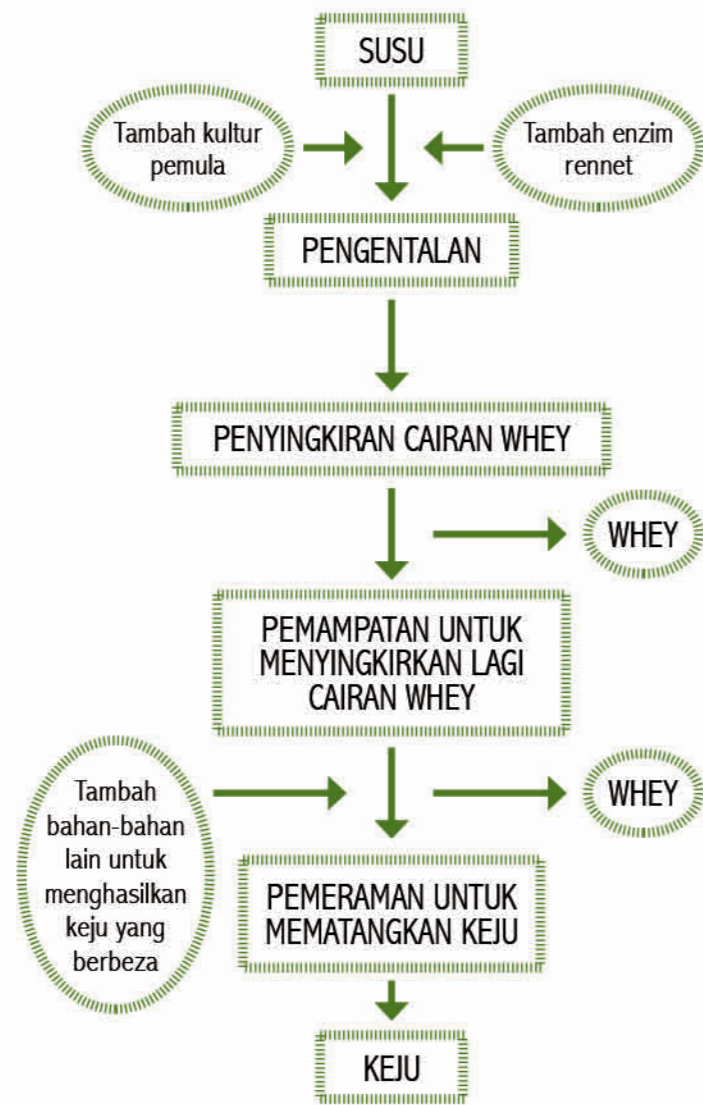


## Pengenalan

SUSU adalah cairan berzat berwarna putih yang dihasilkan oleh kelenjar susu mamalia. Susu mengandung zat berkhasiat seperti kalsium, protein, vitamin, magnesium, fosforus dan zink yang diperlukan oleh tubuh manusia. Sumber susu boleh diperolehi daripada lembu, kerbau, kambing, kuda, unta dan yak. Namun pada masa kini sumber susu utama dunia adalah daripada lembu tenusu yang ditenak secara komersil. Susu boleh diproses menjadi produk lain yang juga dikenali sebagai PRODUK TENUSU.



## Proses Asas Membuat Keju



**WHEY** : Hasil sampingan daripada pembuatan keju boleh diproses lanjut untuk menjadi makanan tambahan.

## Isu Halal Dan Haram Produk Tenusu

### Keju

• Penggunaan sejenis enzim yang dikenali sebagai RENNIN yang boleh diperolehi daripada lapisan perut anak lembu dan babi. Terdapat juga rennet daripada sumber tumbuhan dan sintesis mikroorganisma.

### Susu tepung

• Penggunaan lain-lain bahan seperti pengemulsi, vitamin dan mikroorganisma probiotik yang perlu dikenalpasti status halalhnya.

### Aiskrim

• Penggunaan lain-lain bahan seperti pengemulsi, penstabil dan perisa yang perlu dikenalpasti status halalhnya.

### Mentega

• Penggunaan lain-lain bahan seperti perisa dan pengawet yang perlu dikenalpasti status halalhnya.

### Yogurt

• Penggunaan lain-lain bahan seperti kultur bakteria, gelatin, perisa yang perlu dikenalpasti status halalhnya.

### Makanan Tambahan (serbuk whey)

• Merupakan hasil sampingan daripada penghasilan keju yang menggunakan enzim rennet yang perlu diketahui status halalhnya.

☐ Selain daripada isu bahan ramuan yang digunakan, konsep halalan toyyiban juga merangkumi aspek kebersihan dan keselamatan dalam penghasilan produk tenusu tersebut.

## Perihal Susu Dalam Al-Quran

### Al-Quran

“Dan sesungguhnya pada binatang-binatang ternak itu kamu beroleh punca-punca yang menyedarkan (tentang kemurahan dan kebijaksanaan Allah penciptanya): Kami beri kamu minum dari susu yang ada dalam perutnya, dan kamu beroleh banyak faedah lagi padanya: dan daripadanya juga kamu beroleh rezeki penghidupan kamu.”

(Al Mukminun: Ayat 21)

“Dan sesungguhnya pada binatang-binatang ternak itu, kamu beroleh pelajaran yang mendatangkan iktibar. Kami beri minum kepada kamu daripada apa yang terbit dari dalam perutnya, yang lahir dari antara hampas makanan dengan darah: (iaitu) susu yang bersih, yang mudah diminum, lagi sedap rasanya bagi orang-orang yang meminumnya.”

(An Nahal: Ayat 66)

### Fatwa

#### Penggunaan Agen Aktif Dalam Makanan (Fatwa Kebangsaan Kali ke-26)

• Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-26 yang bersidang pada 7-8 Mar 1990 telah membincangkan Penggunaan Agen Aktif Dalam Makanan. Muzakarah telah memutuskan bahawa penggunaan agen aktif permukaan didalam makanan adalah harus dengan syarat sumber-sumber agen aktif permukaan tersebut diperolehi daripada tanaman dan sekiranya daripada binatang hendaklah binatang halal yang disembelih menurut secara Islam.

#### Keju Sebagai Bahan Makanan (Fatwa Kebangsaan Kali ke-27)

• Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-27 yang bersidang pada 3 Oct 1990 telah membincangkan Keju Sebagai Bahan Makanan. Muzakarah telah memutuskan bahawa keju sebagai bahan makanan adalah harus samada enzyme yang digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan keju itu diperolehi daripada tumbuhan atau kulat atau binatang yang halal dan disembelih.

## Logo Halal Malaysia Yang Sah



- Bintang berbucu lapan di tengah-tengah bulatan;
- Perkataan Arab – “حلال” di tengah bintang;
- Diikuti tulisan rumi “HALAL”;
- Bulatan logo tertulis perkataan “Malaysia” dalam tulisan Rumi dan “ماليزيا” dalam perkataan Arab;
- Dua bintang kecil berbucu lima diletakkan bagi memisahkan tulisan rumi dan perkataan Arab tersebut.

☐ Logo Halal Malaysia perlu disertakan nombor Malaysian Standard (MS) dan nombor rujukan fail (10 angka terakhir)

### JADILAH PENGGUNA BIJAK

- Mengetahui bahan ramuan kritikal dalam penghasilan produk tenusu yang diambil.
- Memastikan produk tenusu yang diambil mempunyai pensijilan halal Malaysia atau badan islam luar Negara yang diiktiraf JAKIM.
- Memilih produk halal yang terjamin kesuciannya, kebersihan dan keselamatannya.

☐ Status halal produk yang dipersijilkan oleh JAKIM boleh disemak di [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my) (Direktori Halal)

## Recognized Malaysia Halal Logo



- A star with eight pointed angles in the middle of the circle;
- Arabic word - “حلال” in the middle of the star;
- Followed with the romanised writing “HALAL”
- The logo circle is written the word “Malaysia” in Roman and “ماليزيا” in Arabic word;
- Two small stars with five pointed angles are placed to separate the romanised writing and the Arabic word

☐ Malaysia Halal logo must be include with Malaysian Standard (MS) number and file reference number (last 10 digits)

### BE A SMART CONSUMER

- Knowing the critical ingredients in the dairy products choosed.
- Ensure dairy products certified by JAKIM.
- Choose halal product that ensured its purity, cleanliness and safety.

☐ For status of halal products been certified by Jakim can be check di [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my) (Halal directory)