

5 GLYCERIN



- Dihasilkan dari lemak atau minyak haiwan bersumberkan tumbuhan atau dari bahan petrokimia (sintetik) tapi biasanya daripada haiwan.
- Glycerin banyak digunakan dalam minuman, bahan gunaan seperti ubat gigi, syampu dan sabun.

6 ALKOHOL

- Sejenis minuman keras / arak merupakan najis.
- Kerap digunakan dalam masakan, produk ais krim, salad dressing dan beberapa jenis sos.

Keputusan Lujnah Fatwa Negeri Johor bersidang pada 27 Oktober 2011 telah membuat keputusan bahawa :

1. Setiap minuman arak adalah mengandungi alkohol. Walaubagaimanapun bukan semua alkohol itu adalah arak. Alkohol yang diperolehi dari proses pembuatan arak hukumnya **HARAM dan NAJIS**.
2. Manakala alkohol yang diperolehi bukan daripada proses pembuatan arak hukumnya **TIDAK NAJIS**, tetapi **HARAM** (tidak boleh) diminum dalam bentuk aslinya kerana ia adalah **RACUN dan BOLEH MEMBUNUH**.
3. Minuman ringan yang diproses / dibuat bukan dengan tujuan untuk menghasilkan arak dan mempunyai alkohol **di bawah** aras 1% v/v adalah **HARUS** boleh minum.
4. Manakala **minuman ringan** yang dibuat dengan niat dan cara yang sama seperti proses membuat arak samada mengandungi banyak atau sedikit alkohol disuling adalah **HARAM** diminum.
5. **Makanan atau minuman** yang mengandungi alkohol secara semulajadi seperti buah-buahan, kekacang 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.
6. **Makanan atau minuman** yang mengandungi bahan perisa atau pewarna yang mengandungi alkohol untuk tujuan penstabilan adalah **HARUS** (boleh) digunakan sekiranya alkohol itu bukan dihasilkan dari proses pembuatan arak dan kuantiti alkohol dalam produk akhir itu adalah tidak mabuk dan kadar alkohol tidak melebihi 0.5%.
7. **Ubat-ubatan dan pewangi** yang mengandungi alkohol sebagai bahan pelarut adalah **TIDAK NAJIS** dan **DIHARUSKAN** sekiranya alkohol tersebut bukan diambil melalui proses pembuatan arak.

Kandungan Alkohol dalam Makanan

Teriyaki W.J.S - **1.5% v/v**
 Carbonated Drink - **2.0% v/v**
 Clear Soy Sauce (Ajinomoto) - **3.9% v/v**
 Kikkoman Teriyaki Marinade & Sauce - **4.1% v/v**
 Gourmet Cooking (Shao Hsing Hua Tiao Chiew) - **17.6% v/v**

Kandungan Alkohol dalam Bahan Gunaan

Cough Syrup - **4.8% v/v** (Medicine)
 Mouth Wash A - **18% v/v & 35% v/v** (Personal Care Product)

Arak (Wine Beras) Yang Sering Dicampur Dalam Masakan Cina Bukan Islam



Penggunaan Arak Dalam Pembuatan Kek



JABATAN AGAMA JOHOR
UNIT PENGURUSAN HALAL, BAHAGIAN PENYELIDIKAN
 Aras 1, Blok A, Pusat Islam Iskandar Johor, Jalan Masjid Abu Bakar,
 Karung Berkunci 725, 80990 Johor Bahru, Johor.
 TEL: 07-228 2943 FAKS: 07-227 6041
 EMAIL: penyelidikanjaj@gmail.com
 Laman web: <http://www.jaj.johordt.gov.my>

TAJAAN OLEH :

RIKEVITA (MALAYSIA) SDN. BHD.
 No. 11, Jalan Bayu, Tampoi Industrial Estate,
 81200, Johor Bahru, Johor Darul Takzim
 No. Tel : 07-2381733
 No. Fax: 07-2379737
 Email: qmdept@rikevita.com.my



6 RAMUAN KRITIKAL

Dalam Makanan Yang Anda Perlu Tahu Sebagai Pengguna Islam

"Tinggalkanlah perkara meragukan kamu kepada perkara yang tidak meragukan kamu"
 (Riwayat Tirmizi & Nasai)

1 PENGEMULSI

- Digunakan untuk mencampurkan air dan minyak. Jika tidak, minyak dan air akan terasing.
- Contoh : lecithin, monoglycerides dan diglycerides

Mono dan Diglycerides

- ✓ Gabungan lemak dan glycerol : Satu (mono) atau dua (di)asid lemak.
- ✓ Secara amnya mono dan diglycerides dihasilkan daripada minyak tumbuhan, lemak lembu atau lemak babi.
- ✓ Contoh produk yang menggunakannya: Dalam Penghasilan bakeri, minuman, aiskrim, gula-gula getah, shortening, whipped toppings, majerin dan hasilan konfeksi.

2 LEMAK DAN MINYAK

- Banyak digunakan dalam makanan. Sumber : Tumbuhan dan Haiwan.
- Leleak dicampurkan ke dalam makanan seperti biskut, kek, puding krim dan lain-lain untuk meningkatkan rasa makanan di samping melembut dan melelekan makanan.
- Lemak babi, lemak lembu dan mentega merupakan agen-agen leleak. Shortening nama komersial bagi lemak dan minyak.
- Lemak babi menjadi pilihan utama kerana harganya yang murah.
- Bagi mengelak keraguan, sebaiknya mencari produk yang secara jelas menggunakan minyak sayuran dan kelapa sawit.



3 PENSTABIL

- Menghasilkan kestabilan dan tekstur pada rodok.
Contoh: Agar-agar, pudding, minuman susu bercoklat, jelly dan salad dressing.
- Contoh Penstabil : Gum, kanji, dekstrin, pectin, amilose, gelatin, karagenan.

Gelatin

- ✓ Dimanakah GELATIN digunakan?

Ramuan Makanan **62%**
Farmaseutikal & Kosmetik **42%**
Foto & Bahan Industri **24%**
IMT green bone = 45kg GELATIN



APA ITU GELATIN ?

- Gelatin adalah sejenis protein, tidak mengandungi karbohidrat dan lemak yang ditapis dari kolagen semulajadi daripada tisu haiwan.
- Gelatin diperbuat daripada kulit khinzir, lembu dan ikan, bahagian (splits) lembu dan tulang khinzir, lembu dan ayam.

Pengeluaran Gelatin Dunia 2004 (metric/ton)

Kulit Khinzir	124,400
Kulit Lembu	84,400
Tulang	79,200
Ikan	3,000
Jumlah =	291,000

Aplikasi Gelatin

Ramuan Makanan

Fungsi sebagai pemekat, penstabil, mengeraskan dll.

Farmaseutikal & Kosmetik

Agen pembentukan dan salutan tablet & pil, asas vaksin dan juga span pembedahan, bahan campuran losyen, krim dan produk kosmetik.

Fotografi

Gel sokongan untuk salutan negative filem.

Industri

Percetakan, Industri kertas, mancis & kayu, plastik & getah, bahan bina.

Alatan Yang Mengandungi Gelatin

X-ray	Bone China	Food Ingredient
Matches	Jelly	Canned Meat
Photo Paper	Gummy	Sausage
Film Glue	Mashmallow	Aspic
Sand Paper	Nought	Soft Capsules
PVC	Bakery Product	Hard Capsules
Paper Product	Desserts	Supplements
Wood Product	Cake	Cosmetics
Bleaching Agent	Candies	Toothpaste
	Ice Cream	Shampoo
	Yogurt	Diet Suppressor
	Margarine	
	Beverages	

Bahan Pengganti Bagi Gelatin

- ✓ Agar
- ✓ Pectin
- ✓ Carragenan
- ✓ Xanthan gum
- ✓ Modified corn starch
- ✓ Cellulose gum



Makanan dan produk lain yang mungkin mengandungi gelatin.

- Gula-gula getah
- Toffee
- Jeli
- Pencuci mulut segera
- Jem, marmalade dan sapuan lain
- Ikan dan udang
- Produk penjagaan rambut
- Jenis- jenis konfeksi
- Jus buah
- Dadih buah
- Dadih buah
- Minuman susu masam
- Aiskrim
- Keju / mentega/ marjerin rendah lemak
- Produk penjagaan kulit



4 ENZIM

- Enzim adalah sejenis protein yang terdapat dalam setiap organisma hidup. Ia membantu mempercepatkan kadar sesuatu tindakbalas biokimia.
- Enzim banyak diguna dalam industri makanan contohnya proses pembuatan keju menggunakan enzim rennin, diekstrak daripada perut anak lembu. (rennet).
- Enzim boleh diperolehi daripada haiwan, tumbuhan, bakteria, kulat dan yis.
- **Sumber enzim haiwan** (Lipase, Rennet, Trypsin Catalase)
– mungkin mengandungi antibiotic dan steroid yang dapat memberi kesan buruk terhadap kesihatan.
- **Sumber enzim tumbuhan**
(a-amylase, Bromelain, Papain)
- **Sumber enzim bakteria**
(Protease, Penicilin, Glucose isomerase)

Aplikasi Enzim

Pemprosesan Makanan

Amylase, Protease, Lipase, Selulase, Zimase, Renin, Papain, Trypsin.

Industri Pembuatan Bir

Amylase, Glucanase, Betaglucanase, Arabinoxylase.

Jus Buah-Buahan

Cellulase, Pectinase

Industri Tenusu

Rennin / renet (Kimo sin) contoh dalam pembuatan keju. Lipase, Lactase, Papain.

Industri Kertas

Amylase, Xylanase, Cellulases, Ligninases.

Industri Biofuel

Cellulase

Produk Hasilan

- ✓ Aiskrim , yogurt, produk jeli, minuman susu, coklat, gula-gula dll.

