

ISTILAH **BABI** DALAM INDUSTRI

02 SWINE
* Istilah keseluruhan species babi

04 HOG
* Babi dewasa

06 BOAR
* babi liar

08 HAM
* Daging di bahagian peha

10 SOW
* Babi betina dewasa

01 PORK
* Daging babi dalam masakan

03 LARD
* Lemak babi digunakan dalam produk minyak dan sabun

05 SOW MILK
* Susu babi

07 BACON
* Daging yang disalai

09 PIG
* Seekor babi muda

11 PORCINE
* Tulang yang diproses digunakan dalam bidang perubatan

PASTIKAN PRODUK ANDA MEMPUNYAI LOGO HALAL MALAYSIA YANG SAHI

PRODUK

ISU BERBANGKIT

- | | |
|---|---|
| 1 Produk berasaskan daging (ayam, daging, sosej, burger & nugget) | ✓ Sembelihan tidak mengikut syarak. |
| 2 Tenuku @ hasilan tenuku (keju) | ✓ Penggunaan enzim & kalsium bersumberkan haiwan |
| 3 Jelly (agar-agar marshmallow, soft candies), minuman, Jus buah-buahan | ✓ Penggunaan gelatin bersumberkan haiwan |
| 4 Roti dan kek | ✓ Lemak bersumberkan haiwan Penggunaan bulu haiwan (berus) Menggunakan bread improver (L-cysteine) daripada rambut manusia untuk mencantikkan tekstur kek / roti. |
| 5 Kicap dan Sos | ✓ Penggunaan alkohol sebagai bahan penstabil |
| 6 Cuka (wine vinegar, rice vinegar) | ✓ Guka yang terhasil melalui pembuatan arak. |
| 7 Marjerin, butter & shortening | ✓ Lemak dan pengemulsi (emulsifier) bersumberkan haiwan |
| 8 Askrim | ✓ Pengemulsi (emulsifier) |
| 9 Tepung berprotein tinggi | ✓ Bulu haiwan atau rambut manusia (L-cysteine) sebagai sumber protein. |
| 10 Serbuk kopi | ✓ Kopi pracampuran mengandungi lemak haiwan (seperti butter) yang ditambah sebagai ramuan semasa pemprosesan. |
| 11 Minyak masak | ✓ Minyak kitar semula dari kedai-kedai makan (terutamanya kedai makan orang bukan Islam) |
| 12 Fishbal | ✓ MPenggunaan plasma darah dan DNA babi untuk produk lebih berkualiti |
| 13 Mi Kuning | ✓ Penggunaan asid borik yang bahaya untuk kesihatan |
| 14 Shampoo, sabun, ubat gigi, losyen dan pencuci muka | ✓ Glycerin yang dihasilkan daripada lemak haiwan. |
| 15 Berus (make-up, berus biskut, berus gigi, berus cat) | ✓ Penggunaan bulu babi |
| 16 Ubat-ubatan berasaskan kapsul | ✓ Penggunaan gelatin berasaskan haiwan |
| 17 Pinggan mangkuk / water filter | ✓ Penggunaan serbuk tulang haiwan sebagai bahan pengilat / penapis |



Jadilah Pengguna yang Bijak, dapatkan Produk yang mempamerkan logo halal Malaysia! Sila layari www.halal.gov.my untuk keterangan lanjut.



Senario Industri Halal Hari Ini

KOMPONEN INDUSTRI HALAL



TAJAAN OLEH :



YEO HIAP SENG (MALAYSIA) BERHAD
No.7, Jalan Tandang, 46050 Petaling Jaya, Selangor.
TEL: 03-77873706 FAKS: 03-77843752
EMAIL: razanamatsaad@yeos.com

**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: 07-2282943 FAKS: 07-2276041
EMAIL: penyelidikanjaj@gmail.com
Laman web: <http://www.jaj.johordt.gov.my>

Firman Allah dalam Surah Al-Baqarah Ayat 168:

"Wahai sekalian manusia! Makanlah dari 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."

Firman Allah dalam Surah Al-Baqarah Ayat 172:

"Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah kami berikan kepada kamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya beribadat kepadaNya".

REALITI PRODUK / MAKANAN MASA KINI

- Bahan ramuan yang digunakan tidak pasti sumbernya.
- Kemasukan produk import yang tidak dikenalpasti sumbernya dan tidak diiktiraf halal.
- Penggunaan Perbahasaan Halal yang mengelirukan pengguna.
- Pengendalian makanan yang kurang sempurna dari segi penggunaan peralatan, pekerja yang mengendalikan dan tempat pemprosesan yang tidak terkawal.
- Perkembangan teknologi terkini – penggunaan bahan aditif makanan (bahan tambah) yang digunakan secara meluas.



- 1 Produk / makanan dapat dipasarkan **secara meluas**.
- 2 Produk / makanan adalah **berkualiti**.
- 3 Produk / makanan **terjamin & selamat** digunakan / dimakan.
- 4 Pengguna yakin tentang produk / makanan / hidangan adalah **bersih dan suci**.
- 5 Pengusaha dapat **bersaing & menonjolkan** produk / makanan yang dikeluarkan.



ALKOHOL Dalam Makanan Dan Minuman

RUM

- Hasil pemeraman tebu digunakan untuk proses pembuatan kek dan minuman plus vodka

WISKI

- Hasil pemeraman bijirin: gandum, bari dan jagung digunakan untuk penambah perasa dalam makanan

BRANDY

- Hasil penyulingan wine digunakan untuk meningkatkan rasa dalam kek / pie, masakan sup dan dalam proses membuat sos steak.

BEER/ALE

- Hasil pemeraman buah gandum / bari digunakan untuk mengembang dan merangupkan adunan cih: adunan tepung salutan Fish & Chip

SAKE

- Hasil pemeraman beras digunakan untuk meningkatkan rasa dalam makanan Jepun seperti sushi

KIRSCH

- Hasil pemeraman buah ceri digunakan untuk sauce dalam masakan menu perancis, pencuci mulut dan pengisian coklat untuk produk kek.

CIDER

- Hasil pemeraman buah epal digunakan untuk penambah rasa, dalam masakan sebagai dressing dan hasilan produk cuka.

WINE

- Hasil pemeraman buah anggur / beras digunakan untuk menambah perasa dalam masakan.