerana

kesemua bahagian bangkai adalah dihukumkan najis sebagaimana yang disebutkan oleh Syeikh Zainuddin al-Malibari Rahimahullah:

“Maka bangkai adalah najis walaupun (bangkai binatang yang) tidak mengalir darahnya dan begitu juga bulunya, tulangnya dan tanduknya.”

Menariknya, fatwa Brunei disokong dengan dapatan saintifik yang berbeza dengan fatwa Indonesia dan Malaysia. Antaranya, penyelidikan dan kajian yang dijalankan oleh sekumpulan penyelidik daripada University of Michigan, Ann Arbor, Michigan, Amerika Syarikat, menunjukkan bahan pewarna daripada serangga cochineal yang dimasukkan pada gula-gula, yougurt, dan minuman buah-buahan boleh menyebabkan berbagai penyakit merbahaya. Fatwa juga turut mengambil kira cadangan pihak Parlimen British dan Eropah supaya pewarna dari serangga ini diharamkan kerana kesan mudarat pewarna tersebut. Begitu juga laporan berlakunya jangkitan pada usus yang melibatkan penggunaan cochineal serta menyebabkan kematian di Boston, Amerika Syarikat dan juga seramai 22 orang menghidap demam yang sangat serius akibat memakan produk yang menggunakan pewarna tersebut.

PERBINCANGAN DAN RUMUSAN

Berdasarkan analisis dan kajian yang dilakukan didapati bahawa faktor utama berlaku perbezaan fatwa bahan pewarna serangga cochineal ialah disebabkan pandangan yang berlainan berhubung status bangkai serangga yang darahnya tidak mengalir. Keterbukaan dalam menerima pandangan daripada mazhab-mazhab lain memberi kesan kepada penentuan hukum. Dalam hal ini, fatwa Malaysia dan Indonesia lebih cenderung kepada pendapat jumhur ulama yang mengkategorikan bangkai serangga tersebut sebagai suci. Sebaliknya fatwa Negara Brunei terikat dengan pemakaian mazhab Syafi'e dalam fatwa mereka, justeru menyatakannya najis.

Selain itu, metodologi istinbat fatwa yang berbeza antara ketiga-tiga negara telah menghasilkan hukum yang berbeza. Perbezaan metodologi ini dapat dilihat dalam penggunaan dalil-dalil sebelum sesuatu keputusan fatwa dibuat. Metodologi yang digunakan oleh Majelis Ulama Indonesia didapati lebih komprehensif dan terperinci berbanding Malaysia dan Brunei. Ini kerana banyak rujukan fiqh klasik yang digunakan oleh Komisi Fatwa MUI berbanding Malaysia dan Brunei. Fatwa Indonesia juga didapati telah mengaplikasikan kaedah *qiyas* apabila hukum serangga disamakan dengan belalang.

Selanjutnya, pertimbangan aspek manfaat dan mudarat berhubung penggunaan cochineal juga memberi kesan terhadap perbezaan fatwa. Keputusan fatwa di setiap negara dilihat telah merujuk pandangan pakar dan fakta sains. Bagaimanapun, fakta-fakta tersebut adalah tidak konsisten antara satu dengan yang lain. Sebagai contoh, bahan cochineal disifatkan sebagai tidak membahayakan kesihatan manusia dalam fatwa Malaysia dan Indonesia. Sedangkan, fatwa Brunei menyatakan ia memberi kesan buruk kepada kesihatan manusia.

KESIMPULAN

Sebagai rumusan, perbezaan fatwa dalam isu bahan cochineal hakikatnya disebabkan beberapa faktor dan memberi implikasi dari aspek persijilan halal antara negara ASEAN. Oleh itu perkara ini perlu dilihat secara serius oleh institusi, penyelidik dan pihak yang berautoriti dalam persijilan halal. Sebolehnya, perbezaan ini perlu dielakkan supaya tidak timbul persepsi negatif terhadap industri halal daripada para pengguna Muslim atau bukan Muslim. Antara solusinya ialah menyelaraskan dan memperkasakan aspek fatwa dan persijilan halal di peringkat ASEAN menerusi empat negara anggota iaitu Malaysia, Indonesia, Brunei dan Singapura yang telah bekerjasama menubuhkan dan menganggotai sebuah jawatankuasa mesyuarat yang dinamakan sebagai MABIMS. Peranan dan sumbangan MABIMS adalah memastikan kawalan seliaan ke atas semua produk dan barangan gunaan Islam dijamin halalnya melalui badan-badan pensijilan halal yang wujud di setiap empat negara tersebut.

Bagaimanapun bagi para pengguna Muslim, mereka masih bebas untuk memilih mana-mana fatwa yang diputuskan memandangkan perkara ini dianggap termasuk dalam persoalan ijtihad. Berkeras di dalam hal ini dengan mengatakan hanya satu fatwa sahaja yang betul dan wajib mengikutinya serta mengatakan fatwa negara lain tidak sah adalah pendapat yang ekstrim yang mana boleh menutup pintu-pintu serta ruang perbincangan ilmiah. Adapun para ulama yang telah berbeza pendapat di dalam permasalahan ini, mereka telahpun berijtihad dan ijtihad mereka itu bukanlah ijtihad yang kosong tanpa memerah keringat untuk memahami nas dan seharusnya mereka diberikan kredit di atas usaha yang telah dilakukan. Jika benar dan tepat ijtihadnya, maka mereka mendapat dua pahala dan jika mereka tersilap hanya mendapat satu pahala sahaja.

RUJUKAN

- Al-Ansari, Zakaria bin Muhammad. *Tahfatu al-Tullab bi Syarh MatrTahrir Tanqih al-Lubab fil Fiqh al-Imam al-Syafi'e*. Beirut: Darul Kutub al-'Ilmiyyah.
- Al-Bakri, Abu Bakr Uthman bin Muhammad Syata al-Dimyati al-Syafi'e (1997). *I'anat al-Talibin 'ala Hilli Alfaz Fathil Muin*. Darul Fikr.
- Al-Nawawi, Muhyiddin Yahya bin Syaraf (t.th). *Al-Majmu'Syarh al-Muhazzab*. Darul Fikr.
- Angel Flinn, (2010). Natural Colors – Carmine & Cochineal. Diakses pada 11 Ogos 2018 dari <http://gentleworld.org/natural-colors-carmine-cochineal/>
- Borges, M. E., Tejera, R. L., Díaz, L., Esparza, P., & Ibáñez, E. (2012). Natural dyes extraction from cochineal (*Dactylopius coccus*). New extraction methods. *Food Chemistry*, 132(4), 1855-1860.
- Ibnu Qudamah, Abdullah bin Muhammad bin Ahmad (1995). *Al-Syarh al-Kabir*. Tahqiq: Dr. Abdullah Abdul Muhsin al-Turki. Kaherah: Hajru lil Tiba'ah wa al-Nasyr wa al-Tauzi' wa al-I'lan.
- Ibnu Qudamah, Abdullah bin Muhammad bin Ahmad (1968). *Al-Mughni*. Kaherah: Maktabah Qaherah.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia [JAKIM] (2015). *Kompilasi Pandangan Hukum Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia*. Putrajaya: JAKIM.
- Pelita Brunei (2015, Julai 29). *Irsyad Hukum: Bahan ramuan makanan bersumber daripada serangga: Adakah halal dimakan?*. Diakses pada 08 Ogos 2018 dari <http://www.pelitabrunei.gov.bn/Lists/Agama/NewDisplayForm.aspx?ID=219&ContentTypeId=0x0100F6D57A3EFF61B0428F673FEADAB5CF1E>
- Jabatan Mufti Negeri Pahang (2012). *Hukum Bahan Pewarna Cochineal: Kajian Semula Kadar Piawaian Yang Ditetapkan Oleh Muzakarah Fatwa Kebangsaan 12/2012*. Diakses dari: <http://mufti.pahang.gov.my/index.php/perkhidmatan/bahagian-fatwa/keputusan-fatwa/22-keputusan-fatwa-2012/65-hukum-bahan-pewarna-cochineal-kajian-semula-kadar-piawaian-yang-ditetapkan-oleh-muzakarah-fatwa-kebangsaan-12-2012>
- Jabatan Mufti Negeri Selangor (2013). *Keputusan Mesyuarat Jawatankuasa Fatwa Negeri Selangor-Hukum Bahan Pewarna Cochineal: Kajian Semula Kadar Piawaian Yang Ditetapkan Oleh Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Agama Islam Malaysia*. Diakses dari <http://www.muftiselangor.gov.my/fatwa-personalisation/fatwa-tahunan/keputusan-fatwa-xwarta>

- Kem Bhasin & Noelia de la Cruz (2012). Here's what you need to know about the ground-up insects that Starbucks puts in your Frappuccino. Diakses pada 11 Ogos 2018 dari <https://www.businessinsider.com/how-cochineal-insects-color-your-food-and-drinks-2012-3/?IR=T>
- Majelis Ulama Indonesia [MUI] (2011). *Fatwa tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal*. Jakarta: MUI.
- Nor Atiqah binti Abdul Jamil (2013). Bahan Tambah Dalam Makanan-pewarna. Diakses pada 11 Ogos 2018 dari <https://www.scribd.com/doc/170034952/Bahan-Tambah-Dalam-Makanan-pewarna-NOR-ATIQA-H-BINTI-ABDUL-JAMIL>
- Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan (2017). Al-Kafi Li Al-Fatawi #505: Pewarna Merah Gincu Bibir Yang Diperbuat Daripada *Cochineal*. Adakah Halal?. Diakses pada 08 Ogos 2018 dari: <http://muftiwp.gov.my/en/artikel/al-kafi-li-al-fatawi/2085-al-kafi-505-pewarna-merah-gincu-bibir-yang-diperbuat-daripada-cochineal-adakah-halal>
- Susie Evidia Y. (2012). Pewarna Makanan dari Serangga, Halalkah? Diakses pada 11 Ogos 2018 dari <https://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/fatwa/12/04/08/m2511d-pewarna-makanan-dari-serangga-halalkah>
- Yanty Noorzianna Abdul Manaf, Makna kod E dalam makanan, Utusan Online, Diakses pada 11 Ogos 2018 dari <http://www.utusan.com.my/rencana/utama/makna-kod-e-dalam-makanan-1.530192>

Penafian

Pandangan yang dinyatakan dalam artikel ini adalah pandangan penulis. Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa tidak akan bertanggungjawab atas apa-apa kerugian, kerosakan atau lain-lain liabiliti yang disebabkan oleh / timbul daripada penggunaan kandungan artikel ini.