

## KONSEP HALALAN TAYIBAN (HT) DAN APLIKASINYA DALAM PROGRAM PELATIHAN DI INSTITUT PENYELIDIKAN PRODUK HALAL (IPPH), UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA (UPM)

*The Concept of Halal Tayiban (HT) And Its Application in The Training Program at Halal Product Research Institute (IPPH), Universiti Putra Malaysia (UPM)*

Setiyawan Gunardi<sup>i</sup>

<sup>i</sup> Pensyarah, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia,  
 71800 Nilai, Negeri Sembilan, [setiyawan@usim.edu.my](mailto:setiyawan@usim.edu.my)

<b>Abstrak</b>	<b>Abstract</b>
<p><i>Konsep Halalan Tayiban (HT) amat diperlukan bagi kehidupan manusia di muka bumi ini. Oleh itu, konsep HT ini perlu diaplikasikan ke mana-mana bidang bagi menjaga kehidupan dalam keadaan selamat dan sihat secara menyeluruh. Industri halal pada masa kini amat memerlukan konsep HT sama ada melalui pendekatan penyelidikan dan pengajaran yang dapat menjamin kehalalan produk yang dikeluarkan. Pelbagai strategi telahpun dicadang dan dirancang melalui program pelatihan yang berdasarkan kepada pembelajaran dan pengajaran bagi memberi pendedahan dalam konsep ini. Oleh itu, perlu kepada program pelatihan yang boleh membawa kefahaman Halalan Tayiban dengan benar. Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) Universiti Putra Malaysia (UPM) adalah sebuah institusi yang bergerak dalam bidang penyelidikan dan mempunyai perkhidmatan yang progresif dan innovatif dalam membangunkan konsep HT. Objektif kajian ini menjelaskan</i></p>	<p><i>The concept of Halalan Tayiban (HT) is very necessary for human life on this earth. Therefore, the concept of HT needs to be applied to any field to keep life in a safe and healthy state as a whole. The halal industry nowadays desperately needs the concept of HT either through research and teaching approaches that can guarantee the halal of the products produced. Various strategies have been proposed and planned through training programs based on learning and teaching to provide exposure to this concept. Therefore, it is necessary to have a training program that can bring a true understanding of HT. Halal Product Research Institute (IPPH) Universiti Putra Malaysia (UPM) is an institution that operates in the field of research and has a progressive and innovative service in developing the concept of HT. The objective of this study is to explain the concept of HT according to Shariah. Also reveals the history of the establishment of IPPH and the services and training programs offered as well as the role of the institute in the halal industry. To</i></p>

konsep HT menurut Syariah. Juga mendedahkan sejarah penubuhan IPPH dan perkhidmatan serta program pelatihan yang ditawarkan serta peranan institut dalam industri halal. Untuk mendapati hasil kajian yang diinginkan, maka kajian ini menggunakan metod kualitatif deskriptif melalui kajian kepustakaan dan kajian lapangan. Kajian kepustakaan bersumber kepada al-Quran dan a-Sunnah, serta artikel penulisan ilmiah yang berkaitan, manakala kajian lapangan pula dengan menemubual pihak IPPH dan website institut. Setelah semua data didapat, maka kajian ini mendapati bahawa IPPH UPM mempunyai peranan penting dalam usaha membangunkan industri HT di Malaysia melalui program pelatihan. Implikasi kajian ini memberi kesedaran orang ramai dan pemain industri halal yang berminat menceburi bidang HT untuk menyertai program IPPH UPM dan memahami konsep dengan benar mengikut kepiawaian syariah.

**Kata kunci:** Konsep Halalan Tayiban, program pelatihan, industri halal, IPPH UPM, penyelidikan.

find the desired study results, then this study uses descriptive qualitative methods through library studies and field studies. The literature review is sourced from the Quran and a-Sunnah, as well as related scholarly writing articles, while the field study is by interviewing the IPPH and the institute's website. After all the data is obtained, then this study found that UPM IPPH has an important role in efforts to develop the HT industry in Malaysia through training programs. The implications of this study give awareness to the public and halal industry players who are interested in venturing into the field of HT to participate in UPM's IPPH program and understand the concept correctly according to shariah standards.

**Keywords:** Halalan Tayiban concept, training program, halal industry, IPPH UPM, research.

## PENDAHULUAN

Syariah Islam amat mengambil perhatian akan halal dan haram dalam semua bidang kehidupan di muka bumi ini, kerana sesungguhnya kedua hukum ini membawa kehidupan kepada jaminan kebaikan dan keberkahan. Sesiapa yang mengambil makanan halal, maka akan menjalani kehidupan dengan penuh keberkatan Allah Taala. Manakala sesiapa yang mengambil makanan haram akan jauh daripada keberkatanNya. Oleh itu, setiap Muslim wajib mengambil sesuatu yang halal, bahkan tidak cukup dengan halal sahaja, akan tetapi *Halalan Tayiban* (Halal lagi baik). Pengambilan konsep ini tidak hanya dikhaskan pada makanan sahaja akan tetapi semua perkara yang perlu dipenuhi dalam menjalani kehidupan, seperti jual beli, perbankan, perubatan dan yang seumpama mesti mengandungi HT. Pemakanan yang halal lagi baik boleh mendatangkan manfaat dan kelebihan dari aspek kesihatan kepada tubuh badan (Setiyawan, 2018). Bahkan pengambilan HT tidak dikhlas untuk

orang Islam sahaja akan tetapi untuk semua manusia. Perkara ini menunjukkan bahawa Islam amat menjaga kebaikan kepada semua manusia tanpa memandang perbezaan agama.

Aplikasi *HT* merupakan tuntutan syarak agar ianya bukan sekadar konsep semata-mata, melainkan konsep yang diaplikasikan dalam kehidupan. Pelaksanaan bermula daripada cara hidup sihat pada setiap hari. Walau begitu, juga terdapat beberapa kalangan yang kurang memahami konsep *HT* dan bagaimana menerapkannya. Individu, masyarakat dan komuniti serta industri perlu memahami konsep *HT* dan bagaimana mengaplikasinya mengikut kehendak syarak. Ini membuktikan bahawa perlu adanya program pelatihan yang berkaitan dengan perbincangan dan pelaksanaan *HT*. Oleh kerana itu, kajian ini akan membincangkan konsep dan aplikasi *HT* melalui pendekatan program pelatihan.

Dalam usaha mengenalkan konsep *HT* lebih luas lagi yang diperlukan industri halal, maka perlu dibuat program pelatihan. Justeru itu, penubuhan Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) Universiti Putra Malaysia (UPM) memainkan peranan penting dalam memahami ilmu *HT*. Hal ini dapat dirujuk ke laman web: <https://halal.upm.edu.my/>. Terdapat banyak perkhidmatan yang ditawarkan IPPH, termasuklah program pelatihan kursus yang berhubungkait dengan *HT* dari segi Syariah dan sains. Oleh itu, perlu mengambil bahagian dalam program ini untuk mengetahui lebih dalam konsep berkaitan. Hal ini akan memberi penilaian terhadap program-program IPPH dalam mengembangkan *HT* bagi memenuhi keperluan semua pihak berkaitan. Selain itu, IPPH UPM kekal menjadi pusat penyelidikan dan pembangunan tunggal dalam urusan menentukan soal halal haram produk negara (Draman 2009). Kenyataan dalam keratan akhbar Utusan ini telah ditegas juga pada ketika itu oleh Menteri di Jabatan Menteri, Datuk Sri Dr. Ahmad Zahid Hamidi bahawa tidak akan ada mana-mana lagi pusat penyelidikan produk halal kedua dan yang baru selepas ini. Ini membawa maksud bahawa peranan institut amat penting dan sumbangannya besar dalam industri halal negara.

## **HALALAN TAYIBAN (HT) DALAM SYARIAH ISLAM**

Halal dari sudut bahasa berasal daripada kalimah Arab, iaitu '*Halla'*, '*Yahillu*', '*Hillan*', *wa-Halalan*' yang bermaksud dibenarkan atau dibolehkan oleh hukum syariah. Ia merupakan perkataan yang berlawanan maksud dengan perkataan "haram". Dr Yusuf al-Qardhawi (2007) mendefinisikan halal sebagai sesuatu yang diwajibkan, yang mengandungi ikatan aturan larangan, dan dibenarkan oleh syariah untuk melaksanakannya. Halal menurut Kamus Dewan (2005) pula bermaksud hukum membenarkan sesuatu perbuatan

dilakukan dalam Islam, diperbolehkan (tidak ditegah oleh syariah), dibenarkan, diizinkan, dan lawan kepada haram. Manakala istilah halal menurut *Kamus Pelajar* (2015) ialah “Dibenarkan melakukan sesuatu oleh undang-undang Islam, dan tidak ditegah oleh syariah, tidak haram.” *Tayiban*, juga berasal daripada Bahasa Arab, iaitu *Tayyib*, yang membawa maksud *hasan/baik*, segala sesuatu yang dirasa lazat oleh panca indera dan jiwa, segala sesuatu yang jauh daripada keburukan dan kenajisan (*Qamus* 2015; *al-Munjid* 2010). Daripada makna bahasa Arab ini disimpulkan bahawa *HT* adalah Halal lagi Baik, suatu perkara/keperluan yang boleh diambilpakai dengan kebenaran syariah dan mendatangkan kebaikan.

Menurut majoriti ulama, perkataan “Halal” ialah perkara harus yang tidak terdapat dalil daripada syarak yang mengharamkannya. Perkara halal ini dapat dilihat seperti air hujan yang turun dari langit. Dari segi zat, air tersebut halal diminum oleh sesiapa sahaja dan boleh digunakan oleh seseorang untuk apa-apa tujuan selain maksiat. Tetapi jika diletakkan oleh seseorang dengan menggunakan bekasnya sendiri, ia dikira menjadi milik orang yang meletakkannya dan dihukumkan haram kepada orang lain sekiranya mengambilnya, kerana telah menjadi hak orang yang meletakkan itu (Setiyawan, 2018).

Perkara halal dan haram disebutkan dalam firman Allah (SWT) dalam surah *Al-Baqarah* 2: 168.

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَنِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾ ١٦٨

Maksudnya:

“Wahai sekalian manusia! Makanlah daripada apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan; kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.”

Dalam hadith yang diriwayatkan oleh al-Nukman bin Basyir RA menjelaskan: Saya (al-Nukman bin Basyir) mendengar Rasulullah SAW bersabda:

الحلال بَيْنَ، والحرام بَيْنَ، وبينهما مُشبهات لا يعلمهَا كثيرون من الناس، فمن اتقى المشبهات استبرأ لِدينه وعرضيه، ومن وقع في المشبهات: كراع يرعى حول الحمى، يوشك أن يُوَاقعُ، ألا وإن لِكُلِّ ملِكٍ حَمَّى،

أَلَا إِنَّ حَمَىَ اللَّهِ فِي أُرْضِهِ مَحَارِمٌ، أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضَعَّةً: إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ، أَلَا وَهِيَ الْقُلُبُ.

Maksudnya:

Sesungguhnya perkara halal itu jelas dan perkara haram itu jelas dan perkara yang di antaranya terdapat perkara-perkara yang menimbulkan syubhah. Kebanyakan manusia tidak mengetahuinya. Sesiapa yang menjauhi perkara syubhah, sesungguhnya telah membersihkan agama dan kehormatannya. Sesiapa yang terjebak ke dalam perkara syubhah, bererti terjebak ke dalam perkara haram, tidak ubah bagaikan pengembala yang menggembala binatang di sempadan tanah orang lain, hampir-hampir terjebak ke dalamnya. Sesungguhnya setiap raja itu ada batas sempadannya. Sesungguhnya batas sempadan Allah ialah perkara-perkara yang diharamkannya. Sesungguhnya dalam jasad manusia itu terdapat seketul daging. Apabila daging itu baik, baiklah seluruh jasad dan apabila rosak, rosaklah seluruh jasad. Daging itu ialah hati. (Riwayat Bukhari no 52 dan Muslim no 1599)

Hadith ini adalah asas pembinaan hukum Islam. Rasulullah SAW membahagikan hukum kepada perkara halal yang jelas, haram yang jelas dan perkara-perkara yang menimbulkan kesamaran, iaitu perkara *syubhah* yang sewajarnya umat Islam mengambil sikap menjauhinya, demi menjaga agama dan kehormatan diri. al-Imam al-Nawawi (2003) menyatakan bahawa ulama bersepakat tentang kehebatan hadith ini dan banyak manfaat yang terdapat di dalamnya. Ia merupakan salah sebuah hadith yang menjadi tonggak utama Islam.

Dengan demikian definisi halal berdasarkan al-Quran dan hadith sangat mudah dan jelas. Segala sesuatu yang baik bagi jasad, akal dan jiwa, maka hukumnya halal. Begitu juga sebaliknya, segala sesuatu yang mendatangkan mudarat (bahaya) bagi kesihatan, badan, akal, dan jiwa, hukumnya adalah haram. Penetapan halal dan haram dalam Islam adalah terang dan jelas. Setiap butiran yang halal dan haram terkandung dalam al-Quran dan Sunnah. Justeru itu, setiap umat Islam wajib merujuk kepada para ulama yang mengusai ilmu al-Quran dan Sunnah untuk mengetahui apa-apa yang halal dan apa-apa yang haram. Lebih utama untuk melakukan rujukan tersebut ialah para pengeluar dan para peniaga kerana kesilapan mereka akan turut membabitkan orang lain dalam menggunakan produk barang atau makanan yang haram.

Halal juga didefinisikan sebagai sesuatu perkara yang diharuskan, yang gugur daripadanya ikatan haram dan syariat membenarkannya. Dalam soal pemakanan, kebanyakannya dikira halal melainkan perkara ini dinyatakan

haram secara khusus dalam al-Quran dan hadis. Manusia sama sekali tidak boleh mengharamkan yang halal, begitu juga menghalalkan yang haram. Firman Allah (SWT), surah *Al-Maidah* 5: 87

يَأَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تُحْرِمُوا طَيِّبَاتٍ مَا أَحَلَ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ  
الْمُعْتَدِينَ ٨٧

Maksudnya:

*“Wahai orang yang beriman! Jangan kamu haramkan sesuatu yang baik yang telah dihalalkan oleh Allah bagi kamu dan janganlah kamu melampaui batas, sesungguhnya Allah tidak suka kepada orang yang melampaui batas.”*

Menurut Portal Rasmi Halal Malaysia (t.th): “Makanan Orang Islam” atau makanan “Ditanggung Halal” atau “Halal” bolehlah diertikan seperti berikut:

- a) Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- b) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.
- c) Tidak disedia, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas daripada benda-benda najis mengikut hukum syarak.

Dalam masa menyedia, memproses atau menyimpan makanan, tidak boleh bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

## PERBINCANGAN

Perkataan halal biasanya diikuti serta-merta dengan *tayiban*. *Tayiban* membawa maksud kualiti yang baik, keselamatan, kebersihan, manfaat dan sihat. Menggunakan produk dan perkhidmatan yang halal adalah perintah Allah SWT dan penting dalam Islam. Allah SWT telah berulang kali menekankan penggunaan produk halal dalam al-Quran, seperti dalam surah *Al-Baqarah* 2: 168 yang disebut sebelum ini, maksudnya:

*Wahai sekalian manusia! Makanlah daripada apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan; kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.*

Anas bin Malik meriwayatkan bahwa Rasulullah SAW pernah bersabda: "Mencari yang halal adalah suatu kewajiban ke atas setiap Muslim" (Riwayat al-Bayhaqi).

Merujuk ayat dan hadith di atas, telah jelas bahawa diwajibkan bagi umat Islam untuk menggunakan produk halal sahaja. Umat Islam tidak dibenarkan makan makanan dan menggunakan barang dan perkhidmatan demi keseronokan sahaja, tetapi juga untuk menjalankan tugas, tanggungjawab dan misi yang telah diamanahkan di dunia ini.

Selain memenuhi keperluan undang-undang syariah, faktor keselamatan merupakan penyumbang yang penting dalam menentukan *tayiban*. Untuk memastikan aspek ini tidak diambil ringan, maka Malaysia mentakrifkan makanan halal melalui MS1500: 2009 - Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian, dan Penyimpanan-Garis Panduan Umum (Semakan Kedua). MS1500: 2009 menyatakan bahawa makanan halal adalah makanan dan minuman dan/atau ramuannya yang dibenarkan oleh hukum syarak dan mesti memenuhi kriteria-kriteria berikut:

- a) Tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang bukan Islam mengikut hukum syarak atau produk daripada haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak;
- b) Tidak mengandungi najis mengikut hukum syarak;
- c) Selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan;
- d) Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syarak;
- e) Tidak mengandungi mana-mana bahagian atau anggota badan manusia atau hasilan daripadanya yang tidak dibenarkan oleh hukum syarak; dan
- f) Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan, atau pengangkutan, makanan tersebut diasingkan daripada makanan yang lain yang tidak menepati keperluan dalam butiran a), b), c), d) dan e) di atas atau bahan-bahan lain yang telah disahkan sebagai najis mengikut hukum syarak.

### Sejarah Penubuhan Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH)

Penubuhan Institut Makanan Halal sebagai pusat penyelidikan halal adalah salah satu langkah proaktif UPM untuk meletakkan UPM sebagai peneraju pusat kecemerlangan pendidikan pertanian negara. Cadangan penubuhan ini telah dikemukakan kepada pihak pengurusan Universiti pada 2003 dan telah

diluluskan di dalam Mesyuarat Jawatankuasa Pengurusan Universiti ke-110 pada 26 dan 31 Mac 2003. Walaubagaimanapun, penubuhan institut ini tidak dapat dilaksanakan kerana masalah kewangan universiti pada ketika itu. Oleh yang demikian, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan telah mengambil inisiatif bagi menubuhkan Unit Makanan Halal pada bulan Jun 2003 (Portal IPPH UPM t.th.a).

Pada bulan Ogos 2004, Unit Makanan Halal dengan kerjasama Yayasan Dakwah Islamiah Malaysia (YADIM) telah menganjurkan "Bengkel Pembangunan Hab Halal Global Malaysia" bersempena dengan 1<sup>st</sup> Malaysian International Halal Showcase (MIHAS) 2004. Resolusi dari bengkel tersebut bertajuk "Cadangan Pembangunan Hab Makanan Halal Global Malaysia" telah disampaikan kepada Y.A.B. Perdana Menteri Malaysia oleh Y.Bhg. Naib Canselor UPM di perasmian MIHAS 2004 pada 16 Ogos 2004. Berikutan dengan perkembangan itu, Kementerian Pendidikan Tinggi telah meluluskan dan bersetuju agar UPM menjadi peneraju pusat pendidikan pertanian negara pada 30 Ogos 2004. Bagi menyokong usaha ini, UPM telah mencadangkan penubuhan Institut Makanan Halal dan telah mendapat kelulusan dari Kementerian Pengajian Tinggi pada 1 Jun 2005. Inisiatif ini dilaksanakan bagi membantu Malaysia merealisasikan hasrat untuk muncul sebagai hab makanan halal global (Portal IPPH UPM, t.th.a).

Berikutan perubahan dasar pentadbiran UPM, beberapa bengkel halatuju telah diadakan bagi menangani isu-isu berkaitan RMK9 serta mengukuhkan kedudukan UPM sebagai universiti penyelidikan. Bagi meningkatkan kecemerlangan penyelidikan, UPM telah mengadakan bengkel halatuju pada 25 – 27 Mei 2006 dan telah menetapkan lapan bidang tumpuan penyelidikan universiti dan Produk Halal telah diletakkan sebagai salah satu daripada bidang tumpuan tersebut.

Oleh yang demikian, pada 1 Julai 2006, setelah UPM melaksanakan perubahan dasarnya, nama Institut Makanan Halal (IMH) telah ditukar kepada Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH). Perubahan ini adalah bagi meluaskan skop penyelidikan IPPH melampaui skop makanan dan meletakkan beberapa skop penyelidikan baru iaitu barang gunaan orang Islam dan perniagaan Islam. Penubuhan Institut Penyelidikan Produk Halal adalah berperanan sebagai pusat sehenti atau 'one-stop centre' melalui pendekatan menyeluruh, seimbang dan 'multifaceted' bagi mengkaji segala aspek produk halal pada peringkat kebangsaan dan global (Portal IPPH UPM, t.th.a).

## Program Pelatihan

Menurut Portal IPPH UPM (t.th.b) telah dijelaskan bahawa IPPH menawarkan program pelatihan untuk memberi kefahaman konsep *HT* kepada sesiapa yang berminat menceburi bidang ini. Program ini meliputi ilmu teori dan praktikal agar para peserta boleh mempelajari dan melihat secara langsung kaedah yang membawa kepada halalnya sesuatu produk, terutama para pemain industri halal yang berkeinginkan meluaskan pemasaran dengan jaminan *Halalan Tayiban*. Beberapa kursus latihan telah dijalankan di IPPH antaranya ialah:

**a. Kursus penyembelihan halal**

Kursus Penyembelihan Halal adalah antara program yang mendapat sambutan hangat di IPPH. Program ini menawarkan informasi dalam bentuk teori dan latihan praktikal yang seimbang, yang membolehkan peserta mengaplikasi pengetahuan dan latihan kemahiran yang diberi dengan optimum. Dari segi amali, institut menganjurkan sesi lawatan ke tapak pemprosesan, rumah sembelihan dan juga makmal penyelidikan di bilik seminar IPPH (Teori), Rumah Penyembelihan atau Jabatan Sains Haiwan, UPM (Amali) dan Loji Penyembelihan Ayam atau Lembu (Lawatan) dalam tempoh dua hari.

**b. Kursus eksekutif halal**

Kesedaran masyarakat terhadap aspek kebersihan dan kesucian semasa membuat pemilihan untuk pembelian barang pengguna di pasaran kini semakin meningkat. Tahap kebersihan serta pensijilan halal ke atas produk juga menjadi ukuran bagi setiap barang yang ingin dibeli atau digunakan oleh pengguna terutamanya pengguna Muslim. Faktor ini menyebabkan peningkatan ke atas permintaan produk-produk berstatus halal dalam pasaran. Justeru itu, pendedahan mengenai kaedah Pensijilan Halal adalah penting kepada eksekutif halal dan usahawan untuk meningkatkan lagi pengeluaran produk berstatus *HT* yang berkualiti untuk dipasarkan.

Sejajar dengan usaha kerajaan Malaysia untuk menjadikan Malaysia sebagai Pusat Produk Halal (Halal Hub), program ini dapat memberi

pendedahan kepada para peserta tentang elemen-elemen kebersihan dan kesihatan dalam kehidupan Muslim selaras dengan prinsip HT.

Antara objektif dalam kursus ini ialah untuk meningkatkan keupayaan memahami aspek halal dan haram terutamanya asas-asas kepada syariah dan sains berkaitan isu Halal kepada para peserta. Selain itu, program ini memberikan penerangan dan penjelasan mengenai konsep HT berlandaskan syarak serta mematuhi standard MS 1500:2009 (JAKIM 2009: 3.1.1). Di samping itu, program ini mampu memupuk sikap dan nilai-nilai murni seperti mementingkan kebersihan, keselamatan makanan dan seumpamanya.

**c. Kursus kesedaran halal**

Kursus ini menawarkan kefahaman mengenai konsep HT (Halal lagi Baik) dan konsep Haram menurut perspektif Sains dan Syariah. Kursus ini juga akan memberikan gambaran secara asas mengenai Industri Halal termasuklah pasaran Halal, prospek dan asas urusniaga Islam. Selain itu, ia juga memberikan pengenalan kepada agensi-agensi berkaitan dengan Halal seperti NGO, Badan Kerajaan dan lain-lain. Langkah-langkah untuk permohonan Sijil Halal dan penguatkuasaan, dan Standard Halal juga dibincangkan di dalam kursus ini ([https://halal.upm.edu.my/services/training/halal Awareness\\_course-1036?L=bm](https://halal.upm.edu.my/services/training/halal Awareness_course-1036?L=bm)).

Pendidikan kepenggunaan halal di Malaysia sangat positif selaras dengan perkembangan Malaysia sebagai hab halal antarabangsa. Perkara ini didorong oleh tahap kesedaran yang tinggi dalam kalangan pengguna Muslim (Norizan & Syuhaida, 2019). Oleh itu, kursus ini memberikan kesedaran dalam memahami penggunaan produk halal.

**d. Bengkel Analisis Halal: Profil Asid Amino**

Bengkel ini mengfokuskan kepada penentuan profil asid amino yang terkandung di dalam gelatin dengan menggunakan *high performance liquid chromatography*. Peserta akan diberi pendedahan secara 'hands on' dan juga secara teori.

**e. Bengkel Analisis Halal: Alkohol**

Kursus ini menyasarkan untuk menambahkan pengetahuan dan kemahiran mengendalikan alat Head Space GCMS. Selain itu, ia juga dibangunkan untuk membina kefahaman mengenai tahap alkohol di dalam sampel. Kursus ini berjalan selama satu hari sahaja.

**f. Analisis Halal: Pengenalan Analisis DNA**

Kursus ini memberi pengetahuan tentang bagaimana makanan dan DNA disambungkan, apakah yang dimaksudkan dengan ujian makanan dan bagaimanakah perkaitan analisis biasanya dijalankan dalam makmal testiing DNA. Kursus ini berjalan selama satu hari.

**g. Seminar Analisis Halal: Kandungan dalam Biokosmetik**

Seminar ini menjelaskan kepada para peserta maklumat mengenai bahan-bahan terkini yang digunakan dalam pengeluaran Biokosmetik terutamanya dalam industri halal serta kaedah semasa yang digunakan dalam pengeluarannya. Seminar ini berjalan selama satu hari.

**h. Bengkel Analisis Halal: Pengenalan kepada Analisis Halal**

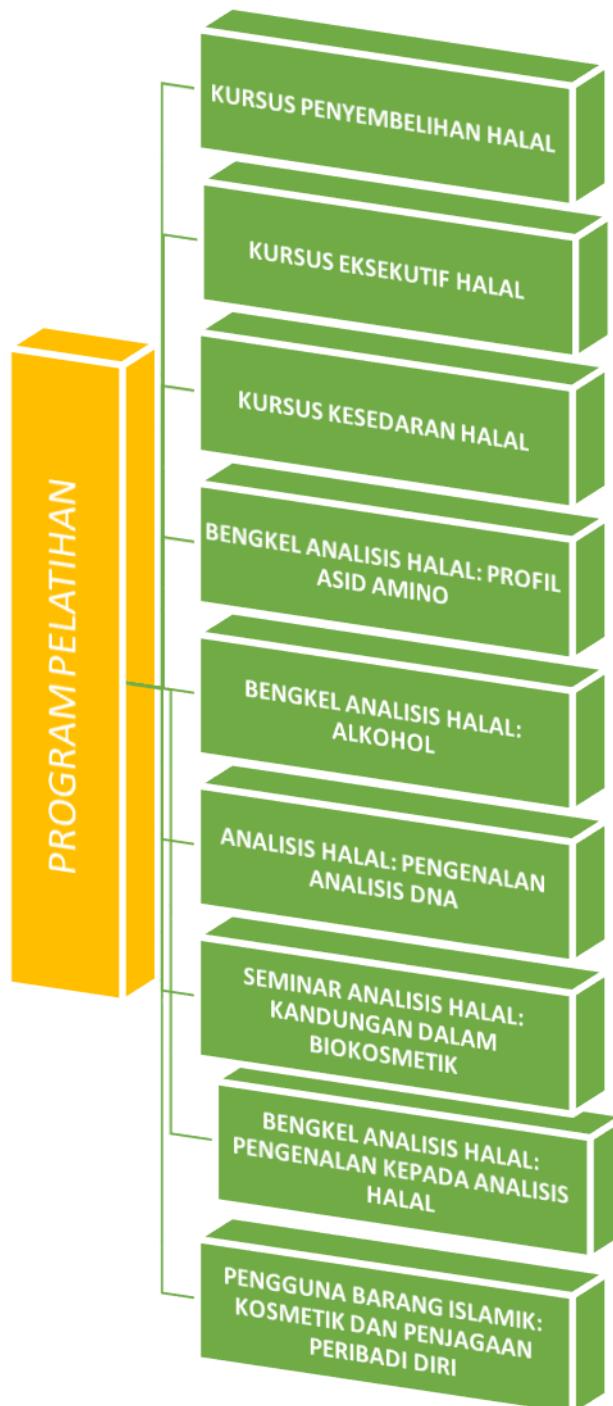
Bengkel ini memperkenalkan aplikasi analisis halal di bawah keupayaan makmal kami dan lain-lain. Bengkel ini berjalan selama dua hari.

**i. Pengguna Barang Islamik: Kosmetik dan Penjagaan Peribadi Diri**

Seminar ini menyediakan kepada para peserta maklumat mengenai hubungan antara halal dari sudut pandangan Islam dalam kosmetik yang produk penjagaan diri. Setiap peserta menghadiri seminar selama satu hari.

Ringkasan Program Pelatihan berkonsepkan kepada HT ini dapat dilihat dalam carta berikut:

### CARTA: PROGRAM PELATIHAN



## Peranan IPPH Dalam Industri Halal

IPPH telah memainkan peranan besar dalam industri halal sebagai pusat sehenti mengguna pendekatan yang pelbagai dan bersepadu dalam memajukan industri halal negara di peringkat antarabangsa. IPPH juga sebagai industri halal terlalu besar dan luas yang bukan sahaja melibatkan pasaran dalam negara tetapi peringkat antarabangsa. Pada tahun 2010 IPPH diktiraf oleh JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) dan agensi halal luar negara seperti Indonesia dan Thailand. Oleh itu IPPH berperanan membantu JAKIM dan kerajaan terutamanya Jabatan Agama Islam dibawah Pejabat Perdana Menteri Malaysia untuk memantapkan halal di Malaysia dan di mata dunia.

Di samping itu, institut ini juga berperanan untuk menyebarkan dakwah Islam dan menarik minat kepada mereka yang bukan Islam tentang kesucian dan kehalalan sesuatu produk dan juga membantu umat Muslim menghindari dari menjadi pengguna kepada produk yang meragui status kehalalannya. Malah visi IPPH sendiri adalah untuk menjunjung kesucian, keaslian dan kemurnian halal melalui penyelidikan dan perkhidmatan.

Oleh itu, adalah menjadi satu tanggungjawab untuk mendidik pengguna berkaitan produk halal dan haram kerana terdapat banyak isu yang berkaitan dengan produk pengguna Islam. Isu halal dan haram penting sehingga pelbagai penyelidikan dan pencarian kaedah baru bagi menentukan kesahihan sesuatu produk telah dijalankan. Ini juga memberikan peluang kepada orang Islam untuk berkhidmat kepada Ummah. Ini merupakan salah satu sebab wujudnya Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia (UPM). (Rodziah Atan, 2016, Temu Bual).

## KESIMPULAN

Pengambilan konsep *Halalan Tayiban* amat dituntut dalam syariah Islam, kerana ianya memberi kesan kepada kehidupan. Keseimbangan ini membawa kepada kesihatan tubuh badan dan ketenangan hati dan jiwa. Sumber hukum al-Quran dan hadith menjadi rujukan utama dalam pensyariatan *Halalan Tayiban*.

Penubuhan IPPH UPM sebagai institusi yang mengerakkan penyelidikan dan perkhidmatan memberi kesan baik kepada masyarakat dan industri halal. Program-program latihan IPPH ini boleh memberi kefahaman secara mendalam kepada sesiapa yang berminat menceburi bidang *Halalan Tayiban*.

## RUJUKAN

Al-Quran al-Karim.

al-Bukhāri, Mohd ibn Ismāil Abū Abd Allah al-Ju‘fi. (1407H/1987). *Sahih al-Bukhāri*. Ed. ke-3. Beirut: Dār Ibn Kathir al-Yamāmah.

*Al-Munjid fi al-Lughah*. (2010). Beirut: al-Matba‘ah al-Kathulikiyyah.

Al-Nawawi, Abu Zakaria Yahya ibn Sharaf. (2003). *Raudah al-Talibin*. Beirut: Dar ‘Alim al-Kutub.

Al-Qardawi, Yusuf. (2007). *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Mesir: Maktabah Publisher.

Draman, W. Rahimah. (2009). “IPPH Teras Produk Halal Negara”. *Utusan Online*.

[http://ww1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2009&dt=0114&pub=Utusan\\_Malaysia&sec=Kampus&pg=ka\\_02.htm](http://ww1.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2009&dt=0114&pub=Utusan_Malaysia&sec=Kampus&pg=ka_02.htm). [21 September 2020]

[https://halal.upm.edu.my/services/training/halal Awareness\\_course-1036?L=bm](https://halal.upm.edu.my/services/training/halal Awareness_course-1036?L=bm)

Portal PPH UPM (t.th.a).  
[https://halal.upm.edu.my/about\\_us/hpri\\_history/background\\_of\\_ipph-297?L=bm](https://halal.upm.edu.my/about_us/hpri_history/background_of_ipph-297?L=bm) [25 Februari 2021]

Portal IPPH UPM (t.th.b) <https://halal.upm.edu.my/perkhidmatan-863> [25 Februari 2021]

JAKIM. (2009). Malaysia Standard. 2009. *Halal Food-Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines (Second Revision)*. Malaysian Standard 1500:2009. Section 3.1.1.

*Kamus Dewan*. (2005). Ed. Keempat. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

*Kamus Pelajar Bahasa Malaysia*. (2015). Ed. Ke-2. Kuala Lumpur: Dewan Bahawa dan Pustaka.

Muslim, Abū Husayn ibn al-Hujjāj al-Qushayri al-Nisābūri. (t.th). *Sahih Muslim*. Beirut: Dār Ihyā' al-Turāth.

Norizan, M & Syuhaida Idha, A. R. (2019). Pendidikan Kesedaran Halal Melalui Kurikulum Pembelajaran Mata Pelajaran Pendidikan Islam Sekolah-Sekolah Di Malaysia. *Global Journal Al Thaqafah*. November, Special Issue, 133-144.

Qamus al-Lughah al-Malayuwiyyah-al-Lughah al-Arabiyyah, al-Lughah al-Arabiyyah- al-Lughah al-Malayuwiyyah (2015). Shah Alam: Oxford Fajar Sdn Bhd.

Rodziah Atan. (2016). Services Product in Connection with the Principle Ujrah Halal Product Research Institute (IPPH) UPM. Temubual, 9 December.

Setiyawan Gunardi. (2018). Halal dari Perspektif Syariah. Dlm. Mohd Sukri Hassan (Editor). *Forensik Halal Perspektif Sains, Syariah & Perniagaan*. hlm. 76-98. Bandar Baru Nilai: Penerbit USIM.

Portal Rasmi Halal Malaysia (t.th).  
<http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlcy9uZXdzOzs7Ow==&utama=panduan&ids=gp1&lang=bm> [25 Februari 2021]