



PEMATUHAN yang ketat terhadap prinsip-prinsip halal dan usaha berterusan dalam mendidik masyarakat boleh mengubah persepsi awam terhadap bar halal. - GAMBAR HIASAN

Jangan takut cuba bar halal

DALAM era globalisasi, industri makanan dan minuman berkembang pesat dengan pelbagai konsep perniagaan yang unik dan menarik. Salah satu konsep yang semakin mendapat tempat dalam ialah perkhidmatan makanan berkonsepkan bar.

Namun, di Malaysia, konsep ini sering kali disalah tafsir oleh sesetengah pihak yang mengaitkannya dengan ketidakpatuhan garis panduan halal.

Perkhidmatan makanan berkonsepkan bar biasanya dikaitkan dengan penyediaan minuman beralkohol, namun, terdapat bar yang beroperasi dengan mematuhi standard halal yang ketat. Ia menawarkan suasana santai dan moden tanpa mengkompromikan aspek halal dalam setiap penyediaan makanan dan minuman.

Untuk memastikan status halal, bar perlu mendapatkan sijil halal yang dikeluarkan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim). Proses ini melibatkan pemeriksaan teliti terhadap sumber bahan mentah, cara penyediaan, penyediaan dan penyajian

tanpa alkohol.

Mengubah persepsi awam memerlukan usaha berterusan dalam mendidik masyarakat tentang kewujudan dan keunikan bar halal. Program-program pendidikan, kempen kesedaran dan kolaborasi dengan media tempatan boleh membantu menyebarkan maklumat yang tepat.

Dengan pemahaman yang betul, masyarakat dapat menerima dan menyokong perkhidmatan makanan berkonsepkan bar yang mematuhi syariat Islam. Ini kerana perkhidmatan ini bukan sahaja memberi alternatif kepada umat Islam, tetapi juga mencerminkan inovasi dan adaptasi dalam industri makanan.

Dengan pematuhan yang ketat kepada prinsip-prinsip halal dan usaha berterusan dalam mendidik masyarakat, persepsi awam terhadap bar halal dapat diubah. Ini bukan sahaja membantu dalam perkembangan industri makanan, tetapi juga dalam memastikan keharmonian dan kesejahteraan masyarakat yang pelbagai.