

OTHERS SINERGI

07/08/2023 /

Siti Nur Azmu'i Abdullah, Nur Nadirah Rodzali, Noor Amira Muhammad, Norsakina Zunna Zulkifli, Adibah Mohd Noor, Northaqifah Hasna Mohamed Khit, Nordiana Suhada Mohamad Tahmuddin, Putri Shareen Rosman



WEBINAR SAINS & HALAL 2023

Pada 21 Julai 2023 telah diadakan Webinar Sains dan Halal 2023 secara awas talian dan YouTube sebagai media staran langsung. Fokus utama webinar ini adalah untuk menjelaskan konsep halalan toyibban terutamanya dalam aspek pemakanan. Konsep halalan toyibban tidak begitu difahami oleh kebanyakannya masyarakat, dimana mereka hanya mengklasifikasikan makannya halal adalah makaman tanpa daging babi dan alkohol. Pada asasnya, konsep balalan toyibban merangkumi proses bermula dengan bahan mentah sehingga produk akhir sampai kepada pengguna. Webinar ini telah berjaya menarik minat lebih daripada satu ribu peserta.



WEBINAR SAINS & HALAL 2023

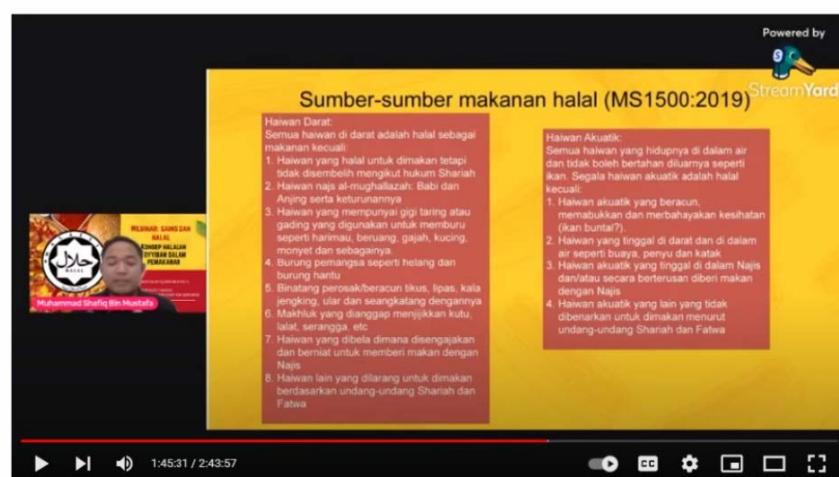


## WEBINAR SAINS & HALAL 2023

Panel jemputan pertama adalah Ts. Siti Fatahiyah Mahamood yang merupakan pensyarah kanan dan Ketua Unit Kualiti dari Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS) UiTM Shah Alam. Beliau telah mengupas topik berkaitan dengan konsep asas halalan toyibban dalam Islam. Panel juga menyentuh isu-isu sensasi semasa berkaitan dengan konsep halal seperti 'mukbang', pensijilan halal palsu serta tempat makan yang tular di media sosial.

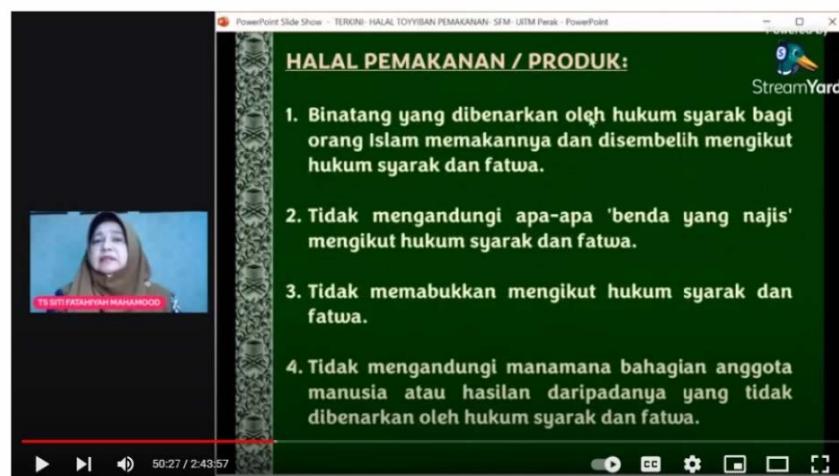


## WEBINAR SAINS & HALAL 2023



## WEBINAR SAINS & HALAL 2023

Panel jemputan kedua iaitu Encik Muhammad Shafiq Mustafa, merupakan alumni Diploma Sains UiTM Cawangan Perak Kampus Tapah yang kini bekerja sebagai Eksekutif Pengeluaran di Ayamas Food Corporation Sdn. Bhd. Beliau memfokuskan topik perbincangan dari sudut proses pengeluaran dalam industri pemakanan secara am. Selain itu, beliau turut berkongsi mengenai proses pensijilan halal yang mana melibatkan banyak peringkat dan proses penilaian termasuk ujian makmal terutamanya dalam bidang kimia dan biologi. Selain itu, Encik Muhammad Shafiq Mustafa juga menyentuh isu kontroversi berkaitan kod E, daging kultur, dan bahan aditif dalam makanan.



## WEBINAR SAINS & HALAL 2023

Secara amnya di Malaysia, permohonan sijil halal dari JAKIM bukanlah saru kewajipan tempi lebih kepada tanggungjawab sosial pengeluar untuk menambahkan keyakinan terhadap produk keluaran mereka. Justeru itu, webinar ini diharapkan dapat membuka minda masyarakat supaya lebih calma dengan kandungan sesuatu makanan atau produk. Webinar ini juga mendapat pelbagai komen positif dari para peserta yang mengharapkan agar webinar ini diteruskan pada masa akan datang meliputi aspek-aspek halal yang lain.

## QUICK LINKS

[Ministry of Higher Education](#)  
[Academic Calendar](#)  
[Intake Calendar](#)  
[Graduate Quick Search](#)  
[Library](#)  
[UITM Holdings](#)  
[WiFi UITM](#)  
[E-Complaint](#)

## HUBUNGI KAMI

Universiti Teknologi MARA (UITM)  
40450 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan  
Malaysia

Tel: +603-5544 2051 / 2000

