



Buletin

Safar 1447H/Ogos 2025

ACIS

Merdeka & Hijrah





Lab Tour: Pemahaman Proses Halal Melalui Pendedahan Makmal Makanan



Oleh:

Nurul Hidayah Mansor

Pensyarah Kanan, Akademik Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), UiTM Cawangan Negeri Sembilan, Kampus Kuala Pilah

26 Jun 2025 (Khamis) - Seramai 65 orang peserta terdiri daripada pelajar Diploma Program Pengurusan Halal (IC120) bahagian satu (1) telahpun mengikuti program yang dijalankan di dua buah makmal iaitu Makmal Pemprosesan Makanan dan Makmal Analisis Makanan, UiTM Kampus Kuala Pilah dengan diiringi dua orang pensyarah iaitu Puan Nurul Hidayah Mansor dan Puan Nurul Atikah Poniran.

Dalam dunia kepenggunaan moden, isu halal bukan hanya tertumpu kepada bahan ramuan semata-mata, tetapi juga merangkumi keseluruhan rantai penyediaan, pemprosesan dan pengendalian makanan. Subjek Introduction to Halal Consumerism bertujuan memberi kefahaman holistik kepada pelajar mengenai konsep halal dan toyyiban. Inisiatif lawatan ke makmal-makmal makanan di UiTM Kampus Kuala Pilah yang menjalankan analisis makanan dan pengurusan pemprosesan makanan dapat memberikan pengalaman langsung kepada pelajar tentang bagaimana pematuan pengendalian makanan memenuhi standard halal menerusi pemprosesan dan pengendalian makanan yang dilaksanakan secara saintifik dan teknikal di makmal.

Objektif Program:

1. Mendedahkan pelajar kepada prosedur dan teknologi yang digunakan dalam penyediaan serta pemprosesan makanan halal.
2. Memahami bagaimana pengendalian makanan mempengaruhi status halal sesuatu produk.
3. Melihat amalan terbaik dalam pengurusan makanan halal dari perspektif teknikal.

Program yang berlangsung bermula jam 8.15 pagi dan berakhir pada jam 1.30 petang memberikan pengetahuan dan pengalaman baru kepada semua peserta. Peserta menerima banyak pengetahuan yang lebih mendalam tentang prosedur menganalisis bahan mentah, mengenali



instrumen dan peralatan makmal makanan, membuat ujian kandungan gula dalam makanan, mempelajari cara membuat roti serta mempelajari peranan makmal dalam memastikan pematuan terhadap piawaian halal selari dengan standard permohonan pensijilan halal Malaysia. Selain itu, lawatan ini turut meningkatkan kesedaran dan kepekaan peserta terhadap kepentingan integriti halal dalam rantai pengeluaran makanan.

Kesimpulannya, lawatan makmal ini memberi peluang kepada pelajar untuk mengaitkan ilmu teori dengan ilmu teknikal makmal dalam konteks halal. Ia juga selari dengan matlamat kursus yang ingin melahirkan pelajar yang mendapat pendedahan tentang kaedah teknikal pengendalian dan analisis makanan agar cakna untuk menyatupadukan ilmu halal dan sains.

