

**KONSEP PEMAKANAN HALALAN TAYYIBAN:
KAJIAN TERHADAP PENERIMA ANUGERAH KELUARGA MITHALI
PERINGKAT KEBANGSAAN MALAYSIA**

***HALALAN TAYYIBAN DIETARY CONCEPTS:
A STUDY OF RECIPIENTS OF THE ANUGERAH KELUARGA MITHALI
AT THE MALAYSIAN NATIONAL LEVEL***

Khairudin Shaary^{1*}, Ahmad Syukran Baharuddin² and Mohammad Amir Wan Harun^{1*}

¹School of Humanities, Universiti Sains Malaysia, Pulau Pinang, Malaysia

²Centre of Research for Fiqh Forensics and Judiciary (CFORSJ), Faculty of Syariah and Law, Universiti Sains Islam Malaysia, Negeri Sembilan, Malaysia

*Corresponding author: khairudinshaary@gmail.com; amirwan@usm.my

To cite this article: Khairudin Shaary, Ahmad Syukran Baharuddin and Mohammad Amir Wan Harun. 2024. Konsep pemakanan *halalan tayyiban*: Kajian terhadap penerima Anugerah Keluarga Mithali Peringkat Kebangsaan Malaysia. *Kajian Malaysia* 42(1): 267–290. <https://doi.org/10.21315/km2024.42.1.12>

To link to this article: <https://doi.org/10.21315/km2024.42.1.12>

ABSTRACT

Building a mithali family is a challenge that requires practical guidance and real-life examples that can be emulated. Based on the Islamic perspective, as explained theoretically by previous Islamic scholars, the halalan tayyiban dietary concept is one of the important factors in family development. Therefore, this study was conducted to explore the actual practice of the halalan tayyiban dietary concept by recipients of the Anugerah Keluarga Mithali (AKM) at the national level. This study adopted a qualitative approach and used the interview method with the focus group discussion technique to collect data. The analysis of this interview data was done using the qualitative data analysis software NVivo version 10. A total of 11 respondents from two nuclear families that had won the AKM at national level in 2014 (7 family members) and 2017 (4 family members) were involved in this research. The results found that the AKM families practised six dietary principles; namely, food and income should be clean and halal, safe for consumption, satisfies the natural disposition of a prosperous soul, free from syubhah (elements of obscurity), and nutritious. The results of this study can potentially be used as

a guideline for the formation of modules for Islamic family building by Islamic bodies, preachers, parents and also Muslim individuals with related interests. Future studies should be done by involving more nuclear families to further improve the reliability of this study and to touch on other undiscussed aspects in this study.

Keywords: *halalan tayyiban, Anugerah Keluarga Mithali, peaceful society, inclusive society, dietary*

ABSTRAK

Pembinaan keluarga mithali merupakan suatu cabaran yang memerlukan panduan praktikal dan contoh sebenar kehidupan yang boleh diteladani. Berdasarkan perspektif Islam, pemakanan berkonsepkan halalan tayyiban merupakan antara faktor penting dalam pembangunan keluarga seperti yang telah dijelaskan secara teori oleh para sarjana Islam terdahulu. Oleh itu, kajian ini dijalankan bagi menerokai praktik sebenar konsep pemakanan halalan tayyiban yang diamalkan oleh penerima Anugerah Keluarga Mithali (AKM) peringkat kebangsaan. Kajian ini mengadaptasi pendekatan kualitatif dan menggunakan kaedah temu bual dengan teknik perbincangan kumpulan berfokus untuk mengumpulkan data. Analisis data temu bual dibuat dengan bantuan perisian analisis data kualitatif NVivo versi 10. Sejumlah 11 responden daripada dua buah keluarga asas yang telah memenangi AKM peringkat kebangsaan bagi tahun 2014 (7 ahli keluarga) dan 2017 (4 ahli keluarga) telah terlibat dalam kajian ini. Hasil kajian mendapati bahawa keluarga AKM telah mempraktikkan enam prinsip pemakanan, iaitu makanan dan pendapatan hendaklah halal dan bersih. Selain itu, makanan juga hendaklah selamat, memenuhi fitrah jiwa sejahtera, tiada syubhah dan berkhasiat. Hasil kajian ini berpotensi dijadikan garis panduan kepada pembentukan modul pembinaan keluarga Islam oleh badan-badan Islam berkepentingan, para pendakwah, ibu bapa dan juga individu Muslim. Kajian-kajian rentetan sewajarnya dilakukan dengan melibatkan lebih ramai kumpulan keluarga asas untuk menambah baik kajian ini serta dapat menyentuh aspek-aspek lain yang tidak dibincangkan dalam kajian ini.

Kata kunci: *halalan tayyiban, Anugerah Keluarga Mithali, masyarakat aman, masyarakat inklusif, pemakanan*

PENGENALAN

Makanan merupakan keperluan asas biologi manusia. Justeru, pengambilan makanan yang mencukupi adalah disarankan bagi memelihara kesihatan (Elia Syarafina, Nor Hayati dan Noorhaslinda 2021). Manakala pemakanan pula mempunyai fungsi sosial yang memberikan identiti tertentu bagi suatu kelompok masyarakat (Aiedah, Ros Aiza dan Adrian 2019), selain ia juga merupakan alat penghubung spiritual, persekitaran dan kemasyarakatan (Michopoulou dan Jauniškis 2020). Pemakanan bagi masyarakat Islam yang dikenali dengan istilah *halalan tayyiban* merupakan tanda keagamaan dan ia menjadi aspek penting dalam proses pembangunan dan perkembangan diri seorang Muslim (Mohamad Hafifi dan Nor'adha 2019). *Halalan tayyiban* bukan sekadar makanan dan minuman yang selaras dengan prinsip syariah sahaja, bahkan ia merangkumi maksud yang lebih luas termasuk pengambilan yang bernutrisi, berjadual, sihat, dan memberi kebaikan kepada tubuh badan dan akal (Aishah, Fadilah dan Sharifah Rohaiza 2020). Dalam membangunkan sebuah keluarga yang berkualiti, ibu bapa berperanan dalam menjaga pemakanan ahli keluarga (Muhamad dan Mashudi 2018) terutamanya dalam ehwal pemakanan serta sumber pendapatan yang halal kerana ia memberikan kesan secara langsung dalam rantai pemakanan *halalan tayyiban*. Oleh itu, masyarakat dan keluarga Islam perlu memberi perhatian sewajarnya dalam penyediaan makanan dengan mengambil kira konsep *halalan tayyiban* (Khairudin dan Mohammad Amir 2020; Baharuddin et al. 2021).

Perspektif Islam melihat bahawa pemakanan merupakan faktor yang menyumbang kepada pembentukan jati diri dan sahsiah, seterusnya menatijahkan penghampiran hubungan manusia dengan Tuhannya atas dasar ketaatan (Al-Qasimi 2019). Melalui penjagaan pemakanan yang halal, seseorang hamba akan semakin dekat dengan Tuhannya serta dikurniakan kekuatan untuk melakukan kebaikan dan amalan mulia (Surah Al-Mu'minun, 23:51). Hal ini kerana makanan dan minuman yang masuk ke dalam tubuh akan menjadi darah, sumber tenaga, memperbaiki sel-sel dan tisu yang rosak serta ia juga mempengaruhi pemikiran dan aktiviti yang dilakukan (Nurulhidayah et al. 2018). Justeru, kegagalan manusia daripada memelihara aspek *halalan tayyiban* dalam pemakanan akan mendorong manusia ke arah sifat buruk dan keji.

Pemakanan halal amat memberi kesan kepada penghidupan Muslim sama ada bersifat duniawi atau ukhrawi. Hal ini adalah berdasarkan hadis Nabi Muhammad SAW dan penjelasan para sarjana Islam bahawa kesannya adalah dari aspek keperibadian, kecenderungan berfikir, kesedaran beragama, empati diri, kemakbulan doa, keselamatan dari api neraka, diterima amal ibadat dan

membentuk darah daging yang baik (Nurulhidayah et al. 2018). Dalam satu hadis, Nabi Muhammad SAW bersabda yang bermaksud:

Wahai umat manusia, sesungguhnya Allah itu baik dan dia tidak menerima melainkan yang baik, dan Allah SWT telah memerintahkan para mukmin dengan apa yang telah diperintahkan kepada para rasul. Kemudian baginda SAW membaca ayat: (Wahai para rasul, makanlah daripada rezeki yang baik dan beramallah dengan amalan yang soleh, sesungguhnya Aku mengetahui apa yang kamu kerjakan) (Surah Al-Mu'minin, 23:51). Dan baginda SAW membaca lagi: (Wahai orang-orang yang beriman, makanlah daripada yang baik apa yang telah Kami rezekikan kepadamu) (Surah Al-Baqarah, 2:172). Kemudian baginda SAW menyebut tentang seorang lelaki yang melalui permusafiran yang panjang sehingga menyebabkan rambutnya menjadi kusut dan berdebu, dia mengangkat tangan berdoa "wahai Tuhan...wahai Tuhan" sedangkan makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan dia diberi makan dengan yang haram, maka bagaimanakah doanya akan dimustajabkan dalam keadaan demikian. (Muslim 2018: 1029)

Hadis ini menjelaskan bahawa perkara paling utama yang perlu dinilai dalam pemakanan adalah aspek yang berkaitan hubungan manusia dengan Tuhannya. Oleh itu, Ibn Kathir (2019) ketika mensyarahkan ayat daripada Surah Al-Mu'minin (23:51) dalam hadis tersebut berkata, kekuatan untuk melakukan amalan soleh adalah teretus daripada penjagaan pemakanan halal lagi baik. Oleh itu, para rasul berpegang teguh kepada perintah ini. Natijahnya, Allah SWT menghimpunkan segala kebaikan kepada mereka sama ada daripada segi percakapan dan perbuatan (Mohammad Amir 2015). Rumusannya, aspek halal merupakan isu dasar dalam Konsep Pemakanan Islam (KPI) yang wajib diamal dan dilaksanakan dalam sesebuah keluarga Muslim (Ibn Kathir 2019).

Keluarga merupakan unit asas produktif dan reproduktif dalam masyarakat, justeru, keluarga memainkan peranan utama dalam mengamalkan kesihatan reproduktif (Alijah, Norlidah and Saedah 2017). Bagi mencapai matlamat kesihatan tubuh, setiap keluarga perlulah menitikberatkan pengambilan makanan yang memenuhi kriteria seimbang dan sederhana, pelbagai, mencukupi dan mempunyai kalori yang terkawal (Ow, Waldvogel dan Nemecek 2020). Diet seimbang ialah sajian makanan yang mengandungi bahan-bahan dan zat-zat makanan dalam kuantiti yang cukup serta dalam kadar yang betul bagi mengekalkan kesihatan dan menggalakkan tumbesaran. Maka sajian keluarga perlu mengandungi nutrien seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, air dan serat yang mencukupi (Kartini 2020; Siti Dzil Nataqhain et al. 2021). United Nations International Children's Emergency Fund (UNICEF) dan firma penyelidikan tempatan, DM Analytics telah

melaksanakan kaji selidik bertajuk “Kemiskinan dan penafian hak kanak-kanak bandar di rumah pangsa di Kuala Lumpur.” Hasil kajian mendapati kira-kira 15% kanak-kanak di bawah umur 5 tahun mengalami pertumbuhan yang terbantut, 22% mengalami kurang berat badan dan 23% obes. Dalam pada itu, hasil kajian ini mendapati bahawa 97% isi rumah menyatakan harga barang makanan yang tinggi telah menghalang mereka untuk menyediakan hidangan sihat kepada anak-anak (UNICEF 2018).

Disebabkan pentingnya pemakanan dalam pembangunan jati diri Muslim melalui pengamalan konsep *halalan tayyiban*, maka kajian ini telah dijalankan untuk mengkaji amalan pemakanan penerima Anugerah Keluarga Mithali (AKM) peringkat kebangsaan di Malaysia. Akhirnya, kajian ini dapat membentuk satu pola konsep berkaitan pemakanan *halalan tayyiban* dalam aspek keluarga Muslim yang boleh diteladani.

ANUGERAH KELUARGA MITHALI

AKM mula diperkenalkan oleh Yayasan Dakwah Islamiah Malaysia (YADIM) pada tahun 2014. Ia bertujuan untuk memberi pengiktirafan kepada institusi keluarga yang berjaya melahirkan sebuah keluarga contoh yang boleh menjadi suri teladan kepada seluruh anggota masyarakat di Malaysia. Majlis AKM telah diadakan sebanyak dua kali sejak ia ditubuhkan, iaitu pada tahun 2014 dan 2017 (YADIM 2018). Pencalonan AKM adalah bersifat terbuka dan borang pencalonan telah diedarkan melalui jabatan-jabatan kerajaan merangkumi majlis agama Islam negeri, jabatan agama Islam negeri, jawatankuasa peringkat kariah, badan bukan kerajaan (NGO), wakil-wakil rakyat dan pihak swasta. Sebuah jawatankuasa khas ditubuhkan bagi tujuan penilaian dan pemilihan calon-calon yang dicadangkan. Bagi pemilihan anugerah AKM tahun 2017, jawatankuasa pemilihan terdiri daripada 33 orang panel merangkumi ahli akademik dalam pelbagai bidang kepakaran, tokoh-tokoh agama, mufti dan mantan-mantan mufti dari pelbagai negeri.¹ Kriteria pemilihan calon AKM dinilai berasaskan kriteria oleh YADIM (2018) seperti berikut:

1. Keluarga yang terserlah dengan akhlak dan sahsiah jati diri terpuji dalam kalangan masyarakat setempat.
2. Keluarga yang cemerlang dalam pendidikan dan telah berjaya memberi sumbangan signifikan kepada masyarakat, agama, bangsa dan negara.
3. Keluarga yang mempunyai ikatan kekeluargaan yang harmoni sesama ahli keluarga, tidak berlaku perpecahan atau perceraian.

4. Keluarga yang diakui oleh masyarakat setempat bahawa mereka boleh menjadi teladan kepada keluarga yang lain.
5. Warganegara Malaysia yang beragama Islam.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan reka bentuk kaedah teori beralas (*grounded theory*) bagi menerokai pengalaman penerima AKM dalam mengamalkan pemakanan *halalan tayyiban*. Keluarga AKM dipilih sebagai sandaran utama data kajian disebabkan kaitan pemakanan dengan pembentukan jati diri Muslim adalah sangat rapat dalam perspektif Islam. Hal ini merujuk kepada maksud Surah Al-Mu'minun (23:51): “Wahai para rasul, makanlah daripada yang baik dan lakukanlah amalan yang soleh.” Dalam menjelaskan maksud ayat ini, Ibn Kathir (2019) menyatakan bahawa Allah SWT memberikan isyarat bahawa pemakanan merupakan perkara utama yang perlu diberi perhatian untuk seseorang itu terdorong menjadi Muslim yang baik. Selain itu, AKM dijadikan sebagai kayu ukur Muslim yang baik disebabkan mereka adalah keluarga Muslim contoh yang telah dinilai dan diperakukan oleh pelbagai pihak berkepentingan sebagai telah memenuhi kriteria-kriteria keluarga mithali.

Pengumpulan Data

Sebelum pengumpulan data dibuat, pengkaji telah menemu bual jawatankuasa pemilihan AKM yang terlibat secara langsung dengan proses pemilihan bagi memahami secara holistik tatacara pemilihan, kesahan penilaian, dan kriteria calon AKM. Temu bual telah dijalankan terhadap Pengerusi Jawatankuasa Induk AKM yang telah dilantik sejak AKM mula diperkenalkan pada tahun 2014 sehingga 2019, serta dua orang wakil pegawai YADIM yang bertanggungjawab mengurus dan mentadbir penganjuran AKM. Berdasarkan maklumat terperinci mengenai penerima AKM, pengkaji telah menjalankan temu bual terhadap penerima-penerima AKM dengan menggunakan teknik perbincangan kumpulan berfokus. Soalan temu bual adalah berbentuk separa struktur dan melibatkan ahli keluarga asas penerima AKM.

Responden

Pemilihan responden menggunakan kaedah persampelan bertujuan. Dari tahun pertama AKM diperkenalkan sehingga kini, terdapat dua keluarga telah terpilih sebagai penerima AKM. Penerima pertama adalah pada tahun 2014 yang terdiri

daripada sebuah keluarga yang menetap di Nibong Tebal, Pulau Pinang dan ditandakan sebagai G1 dalam kajian ini. Ahli keluarga asas yang terlibat dalam temu bual adalah seramai tujuh orang merangkumi suami, isteri dan lima orang anak. Manakala, penerima kedua AKM adalah pada tahun 2017 yang menetap di Kuala Terengganu, Terengganu dan ditandakan sebagai G2. Ahli keluarga asas yang terlibat dalam temu bual adalah seramai empat orang yang terdiri daripada suami, isteri dan dua orang anak.

Pengurusan dan Analisa Data

Hasil temu bual telah ditranskrip dan dianalisis dengan perisian analisis data kualitatif iaitu QSR NVivo versi 10 untuk membuat pengkodan, analisis dan menghasilkan dapatan kajian yang lebih jitu. Pembacaan transkrip temu bual dilakukan secara teliti dan berulang kali, kemudian pengkaji mula mencipta kod utama (tema utama). Seterusnya, pengkaji mula membina subtema, menjanakan jadual matriks, dan akhirnya membuat interpretasi dan hubungan kait dapatan data-data tersebut dengan konsep pemakanan *halalan tayyiban*.

DAPATAN KAJIAN

Dapatan kajian ini adalah berdasarkan data temu bual dan kekuatan dapatan ini adalah bersandarkan kepada kekerapan persamaan interpretasi data antara G1 dan G2.

Dapatan Data Temu Bual

Hasil analisis telah menemukan 6 tema utama dan 16 subtema yang menunjukkan prinsip pemakanan yang telah diamalkan oleh kedua-dua keluarga AKM. Rajah 1 memaparkan jadual matriks atau jadual kekerapan hasil analisis data-data kualitatif menerusi perisian NVivo. Kod-kod data ini merupakan dapatan mentah yang belum ditetapkan dan disusun dalam bentuk pola.

Name	Sources	References	Created On	Created By	Modified On	Modified By
PRINSIP BERKHASIASAT	1	1	6/30/2020 10:05 AM	S	6/30/2020 10:05 AM	S
Gizi Seimbang	2	28	7/8/2020 2:42 PM	S	7/15/2020 11:06 AM	S
Mengandung Nutrisi Penting	2	34	7/8/2020 2:41 PM	S	7/15/2020 11:07 AM	S
Mengutamakan Kualiti Makanan	2	26	7/8/2020 2:41 PM	S	7/15/2020 11:04 AM	S
PRINSIP BERSIH	1	1	6/30/2020 9:57 AM	S	6/30/2020 9:58 AM	S
Integriti dan Kesungguhan Ketika Bekerja	2	69	7/8/2020 2:38 PM	S	7/14/2020 10:31 AM	S
Makanan Yang Bersih dan Suci	2	30	7/8/2020 2:38 PM	S	7/14/2020 10:37 AM	S
Pekerjaan Yang Tidak Melibatkan Kekotoran dan Najis	2	41	7/8/2020 2:37 PM	S	7/14/2020 10:25 AM	S
PRINSIP HALAL	1	1	6/30/2020 9:54 AM	S	6/30/2020 9:58 AM	S
'Ain (material) makanan yang halal pada syarak	2	30	7/8/2020 2:34 PM	S	7/13/2020 11:36 AM	S
Hasil Penderapatan halal	2	41	7/8/2020 2:34 PM	S	7/13/2020 11:04 AM	S
PRINSIP MEMENUHI FITRAH JIWA YANG SEJAHTERA	1	1	6/30/2020 10:05 AM	S	6/30/2020 10:05 AM	S
Mengamalkan Adab Makan	2	30	7/8/2020 2:40 PM	S	7/15/2020 10:36 AM	S
Menghindarkan Makanan Yang Kotor dan Menjijikkan	2	31	7/8/2020 2:39 PM	S	7/15/2020 10:05 AM	S
Sesuai Dengan Realiti Pemakanan Setempat	2	37	7/8/2020 2:39 PM	S	7/15/2020 9:57 AM	S
PRINSIP SELAMAT	1	1	6/30/2020 9:55 AM	S	6/30/2020 10:01 AM	S
Makanan Tidak Merbahaya Kepada Kesihatan Tubuh Badan	2	43	7/8/2020 2:36 PM	S	7/14/2020 9:32 AM	S
Memilih Makanan Yang Segar dan Baru	2	31	7/8/2020 2:36 PM	S	7/13/2020 11:43 AM	S
Penyediaan dan Memasak Sendiri Makanan	2	37	7/8/2020 2:37 PM	S	7/13/2020 11:45 AM	S
PRINSIP TIADA SYUBHAH	1	2	6/30/2020 10:05 AM	S	7/14/2020 9:47 AM	S
'Ain (fizikal) makanan yang tiada keraguan halal	2	63	7/8/2020 2:41 PM	S	7/14/2020 9:27 PM	S
Sumber Penderapatan Yang Telus Tanpa Keraguan	2	96	7/8/2020 2:40 PM	S	7/14/2020 9:26 PM	S

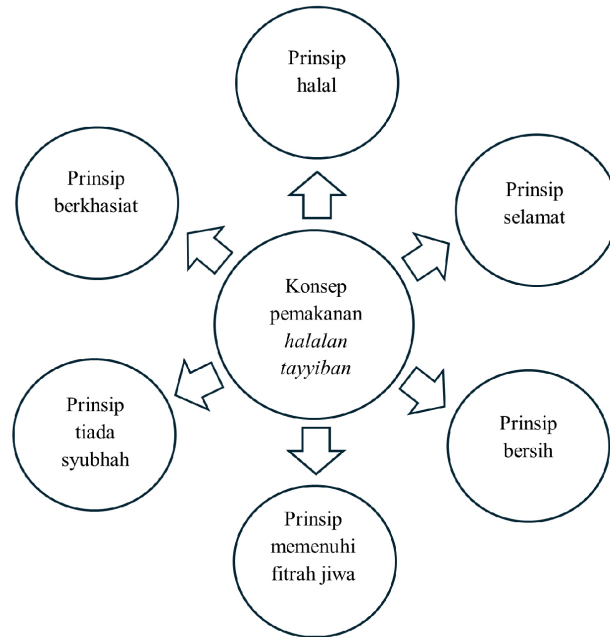
Rajah 1: Paparan analisis NVivo tema utama dan subtema.

Seterusnya, kajian ini menyusun kembali paparan analisis data mentah seperti dalam Jadual 1 mengikut kekuatan tema utama.

Jadual 1: Jumlah tema utama dan subtema prinsip pemakanan *halalan tayyiban* penerima AKM

Bilangan tema	Tema utama	Jumlah subtema
1	Prinsip halal	2
2	Prinsip selamat	3
3	Prinsip bersih	3
4	Prinsip memenuhi fitrah jiwa sejahtera	3
5	Prinsip tiada <i>syubhah</i>	2
6	Prinsip berkhasiat	3
	Jumlah	16

Kesepaduan enam tema utama dapat membentuk sebuah konsep umum pemakanan *halalan tayyiban* penerima AKM seperti dalam Rajah 2.



Rajah 2: Konsep umum pemakanan *halalan tayyiban* penerima AKM.

Prinsip halal

Prinsip halal merupakan perkara yang diberi perhatian dalam amalan pemakanan penerima AKM. Pengamalan prinsip halal merangkumi dua aspek, iaitu halal pada material makanan dan halal sumber pekerjaan untuk mendapatkan makanan. Sepanjang temu bual dijalankan, 71 kali penerima AKM telah menekankan tentang menjaga pemakanan halal seperti ditunjukkan dalam Jadual 2.

Jadual 2: Perincian tema prinsip halal

T1: Prinsip halal		G1	G2	Jumlah
1	Hasil pendapatan halal	18	23	41
2	'Ain (material) makanan halal pada syarak	16	14	30
			Jumlah	71

Prinsip halal merupakan perkara dasar dalam KPI. G1 menjelaskan: “Berkaitan halal ni, kita kena pastikan pendapatan kita halal. Kemudian kita kena ada ilmu berkenaan makanan itu halal atau tidak. Jadi, kita ambil makanan yang baik-baik sahajalah.” G2 juga menyatakan dengan jelas tentang kefahaman dan pengetahuan asas tentang kriteria makanan yang boleh diklasifikasikan sebagai halal dalam Islam. G2 mengamalkan penyembelihan binatang secara syarak supaya material makanan tersebut diiktiraf sebagai halal. Buktinya G2 menyebutkan: “Adakala kita kata seperti daging-daging ataupun ayam. Kita sembelih sendiri, yakin seratus-peratus halal.” Penjelasan responden menunjukkan bahawa prinsip halal adalah menjadi asas dalam amalan pengambilan makanan seharian. Maka tema prinsip halal dan subtema ‘*ain* (material) makanan halal pada syarak dapat dikenal pasti berdasarkan temu bual yang dijalankan. Dapatan ini adalah selaras dengan perintah tetap dalam Surah Al-Baqarah (2:168), Surah Al-Maidah (5:88), Surah Al-Anfal (8:69) dan Surah Al-Nahl (16:14) (Khairudin 2013). Dapatan ini juga dapat disokong dengan kajian Sudarsono dan Nurgrohawati (2020) bahawa jati diri Muslim adalah faktor terbesar yang mempengaruhi pengambilan makanan halal.

Dalam menjelaskan subtema hasil pendapatan halal, G1 menyatakan secara eksplisit tentang usaha halal yang dilakukannya untuk memperoleh sumber pendapatan yang diiktiraf halal dalam Islam. G1 menyebutkan: “Tok wan ni yang saya boleh ingat kerja sawah padi, lepas tu bertukang rumah, tapi yang pergi ke laut saya tak ingat.” Daripada kenyataan tersebut, G1 majoritinya banyak terlibat dengan kerja-kerja pertanian dan menjadi buruh kampung dengan mengambil upah daripada perkhidmatan yang diberikan. Responden G2 kemudiannya menyatakan: “Awal-awal saya kerja dengan kerajaan, saya diberi tugas bahagian pertukangan JKR.” Berdasarkan kenyataan G2, ternyata responden merupakan seorang pekerja dalam sektor perkhidmatan awam dan mendapat gaji bulanan sebagai sumber pendapatan. Kesimpulannya, daripada norma pekerjaan responden G1 dan G2, ternyata bahawa usaha dan pekerjaan yang diceburi tidak menyalahi syarak dan dihukumkan halal dalam Islam.

Hal berkaitan usaha dan kerja untuk mendapatkan pendapatan halal adalah bertepatan dengan hadis Nabi Muhammad SAW yang bermaksud: “Tidaklah seorang (hamba) memakan makanan yang lebih baik dari hasil usaha tangannya (sendiri), dan sesungguhnya Nabi Daud AS makan dari hasil usaha tangannya (sendiri)” (Al-Bukhari 2018: no. 2080).

Hadis ini menerangkan bahawa begitu besarnya keutamaan bekerja iaitu mencari nafkah yang halal dan berusaha mencukupkan diri dan keluarga dengan tulang empat kerat. Dalam pada itu, pendapatan dan usaha yang diiktiraf syarak merupakan aliran

proses pertama untuk mengesahkan makanan yang diambil dianggap halal dalam Islam. Islam lebih menekankan soal sumber rezeki yang halal dan baik sama ada dalam bidang pertanian, penternakan, perniagaan, perkhidmatan dan sebagainya. Maka berdasarkan pemahaman ini, responden G1 menyatakan: “Pemahaman saya, kita perlu dapatkan pendapatan halal dulu. *Incomelah* maksudnya, baru kita boleh dapat pemakanan halalkan.” Manakala kenyataan G2 juga dilihat selari dengan G1 yang mana mementingkan ehwal pendapatan halal terlebih dahulu sebelum berpindah kepada domain pemakanan halal. G2 menyatakan: “*Halalan tayyiban* ni, yang pertamanya duit dululah. Aaa, pekerjaanlah maksudnya.” Rumusnya, dalam usaha memperoleh pendapatan halal, kesemua responden dilihat komited dalam norma pekerjaan halal yang mereka ceburi bagi mendapatkan pendapatan halal.

Prinsip selamat

Prinsip selamat dalam amalan pemakanan penerima AKM adalah jelas kerana ia disebut dan diinterpretasikan sebanyak 111 kali sepanjang temu bual. Prinsip ini menekankan kepada makanan yang tidak mempunyai unsur yang merbahaya, makanan segar dan baharu serta penyediaan makanan di rumah. Perinciannya seperti yang ditunjukkan dalam Jadual 3.

Jadual 3: Perincian tema prinsip selamat

T2: Prinsip selamat	G1	G2	Jumlah
1 Makanan tidak merbahaya kepada kesihatan tubuh badan	20	23	43
2 Pemilihan makanan yang segar dan baharu	14	17	31
3 Penyediaan dan memasak sendiri makanan	28	9	37
		Jumlah	111

Dalam menjelaskan mengenai makanan yang tidak merbahaya kepada kesihatan, G1 menjelaskan bahawa makanan yang diambil setiap hari terdiri daripada sumber alam yang ditanam dan ditanak secara sendiri. Sumber makanan yang ditanam secara sendiri lebih selamat dimakan berbanding sumber makanan yang diperoleh daripada pasaran kerana faktor jaminan bebas daripada bahan kimia merbahaya (Norsidah 2017). G1 menjelaskan: “Jadi makanan sumber-sumber daripada sayur-sayuran tu banyak daripada tanaman kita sendiri. Bendang ni tok wan yang buat. Tok punya peranan, banyak dia tanam sayur di batas-batas bendang macam jagung, tembikai, keledak, timun betik, tanam sampingan daripada padi tu. Dulu macam tulah makanan kita. Kita tak beli pun kan. *So*, makanan tu sumber *natural*.” G2 juga menyatakan naratif yang sama dengan mengatakan: “Kita ni dulu duduk di kampung kita nak makan, kita amalkan semua tanam sendiri di kampung

la. Tahun 60-an tu bukan makan macam sekarang ni.” Interpretasi yang dapat difahami daripada kenyataan responden adalah sumber makanan yang diperoleh dijamin selamat untuk dimakan kerana dipantau dan diuruskan secara sendiri oleh responden.

Kenyataan berikut merupakan subtema berkaitan pemilihan makanan segar dan baharu dalam konteks sumber makanan mentah dan juga yang berproses. Seperti yang dinyatakan oleh G1: “Tok wan dia makan manis, jadi mesti dibuat dari tepung beras, dan beras tu mesti tumbuk sendiri.” Responden G2 juga menyebut: “Ikan saya pilih yang segar-segar. Tak dak saya tak beli. Ikan tak banyak saya tak beli. Ubi hok baru gali, sayur hok baru petik gitulah.” Dalam kenyataan G1 dan G2, jelaslah bahawa kesegaran dan kualiti makanan adalah menjadi amalan dalam pemakanan responden kajian. Selain itu responden juga didapati sangat kurang mengambil makanan segera dan makanan bertin. Tindakan responden adalah bertepatan dengan cadangan pemakanan sihat agar kedua-dua jenis makanan ini dielak atau dikurangkan pengambilannya dalam diet seharian kerana ia berpotensi menjejaskan kesihatan dalam jangka panjang yang kesannya akan dirasai pada usia emas (Kartini dan Nurshuhada 2020).

Manakala dalam subtema berkenaan penyediaan dan memasak sendiri makanan di rumah sebagai amalan, G1 menyatakan: “Tok dia memang jaga sangat, memang masak *breakfast, lunch, dinner*, memang dia masak.” G2 juga menyatakan: “Semua makanan *homemade* la biasanya semua.” Kenyataan tersebut menjelaskan keutamaan responden untuk menyediakan makanan sendiri berbanding mendapatkan makanan yang dibeli hasil penyediaan orang lain. Dapatan ini adalah menyokong dapatan kajian Utter dan Denny (2016) bahawa amalan memasak sendiri di rumah memberikan hidangan yang lebih sihat kepada ahli keluarga serta ia turut meningkatkan hubungan dan keharmonian sesama ahli keluarga.

Prinsip bersih

Prinsip bersih juga termasuk dalam amalan pemakanan penerima AKM, ia disebutkan sebanyak 140 kali sepanjang temu bual. Prinsip bersih merangkumi dua aspek, pertama tentang kebersihan hasil pendapatan. Aspek kedua pula berkaitan kebersihan material makanan dan perinciannya seperti dalam Jadual 4.

Jadual 4: Perincian tema prinsip bersih

T3: Prinsip bersih		G1	G2	Jumlah
1	Pekerjaan yang tidak melibatkan kekotoran dan najis	14	27	41
2	Integriti dan kesungguhan ketika bekerja	43	26	69
3	Makanan yang bersih dan suci	12	18	30
			Jumlah	140

Mengusahakan pekerjaan yang tidak melibatkan unsur najis dan kekotoran merupakan amalan penerima AKM bagi memastikan hasil pendapatan mereka bersih dan suci. Dalam Islam, terdapat pendapatan yang halal tetapi dianggap kurang bersih, seperti pendapatan daripada upah berbekam kerana ia melibatkan darah kotor yang merupakan unsur najis (Mohammad Amir 2015). Hal ini bersandarkan sebuah hadis: “Sesungguhnya Rasulullah SAW telah melarang dari harga darah (hasil upah bekam) dan harga (hasil jualan) anjing” (Al-Bukhaari 2018: no. 2084). Bagi memastikan pekerjaan yang bersih, G1 melakukan kerja-kerja dalam bidang pertanian dan memberikan perkhidmatan dan upah sebagai buruh kampung. Manakala G2 pula memilih pekerjaan sebagai seorang penjawat awam yang menjalankan tanggungjawab dalam norma arahan daripada majikan.

Dalam pada itu, subtema berkenaan integriti dan kesungguhan ketika bekerja adalah menjadi amalan penerima AKM bagi menjamin pendapatan yang halal dan berkat. G1 menyatakan:

Whenly ayah buat bendang, dia akan *make sure that the* bendang tu hasilnya banyak. So, kalau ada rumput masin atau kena rumput bendang, ada panjang-panjang macam tu kan, kami kena pi kutip dengan tangan. Yang belalang-belalang makan *surface* daun kami kena ambil. Tok wan *make sure* kami bekerja betul. Dia tak bagi main.

G2 pula menyebutkan: “Kita perlu tunjuk yang kita ni betul bersungguh-sungguh buat kerja. Jadi, kita tepati masa, kalau kena kerja, kerja. Yang kedua, bila kita buat kerja tu, kita kena buat kerja bersungguh-sungguh. Kita kena ikut peraturan.” Rumusnya, sifat amanah, jujur, kesungguhan dan budaya kompetensi dalam pekerjaan adalah menjadi amalan utama dalam prinsip bekerja G1 dan G2.

Berkaitan tema makanan yang bersih, G1 dan G2 mementingkan amalan kebersihan dan kesucian ketika menyediakan, memasak, dan ketika memakan makanan. G1 menyebutkan ketutamaannya dalam mempraktikkan kebersihan dengan menyatakan: “Telur pun dia tak nak kalau telur tak basuh.” Kenyataan ini menunjukkan sikap G1 mengambil berat berkaitan kebersihan dalam penyediaan makanan berlandaskan kaca mata Islam. Manakala G2 pula ada menyatakan

tentang pentingnya amalan kebersihan dalam penyediaan makanan dengan mengungkapkan: “Memang kita jaga kebersihan pun kalau kita nak makan. Kita bersihkan makanan tu macam kita nak makan sendiri.” Dapat disimpulkan bahawa amalan kebersihan amat dititikberatkan oleh semua responden dalam ehwal pemakanan seharian. Dapatan ini adalah selari dengan kajian Alzeer, Rieder dan Hadeed (2018) bahawa matlamat utama *halalan tayyiban* adalah untuk menghasilkan makanan dan minuman yang bersih dan suci, seterusnya mencetuskan perasaan harmoni dalam jiwa ketika pengambilannya.

Prinsip memenuhi fitrah jiwa sejahtera

Prinsip ini disebutkan sebanyak 98 kali sepanjang temu bual dan membentuk tiga subtema. Pertama ialah makanan yang dimakan hendaklah sesuai dengan keadaan pemakanan setempat. Kedua, menghindarkan makanan yang kotor dan menjijikkan. Ketiga, mengamalkan adab makan seperti yang disarankan dalam Islam. Perinciannya seperti yang tertera dalam Jadual 5.

Jadual 5: Perincian tema prinsip memenuhi fitrah jiwa sejahtera

T4: Prinsip memenuhi fitrah jiwa sejahtera		G1	G2	Jumlah
1	Sesuai dengan realiti pemakanan setempat	18	19	37
2	Menghindarkan makanan yang kotor dan menjijikkan	13	18	31
3	Mengamalkan adab makan	21	9	30
			Jumlah	98

Berkaitan subtema sesuai dengan realiti pemakanan setempat, G1 ada menyatakan secara eksplisit berkaitan jenis makanan yang menjadi kebiasaan dalam kalangan masyarakat serta geografi setempat. G1 ada menyebutkan: “Paling-paling teruk nasi goreng la.. dengan sepat kering.” Manakala G2 ada menyatakan: “Petang pun mak buat bubur-bubur gandum.” Maka dalam mendapatkan sumber makanan, G1 dan G2 telah menyesuaikan diri apabila memperoleh sumber makanan yang boleh diakses dalam lingkungan dan kemampuan yang ada di sekeliling mereka.

Menghindari makanan yang kotor dan jijik juga merupakan amalan penerima AKM. Dalam hal ini, G1 ada menyatakan: “Mak saya dulu rasa-rasanya belitung dia tak bagi makan, sebab makanan dia tahi kira.” G2 pula ada menjelaskan ketika ditanya tentang persoalan makanan yang kotor dan dianggap menjijikkan: “*Toyyib* tu makna baik, molek, bersih, molek. Dengan izin Allah, tak pernah saya sentuh benda-benda yang kita ragu-ragu boleh makan atau tidak. Jadi, saya tak makan benda tu.” Memilih makanan yang diterima jiwa adalah penting kerana pengambilan makanan yang menjijikkan didapati mencetuskan gangguan pada

isyarat otak (Pujol et al. 2018) dan ia turut mengganggu proses menelan makanan untuk masuk ke dalam perut (Vicario et al. 2017).

Dalam membincangkan perihal tema menjaga adab makan, G1 dan G2 juga menyatakan bahawa seisi keluarga mereka dititikberatkan dengan pengamalan adab-adab makan yang dianjurkan di dalam Islam seperti membasuh tangan, membaca *bismillah*, mengakhiri makan dengan doa, menggunakan tangan kanan dan beradab sopan di hadapan makanan. Adab makan terutamanya amalan membaca doa ketika makan hendaklah diamalkan oleh keluarga Muslim kerana ia menyegarkan jiwa secara rohani (Kartini dan Nurshuhada 2020).

Prinsip tiada syubhah

Prinsip tiada syubhah juga menjadi perkara yang ditekankan oleh penerima AKM dan ia disebutkan sebanyak 149 kali sepanjang temu bual (Jadual 6). Tema prinsip tiada syubhah mengutarakan dua subtema, iaitu sumber pendapatan yang telus tanpa keraguan halal dan *'ain* (material) makanan yang tidak diragui kehalalannya.

Jadual 6: Perincian tema prinsip tiada syubhah

T5: Prinsip tiada syubhah		G1	G2	Jumlah
1	Sumber pendapatan yang telus tanpa keraguan	59	37	96
2	<i>'Ain</i> (material) makanan yang tiada keraguan halal	30	23	53
			Jumlah	149

Secara amnya, sumber pendapatan berpunca daripada hasil pekerjaan atau keuntungan perniagaan. G1 dan G2 ternyata amat menjaga ketelusan dalam pekerjaan yang menjadi punca pendapatan mereka. G1 menyatakan:

Kalau kerja dengan kerajaan pun, kalau cuti, *you* (kena) ganti lah. *You* buat kelas kemudian. Macam kita banyak MC kan. Tok wan ajar macam mana nak buat kan. *Give back to the school*. Sedekah balik ke sekolah. Jadi hati kita pun tenang.

Daripada penjelasan G1, responden telah menunjukkan sikap yang dapat menyelamatkan diri daripada mengambil dan menggunakan pendapatan yang tidak menggambarkan ketelusan dalam pekerjaan. G2 pula ada menyebut: “Kalau majikan bagi kerja contohnya tiga hari atau pun seminggu Insha-Allah dah boleh siap sebab benda tu dia beri masa dah cukup. Tapi jadi tak cukup kenapa? Kita tak buat kerja. Kita ponteng.” Daripada penjelasan G2 ternyata amanah yang diberikan majikan untuk melaksanakan kerja perlu dilunaskan sebaiknya untuk

memastikan pendapatan yang terjamin kehalalannya. Dalam pada itu, daripada temu bual yang dijalankan, responden G1 dan G2 juga ada terlibat secara langsung dengan aktiviti perniagaan secara sampingan seperti menjual hasil pertanian dan memberikan perkhidmatan membuat kerja-kerja pertukangan untuk menambah pendapatan keluarga.

Subtema kedua pula menekankan tentang *'ain* (material) makanan yang tiada keraguan halal. Interpretasi daripada subtema ini, G1 dan G2 mengambil sikap menghindarkan diri daripada memakan makanan yang mengandungi unsur najis dan haram di samping menjauhi makanan yang boleh menjejaskan aspek kerohanian atau keagamaan. Justeru, responden-responden mengamalkan sifat warak dan berhati-hati dalam pemakanan yang dianggap penting dalam kehidupan seharian. Ketika pengkaji menyoal tentang penyediaan makanan dalam masakan, G1 ada menyebut: “Belut tak makan. Belut tu ada macam dia makan-makan bangkai ikan lain.” G2 pula menyebutkan contoh sikapnya yang memelihara diri daripada perkara syubhah ketika mendapatkan makanan dengan menyatakan:

Kalau kat tempat saya di Jertih tu terlalu banyak pantai. Jadi, kalau waktu petang tepi pantai tu banyak jual air kelapa apa semua. Kita tahu di situ ada orang yang mencuri (buah kelapa). Memang kita kenal. Lepas tu dia pergi jual dekat gerai-gerai tu. Jadi kalau kita tahu kat gerai tu dia ambil (memborong) buah curi, kita tak pergi beli di gerai tu. Kita rasa syubhah, memang kita tinggalkan.

Kenyataan G2 menunjukkan sikap berhati-hati responden untuk mengelakkan diri daripada terambil makanan yang berkemungkinan berada dalam status syubhah. Hal ini bertepatan dengan hadis Nabi Muhammad SAW yang menyatakan: “Tinggalkan apa yang meraguimu kepada apa yang tidak meraguimu” (Al-Nasai 2018: no. 5414). Daripada dapatan ini dapat dilihat keprihatinan responden dalam meninggalkan makanan syubhah walaupun kedua-dua keluarga AKM ini tinggal di kawasan luar bandar yang lebih terdedah kepada pengambilan makanan syubhah separuh proses berdasarkan kajian Reezlin et al. (2021) yang disebabkan kurang pengetahuan terhadap pelabelan makanan halal. Namun begitu, hal ini tidak menjejaskan keluarga AKM dalam meninggalkan makanan syubhah disebabkan penelitian mendalam terhadap hal-hal syubhah dalam pemakanan.

Prinsip berkhasiat

Prinsip berkhasiat ini sangat berkaitan dengan tema *tayyiban* dalam konsep pemakanan Islam dan ia disebutkan sebanyak 88 kali dalam temu bual (Jadual 7).

Tema utama prinsip berkhasiat menghasilkan tiga subtema. Pertama mengutamakan kualiti makanan, mengandungi nutrisi penting, dan gizi yang seimbang.

Jadual 7: Perincian tema prinsip berkhasiat

T6: Prinsip berkhasiat		G1	G2	Jumlah
1	Mengutamakan kualiti makanan	8	18	26
2	Mengandungi nutrisi penting	7	27	34
3	Gizi seimbang	17	11	28
			Jumlah	88

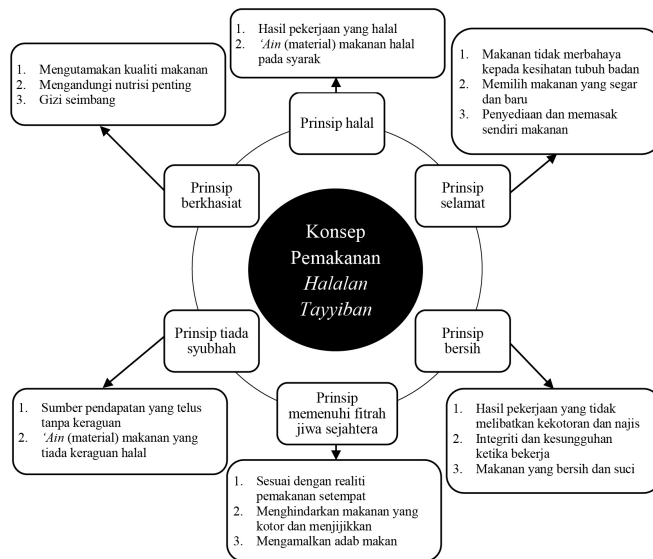
Dalam menghuraikan subtema pertama iaitu mengutamakan kualiti makanan, G1 dan G2 mempunyai banyak persamaan, antaranya dari sudut mendapatkan sumber-sumber makanan yang segar dan masih baharu. G1 dan G2 menjadikan amalan mengambil sumber alam secara terus yang ditanam sendiri atau daripada sumber-sumber terdekat. Begitu juga dengan sumber makanan berasaskan daging yang dipelihara sendiri. Jika responden mendapatkan sumber makanan yang dibeli daripada pasaran, mereka akan pastikan sumber tersebut baik dan berkualiti. G1 menyatakan: “Makanan yang baik tu dulu kan banyak yang kita tanam sendiri, hmm... semua daripada tepi rumah.” Ketika ditanya tentang bagaimana mendapatkan makanan yang berkualiti di pasaran, G2 menjawab: “Ikan saya pilih yang segar-segar. Ikan kalau tak banyak di pasar saya tak beli.” Daripada kenyataan ini ternyata, responden amat mengambil berat tentang kualiti makanan untuk diet seisi keluarga.

G1 dan G2 mempunyai naratif yang sama berkaitan subtema mengandungi nutrisi penting dalam pemakanan. Responden mementingkan kewujudan nutrisi dalam makanan yang diperlukan oleh tubuh badan. Karbohidrat, protein, vitamin antara yang menjadi fokus kepada responden dalam pemakanan seharian. G1 menyatakan contoh-contoh sayuran yang membekalkan vitamin dan serat serta sumber ikan yang membekalkan protein dalam diet seharian dengan menyatakan:

Sayur dulu (yang dimakan) macam pucuk jagung, kangkung, pucuk labu, jantung pisang, kacang panjang. Macam ikan pula, tok wan ni dulu *handmade* dia punya bubu tu atau tempang orang panggil untuk tangkap ikan sepat. Kadang-kadang dapat ikan haruan.

G2 pula menyatakan perihal yang sama berkaitan usaha untuk mendapatkan nutrisi penting dalam makanan dengan menyatakan: “Sayur beli sekitar ni, hak milik orang tanam sekitar ni. Ikan pun segar-segar walaupun dak bermutu (gred mahal) tapi segar, berzat. Yang ayah saya sokmo suruh makan ni, sayur. Dia paksa saya makan sayur.”

Antara amalan pemakanan yang dianggap penting dalam keluarga mithali ini ialah pengambilan gizi yang seimbang dan lengkap untuk pengoperasian tubuh badan yang baik. Ketika menyatakan tentang hidangan dan sajian harian, G1 ada menyatakan: “(Kami makan) gulai, ada sambal belacan, ada sayur, ada ikan goreng, itu wajib. Lepas tu masak lemak sayur adalah kepelbagaian, *yes, the classes of pyramid.*” Dalam pada itu, apabila ditanya berkenaan hidangan makanan harian untuk G2, responden tersebut menjawab: “Nasi, lauk, sayur. Tak mewah tapi ada. Cukup la. Lauk, sayur, buah ka. Ha... seimbang.” Justeru, menerusi dapatan subtema ini dapatlah difahami bahawa pemakanan yang sihat dan lengkap dengan gizi yang seimbang adalah amat penting kepada penerima AKM untuk mengekalkan kesihatan tubuh dan menjaga kesihatan intelektual. Hal ini setara dengan saranan pakar pemakanan yang menyatakan bahawa makanan membekalkan tenaga dan nutrisi bagi membantu penjagaan kesihatan. Rentetan itu, khasiat dapat diperoleh dengan kepelbagaian variasi makanan. Maka, dapatlah difahami bahawa tiada satu jenis makanan yang boleh memberikan semua jenis khasiat (Ow, Waldvogel dan Nemecek 2020). Justeru, berdasarkan dapatan kajian yang terdiri daripada tema utama dan subtema, kajian ini mencadangkan sebuah Konsep Pemakanan *Halalan Tayyiban* Keluarga Mithali seperti yang ditunjukkan pada Rajah 3.



Rajah 3: Konsep Pemakanan *Halalan Tayyiban* Keluarga Mithali.

PERBINCANGAN

Prinsip halal menjadi penekanan utama dan merupakan isu asas dalam KPI (Saadan dan Zainal Abidin in ref 2013) dan dapatan ini selari dengan kajian Khan, Asad dan Mehboob (2017) serta kajian Ali, Xiaoling dan Sherwani (2017) bahawa Muslim yang mempunyai sikap yang baik lebih bermotivasi dalam mengamalkan pemakanan dan sumber yang halal. Dari sudut kesan dan akibat pengamalan prinsip halal kepada individu Muslim, makanan dilihat mempengaruhi kehidupan manusia dan segala tindakannya (Asiah, Mohd Arif dan Haziyah 2019). Melalui makanan yang halal seseorang itu memperoleh kekuatan untuk melakukan amal soleh dan anggota akan mentaati akal (Al-Razi 2020).

Tema prinsip selamat dalam Konsep Pemakanan *Halalan Tayyiban* Keluarga Mithali amat memenuhi kehendak undang-undang bertulis, dasar serta garis panduan yang ditetapkan oleh kerajaan Malaysia melalui kementerian dan agensi berkaitan seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNKK) dan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Antara undang-undang yang terpakai dalam melindungi konsep pemakanan *halalan tayyiban* ialah Akta Perihal Dagangan semakan 2011, Akta/Enakmen Jenayah Syariah Negeri di antaranya Wilayah Persekutuan, Terengganu, Selangor, Johor, Pulau Pinang, Sabah dan Sarawak. Undang-undang yang berkuatkuasa di peringkat kerajaan tempatan (PBT), Akta Binatang (Semakan) 2006, Akta Kastam 1967, serta Akta Makanan 1983, dan Peraturan Makanan 1985 juga menjadi rujukan perundangan yang penting dalam melindungi tatacara pemakanan *halalan tayyiban* (Suhaimi dan Jafri 2013; Mochammad Sahid dan Mohd Soberi 2020). Dalam pada itu, prinsip selamat selari dengan kajian-kajian sebelum ini yang meletakkan prinsip selamat dan bersih merupakan antara prioriti dalam pemakanan *halalan tayyiban* (Norazilawati 2017; Mohammad Amir 2015). Matlamat utama *tayyib* “baik” adalah untuk menghasilkan makanan yang bersih dan suci serta menghasilkan perasaan yang selesa dan ia boleh dicapai dengan prinsip pemakanan Islam. Ini termasuklah penentuan halal, status ketoksikan dan penyingkiran bahan yang menjijikan, najis dan toksik (Alzeer, Rieder dan Hadeed 2018).

Prinsip bersih dalam Konsep Pemakanan *Halalan Tayyiban* Keluarga Mithali dapat diinterpretasikan kepada dua maksud, pertamanya berkenaan kebersihan makanan dan keduanya kebersihan pendapatan, iaitu sumber pendapatan yang jauh dari unsur haram dan syubhah. Hal ini merujuk kepada kebersihan dalam aspek pendapatan mempunyai perkaitan secara langsung dengan aspek pemakanan dalam perspektif Islam (Aemy Liza 2014). Maka, Islam mewajarkan agar pekerjaan seseorang Muslim tidak seharusnya terlibat dengan sesuatu yang najis

dan bergelumang dengan kekotoran yang menjijikkan kerana akan memberi kesan kepada pendapatan tersebut walaupun ia dianggap halal, contohnya hasil daripada berbekam (Mohammad Amir 2015). Berkaitan subtema makanan yang bersih dan suci telah menjadi penekanan dalam banyak hasil kajian dan undang-undang berkaitan pemakanan di Malaysia. KKM menerusi Malaysian Dietary Guidelines telah menyatakan secara eksplisit tentang kebersihan dalam aspek pengurusan dan material makanan itu sendiri (KKM 2020). Hal ini bagi menjaga kesihatan tubuh badan dan mengelakkan daripada penyakit berkaitan keracunan dan mengganggu sistem tubuh badan. Namun, maksud suci di sini adalah berdasarkan kaca mata syarak yang mewajibkan makanan terhindar dari unsur najis dan kekotoran yang menjadi perbincangan asas dalam topik halal (Khairudin 2013; Zulekha et al. 2008).

Tema prinsip memenuhi fitrah jiwa sejahtera dalam konsep *halalan tayyiban* dilihat selari dengan perbincangan ulama Mazhab Syafie bahawa salah satu cara mengenal pasti makanan halal adalah dengan melihat kepada amalan dan cita rasa fitrah bangsa Arab, maka makanan yang dianggap mereka sebagai baik, ia adalah halal dan boleh dimakan, manakala makanan yang dianggap jijik pada pandangan mereka adalah haram dimakan. Namun sekiranya bangsa Arab berselisih dalam penentuan tersebut, maka pandangan dan cita rasa Quraisy hendaklah diguna pakai (Al-Khatib Al-Sharbini 2013; Al-Nawawi 2017). Selain itu adalah penting mempraktikkan adab makan dan membaca doa ketika makan kerana amalan ini bukan sahaja menonjolkan identiti pemakanan Muslim, bahkan ia turut menyegarkan jiwa secara rohani (Kartini dan Nurshuhada 2020).

Dalam membincangkan prinsip tiada syubhah dalam Konsep Pemakanan *Halalan Tayyiban* Keluarga Mithali, kajian-kajian sebelum ini banyak menyentuh hal berkaitan syubhah terhadap material makanan sahaja dan kurang menekankan syubhah berkaitan dengan sumber pendapatan. Dalam Islam, pekerjaan yang terpalit dengan unsur syubhah memberikan kesan kepada pendapatan dan memberi kesan langsung kepada pemakanan hasil daripada pendapatan dan Muslim wajar menghindari sumber yang syubhah (Yusuf al-Qaradhawi 2019). Hal ini kerana, perkara syubhah ada ketikanya sunat dijauhi dan boleh berubah menjadi haram dan wajib dijauhi (Al-Ghazali 2019).

Prinsip berkhasiat antara isu dasar yang sering menjadi fokus dan perbincangan berkenaan konsep pemakanan konvensional dalam bidang sains pemakanan (Coulston et al. 2017). Prinsip berkhasiat mempunyai kaitan langsung dengan perkataan *tayyiban*. Dalam Surah Al-Baqarah (2:168), Ibn Kathir (2019) mentafsirkan bahawa ayat tersebut mengisytiharkan agar mukmin boleh mengambil apa sahaja jenis makanan selagi tidak memberi kesan buruk kepada dirinya serta

tidak merbahaya kepada badan dan akal. Dalam hal ini, dapat dikatakan bahawa makanan yang halal tidak semestinya baik dan yang baik tidak semestinya halal.

KESIMPULAN

Konsep pemakanan Islam berteraskan *halalan tayyiban* amat signifikan dengan pembangunan sebuah keluarga yang cemerlang dari aspek keduniaan dan ukhrawi. Sejumlah enam tema utama berjaya dijanakan berdasarkan kajian ini iaitu prinsip halal, prinsip selamat, prinsip bersih, prinsip memenuhi fitrah jiwa sejahtera, prinsip tiada syubhah dan prinsip berkhasiat. Dalam pada itu, subtema daripada tema utama di atas boleh dikategorikan kepada dua aspek iaitu, pemakanan itu sendiri serta aspek sumber pendapatan keluarga yang mana mempengaruhi pemakanan *halalan tayyiban*. Kajian-kajian rentetan yang melibatkan kumpulan responden yang lebih ramai amat disarankan untuk dilakukan sehingga akhirnya dapat mengeneralisasikan dapatan ini kepada semua keluarga Muslim khususnya di Malaysia. Begitu juga, wajar kajian lanjutan selepas ini lebih menekankan hal ehwal pendapatan keluarga mithali yang menjadi satu perkara penting dalam Islam.

PENGHARGAAN

Penulis merakamkan penghargaan kepada Kementerian Pengajian Tinggi Malaysia di atas bantuan kewangan melalui geran penyelidikan Fundamental Research Grant Scheme (FRGS/1/2018/SSI03/USM/03/1/) serta Universiti Sains Malaysia di atas bantuan teknikal yang telah diberikan sehingga kajian ini berjaya disempurnakan.

NOTA

1. Temubual bersama Profesor Dato' Noor Aziah Mohd Awal, Pengerusi Majlis Anugerah Keluarga Mithali 2017, di Institut Islam Hadhari, Universiti Kebangsaan Malaysia. 3 April 2019.

RUJUKAN

Aemy Liza Minhat. 2014. Hubungan makanan dan pemakanan halalan tayyiban dengan akhlak. Master's diss., Faculty of Islamic Civilization, Universiti Teknologi Malaysia.

- Aiedah Abdul Khalek, Ros Aiza Mohd Mokhtar and Adrian Yong Tat Yao. 2019. Exploring halal dining experience and its influence on social cohesion in Malaysia. *Pertanika Journal of Social Sciences and Humanities* 27(3): 1787–1799.
- Aishah Bujang, Fadiyah Abd Rahman and Sharifah Rohaiza Syed Omar. 2020. Nanotechnology in the food processing and packaging: An overview of its halal and tayyib aspect. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics* 24(S2): 1–14.
- Ali, A., G. Xiaoling and M. Sherwani. 2017. Factors affecting halal meat purchase intention: Evidence from international Muslim students in China. *British Food Journal* 119 (3): 527–541. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2016-0455>
- Alijah Ujang, Norlidah Alias and Saedah Siraj. 2017. Analisis kandungan aspek-aspek pendidikan kesihatan reproduktif merentasi kurikulum pendidikan khas bermasalah pembelajaran. *JUKU: Jurnal Kurikulum & Pengajaran Asia Pasifik* 1(3): 1–9.
- Alzeer J., U. Rieder and K.A. Hadeed. 2018. Rational and practical aspects of halal and tayyib in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology* 71: 264–267. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.10.020>
- Al-Bukhari, M.I. 2018. *Sahih al-bukhari*. Beirut: Dar Ibn Kathir.
- Al-Ghazali, M.M. 2019. *Essential ihya' 'ulum al-din*, terj. Fazlul Karim. Selangor: Islamic Book Trust.
- Al-Khatib al-Sharbini, M.M. 2013. *al-Iqna' fi hil al-fazl abi syuja'*. Beirut: Dar Ibn Hazam.
- Al-Nasai, A.R.S. 2018. *Sunan al-nasai al-mujtaba*. Beirut: Dar al-Risalah al-'Ilmiyyah.
- Al-Nawawi, Y.S. 2017. *al-Majmu' sharh al-muhaddhab*. Beirut: Dar al-Muqtabis.
- Al-Qasimi, J.M. 2019. *Mau'izah al-mukmin min ihya' 'ulum al-din*. Beirut: Dar Ibn Kathir.
- Al-Razi, F. 2020. *Maqatib al-ghaib*. Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.
- Asiah Shafie, Mohd Arif Nazri and Haziyah Hussin. 2019. Makanan halal menurut perspektif Islam dan kepentingan pelabelan. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 2(3): 70–84.
- Baharuddin, Ahmad Syukran, Wan Abdul Fattah Wan Ismail, Lukman Abdul Mutalib, Hasnizam Hashim, Norma Jusof, Mohd Ifwat Mohd Ghazali, Mohd Syafiq Alauddin, dan Mohammad Amir Wan Harun. 2021. Halal forensics issues involving three-dimensional (3D) printing technology of cultured meat. *HALAL REVIEWS* 1(1): 1–12. <https://doi.org/10.55265/halalreviews.v1i1.7>
- Coulston, A., B. Carol, F. Mario and D. Linda. 2017. *Nutrition in the prevention and treatment of disease*. London: Academic Press.
- Elia Syarafina Abdul Shakur, Nor Hayati Sa'at and Noorhaslinda Kulub Abd. Rashid. 2021. Penentuan tingkah laku pengguna dalam mempengaruhi perbelanjaan penggunaan mampan dalam kalangan isi rumah melayu. *Kajian Malaysia* 39(1): 165–192. <https://doi.org/10.21315/km2021.39.1.8>
- Ibn Kathir, I.I. 2019. *Tafsir Ibn Kathir*. 3rd ed. Beirut: Dar Al-Kotob Al-Ilmiyah.
- Kartini Aboo Talib @ Khalid and Nurshuhada Mohamed. 2020. Midwives and herbal remedies: The sustainable ethnoscience. *Kajian Malaysia* 38(Supp.1): 109–131. <https://doi.org/10.21315/km2020.38.s1.7>

- Kartini Lidia. 2020. Peningkatan kesehatan dengan suplemen dan gizi seimbang di era pandemik COVID-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 14(2): 63–68. <https://doi.org/10.37402/abdimaship.vol2.iss2.145>
- Khairudin Shaary. 2013. *Halalan thayyiban: Amalan rukhsah dalam pemakanan*. Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn.Bhd.
- Khairudin Shaary and Mohammad Amir Wan Harun. 2020. Kepentingan pendapatan halal dalam konsep pemakanan halalan tayyiban: Kajian kepada penerima anugerah keluarga mithali (AKM) peringkat kebangsaan. *Umran: International Journal of Islamic Civilizational Studies* 7(3): 13–25. <https://doi.org/10.11113/umran2020.7n3.429>
- Khan, M.M., H. Asad and I. Mehboob. 2017. Investigating the consumer behavior for halal endorsed products: Case of an emerging Muslim market. *Journal of Islamic Marketing* 8(4): 625–641. <https://doi.org/10.1108/JIMA-09-2015-0068>
- KKM (Kementerian Kesehatan Malaysia). 2020. Piramid makanan Malaysia 2020. <https://www2.moh.gov.my/index.php/pages/view/2725> (accessed 5 May 2021).
- Michopoulou, E. and P. Jauniškis. 2020. Exploring the relationship between food and spirituality: A literature review. *International Journal of Hospitality Management* 87: 102494. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102494>
- Mochammad Sahid, M. and Mohd Soberi Awang. 2020. Konsep ḥalālan ṭayyiban dan Maqāsid Syariah dalam penyembelihan haiwan: Prosedur operasi standard (SOP) pandemik COVID-19 di Malaysia: AL-MAQĀSID *The International Journal of Maqāsid Studies and Advanced Islamic Research* 1(2): 55–67. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/BKGJ5>
- Mohamad Hafifi Hassim and Nor'adha Ab Hamid. 2019. Tuntutan mencari makanan halal dan toyyiban dalam Islam: Penguatkuasaannya melalui undang-undang semasa. Paper presented at 5th Muzakarah Fiqh and International Fiqh Conference (MFIFC 2019), Kolej Universiti Islam Antarabangsa Selangor. 24 September.
- Mohammad Amir Wan Harun. 2015. Pembinaan model pelan pemakanan berdasarkan prinsip halalan tayyiban. PhD diss., Fakulti Tamadun Islam, Universiti Teknologi Malaysia.
- Muhamad, T. and Mashudi. 2018. Maqasid syariah makanan halal. *Al-Mabsut: Jurnal Studi Islam dan Sosial* 12(1): 1–17.
- Muslim, H. 2018. *Sahih Muslim*. Cairo: Dar al-Amal.
- Norazilawati Md. Dahlal. 2017. Konsep pengurusan kualiti makanan halalan tayyiban. PhD diss., Pusat Kajian Pengurusan Pembangunan Islam, Universiti Sains Malaysia.
- Norsidah Mohd Nor. 2017. Pertanian bandar menghijau dan menyejukkan persekitaran. *Majalah Transformasi LPP: Lahir Peladang Produktif* 4.
- Nurulhidayah Ahmad Fadzillah, Siti Jamilah Mohd Sukri, Rashidi Othman, J Mohamad Aizat, R. Arieff Salleh and Abdul Rahman. 2018. Religious and cultural food: At the crossroads of science and ethics. In *Preparation and processing of religious and cultural foods*, eds. M.E. Ali dan Nina Naquiah Ahmad Nizar, 25–42. Duxford, England: Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101892-7.00003-1>

- Ow, A.V., T. Waldvogel and T. Nemecek. 2020. Environmental optimization of the Swiss population's diet using domestic production resources. *Journal of Cleaner Production* 248: 119241. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.119241>
- Pujol, J., L.B. Hinojo, L., R. Coronas, S.E. Castillo, M. Rigla, G.M. Vilavella, J. Deus, R. Novell and A. Caixàs. 2018. Mapping the sequence of brain events in response to disgusting food. *Human Brain Mapping* 39(1): 369–380. <https://doi.org/10.1002/hbm.23848>
- Reezlin Abdul Rahman, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Mohd Hafiz Hanafiah and Mohd Nor Mamat. 2021. The influence of knowledge on wholesomeness, labelling and trust toward Muslim consumers purchase behaviour of Syubhah semi-processed food products. *Journal of Islamic Marketing*. <https://doi.org/10.1108/JIMA-05-2020-0133>
- Saadon Man and Zainal Abidin Yahya. 2013. *Halalan tayyiba: Halalkah makanan kita?* Selangor, Malaysia: PTS Islamika Sdn. Bhd.
- Siti Dzil Nataqhain Mohd Fadzli, Mohammad Amir Wan Harun, Ahmad Syukran Baharuddin and Muhammad Reza Amin Reza Adnan. 2021. Produk makanan ubah suai genetik (GMF) dalam perspektif konsep halalan toyyiban berdasarkan penilaian Maqasid Hifz An Nafs. *Malaysian Journal of Syariah and Law* 9(1): 73–85. <https://doi.org/10.33102/mjssl.vol9no1.284>
- Sudarsono, H. and R.N.I. Nugrohowati. 2020. Determinants of the intention to consume halal food, cosmetics and pharmaceutical products. *Journal of Asian Finance, Economics and Business* 7(10): 831–841. <https://doi.org/10.13106/jafeb.2020.vol7.no10.831>
- Suhaimi Ab. Rahman and Jafri Abdullah. 2013. *Pengurusan produk halal di Malaysia*. Selangor: Penerbit Universiti Putra Malaysia.
- UNICEF (United Nations International Children's Emergency Fund). 2018. *Kanak-kanak pinggir: Satu kaji selidik mengenai kemiskinan dan penafian hak kanak-kanak bandar di flat kos rendah di Kuala Lumpur*. Putrajaya, Malaysia: UNICEF.
- Utter, J. and S. Denny. 2016. Supporting families to cook at home and eat together: Findings from a feasibility study. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 48(10): 716–722. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2016.07.001>
- Vicario, C.M., R.D. Rafal, S. Borgomaneri, R. Paracampo, A. Kritikos and A. Avenanti. 2017. Pictures of disgusting foods and disgusted facial expressions suppress the tongue motor cortex. *Social Cognitive and Affective Neuroscience* 12(2): 352–362. <https://doi.org/10.1093/scan/nsw129>
- YADIM (Yayasan Dakwah Islamiah Malaysia). 2018. Majlis Anugerah Keluarga Mithali. <https://www.yadim.com.my/v2/majlis-anugerah-keluarga-mithali/> (accessed 5 May 2021).
- Yusuf Al-Qaradhawi. 2019. *Halal dan haram dalam Islam*. Trans. Zulkifli Al-Bakri. Negeri Sembilan: Pustaka Cahaya Kasturi.
- Zulekha Yusoff, Maznah Daud, Farahdina Abd Manaf, Nor Salwati Sabtu dan Mazlah Yaacob. 2008. *Sains kesihatan dan tamadun Islam*. Shah Alam: Pusat Penerbitan Universiti, Universiti Teknologi MARA.