

Dhawabit Penggunaan Plasma Darah dalam Produk Makanan Moden

BITARA

Volume 8, Issue 2, 2025: 190-201

© The Author(s) 2025

e-ISSN: 2600-9080

<http://www.bitarajournal.com>

Received: 2 May 2025

Accepted: 28 May 2025

Published: 29 June 2025

[Legal Parameter for The Use of Blood Plasma in Modern Food Products]

Nur Ain Nabihah Nasharuddin¹, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim^{1*} & Badli Shah Alauddin²

1 Pusat Kajian Syariah, Fakulti Pengajian Islam, Universiti Kebangsaan Malaysia, 43600 UKM Bangi, Selangor, MALAYSIA.
E-mail: p151453@siswa.ukm.edu.my; izhar@ukm.edu.my

2 Jabatan Mufti Negeri Pahang, Jalan Seri Terentang, Kampung Pancur, 26600 Pekan, Pahang, MALAYSIA
E-Mail: bad@pahang.gov.my

*Corresponding Author: fathullah@usm.my

Abstrak

Plasma darah merupakan salah satu komponen utama dalam darah yang kini digunakan secara meluas dalam industri pemprosesan makanan moden terutama sekali dalam produk berasaskan daging dan makanan yang diproses. Penggunaan plasma darah sebagai bahan tambahan menimbulkan pelbagai persoalan terutamanya dari sudut hukum syarak. Hal ini kerana ianya berasal daripada darah yang secara asasnya dianggap najis dan haram. Namun begitu, isu ini perlu diteliti dengan lebih mendalam berdasarkan pendekatan fiqh semasa yang mengambil kira konsep *istihalah*, masalah serta kaedah-kaedah fiqh yang lain. Kajian ini membincangkan secara terperinci *dhawabit* atau garis panduan bagi menentukan keharusan penggunaan plasma darah dalam makanan. Kajian ini merupakan kajian kualitatif yang menggunakan kaedah analisis data kepustakaan bagi meneliti aspek penggunaan plasma darah dalam makanan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa produk makanan yang berasaskan plasma darah adalah haram walaupun telah melalui proses *istihalah* kerana komponen darah masih boleh dikesan dalam produk akhir. Oleh itu para ulama menyimpulkan bahawa penggunaan plasma darah dalam makanan hanya boleh dianggap halal apabila produk tersebut telah melalui proses *istihalah tammah* dan tiada kesan darah ditemukan dalam produk akhir atau dalam keadaan darurat iaitu ketiadaan makanan dan minuman secara mutlak. Justeru, melihat kepada keadaan semasa dan kaedah yang digunakan, kajian ini menyimpulkan bahawa penggunaan plasma darah mestilah mematuhi garis panduan syarak yang telah ditetapkan bagi memastikan produk makanan yang diambil halal dan suci.

Key Words: *Dhawabit*, Halal, *Istihalah*, Makanan Moden, Plasma Darah.

Abstract

Blood plasma is one of the main components of blood that is now widely used in the modern food processing industry especially in meat-based and processed food products. The use of blood plasma as a food additive raises various concerns, particularly from the perspective of Islamic law. This is because it originates from blood which is fundamentally considered najis and haram. However, this issue requires a more in-depth examination based on contemporary fiqh approaches, taking into account the concept of *istihalah*, masalah as well as other relevant fiqh principles. This study discusses in detail the Shariah guidelines (*dhawabit*) for determining the permissibility of using blood plasma in food. It is a qualitative study that employs library research methods to explore the aspects of blood plasma usage in food. The findings show that food products based on blood plasma are haram

even after undergoing the process of *istihalah*, as blood components can still be detected in the final product. Therefore, scholars conclude that the use of blood plasma can only be considered halal if the product has undergone complete transformation (*istihalah tammah*) and no traces of blood are found in the final product or incases of dire necessity (*darurah*), such as total absence of food and drink. Hence, given the current circumstances and processing methods, this study concldes that the use of blood plasma must adhere to the established Shariah guidelines to ensure that food products consumed are halal and pure (*tayyib*).

Key Words: *Dhawabit*, Halal, *Istihalah*, Modern Food, Blood Plasma.



This is an open-access article under the CC-BY 4.0 license

Cite This Article:

Nur Ain Nabihah Nasharuddin, Mohd Izhar Ariff Mohd Kashim & Badli Shah Alauddin. (2025). Dhawabit Penggunaan Plasma Darah dalam Produk Makanan Moden [Legal Parameter for The Use of Blood Plasma in Modern Food Products]. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 8(2): 191-201.

Pengenalan

Makanan memainkan peranan yang penting dan merupakan sumber asas kepada manusia dalam menjalani kehidupan seharian. Ianya bukan sahaja menjadi sumber tenaga bagi memenuhi keperluan fizikal manusia, malah ianya juga memainkan peranan yang besar dalam menjaga kestabilan emosi, kesihatan tubuh serta kekuatan spiritual seseorang. Oleh itu, pemilihan makanan yang betul dan sihat adalah sangat penting. Hal ini selari dengan syariat Islam yang mewajibkan umat-Nya memilih makanan yang halal. Ini berdasarkan firman Allah SWT:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمْ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Maksudnya: Oleh itu, makanlah (wahai orang-orang yang beriman) dengan apa yang telah dikurniakan Allah kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik dan bersyukurlah dengan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembah-Nya semata-mata (Surah Al-Nahl: 114).

Jelaslah menerusi dalil di atas bahawa Allah SWT menuntut agar umat Islam memilih makanan yang halal dan baik serta bersyukur atas nikmat yang telah dikurniakan. Dunia masa kini menyaksikan kemajuan teknologi berkembang pesat seiring dengan arus kemodenan. Pelbagai ciptaan dan penambahbaikan teknologi diperkenalkan bagi memudahkan urusan kehidupan manusia serta meningkatkan kualiti hidup (Azahar & Kashim. 2023). Seiring dengan perkembangan ini, isu berkaitan pemakanan turut menjadi semakin rumit, khususnya apabila pelbagai formulasi baharu dan teknologi canggih digunakan dalam proses penghasilan makanan. Justeru itu, penentuan status halal bagi sesuatu produk makanan merupakan perkara yang sangat penting dan amat dititikberatkan terutama sekali di Malaysia. Menurut Aziz et al.

(2024), kebanyakan penyelidik bersetuju bahawa penambahbaikan dalam industri makanan bukan sahaja melibatkan penciptaan produk baharu, bahkan juga melibatkan perubahan proses yang terlibat dalam pengeluaran makanan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kualiti produk serta menjimatkan kos. Namun begitu, sejauh mana inovasi ini dapat menjamin status halal sesuatu makanan masih menjadi isu yang memerlukan penelitian mendalam agar pengguna Muslim tidak terjebak dengan makanan yang mengandungi unsur *syubhah*.

Selaras dengan perkembangan teknologi, banyak elemen *syubhah* atau haram telah diguna pakai dalam industri makanan. Perkara ini dapat dilihat apabila satu tinjauan telah dibuat oleh penyelidik dari Universiti Sains Islam Malaysia terhadap dua belas sampel *surimi* yang diambil dari pasar raya terpilih. Hasil penyelidikan mendapati hasil analisis menggunakan ELISA menunjukkan bahawa lima daripada sampel yang dikumpulkan mengandungi protein plasma darah lembu, dua daripadanya daripada ayam dan dua lagi daripada babi (Salahudin et al. 2015). Menurut Kashim et al. (2024), *surimi* merupakan nama komersial bagi makanan tiruan seperti bebola ikan, kek ikan, ketam dan udang tiruan. Ianya dihasilkan daripada isi ikan, tetapi isi ikan sahaja tidak mampu menghasilkan tekstur yang kenyal disebabkan oleh kualitinya yang rendah. Oleh itu, inisiatif untuk menambah bahan lain telah diambil bagi menambah baik kualiti produk tersebut. Antara bahan lain yang dimasukkan ke dalam produk *surimi* ialah plasma darah atau gelatin bagi memberikan tekstur yang baik dan kekenyalan yang diinginkan (Safiyyah et al. 2020).

Pengharaman Darah dalam Islam

Darah ialah cecair tubuh berwarna merah yang terdiri daripada plasma dan sel-sel darah. Ianya berfungsi sebagai agen untuk menyalurkan zat seperti oksigen dan bahan-bahan hasil metabolisme tubuh. Selain itu, darah juga memainkan peranan penting dalam sistem imunisasi tubuh bagi melawan jangkitan kuman dan sebagainya (Kashim et al. 2015). Menurut syarak, darah termasuk dalam bahan yang najis dan haram dimakan. Ini berdasarkan dalil al-Quran:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنِزِيرِ

Maksudnya: “Sesungguhnya Allah SWT mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, dan darah, dan daging babi, dan binatang-binatang yang disembelih tidak kerana Allah.” (Surah al-Baqarah: 173)

Ayat ini kemudian dijelaskan lagi dalam surah al-An‘am yang menyatakan secara khusus bahawa darah yang diharamkan adalah darah yang mengalir.

أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا

Maksudnya: “atau darah yang mengalir.” (Surah al-An‘am: 145)

Justeru, jelaslah bahawa darah yang diharamkan ialah darah yang mengalir. Selain itu, dalil daripada hadis yang menunjukkan kenajisan darah ialah apabila kita diperintahkan untuk menghilangkan perkara-perkara yang bernajis termasuk darah (Ibn Hajar. 1999). Sebagaimana sabda Rasulullah SAW apabila ditanya mengenai darah haid yang terkena pada pakaian:

سألت امرأة النبي صلى الله عليه وسلم فقالت: يا رسول الله أرأيت إحدانا تحيض في الثوب كيف تصنع؟
قال: تحته ثم تقرصه بالماء وتنضجه و تصلى فيه

Maksudnya: Seorang perempuan telah bertanya kepada baginda SAW maka dia berkata: wahai Rasulullah, apakah pandanganmu (dari sudut hukumnya) mengenai salah seorang dari kaum kami yang mana darah tersebut terkena pada pakaian? Bagaimanakah cara dilakukan oleh perempuan itu? Baginda SAW bersabda: maka hendaklah dia membasuh (dengan meramas jarinya pada pakaian supaya diyakini benar-benar bersih) kemudian merenjisikan air dan kemudian solatlah dengan pakaian tersebut (al-Bukhari, *Sahih Bukhari* 1993, *kitab al-wudhu', bab ghoslu ad-dam*, no. hadith 225).

Berdasarkan dalil-dalil di atas jelas menunjukkan bahawa darah adalah najis dan diharamkan. Para ulama juga bersepakat bahawa hukum darah yang mengalir adalah haram. Ini termasuklah darah yang terdapat pada haiwan yang hidup di darat atau haiwan dua alam sama ada haiwan tersebut hidup atau mati (JAKIM). Menurut al-Zuhaili (2004), darah manusia yang tidak mati syahid juga termasuk dalam hukum darah yang mengalir.

Antara hikmah pengharaman darah adalah kerana ianya bahan yang kotor dan berbahaya kepada kesihatan manusia. Darah juga sukar dihadam dan menjadi medium yang subur untuk pembiakan kuman dan bakteria. Apabila darah yang telah keluar dari pembuluh darah, ia cenderung untuk dicemari dan rosak sehingga menjadi sarang untuk kuman membiak (Kashim et al. 2015). Oleh itu, Islam mengharamkan pengambilan darah sebagai makanan bagi menutup kemudaratan.

Secara tuntasnya, para *fuqaha* bersepakat bahawa darah adalah najis dan haram dimakan berdasarkan dalil-dalil yang jelas daripada al-Quran dan hadis. Kefahaman yang jelas mengenai status darah menurut syarak amat penting dalam menilai penggunaan plasma darah dalam produk makanan.

Konsep Plasma Darah menurut Sains

Plasma darah ialah cecair yang berwarna kekuningan dalam darah yang menampung sel-sel darah dalam bentuk ampai. Ia membawa sel-sel darah dan protein ke seluruh badan (JAKIM). Menurut Kashim et al (2024), Rhoades mentakrifkan plasma sebagai komponen darah manusia yang telah dipisahkan daripada unsur-unsur yang membentuk sel darah merah, sel darah putih dan platelet. Plasma darah dihasilkan oleh pigmen dan hempedu serta merangkumi 60%

daripada jumlah isipadu darah. Komponen utama plasma darah iaitu protein plasma terdiri daripada beberapa komponen utama iaitu albumin, globulin dan fibrinogen. Plasma darah berperanan untuk mengawal kepekatan osmotik bendalir tubuh, memastikan keseimbangan kepekatan elektrolit atau garam dan melindungi tubuh daripada jangkitan serta gangguan dalam sistem darah (Vorob'ev, S. 2009). Menurut Bah et al. (2013), kandungan plasma darah dalam setiap haiwan adalah berbeza. Sebagai contoh, kambing dilaporkan mempunyai kadar plasma darah yang paling tinggi berbanding lembu, rusa dan babi.

Dalam industri makanan moden, plasma darah digunakan secara meluas kerana kandungan proteinnya yang tinggi dan sesuai untuk makanan manusia dan pemakanan binatang (Ofori & Hsieh 2014). Antara kegunaan plasma darah ialah sebagai emulsifier dalam produk daging seperti frankfurters, sosej dan daging. Mereka menjelaskan bahawa plasma darah membantu untuk mengikat protein daging, lemak dan air serta membantu dalam mengagihkan semula lemak-lemak bagi mengekalkan tekstur pada produk daging. Walaupun pengemulsi boleh diperoleh daripada haiwan dan tumbuhan, namun emulsi yang terdapat dalam protein darah haiwan adalah lebih baik.

Di samping itu, plasma darah juga digunakan sebagai pengganti lemak dalam produk daging. Kajian oleh Viana et al. (2005) menunjukkan produk yang dihasilkan menggunakan plasma darah sebagai pengganti lemak menunjukkan pertambahan pada kelembapan dan kandungan protein pada produk tersebut. Plasma darah juga digunakan sebagai pengganti telur dalam pembuatan roti dan pengganti tepung dalam pembuatan pasta (Yousif et al. 2003). Tambahnya lagi, penambahan plasma darah babi menghasilkan pasta yang lebih baik dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Plasma darah sebagai pengganti telur dalam pembuatan kek telah dapat menjimatkan kos serta mengurangkan kadar kolesterol yang terdapat dalam kek. Kajian daripada Lee et al. (1991) menunjukkan kek yang menggunakan plasma darah didapati lebih lembap, bergetah dan lebih manis.

Penggunaan plasma darah dalam makanan telah berkembang dengan pesat hasil daripada kemajuan dalam bidang teknologi makanan khususnya. Kandungannya yang kaya dengan protein dan fungsinya yang boleh meningkatkan kualiti produk makanan menjadikan plasma darah sebagai nilai tambah dalam industri makanan. Namun demikian, aspek hukum syarak perlu diberi perhatian.

***Dhawabit* Penggunaan Plasma Darah dalam Produk Makanan**

Dalam menentukan hukum penggunaan plasma darah dalam produk makanan, para ulama dan institusi fatwa telah menetapkan beberapa *dhawabit* atau garis panduan yang perlu dipatuhi. Garis panduan ini bertujuan untuk memastikan makanan yang dihasilkan menepati kehendak syarak, terutama sekali apabila bahan tersebut berasal daripada bahan yang haram seperti plasma darah. Antaranya ialah prinsip halal dan haram, konsep *istihalah* serta pertimbangan dari sudut maslahat, mafsadah dan darurat.

Prinsip Halal dan Haram

Setiap bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan mestilah mematuhi prinsip halal dan haram sebagaimana yang telah digariskan oleh syarak. Sekiranya plasma darah diambil daripada haiwan yang haram dimakan, maka ia akan menjejaskan status halal produk makanan tersebut (Kashim & Tahir. 2015). Oleh itu, pemilihan sumber haiwan perlu diteliti terlebih dahulu agar tidak bercanggah dengan hukum syarak.

Selain daripada jenis haiwan, aspek penyembelihan dan kebersihan semasa pengumpulan darah juga memainkan peranan penting. Terdapat dua sistem penyembelihan yang biasa digunakan untuk mengumpulkan darah dan plasma darah iaitu sistem penyembelihan terbuka dan tertutup (Bah et al. 2013). Sistem penyembelihan terbuka mengumpulkan darah ke dalam bekas yang terdedah dan ini menjadikan darah yang dikumpulkan terdedah kepada risiko pencemaran. Sebaliknya, sistem penyembelihan tertutup membolehkan darah mengalir melalui saluran tertutup dan diasingkan daripada bangkai haiwan sembelihan. Sistem ini dikira lebih bersih dan lebih selamat. Darah yang dikumpulkan akan dicampurkan dengan bahan anti-pembeku bagi mengelakkan darah daripada membeku, kemudian diproses melalui kaedah penapisan atau *sentrifugasu* untuk memisahkan plasma dan hemoglobin. Plasma darah ini kemudiannya disimpan dalam bentuk bongkah ais pepejal atau dikeringkan menggunakan kaedah *spray-dried* untuk kegunaan industri makanan (Kashim et al. 2024).

Dari sudut hukum, para ulama berbeza pandangan berkenaan status penggunaan plasma darah. Menurut Kashim et al. (2024), al-Qardawi berpandangan bahawa penggunaan sebahagian elemen daripada darah seperti plasma, platelet, sel darah merah dan sel darah putih adalah dibolehkan kerana ia bukanlah darah secara keseluruhan seperti yang disebutkan dalam al-Quran dan al-Sunnah. Tambahnya lagi, Nazih Hammad menyatakan bahawa plasma darah adalah molekul yang telah terpisah daripada darah dan tidak lagi mempunyai sifat dan ciri-ciri darah itu sendiri. Selain itu, kebanyakan ulama kontemporari seperti al-Zuhayli dan Sa'id Hawwa juga bersependapat dalam mengharuskan penggunaan plasma darah dalam produk makanan jika telah berlaku proses *istihalah* yang sempurna. Walaupun begitu, secara asasnya hukum mengambil manfaat daripada darah adalah haram dan dilarang secara jelas oleh syarak. Ini juga selari dengan kaedah fiqh iaitu:

أن الأشياء المحرمة إذا خالطت الحلال حرم الحلال

Maksudnya: Sesuatu yang diharamkan apabila bercampur dengan sesuatu yang halal, maka sesuatu yang halal itu menjadi haram.

Melalui kaedah ini, dapat difahami bahawa jika terdapat campuran antara unsur halal dan haram seperti plasma darah, maka hukumnya adalah haram. Halal dalam konteks ini bukan bermaksud halal yang wajib, tetapi yang dimaksudkan di sini adalah halal yang mubah.

Manakala haram adalah secara umum, yang mana apabila ia dilakukan, seseorang akan berdosa dan apabila ditinggalkan akan diberikan ganjaran (Kashim et al. 2024).

Prinsip *Istihalah Tammah*

Istihalah berkait rapat dengan aspek kebersihan dan kesucian dalam Islam. Nabi Muhammad SAW menyifatkan kebersihan antara unsur keimanan yang sangat penting bagi umat Islam (Qazzafi. 2008). Menurut Nazih Hammad (2004), *istihalah* merujuk kepada perubahan sesuatu bahan najis atau haram dari segi zat, sifat dan namanya menjadi bahan lain yang halal dan suci, sama ada secara semula jadi atau buatan. Dari segi konseptualnya, para ulama bersepakat dengan teori *istihalah*, namun mereka berselisih pendapat dari aspek pelaksanaan dan pemakaiannya. Ini kerana ada yang memperluaskan pemakaiannya manakala sebahagian lagi menyempitkannya.

Mazhab Hanafi dan Maliki memperluaskan pemakaian teori *istihalah*. Mereka menerimanya sebagai salah satu proses yang boleh mengubah sesuatu benda najis kepada sesuatu yang suci sama ada secara semula jadi atau percampuran dengan bahan lain. Sebaliknya, mazhab Syafie menyempitkan penggunaan teori *istihalah* kepada sesuatu bahan najis tidak boleh menjadi suci dengan berubah sifatnya kecuali dalam tiga keadaan iaitu arak yang bertukar menjadi cuka dengan sendirinya, kulit binatang yang disamak (al-Syarbini. 1994) serta sesuatu yang berubah menjadi haiwan seperti bangkai menjadi ulat (Jamaludin 2009). Mazhab Hanbali juga bersepakat dengan Mazhab Syafie, namun mereka mengehadkan kepada perubahan yang berlaku jika arak bertukar menjadi cuka dengan sendiri sahaja (Ibn Qudamah. 1994).

Di Malaysia, pandangan rasmi mengenai penggunaan plasma darah dalam makanan dirujuk kepada keputusan Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam. Muzakarah kali ke-117 yang bersidang pada 25 hingga 29 Ogos 2020 telah memutuskan bahawa penggunaan plasma darah dalam produk makanan dan minuman semasa adalah haram kerana tidak berlaku proses *istihalah tammah*. Keputusan ini dibuat berdasarkan penemuan komponen darah yang masih boleh dikesan dalam produk akhir walaupun telah melalui proses *istihalah* (JAKIM).

Prinsip Maslahah dan Mafsadah

Penggunaan plasma darah dalam industri makanan moden sering dikaitkan dengan penjimatan ekonomi dan dapat menyelamatkan alam sekitar. Sebagai contoh, darah lembu yang diproses mempunyai kos yang rendah namun mengandungi sumber protein dan nutrien yang berkualiti tinggi (Ofori & Hsieh. 2014). Di samping itu, penggunaannya juga dapat membantu memulihara alam sekitar kerana jika sumber protein yang banyak dibuang terus ke dalam sungai, ianya akan menyebabkan pencemaran dan mencemarkan sistem ekologi air dan ekosistem (Ofori & Hsieh. 2014).

Walaupun begitu, terdapat juga mafsadah yang besar daripada penggunaan plasma darah. Antaranya ialah kepada kesihatan sesetengah pengguna, terutama sekali bagi yang mempunyai alahan terhadap protein darah (Ofori & Hsieh. 2014). Tambahan pula, terdapat juga keseimbangan penularan penyakit berbahaya seperti Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) atau Mad Cow Disease (Ofori & Hsieh. 2012). Dengan ini, dapat disimpulkan bahawa walaupun plasma darah dapat membantu sebagai sumber protein kepada manusia, namun ianya memberi mafsadah yang lebih besar iaitu penyakit yang boleh menular dalam kalangan manusia dan haiwan. Dari sudut alternatif, sumber protein daripada plasma darah masih boleh digantikan dengan bahan lain yang halal seperti gelatin halal, protein berasaskan tumbuhan dan lain-lain.

Prinsip Darurat

Dalam konteks darurat pula, syarak memberi kelonggaran terhadap pemakanan bahan yang haram sekiranya seseorang berada dalam keadaan yang terdesak dan darurat demi kelangsungan hidup. Ini selari dengan firman Allah:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Maksudnya: Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, dan darah, dan daging babi, dan binatang-binatang yang disembelih tidak kerana Allah maka sesiapa terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu), maka tidaklah ia berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani (Al-Baqarah: 173).

Menurut Ibn Qudamah, memakan bahan yang najis dalam keadaan darurat adalah diharuskan untuk melindungi diri daripada kemusnahan atau kematian kerana menyelamatkan nyawa adalah *maqasid* yang lebih besar berbanding menghindari perkara haram (Kashim et al. 2024).

Namun begitu, keadaan darurat tidak boleh ditentukan sewenang-wenangnya. Menurut Dr. Wahbah al-Zuhaili (1978), terdapat beberapa syarat yang perlu dilihat untuk mengiktiraf sesuatu keadaan sebagai darurat. Pertama, ancaman atau bahaya yang dihadapi mestilah benar-benar wujud dan bukannya sekadar jangkaan atau andaian. Kedua, individu yang berada dalam situasi tersebut mestilah tidak mempunyai sebarang pilihan halal yang lain menurut syarak untuk mengelakkan kemudaratan yang sedang dihadapi. Ketiga, tindakan menggunakan bahan yang haram itu tidak boleh didorong oleh niat untuk melanggar hukum syarak, tetapi ianya mestilah dilakukan hanya kerana terpaksa dan demi kelangsungan hidup. Keempat, penggunaan bahan tersebut mestilah dalam kadar minimum dan sekadar memenuhi keperluan yang mendesak sahaja. Syarat-syarat ini menunjukkan bahawa darurat bukanlah alasan yang boleh

digunakan dengan mudah bagi menghalalkan penggunaan bahan haram dalam makanan, melainkan benar-benar tiada pilihan lain. Oleh itu, dalam konteks penggunaan plasma darah dalam produk makanan, keadaan semasa tidak memenuhi kriteria darurat. Ini kerana masih terdapat pelbagai pilihan makanan yang halal dan bersih di pasaran, termasuk sumber protein yang bersih dan suci daripada tumbuh-tumbuhan.

Sebagai langkah pencegahan awal, prinsip *sadd zarai* wajar diambil kira. Menurut al-Qurtubi (t.t), *sadd zarai* ialah perkara yang pada asalnya tidak ditegah melakukannya, namun sekiranya ia mengandungi unsur-unsur yang boleh membawa kepada kerosakan, maka ia ditegah dari melakukannya. Menurut Hassan (2005), *sadd zarai* ialah langkah permulaan dalam menjaga setiap tindakan dan amalan bagi memastikan perkara tersebut tidak menyebabkan terjadinya kerosakan atau sebarang kemudaratan. Prinsip ini diaplikasikan bagi mengelak dan menyekat industri makanan berasaskan bahan haram sebelum ia menular secara meluas dalam masyarakat Islam (JAKIM).

Kesimpulannya, penggunaan plasma darah dalam makanan adalah haram berdasarkan fatwa semasa kecuali jika bahan tersebut telah melalui proses *istihalah tammah* dan darah tidak lagi dikesan dalam produk akhir. Selain itu, ianya hanya dibenarkan dalam situasi darurat yang sebenar, di mana tiada lagi makanan lain yang boleh didapati bagi kelangsungan hidup. Maka, pendekatan berhati-hati dan mematuhi *dhawabit* yang telah digariskan amat penting untuk memastikan produk makanan yang diambil adalah halal.

Kesimpulan

Islam merupakan agama yang syumul dan merangkumi setiap aspek kehidupan termasuklah dalam aspek pemakanan. Setiap hukum yang ditetapkan syarak mengandungi hikmah dan maslahat yang bertujuan untuk menjaga kepentingan manusia dari segi agama, nyawa, akal, keturunan dan harta. Dari segi pemakanan, Islam menekankan pemilihan makanan yang halal, suci dan tidak memudaratkan. Oleh itu, umat Islam dituntut untuk sentiasa mematuhi garis panduan yang telah digariskan oleh syarak dalam pemilihan dan penggunaan bahan dalam makanan.

Berdasarkan perbincangan dalam kertas kerja ini menunjukkan bahawa penggunaan plasma darah dalam makanan moden adalah tidak menepati prinsip asas halal kerana ianya berasal daripada darah yang jelas telah diharamkan dalam al-Quran. Sama ada daripada haiwan yang halal atau haram. Walaupun terdapat pandangan kontemporari yang mengharuskan penggunaannya setelah melalui proses *istihalah tammah*. Namun, pandangan mazhab Syafie yang juga mazhab rasmi di Malaysia, berpegang kepada pendirian bahawa darah kekal najis dan haram walaupun telah melalui perubahan, kecuali setelah melalui proses *istihalah tammah*. Tambahan pula, fatwa semasa di Malaysia turut menegaskan bahawa penggunaan plasma darah dalam makanan adalah haram kerana proses *istihalah* yang dijalankan tidak sempurna.

Selain itu, prinsip *sadd zarai* turut diketengahkan dalam perbincangan ini bagi mengelakkan penyebaran penggunaan bahan yang syubhah atau haram dalam industri

makanan. Meskipun plasma darah mempunyai manfaat dan kelebihan yang tersendiri, namun ia tetap tidak boleh mengatasi mudarat yang mungkin timbul di masa akan datang. Oleh itu, penggunaan bahan yang halal dan suci adalah lebih wajar dan didahulukan.

Kesimpulannya, penggunaan plasma darah dalam produk makanan adalah tidak dibenarkan kecuali selepas proses *istihalah* yang sempurna serta dalam keadaan darurat yang sebenar. Justeru itu, umat Islam diseru untuk lebih cakna dalam mengenal pasti kandungan makanan yang diambil manakala pihak industri makanan mestilah mematuhi garis panduan yang telah digariskan demi menjaga kesucian ibadah, kesihatan diri serta kesejahteraan masyarakat awam.

Rujukan

- Azahar, M. A. & Kashim, M. I. a. M. 2023. Dawabit Fatwa Mengubah Ciptaan Allah yang Diharamkan Menurut Ulama [Dawabit Fatwa Altering God's Creation which is Forbidden according to The Ulema]. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* (e-ISSN: 2600-9080) 6(4): 114-126.
- Aziz, S. A., Harith, S., Mahaiyadin, M. H., Omar, N., Mohamad, W. a. F. W., Ismail, I. & Zainuzzaman, A. K. 2024. Halal Foodstuff Innovation: A Review from The Perspective of Maqasid al-Daruriyyah. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* (e-ISSN: 2600-9080) 7(2): 141-153.
- Bah, C. S., Bekhit, A. E. D. A., Carne, A. & McConnell, M. A. 2013. Slaughterhouse blood: an emerging source of bioactive compounds. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 12(3): 314-331. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12013>
- al-Bukhari, Abu Abdullah Muhammad Bin Ismail. 1994. *Sahih Al-Bukhari*. Damsyiq: Dar Ibn Kathir.
- Hassan, W. Z. W. 2005. *Sadd al-Dhara'i'* dalam memelihara agama dan kaitannya dengan asas keharmonian hubungan etnik. *Jurnal Pengajian Umum* 6: 95-108.
- Ibn Hajar. 1999. *Fath al-Bari fi Syarh Sahih Bukhari*. Kaherah: Dar al-Manar.
- Ibn Qudamah. 1994. *Al-Mughni ila Mukhtasar Al-Kharqi*. Beirut: Dar Kutub al-Ilmiyyah.
- Jamaludin, M. A. 2009. Teori *istihalah* menurut perspektif Islam dan sains: aplikasi terhadap beberapa penghasilan produk makanan. Tesis Sarjana, Akademi Pengajian Islam, University of Malaya.
- Kashim, M. I. a. B. M., Hasim, N. A., Nor, N. H. M., Hatta, F. a. M. & Al, A. a. R. a. A. 2024. Application of the Principles of Ruling Determination in the Prohibition of Blood Plasma in Food. *Islamiyyat* 46(1): 165-172. <https://doi.org/10.17576/islamiyyat-2024-4601-13>
- Kashim, M. I. a. M. & Tahir, S. M. 2015. Modul penentuan hukum makanan ubah suai genetik (GMF) dan kepentingannya di Malaysia. *Islamiyyat* 37(2): 133-145. <http://dx.doi.org/10.17576/islamiyyat-2015-3702-05>

- Kashim, M. I. a. M., Hasim, N. A., Othaman, R. & Yahaya, M. Z. 2017. Plasma darah dalam makanan daripada perspektif Islam dan sains. *Sains Malaysiana* 46(10): 1779-1787. <http://dx.doi.org/10.17576/jsm-2017-4610-15>
- Kashim, M. I. a. M., Samsudin, M. A. & Mujani, W. K. 2015. Penentuan Hukum Plasma Darah dalam Makanan Moden. *International Journal of Social Policy and Society* (IJSPS) 11:
- Nazih Hammad. 2004. *al-Mawad al-Muharramah wa al-Naiasah fi al-Ghiza' wa al-Dawa' bayna al Nazariyyah wa al-Tatbiq*, Damsyik: Dar al-Qalam
- Ofori, J. A. & Hsieh, Y.-H. P. 2014. Issues related to the use of blood in food and animal feed. *Critical reviews in food science and nutrition* 54(5): 687-697. <https://doi.org/10.1080/10408398.2011.605229>
- Qazzai, 'Azzat al-Ghananim. 2008. *Istihalah wa Ahkamuha fi al-Fiqh al-Islami*. 'Amman: Dar Al-Nafa'is
- Al-Qurtubi, Abu Abdullah Muhammad Bin Ahmad. t.t. *Al-Jami' li Ahkam al-Qur'an*. Kaherah: al-Hai'ah al-Misriyyah al-'Ammah li al-Kitab.
- Safiyyah Shahimi, Nur Syafiqah Ahmad Ghazali, Aishah Elias, Nurul Aqilah Mohd Zaini, & Sahilah Abd. Mutalib. 2020. *Analisis tindak balas berantai polimerase (PCR) simpleks dan multipleks ke atas produk surimi terawat terma bagi pengesanan DNA lembu dan babi*. <http://dx.doi.org/10.17576/jsm-2020-4908-18>
- Salahudin, A. & Ramli, M. A. 2015. Penggunaan Teknologi Pengesanan Halal Terhadap Produk Makanan: Kajian Menurut Perspektif Hukum Islam” Proceedings of the 2 nd International Convention on Islamic Management. *Academy of Islamic Studies University of Malaya: Department of Shariah and Management*: 4-5.
- al-Syarbini, Muhammad Bin Ahmad. 1994. *al-Iqna' fi Halli Alfaz Abi Syuja'*, Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah
- Viana, F., Silva, V., Delvivo, F., Bizzotto, C. & Silvestre, M. 2005. Quality of ham pâté containing bovine globin and plasma as fat replacers. *Meat science* 70(1): 153-160. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.12.013>
- Vorob'ev, S. 2009. First-and second-generation perfluorocarbon emulsions. *Pharmaceutical Chemistry Journal* 43: 209-218.
- Yousif, A., Cranston, P. & Deeth, H. 2003. Incorporation of bovine dry blood plasma into biscuit flour for the production of pasta. *LWT-Food Science and Technology* 36(3): 295-302. [https://doi.org/10.1016/S0023-6438\(02\)00215-3](https://doi.org/10.1016/S0023-6438(02)00215-3)
- al-Zuhaili, Wahbah. 1978. *Al-Wasit fi Usul al-Fiqh al-Islami*. Damaskus: Dar al-Kitab.
- al-Zuhaili, Wahbah. 2004. *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*. Damsyik: Dar al-Fikr