



FAKULTI PENGAJIAN ISLAM  
كلية الدراسات الإسلامية  
Faculty of Islamic Studies

جورنال التراث

**AL-TURATH**  
Journal of al-Quran and al-Sunnah

**AL-TURATH: JOURNAL OF AL-QURAN AND AL-SUNNAH**

VOLUME 7 ISSUE 1 2022

E-ISSN 0128-0899



INDEXED BY MYJURNAL

HOME PAGE: <https://www.ukm.my/turath/volume-7-no-1-2022/>

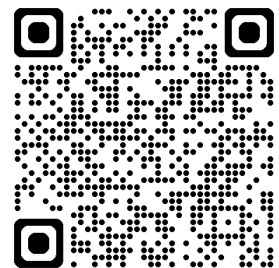
**Copyright Information:**

This article is open access and is distributed under the terms of Creative Commons Attribution 4.0 International License.

**Publisher Information:**

Research Centre for al-Quran and al-Sunnah  
Faculty of Islamic Studies  
The National University of Malaysia  
43600 UKM Bangi, Selangor Darul Ehsan, Malaysia  
Tel: +60 3 8921 4405 | Fax: +60 3 8921 3017  
Email: [alturathjournal@gmail.com](mailto:alturathjournal@gmail.com)

Journal QR Code :



## KESELAMATAN MAKANAN: KEPENTINGAN KESEDARAN PENGGUNA TERHADAP HALĀLAN ṬAYYIBAN

### Food Safety: The Importance of Consumer Awareness Towards Halālan Ṭayyiban

Nurul Syahadah Mohamad Riza<sup>1</sup>, Mohammad Naqib Hamdan<sup>1</sup>,  
Mohd Farhan Md Ariffin\*<sup>2</sup> & Nur Najwa Hanani Abd Rahman<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Akademi Tamadun Islam, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti Teknologi Malaysia, Skudai, Johor. Malaysia.

<sup>2</sup> Pusat Kajian al-Quran dan al-Sunnah, Fakulti Pengajian Islam, Universiti Kebangsaan Malaysia, Bangi, Selangor. Malaysia.

\*farhan.ariffin@ukm.edu.my (Corresponding author)

#### Abstrak

Keselamatan makanan menjadi keperluan penting untuk diperhatikan oleh semua pihak termasuk pengguna. Selain halal, *tayyiban* merupakan salah satu kriteria penting yang digariskan Islam dalam pemilihan makanan. Aspek *tayyiban* merangkumi pelbagai elemen sepanjang rantai makanan termasuk elemen kebersihan, kualiti, keselamatan dan kesihatan. Kesedaran merupakan faktor penolak yang mendorong seseorang bertindak untuk melakukan sesuatu. Namun, pengetahuan dan kesedaran tentang keselamatan makanan dalam kalangan pengguna masih berada di tahap yang tidak memuaskan. Oleh itu, kajian ini tampil untuk meningkatkan pengetahuan tentang keselamatan makanan sekali gus menampakkan kepentingan kesedaran tentang pemahaman konsep *halālan ṭayyiban* yang sebenar kepada pengguna melalui nas agama. Kajian ini dipraktikkan secara kajian kualitatif melalui pendekatan kajian kepustakaan dan analisis dokumen sebelum menganalisis maklumat yang berjaya dikumpulkan menggunakan kaedah induktif dan deduktif. Kajian ini mendapati pengabaian aspek keselamatan makanan akan memberi kesan kepada individu sama ada dari sudut sains atau maqasid. Pelbagai inisiatif khususnya melalui teknologi dan media sosial perlu digiatkan bagi meningkatkan kesedaran tentang keselamatan makanan. Tambahan lagi, pengguna berperanan untuk mengelak pengambilan makanan yang boleh mengundang mudarat, bahaya dan penyakit kepada diri. Oleh itu, kesedaran tentang keselamatan makanan yang sejajar dengan sumber wahyu iaitu al-Quran dan Sunnah sangat penting untuk diterapkan dalam kalangan pengguna.

**Kata Kunci:** *Halālan ṭayyiban*, Keselamatan Makanan, Kesedaran

#### Abstract

Food safety is an important requirement to be observed by all parties including consumers. In addition to halal, *tayyiban* is one of the most essential Islamic food selection factors. The *tayyiban* part of the food chain involves different aspects such as hygiene, quality, safety, and health. A person's awareness is a repellent aspect that motivates them to act. Consumer understanding and awareness of food safety, on the other hand, remains inadequate. As a result, this study appears to raise knowledge about food safety, demonstrating the necessity of raising consumer awareness about the genuine meaning of *halālan ṭayyiban* through religious texts. This study is conducted as a qualitative study using a literature review and document analysis methodology before analysing the data acquired using inductive and deductive methods. This study discovered that disregarding components of food safety has a scientific or maqasid impact on individuals. Various activities, particularly using technology and social media, must be stepped up to improve food safety awareness. Furthermore, consumers have a duty to play in avoiding food that can cause them harm, danger, or disease. As a result, raising consumer awareness of food safety in accordance with the source of revelation, the Quran and Sunnah, is critical.

**Keywords:** *Halālan ṭayyiban*, food safety, awareness

## PENDAHULUAN

Makanan dan manusia tidak dapat dipisahkan kerana makanan merupakan satu keperluan kepada manusia demi kelangsungan hidup. Makanan berfungsi sebagai pembekal tenaga bagi melaksanakan rutin harian. Perihal makanan sering dibincangkan dari semasa ke semasa kerana menyedari kepentingannya dalam kehidupan manusia. Selagi wujud proses pengeluaran dan penghasilan makanan, aspek keselamatan makanan perlu diketengahkan agar makanan yang diambil dapat memberi manfaat kepada tubuh secara maksimum serta dapat mengekalkan kesihatan setiap individu.

Pengeluaran makanan dapat ditingkatkan secara mudah dan cepat dengan bantuan teknologi lebih-lebih lagi pada zaman revolusi perindustrian kini. Dengan kata lain, perkembangan teknologi yang pesat mendorong pertumbuhan industri makanan di seantero dunia (Muhammad Ali & Mohd Anuar, 2019). Berikutan itu, penubuhan dan pengeluaran industri makanan meningkat dari tahun ke tahun. Justifikasinya, nilai output kasar bagi sektor perkhidmatan makanan dan minuman dalam tempoh 2015-2017 meningkat sebanyak 11.7% setahun (Jabatan Perangkaan Malaysia, 29 Mac 2019). Pada suku tahun kedua 2021 pula, sektor ini juga merekodkan peningkatan sebanyak 6.4% (Jabatan Perangkaan Malaysia, 11 Ogos 2021).

Tambahan lagi, wujudnya teknologi yang semakin canggih masa kini memudahkan lagi penghasilan produk makanan dalam kuantiti yang banyak di samping kualitinya masih terjaga. Sehubungan dengan itu, pengeluaran dan penghasilan produk makanan menjadi fokus para usahawan demi memenuhi permintaan pengguna di pasaran tempatan atau pasaran global. Namun begitu, tidak dinafikan bahawa industri makanan berdepan dengan pelbagai jenis cabaran termasuk perihal jaminan kelangsungan bekalan makanan, kehalalan dan keselamatannya sepanjang proses rantai makanan.

Keselamatan makanan merupakan salah satu isu kritikal yang perlu diambil perhatian bukan hanya di negara Malaysia, bahkan negara-negara lain di seluruh pelusok dunia. Dalam konteks Malaysia, pihak berkuasa telah mengemukakan inisiatif bagi mengawal setiap penghasilan makanan agar selari dengan syariat Islam lebih-lebih lagi dari sudut keselamatannya dengan menyediakan garis panduan dan sistem kawalan kepada pihak industri.

Namun di samping usaha yang dilakukan pihak berkuasa, pengguna juga perlu cakna dengan perihal aspek keselamatan makanan bagi menjamin kesejahteraan diri. Menurut Wim Verbeke, et al. (2007), salah satu faktor kepada cabaran global berkaitan isu keselamatan makanan ialah kurangnya pengetahuan dan kesedaran dalam kalangan pengguna. Pengetahuan dan kesedaran dalam aspek keselamatan makanan penting agar semua pengguna tidak terjebak dalam sebarang aktiviti penipuan, ketidakadilan atau penindasan (Zalina, 2007).

Kesedaran mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap tindakan individu, ia bukan terletak di akal tetapi terletak di hati kerana ia tidak terhenti setakat tahu malah dirasai dengan hati sebelum mendorong untuk membuahkan tindakan. Hal ini dikuatkan oleh Ibrahim dan Ali (2013), bahawa kesedaran merupakan sesuatu yang berkait rapat dengan gerak hati, tahu, faham dan maklum. Sehubungan dengan itu, kesedaran ialah elemen penting bagi setiap pengguna. Ia berupaya mendorong mereka membuat pilihan yang bijak serta tindakan yang tepat dalam memastikan makanan yang diambil memenuhi kriteria yang ditetapkan syariat iaitu halal, bersih, selamat, sihat dan berkualiti.

Kesedaran pengguna tentang peranan dan tanggungjawab masing-masing perlu ditekankan dan diterapkan lebih awal agar usaha-usaha lain yang diketengahkan pihak autoriti lebih efektif. Bagi menjayakan perancangan dan inisiatif keselamatan makanan ini, kerjasama daripada semua pihak terutamanya pengguna sangat penting kerana tanpa kerjasama pengguna, inisiatif yang dijalankan tidak akan berjaya walaupun ia baik, rapi dan berkesan (Ramalinggam et al., 2012). Sekiranya tiada kesedaran dan komitmen daripada pihak pengguna, risiko yang dihadapi untuk mengambil makanan tercemar adalah tinggi kerana pengguna ialah elemen akhir yang menikmati hasil akhir produk makanan.

Menurut Shamshuritawati dan Sofi (2018), kesedaran dan kawalan tingkah laku merupakan dua faktor yang mempunyai hubungan signifikan terhadap niat bagi tingkah laku seseorang individu. Beberapa sorotan kajian lalu telah membincangkan mengenai kesedaran pengguna terhadap keselamatan makanan secara ringkas menerusi perbincangan isu pengetahuan, sikap dan amalan daripada pelbagai sudut yang berbeza seperti kualiti makanan, di mana hasil kajian mendapati lebih daripada 50% pengguna yang membeli makanan yang berkualiti tinggi kerana dorongan kesihatan (Ludmila Nagyová et al., 2019), perihal pemanasan makanan dan pengawalan suhu merupakan salah satu aspek asas yang perlu dititikberatkan oleh pengendali makanan (Mohamad Ridzuan, et al., 2020), perhatian terhadap aspek alergik perlu diketengahkan dalam perbincangan keselamatan makanan juga kerana aspek ini mempunyai pengurangan bebanan kesihatan yang signifikan dalam kehidupan seharian individu (Jan Mei Soon, 2018).

Selain itu, Ellinda-Patra, et al. (2020) membincangkan perihal keselamatan makanan dari sudut negara

luar iaitu Jakarta, Indonesia. Hasil kajian mendapati peningkatan pengetahuan keselamatan makanan mempengaruhi sikap dan tindakan pengguna namun sokongan persekitaran juga sedikit sebanyak mempengaruhi tindakan pengguna dalam pengamalan keselamatan makanan (Ellinda-Patra et al., 2020). Pengamalan keselamatan makanan di rumah dapat memberi perlindungan kepada pengguna daripada penyakit bawaan makanan, meningkatkan kualiti hidup sekali gus mengurangkan bebanan berkaitan penjagaan kesihatan (Jan Mei Soon et al., 2020).

Foong Ming Moy (2018) mengkaji tentang kesedaran dari sudut pelajar universiti di Malaysia dan mendapati bahawa pelajar universiti masih memerlukan program pendidikan yang berkala untuk membina kesedaran yang tinggi. Tambahan lagi, terdapat juga perbincangan isu cara pandang pengguna terhadap keselamatan makanan. Perbincangan ini menjelaskan bahawa pendidikan tentang aspek keselamatan makanan yang dilakukan secara berterusan dapat meningkatkan pengetahuan pengguna (Sibel, 2020). Kajian yang dilakukan David L. Ortega & David L. Tschirley (2017) mendapati permintaan pengguna yang berada di negara membangun terhadap makanan yang selamat lebih tinggi kerana menyedari kepentingan aspek keselamatan makanan.

A. Liu & R. Niyongira (2017) pula mengkaji tingkah laku pembelian bagi pengguna di China di mana terdapat empat aspek penting keselamatan makanan yang menjadi perhatian pengguna iaitu kebersihan makanan, keracunan makanan, ketagihan makanan dan tarikh luput. Selain itu, pengetahuan mendorong pengguna mengamalkan pengendalian makanan secara selamat di samping peranan dan sokongan keluarga di rumah yang berperanan memastikan makanan yang diambil selamat (Genevie et al., 2019).

Oleh itu, penekanan terhadap kesedaran pengguna perlu diutamakan sebelum pelaksanaan usaha lain. Justifikasinya, kekurangan kesedaran pihak pengguna menjadi masalah yang perlu ditangani kerana risiko keselamatan makanan dapat dielakkan apabila pengguna dilengkapkan dengan pengetahuan dan kesedaran (Ramalinggam et al., 2012). Pengguna akan lebih berwaspada dalam soal makanan lebih-lebih lagi ketika memilih dan menyediakan makanan untuk diri sendiri dan keluarga. Seterusnya amalan yang sihat dan selamat ini akan menjadi kebiasaan yang baik. Maka, elemen kesedaran perlu disebarikan secara konsisten khususnya kepada pengguna kerana pengabaian hal ini berpotensi mendedahkan pengguna kepada makanan yang tidak selamat dengan mudah (Ramalinggam et al., 2012).

Justeru itu, prinsip agama tidak boleh diabaikan dalam lambakan produk makanan yang dihasilkan. Islam menggariskan panduan utama yang relevan sepanjang zaman dalam pemilihan makanan iaitu makanan *halālan ṭayyiban*. Panduan ini perlu dijadikan prinsip asas sebelum sebarang makanan diambil. Justifikasinya, pengaruh makanan bukan hanya terkesan terhadap fizikal manusia sahaja, bahkan memberi kesan terhadap peribadi, tingkah laku dan akhlak individu. Dengan kata lain, makanan *halālan ṭayyiban* perlu diberi perhatian serius bagi melahirkan individu yang seimbang fizikal, spiritual, emosi dan intelektual. Maka, kajian ini dibuat bagi menzahirkan kepentingan kesedaran pengguna tentang pemahaman konsep *halālan ṭayyiban* yang sebenar.

## Skop dan Metodologi

Kajian ini dilaksanakan untuk mengetengahkan kepentingan kesedaran pengguna tentang pemahaman konsep *halālan ṭayyiban* sepertimana yang disyariatkan. Kajian ini mengaplikasi kajian kualitatif, di mana pengumpulan data dan maklumat dilakukan dengan menggunakan pendekatan kaedah kepustakaan dan analisis dokumen. Jurnal artikel, buku, berita, isu semasa dan beberapa sumber yang boleh dipercayai dijadikan wadah untuk mendapatkan data serta rujukan. Kemudian, maklumat dan data tersebut dianalisis menggunakan kaedah analisis induktif dan deduktif. Sehubungan dengan itu, skop kajian ini memfokuskan tentang kesedaran pengguna dan konsep *halālan ṭayyiban* sahaja.

## Isu Keracunan Makanan

Isu keracunan makanan merupakan salah satu isu keselamatan makanan yang sering terjadi khususnya di Malaysia. Justifikasinya, kes keracunan makanan dilaporkan setiap tahun dan meningkat saban tahun. Peningkatan kes keracunan makanan menjadi indikator yang jelas bahawa makanan sentiasa terdedah kepada bahaya sama ada secara fizikal, biologi atau kimia (Ludmila Nagyová et al., 2019). Lebih parah, terdapat beberapa kes keracunan makanan yang membawa kepada kematian dilaporkan.

Pada tahun 2018, terdapat dua kematian akibat keracunan laksa (Astro Awani, 22 Okt 2018). Kes lain pula melaporkan seorang wanita meninggal akibat keracunan puding buih pada tahun 2020 (Berita Harian, 3 Jun 2020). Hal ini berpunca daripada pencemaran makanan sama ada pencemaran fizikal, kimia, biologi atau pencemaran silang. Jadual di bawah menunjukkan bilangan kes keracunan makanan mengikut negeri bermula

tahun 2015 hingga tahun 2019:

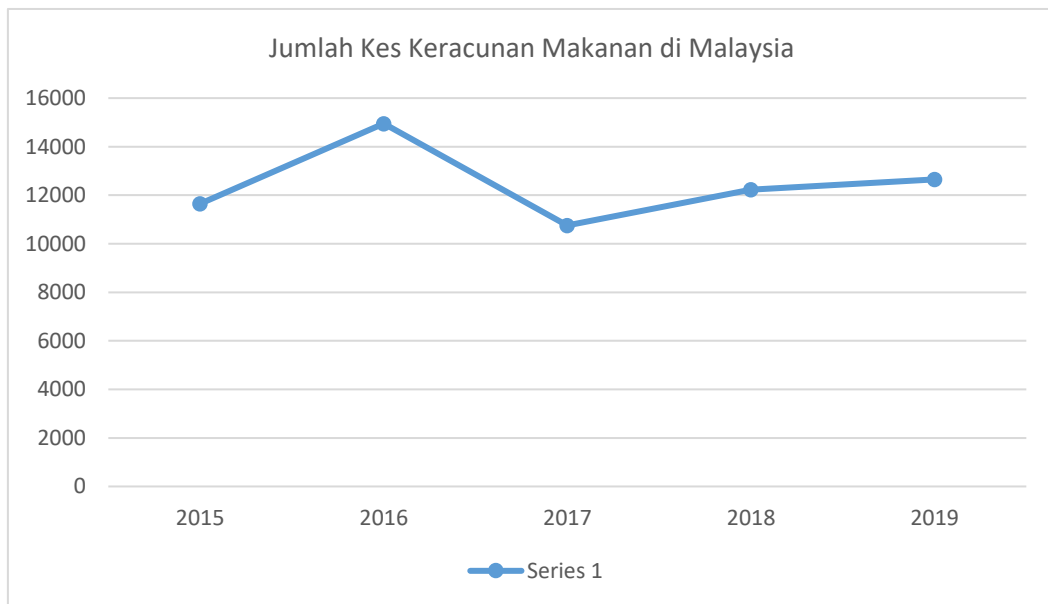
Jadual 1 Bilangan Kes Keracunan Makanan Mengikut Negeri 2015-2019

Negeri	2015	2016	2017	2018	2019
Johor	1353	2213	1572	1489	1521
Melaka	605	966	897	895	571
Negeri Sembilan	549	872	1059	716	719
Selangor	3441	2924	2107	3120	3140
WP Kuala Lumpur	350	717	403	723	708
Perak	1403	1675	715	853	711
Kedah	898	1300	810	1226	1306
Pulau Pinang	434	609	872	1158	633
Perlis	334	382	466	56	95
Terengganu	854	907	578	413	858
Pahang	849	1333	508	903	1087
Kelantan	584	1053	768	681	1306

Sumber: Jabatan Perangkaan Malaysia

Isu keracunan makanan yang dilaporkan ini menunjukkan peningkatan. Sepanjang lima tahun tersebut, tahun 2016 mencatat angka tertinggi bagi kes keracunan makanan. Kes keracunan makanan pada tahun tersebut menunjukkan peningkatan ketara berbanding tahun sebelumnya iaitu peningkatan kes melebihi 3000. Namun begitu, berita baik dikhabarkan pada tahun 2017 kerana berlaku penurunan kes keracunan makanan melebihi 4000 kes. Malangnya, berita baik ini tidak dapat dikekalkan di mana berlaku peningkatan jumlah kes keracunan makanan pada tahun berikutnya, 2018 sebanyak lebih kurang 2000 kes peningkatan dan terus meningkat sebanyak hampir 500 kes pada tahun 2019. Secara ringkas, jumlah kes keracunan makanan di Malaysia pada tahun 2015-2019 ditunjukkan melalui graf di bawah:

Rajah 1: Jumlah Kes Keracunan Makanan di Malaysia 2015-2019



Sumber: Analisis Pengkaji

Berbalik kepada jadual di atas, sepanjang lima tahun berturut-turut negeri Selangor mencatat kes tertinggi dan catatan kes tertinggi ini diikuti dengan negeri Johor di tangga kedua. Analisis merentas yang dibuat terhadap data kes keracunan makanan menunjukkan bahawa negeri Melaka, Negeri Sembilan, Pulau Pinang dan Kelantan menunjukkan peningkatan kes, manakala kes keracunan di negeri Selangor, Perak dan Terengganu mengalami penurunan pada tiga tahun pertama iaitu pada tahun 2015 hingga tahun 2017. Walau



bagaimanapun, pada tahun 2019 berlaku penurunan kes di kebanyakan negeri kecuali lima buah negeri iaitu Kedah, Perlis, Terengganu, Pahang dan Kelantan berbanding tahun sebelumnya.

Jelas di sini, isu keracunan makanan di Malaysia masih berada pada tahap kritikal dan perlu kepada pembaikan serius khususnya dari sudut kawalan kualiti kandungan makanan. Justifikasinya, kebanyakan kes keracunan makanan berkaitan dengan kandungan makanan. Antara bahan yang mudah tercemar serta sering menjadi punca pembiakan bakteria yang mengakibatkan keracunan makanan ialah telur, nasi, susu serta bahan mentah seperti punca air, makanan laut, dan binatang ternakan (Janie, 2014).

### **Konsep *Halālan Tayyiban***

Islam merupakan agama yang menyeluruh dan selari dengan tatacara manusiawi. Islam membimbing umatnya dalam semua aspek kehidupan melalui syariat yang telah ditetapkan agar manusia sentiasa berada dalam keadaan sejahtera dan selamat. Dalam aspek pemakanan, pengambilan makanan yang dibimbing Islam adalah pengambilannya perlu memenuhi dua kriteria iaitu halal dan *tayyib*. Secara asas, semua makanan halal merupakan makanan yang baik, di mana aspek keselamatan makanan terangkum di bawah aspek halal.

Sehubungan dengan itu, makanan halal bukan sekadar bertepatan dengan garis panduan pemakanan yang ditetapkan dalam Islam, malah perlu juga memenuhi tuntutan standard keselamatan yang tinggi. Pemahaman konsep *halālan tayyiban* yang tepat mampu meningkatkan kualiti keselamatan makanan, membantu pengguna membuat pilihan terbaik dan mengurangkan risiko keselamatan makanan (Norkumala, 2020). Di sini jelas menunjukkan bahawa keselamatan makanan menjadi nilai tambah kepada industri halal kerana pengguna Muslim bukan sahaja dituntut mencari makanan yang halal, malah bersih, selamat, sihat dan berkualiti.

Walaupun begitu, aspek *tayyib* (keselamatan makanan) perlu diperhalusi agar setiap makanan yang diambil bebas daripada bahaya dan tidak memudaratkan kesihatan. Menurut Nor Aini (2004), aspek Amalan Pengilangan Yang Baik (Good Manufacturing Practice/ GMP), kebersihan makanan, keselamatan makanan, pembungkusan, penghantaran, label, harga yang berpatutan dan hospitaliti terangkum dalam kategori konsep keselamatan makanan. Praktikalnya, konsep *tayyib* merangkumi pelbagai aspek termasuk aspek kualiti, keselamatan, kebersihan serta kesihatan dan kesesuaian tubuh badan (Norkumala, 2020). Secara keseluruhan, aspek keselamatan makanan yang perlu diberi perhatian secara serius bermula daripada pemilihan bahan mentah, penyimpanannya, penyediaannya sehingga akhir proses yang terlibat sepanjang rantai makanan.

Maka, perbincangan aspek *tayyib* tidak boleh diabaikan lebih-lebih lagi bagi mereka yang mempunyai penyakit atau mempunyai alergic. kepentingan dan keluasan aspek keselamatan makanan dapat dilihat melalui kepelbagaian perbincangan yang membincangkan aspek keselamatan makanan dari sudut pandang yang berbeza. Ekoran itu, elemen halal dan *tayyib* perlu dilihat dengan makna yang lebih luas serta perlu dibincangkan secara bergandingan. Tambahan lagi, perbincangan bersumberkan al-Quran dan hadis yang dikaitkan bersama keselamatan makanan masih kurang.

Justifikasinya, Mohd Farhan et al. (2019) menyatakan bahawa selain bidang sains pemakanan, kajian lanjutan bagi menganalisis aspek keselamatan makanan perlu dilakukan melalui sinergi bidang al-Quran, hadis dan fiqh. Siti Radhiah Omar (2018) juga menyokong dengan menyatakan bahawa implementasi hadis berkaitan isu-isu keselamatan makanan masih belum dibincangkan secara meluas. Selari dengan itu, Siti Norlina Muhamad et al. (2019) juga menyokong bahawa kajian berkaitan pemakanan baik, berkhasiat dan berkualiti daripada perspektif Islam kurang mendapat perhatian.

Bertitik tolak daripada pernyataan ini, kajian berkaitan keselamatan makanan perlu diperhalusi dan dibincangkan dari semasa ke semasa demi menjamin pengambilan makanan yang patuh syariat, bukan sekadar sumber dan cara mendapatkan halal tetapi juga *tayyib* dari semua aspek. Pemahaman konsep *halālan tayyiban* yang sebenar dapat melahirkan kesedaran dalam diri masyarakat di Malaysia khususnya orang Islam terhadap kepentingan pengambilan makanan. Pemahaman dan kesedaran yang selari ini akan membawa kepada perubahan cara hidup sekali gus meningkatkan permintaan produk halal dan selamat. Menurut perspektif Islam, konsep *halālan tayyiban* ini perlu dijadikan indikator utama bagi menentukan keselamatan, kebersihan dan kualiti sesuatu makanan (Norkumala, 2020). Hal ini juga selari dengan pelaksanaan pihak Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) yang melihat aspek halal dan juga *tayyib* sebelum meluluskan pengeluaran Pensijilan Halal kepada sesebuah industri makanan.

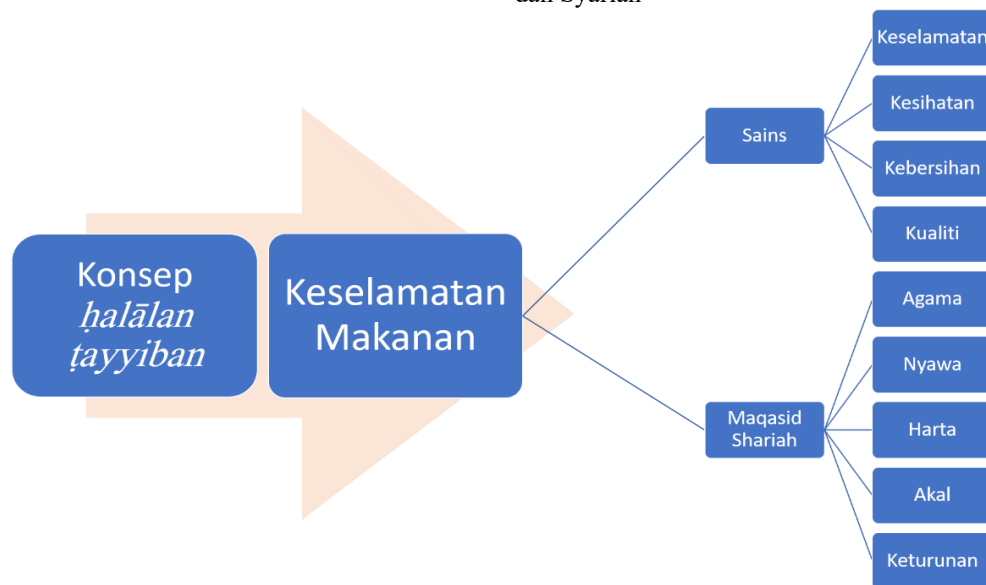
### Kesan Pengabaian Keselamatan Makanan

Konsep *halālan ṭayyiban* bukan sahaja menekankan aspek fiqh sahaja sepertimana hukum halal dan haram dinyatakan dalam Syariah, bahkan juga melihat kepada aspek sains dari sudut kebersihan, keselamatan, kualiti serta kesihatan. Pengabaian konsep *halālan ṭayyiban* secara tidak langsung akan memberi kesan kepada keselamatan makanan khususnya perihal kesihatan dan keselamatan. Justifikasinya, penyakit-penyakit yang mengancam nyawa seperti sakit jantung, kencing manis, darah tinggi dan sebagainya bermula daripada pengambilan makanan yang tidak menepati konsep *halālan ṭayyiban* (July et al., 2017). Selain itu, penyakit bawaan makanan berpotensi mengganggu aktiviti harian individu yang menghadapi penyakit ini serta berisiko menularkan penyakit kepada individu lain (July et al., 2017).

Tambahan lagi, konsep *halālan ṭayyiban* boleh dikaitkan dengan maqasid Syariah iaitu penjagaan agama, nyawa, harta, akal dan keturunan. Secara perinciannya, pengabaian pengambilan makanan yang halal akan mengancam penjagaan agama kerana Islam sangat menitikberatkan pengambilan makanan yang halal seperti yang dinyatakan secara jelas dalam al-Quran dan Sunnah. Begitu juga daripada aspek penjagaan nyawa, makanan yang tidak selamat mempunyai kesan yang membahayakan nyawa dalam jangka masa panjang. Dengan kata lain, pengambilan makanan yang tidak selamat dan tidak memenuhi konsep *halālan ṭayyiban* merupakan salah satu punca seseorang individu berisiko mendapat pelbagai penyakit (Bahagian Kesihatan, KKM, t.t.).

Sejajar dengan itu, aspek penjagaan harta juga terganggu kerana penyakit yang dihidap akibat pengabaian konsep *halālan ṭayyiban* memerlukan kos perubatan yang tinggi bagi mengekalkan seseorang individu dalam keadaan terkawal dan baik walaupun tidak dapat mengembalikan kesihatan seperti sedia kala. Daripada aspek penjagaan akal dan keturunan, pengambilan makanan akan membentuk darah daging sekali gus mempengaruhi aspek fizikal, spiritual, akhlak, intelek dan cara pemikiran (Halipah & Hanani, 2019). Sehubungan dengan itu, tanpa disedari perkara ini memberi kesan kepada pembentukan individu pada waktu kini dan generasi akan datang. Lebih membimbangkan, mereka merupakan tunggak yang akan memimpin negara satu masa nanti.

Rajah 2: Hubung kait konsep *halālan ṭayyiban*, keselamatan makanan dan impaknya terhadap sains dan Syariah



Sumber: Analisis Pengkaji

### Cadangan Meningkatkan Kesedaran

Berikutan itu, pengetahuan dan kesedaran tentang konsep *halālan ṭayyiban* perlu diteruskan demi kemaslahatan ummah secara umum. Hal ini kerana, pengamalan dan praktik keselamatan makanan bermula daripada kesedaran tentang konsep *halālan ṭayyiban*.

Sehubungan dengan itu, beberapa cadangan bagi meningkatkan kesedaran tentang konsep *halālan tayyiban* dan ilmu keselamatan makanan diutarakan. Seiring dengan era Revolusi Perindustrian 4.0, teknologi dan dunia digital wajar dimanfaatkan. Cadangan ini perlu diutamakan kerana kebanyakan waktu masyarakat di dunia dihabiskan bersama teknologi dan juga media sosial. Justifikasinya, Ketua Perangkawan Malaysia menyatakan bahawa berlaku peningkatan capaian internet pada tahun 2020 kepada 91.7% berbanding 2019 yang hanya mencapai 90.1% (Kenyataan Media, 2021). Begitu juga capaian terhadap komputer dan telefon bimbit berlaku peningkatan sebanyak 21% pada tahun 2020 (Kenyataan Media, 2021).

Usaha-usaha menyebarkan kesedaran seperti mengeluarkan info grafik dan menyebarkan melalui medium laman sesawang rasmi, iklan di televisyen, iklan di tepi lebuhraya serta media sosial yang lebih dekat dengan masyarakat seperti facebook, Instagram, twitter dan sebagainya. Selain itu, penghasilan video-video pendek seperti tiktok, reels dan pelbagai platform lain yang mengandungi maklumat berkaitan konsep *halālan tayyiban* dan keselamatan makanan juga dapat membantu meningkatkan kesedaran dalam topik perbincangan ini. Tambahan lagi, usaha sesama pengguna menyebarkan informasi yang betul dan tepat dalam aktiviti kemasyarakatan sedikit sebanyak dapat memupuk pengetahuan serta kesedaran tentang konsep *halālan tayyiban* yang betul.

Di samping itu, semua pihak tidak kira, pihak berautoriti, pemimpin dan juga pengguna perlu bersama-sama menjayakan usaha bagi meningkatkan kesedaran agar dapat mengharmonikan kehidupan dengan pengambilan makanan yang berkonsepkan *halālan tayyiban*. Pihak keluarga juga memainkan peranan penting bagi memberi kesedaran tentang konsep *halālan tayyiban*. Pendidikan bermula dari rumah menjadi prinsip dalam pembentukan peribadi, perilaku dan tindak balas seseorang individu (Yahaya, 2017). Oleh yang demikian, ibu bapa perlu mengajar nilai-nilai baik, pengetahuan dan pemahaman konsep *halālan tayyiban* kepada ahli keluarga. Secara tidak langsung, amalan keselamatan makanan yang dipraktikkan dapat diteladani dan diamalkan dalam kehidupan.

## KESIMPULAN

Keselamatan makanan merupakan aspek yang perlu diperhatikan secara terperinci selain halal. Kedua-dua aspek ini menjadi kriteria utama yang digariskan agama Islam dalam pemilihan makanan demi membentuk individu yang sihat dan seimbang. Makanan yang halal lagi bersih, selamat, sihat dan berkualiti dapat menjamin kehidupan yang sejahtera bagi setiap individu. Namun, terdapat pelbagai ancaman luar yang sering menggugat keselamatan makanan sama ada dalam bentuk biologi, fizikal, kimia atau pencemaran silang sekali gus mengganggu penerusan norma hidup.

Keselamatan makanan merangkumi dua aspek utama iaitu daripada aspek sains yang meliputi keselamatan, kesihatan, kebersihan dan kualiti serta aspek maqasid yang mengambil kira agama, nyawa, harta, akal dan keturunan. Pengetahuan yang jelas tentang keselamatan makanan ini dapat meningkatkan kesedaran dalam kalangan pengguna di samping usaha-usaha lain seperti penyebaran maklumat melalui teknologi, media sosial serta perkongsian maklumat sesama pengguna digiatkan.

Sehubungan dengan itu, pengguna mempunyai peranan penting untuk membuat pemilihan yang tepat bagi makanan yang diambil kerana mereka merupakan golongan terakhir dalam rantai makanan. Dalam hal ini, pengguna menggalas tanggungjawab untuk mengelak pengambilan makanan yang boleh mengundang mudarat, bahaya dan penyakit kepada diri. Oleh itu, kesedaran dalam diri setiap pengguna terutamanya pengguna Muslim sangat penting untuk diterapkan melalui garis panduan keselamatan makanan yang sejajar dengan sumber wahyu iaitu al-Quran dan Sunnah.

## Penghargaan

Penghargaan kepada Universiti Teknologi Malaysia (UTM) atas penganugerahan geran UTM Encouragement Research (PY/2020/04088) bertajuk: “*Analisis Parameter Mengenai Isu Keselamatan Makanan Dalam Perusahaan Kecil Dan Sederhana Menurut Perspektif Hadis.*”

## Rujukan

- Ahmad, Wan Esmā Wan, and Hamdi Ishak. 2021. Prinsip Pemahaman dan Pengamalan Makanan Sunnah. *Al-Turath Journal of Al-Quran And Al-Sunnah*. 6(1): 56-68.
- Astro Awani. 22 Okt 2018. *Laksa 'pembunuh': Bakteria salmonella dikesan dalam mi laksa*. <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/laksa-pembunuh-bakteria-salmonella-dikesan-dalam->



- mi-laksa-188897
- Bahagian Kesihatan, Kementerian Kesihatan Malaysia. t.t. *Sihat Sepanjang hayat*. [https://www.infosihat.gov.my/images/media\\_sihat/kchs/KCHS\\_2003/pdf/mediaCetak/BK\\_Sihat%20Sepanjang%20Hayat\\_BM.pdf](https://www.infosihat.gov.my/images/media_sihat/kchs/KCHS_2003/pdf/mediaCetak/BK_Sihat%20Sepanjang%20Hayat_BM.pdf)
- Berita Harian. 3 Jun 2020. *Mangsa puding buih meninggal*. <https://www.bharian.com.my/berita/kes/2020/06/695853/mangsa-puding-buih-meninggal>
- Ellinda-Patra, M.W. et al. 2020. *Modeling of food safety knowledge, attitude, and behavior characteristics*. *Food Research* 4 (4): 1045 - 1052.
- Genevie E. R., et al. 2019. Predicting intention on safe food handling among adult consumers: A cross sectional study in Sibu district, Malaysia. *Food Control* 106, 106696: 1-8.
- Halipah H. dan Hanani A. Z. 2019. Pemakanan dan implikasinya terhadap pembangunan Insan: satu analisis berdasarkan kitab Fi Zilal al-Quran. *Borneo Akademika*, UiTM Cawangan Sabah, 3(2), 1-10.
- Jabatan Perangkaan Malaysia. 11 Ogos 2021. *Indeks Volum Perkhidmatan Suku Tahun Kedua 2021*. [https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/cthemByCat&cat=314&bul\\_id=Vk85dmJJTURtLzY5Nm1zOFdwNjFKUT09&menu\\_id=b0pIV1E3RW40VWRTUkZocEhyZ1pLUT09](https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/cthemByCat&cat=314&bul_id=Vk85dmJJTURtLzY5Nm1zOFdwNjFKUT09&menu_id=b0pIV1E3RW40VWRTUkZocEhyZ1pLUT09)
- Jabatan Perangkaan Malaysia. 29 Mac 2019. *Statistik Ekonomi Tahunan 2018 Perkhidmatan Makanan dan Minuman*. <https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/pdfPrev&id=akpkbk10Q3lZZnRJdks0THdyOGh5QT09>
- Jan Mei Soon et al. 2020. Structural equation modelling of food safety knowledge, attitude and practices among consumers in Malaysia. *PloS ONE* 15(7): e0235870
- Jan Mei Soon. 2018. Structural modelling of food allergen knowledge, attitude and practices among consumers in Malaysia. *Food Research International* 111, 674–681
- Janie, B. S. L. 2014. *Sanitasi dalam Penanganan Pangan*. In: *Sumber Kontaminasi dan Mikroba Indikator*. Jakarta: Universitas Terbuka, 1-28.
- July J. S. et al. 2017. Food safety knowledge and awareness of food handlers in school feeding programmes in Mpumalanga, South Africa. *Food Control* 73, 1397-1406.
- Kenyataan Media Jabatan Perangkaan Malaysia. 12 Apr 2021. *Penggunaan dan capaian ICT oleh individu dan Isi rumah 2020*. [https://www.dosm.gov.my/v1/uploads/files/5\\_Gallery/2\\_Media/4\\_Stats%40media/4\\_Press\\_Statement/2021/20210412-Kenyataan\\_Media-Penggunaan\\_dan\\_Capaian\\_ICT\\_oleh\\_Individu\\_dan\\_Isi\\_Rumah\\_2020.pdf](https://www.dosm.gov.my/v1/uploads/files/5_Gallery/2_Media/4_Stats%40media/4_Press_Statement/2021/20210412-Kenyataan_Media-Penggunaan_dan_Capaian_ICT_oleh_Individu_dan_Isi_Rumah_2020.pdf)
- Eudmila Nagyová et al. 2019. Consumers' Awareness Of Food Safety. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 13(1), 8-17.
- Mohamad Ridzuan, M. S., et al. 2020. *Amalan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengendali Makanan*. *Akademika* 90, (Isu Khas 1/Special Issue), 87-101.
- Mohd Farhan Md Ariffin. 2019. Isu keselamatan makanan menurut perspektif al-Hadith: Analisis terhadap perusahaan kecil dan sederhana di Lembah Klang. Tesis Ijazah Doktor Falsafah, Jabatan al-Quran dan al-Hadith, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya.
- Muhammad Ali M. & Mohd Anuar. 2019. *Aplikasi Forensik Halal dalam penentuan kandungan produk makanan bagi menangani jenayah berkaitan makanan halal*, e-Prosiding Kolokium Penyelidikan Siswazah Kebangsaan 2019, 271-277.
- Norkumala A. 2020. Konsep Halalan tayyiban: Aspek Tayyib Dari Perspektif Keselamatan Makanan. *Journal of Islamic Economics and Law*, 1(1), 27-34.
- Ramalinggam R. et al. 2012. Global Perspectives on Consumer Protection Through Food Safety Law. *Jurnal Undang-Undang dan Masyarakat (JUUM)*, 16, 43-53.
- Sibel B. 2020. Consumer knowledge, attitudes, and judgments about food safety: A consumer analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 102, 242–248.
- Yahaya, A. 2017. Keluarga dalam Pembentukan Moral. <http://eprints.utm.my/id/eprint/6035/1/aziziyahmoral.pdf>
- Zalina Z. 2007. Isu-isu terkini tentang pengguna di Malaysia. *Jurnal Syariah*, 15:2, 45-60.