



NEWS HIGHLIGHTS

☐ STTimes ☐ Utusan Malaysia ☐ Kosmo ☒ BH

☐ Sinar ☐ Star ☐ Metro

Date: 28/2/2025 Page: 11

Didik anak utama status halal, keselamatan makanan ringan



Ummi Prof Madya Dr Syarifah Md Yusoff
bhrencana@bh.com.my

Pada era digital yang pesat berkembang hari ini, makanan ringan masih tetap menjadi sebahagian daripada gaya hidup masyarakat, terutama kanak-kanak.

Makanan ringan sering mengandungi kandungan gula, garam dan lemak tinggi, menjadikannya lebih sedap.

Gula merangsang pengeluaran dopamin dalam otak, memberi keseronokan dan menyebabkan kanak-kanak ingin makan lebih banyak. Pembungkusan menarik serta iklan di media sosial turut mempengaruhi minat mereka.

Perniagaan dalam talian berkembang pesat membolehkan urus niaga tanpa sempadan, membawa pelbagai produk snek, termasuk diimport dari luar negara.

Namun, persoalan yang sering kita terlepas pandang adalah sama ada makanan ringan ini benar-benar halal dan selamat, terutama untuk kanak-kanak.

Beberapa makanan ringan, sama ada yang diimport atau dihasilkan dalam negara, tidak memiliki pensijilan halal diiktiraf Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Produk sebegini sering dijual di kedai runcit, pasar raya dan platform e-dagang.

Ketiadaan logo halal pada produk ini amat mem-

bimbangkan kerana makanan ringan sering mengandungi bahan tambahan seperti gelatin, emulsi dan perisa tiruan yang mungkin berasal dari sumber tidak halal.

Contoh, gelatin digunakan dalam gula-gula kenyal mungkin berasal daripada haiwan tidak disembelih mengikut syariat Islam. Malah, 40 peratus gelatin di dunia bersumberkan babi.

Selain itu, perisa tiruan dan pewarna makanan digunakan secara meluas untuk meningkatkan rasa dan daya tarikan produk. Walaupun kebanyakan perisa ini dihasilkan secara sintetik, sesetengahnya mengandungi alkohol atau bahan daripada haiwan tidak halal.

Perisa vanilla asli misalnya, sering diekstrak menggunakan etanol, menjadikannya tidak halal jika kandungan alkohol melebihi had dibenarkan.

Dalam hal ini, Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia 2011 memutuskan makanan atau minuman yang mengandungi bahan perisa atau pewarna dengan alkohol untuk tujuan penstabilan adalah haram jika alkohol itu bukan berasal daripada proses pembuatan arak dan tidak melebihi 0.5 peratus.

Halal bukan sahaja berkaitan dengan bahan digunakan, tetapi juga kebersihan dan keselamatan makanan.

Proses pengilangan tidak memenuhi standard

kebersihan atau menggunakan bahan kimia berbahaya boleh menjejaskan konsep halal, merangkumi aspek 'halalan tayyiban' atau 'halal lagi baik', selamat untuk dimakan.

Justeru, pengguna perlu berhati-hati apabila hendak membeli produk tidak mempamerkan logo halal pada label, kerana produk sebegini boleh diragui status halalnya.

Selain itu, keselamatan makanan ringan juga tertitik pada reka bentuk dan teksturnya. Gula-gula getah berbentuk guli atau mata bersifat bulat dan licin misalnya boleh meningkatkan risiko tercekik, terutama dalam kalangan kanak-kanak.

Maka, ibu bapa perlu lebih berhati-hati atau menasihati anak sebelum membeli makanan ringan ketika berada di luar rumah atau selepas sekolah.

Dalam hal ini, kanak-kanak perlu diberi pendidikan mengenai keselamatan makanan dan diajar untuk memastikan adanya logo halal sebelum membeli.

Pada masa sama, penguatkuasaan lebih ketat diperlukan bagi memastikan makanan ringan yang dijual memenuhi standard keselamatan.

Hal ini bukan untuk menyekat perniagaan, tetapi bagi melindungi pengguna, khususnya kanak-kanak daripada risiko kesihatan, kecederaan dan kematian.

Peniaga harus bertanggungjawab memastikan produk dijual adalah halal dan selamat supaya perniagaan diberkati dan memberi manfaat kepada semua.

Felo Penyelidik
Institut
Pengurusan Halal
(IHM) Universiti
Utara Malaysia