

Kit kesan kandungan babi

USIM cipta teknologi tingkat keselamatan makanan Muslim

Oleh Siti Maizatul Akmar Ismail
bhvarsiti@bharian.com.my

PRINSIP halal adalah perkara yang amat dititikberatkan dalam pemilihan makanan mengikut syariat Islam. Kepentingannya sama sekali tidak boleh dikesampingkan demi memastikan kesucian, keaslian dan kemurnian dalam sesuatu produk-makanan.

Namun, permasalahan kandungan tidak halal dalam produk makanan masih lagi sukar dibendung apabila ada pihak yang bersikap sambil lewa terhadap kepentingan aspek halal. Ada juga yang kurang peka terhadap kandungan tidak halal dalam makanan yang diperoleh sehingga menyebabkan timbul keraguan berterusan dalam kalangan masyarakat Islam terhadap kesahihan status halal pada sesuatu makanan.

Lebih buruk, kurangnya penguatkuasaan pihak bertanggungjawab menyebabkan kesukaran menangani isu makanan tidak halal di kebanyakan restoran dan hotel di negara ini.

Menyedari permasalahan



DR MUHAMMAD bertukar cenderamata dengan Presiden Envo Green, Nasaruddin Zainal selepas majlis MoU di kampus Usum Nilai, baru-baru ini.

itu, Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) menerusi Institut Penyelidikan dan Pengurusan Halal (IHRAM) mengambil langkah proaktif menjalinkan kerjasama dengan Envo Green Sdn Bhd bagi menghasilkan produk Porcine Rapid Test Kit atau

Kit Ujian Khinzir.

Naib Canselor USIM, Prof Datuk Dr Muhammad Muda, berkata kerjasama yang diterjemahkan menerusi pemeteraian memorandum persefahaman (MoU) itu secara tidak langsung membolehkan USIM menyum-

bang kepada kesejahteraan masyarakat Islam sedunia apabila berjaya memban- gunkan peralatan sains yang boleh memastikan makanan yang diambil adalah selamat dan bebas daripada bahan haram.

Menggunakan kepakaran

“*Biarpun diakui makanan di kebanyakan restoran dan hotel tidak disediakan dengan prosedur halal sepenuhnya, namun aspek halal masih menjadi keutamaan masyarakat Islam dalam pemilihan makanan”*

Dr Muhammad Muda
Naib Canselor USIM

penyelidik Fakulti Sains dan Teknologi (FST) dan Institut Pengurusan Fatwa Sedunia (INFAD), USIM, Muhammad berkata, pembangunan Kit Ujian khinzir direka bagi mengesan kewujudan atau kehadiran khinzir dalam masa yang singkat.

Katanya, penggunaannya begitu mudah dan tidak memerlukan kemahiran tertentu untuk mengendalikannya.

“Hanya mencampurkan sedikit air dengan produk yang hendak diuji, kit akan dimasukkan ke dalam campuran berkenaan dan mampu memberi keputusan sama ada wujud kandungan tidak halal dalam makanan terbabit.

“Implikasi hasil kajian penyelidik USIM ini bukan saja memberi kebaikan kepada USIM dan Envo Green, tetapi juga kepada masyarakat khususnya Muslim yang mementingkan kandungan makanan halal, sihat dan selamat untuk dimakan.

“Bagi masyarakat Islam di Malaysia, keperluan kepada makanan halal itu adalah sangat penting. Biarpun diakui makanan di kebanyakan restoran dan hotel tidak disediakan dengan prosedur halal sepenuhnya, namun aspek halal masih menjadi keutamaan masyarakat Islam dalam pemilihan makanan,” katanya.

Beliau turut berharap agar kerjasama dan hubungan bilateral antara universiti dan industri halal akan lebih erat sekali gus mengukuhkan hubungan yang sedia ada terjalin.