

**ANALISIS KEFAHAMAN DAN AMALAN PENGENDALIAN MAKANAN
DALAM KALANGAN PENGENDALI MAKANAN DI LEMBAH KLANG
BERASASKAN PRINSIP *HALALAN TAYYIBAN***

(Analysis of Understanding and Food Handling Practices Among Food Handlers in
the Klang Valley Based on Halalan Tayyiban Principles)

^{1,2} NURUL ASMIDA SAAD

³ MOHD ANUAR RAMLI

¹ Pelajar PhD, Jabatan Fiqh Usul, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya,
50603 Kuala Lumpur, Malaysia

² Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Pusat Asasi Universiti Teknologi Mara,
Cawangan Selangor, Kampus Dengkil, 43800 Dengkil, Selangor, Malaysia

³ Pensyarah Kanan, Jabatan Fiqh Usul, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya,
50603 Kuala Lumpur, Malaysia

ABSTRACT

Pencemaran makanan sentiasa dilaporkan berlaku dalam masyarakat. Biasanya, kes ini timbul adalah disebabkan pengabaian terhadap prinsip *halalan tayyiban* dalam amalan pengendalian makanan dari ladang ke meja pengguna. Antara bentuk pengabaian ini termasuklah melibatkan proses awal, iaitu pemilihan bahan mentah dari sumber yang tidak halal dan *tayyib*. Implikasinya akan berlaku pencemaran dalam rantaian pengendalian makanan. Pencemaran aspek halal akan menjerumuskan pengguna kepada larangan syarak dan memberi kesan terhadap aspek spiritual pengguna, sedangkan pencemaran aspek *tayyib* memberikan kesan terhadap kesihatan fizikal dan keselamatan nyawa pengguna. Sehubungan itu, kajian ini akan membincangkan tentang kefahaman para pengendali makanan khususnya berkaitan amalan pengendalian makanan *halalan tayyiban*. Bagi mencapai objektif tersebut, kajian ini telah menggunakan pendekatan kualitatif melalui metode temu bual tidak berstruktur. Sebanyak 11 informan yang terdiri daripada pengendali makanan sekitar

Lembah Klang telah ditemu bual. Data yang dikumpulkan telah dianalisis melalui perisian Atlas.ti versi 8 bagi membina tema, kategori dan subkategori. Dapatan kajian menunjukkan bahawa, secara teoritikalnya, semua informan mempunyai kefahaman yang jelas berkaitan dengan makanan *halalan tayyiban* dan ciri-ciri pengendalian makanan *halalan tayyiban*. Namun, dari aspek praktikal dan pengamalannya, mereka masih kurang mengamalkan pengendalian makanan berdasarkan prinsip *halalan tayyiban* sepenuhnya sehingga berpotensi menyebabkan berlakunya pencemaran dan keracunan makanan.

Kata Kunci: Makanan; pencemaran makanan; pengendali makanan; Amalan Pengendalian Makanan Halalan Tayyiban (APMHT).

ABSTRACT

Contamination of food has always been reported to occur in the community. Usually, this case arises as a result of the neglect of the Halalan Tayyiban principle in the practice of handling food from the farm to the consumer table. Among these forms of neglect is the initial process, which involves the selection of raw materials from non-halal and tayyib sources. The implication is that it will cause contamination in the food chain. Contamination of halal aspects will lead consumers to Islamic prohibitions and affect the spiritual aspects of consumers, while contamination of tayyib aspects will have an impact on the physical health and safety of consumers. This study will therefore discuss the understanding of food handlers in particular related to the practice of preparing halalan tayyiban food. To achieve this objective, the study used a qualitative approach through unstructured interviewing methods. Eleven informants from food handlers around the Klang Valley were interviewed. The data collected was analyzed using Atlas.ti software version 8 to build themes, categories and subcategories. The findings of the study show that, theoretically, all informants have a clear understanding of the characteristics of tayyiban halal food and tayyiban halal food handling. However, in terms of practicality, they still do not practice food handling entirely on the basis of halalan tayyiban so it has the potential to cause food contamination and poisoning.

Keywords: *Food; food contamination; food poison; food handlers; halalan tayyiban food handling practice (HTFHP)*

PENGENALAN

Makanan adalah salah satu keperluan asas di dalam kehidupan seharian. Pola pengambilan makanan yang *halalan tayyiban* dapat menjamin kesihatan individu sekali gus dapat membentuk warga negara yang produktif dalam membina peradaban bangsa. Untuk mendapatkan makanan yang *halalan tayyiban*, ia bermula daripada amalan pengendali makanan tersebut. Dalam pengendalian makanan, para operator pengendali makanan berperanan penting bagi memastikan makanan yang disediakan adalah halal, bersih dan selamat bermula daripada awal pengendalian makanan sehingga makanan terhidang di meja makan (Thaivalappil et al. 2018; Barjaktarovic-Labovic 2018). Namun begitu, keprihatinan kepada amalan pengendalian makanan *halalan tayyiban* ini semakin berkurangan sehingga membawa kepada berlakunya pencemaran makanan seperti keracunan makanan (Aishah Hamzah 1992; Mohd Yusuf et al. 2018). Pada tahun 2016 sebanyak 14433 kes keracunan makanan dilaporkan di Malaysia dan keracunan makanan dilaporkan dengan kadar kejadian tertinggi ialah 47.3% bagi setiap 100000 penduduk (Jabatan Statistik Malaysia, 2016) dan bagi tahun 2018 kadar kejadian keracunan makanan adalah 45.71% bagi tiap 100 000 populasi (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2019). Oleh itu, kefahaman dan aplikasi yang betul terhadap prinsip *halalan tayyiban* dalam pengendalian makanan merupakan perkara penting dan perlu dititikberatkan. Tahap kefahaman ini terdiri daripada kefahaman tentang kriteria makanan *halalan tayyiban*, makanan haram, makanan syubhah, ciri-ciri pengendalian makanan *halalan tayyiban* serta amalan dalam pengendalian makanan *halalan tayyiban*. Hal ini kerana punca berlakunya keracunan makanan adalah disebabkan faktor ceteknya ilmu pengetahuan berkaitan dengan pengendalian makanan *halalan tayyiban* (Saidatul Afzan & Hayati 2013). Ini kerana memiliki ilmu pengetahuan dalam rangkaian pengendalian makanan *halalan tayyiban* dari ladang hingga meja makan adalah sangat penting dalam kehidupan seharian. Sehubungan itu, kajian ini akan membincangkan tahap kefahaman dan amalan dalam pengendalian makanan mengikut prinsip *halalan tayyiban*.

SOROTAN LITERATUR

Konsep *Halalan Tayyiban* dalam Makanan

Halal ditakrifkan sebagai sesuatu yang tidak dilarang oleh Allah SWT untuk melakukan malah diharuskan serta tidak dikenakan hukuman jika melakukannya (Abu Jayyib 1998). Ungkapan *halalan tayyiban* merupakan gabungan dua perkataan iaitu halal dan

ṭayyib yang membawa mesej penting kepada aspek keimanan seseorang, keilmuan serta amalan pematuhannya dalam kehidupan seharian. Di dalam konteks industri makanan, Harlida dan Alias (2014) menjelaskan *halalan ṭayyiban* adalah makanan yang halal dari sisi syarak, iaitu makanan yang bersih zatnya, suci kaedah perolehannya serta bebas daripada sebarang kemudaratan. Lada et al. (2009) menegaskan makanan *halalan ṭayyiban* adalah makanan yang bersih dan selamat cara pengendaliannya bermula daripada sumbernya di ladang hinggalah ke hidangannya iaitu di atas meja. Alias et al. (2011) pula mengatakan bahawa konsep *halalan ṭayyiban* bukan sekadar berkaitan status halal dan *ṭayyib* semata-mata tetapi juga merangkumi isu berkaitan bahan pemprosesan, pengendali, peralatan pemprosesan dan tempat pemprosesan. Ini memperlihatkan sepanjang penghasilan produk tersebut *from farm to table* perlu diberi nilai tambah terhadap rantai makanan yang berkonsepkan *halalan ṭayyiban*. Jika diteliti, dalam al-Quran sendiri telah menyebut dengan jelas kepentingan *halalan ṭayyiban* dalam makanan yang membawa maksud keperluan seseorang kepada zat makanan yang terbaik dan cara mengendalikan makanan yang terbaik. Keadaan ini menggambarkan Islam sebagai agama yang *tawazun* iaitu sepadu dan seimbang dalam mengatur dan memahami keperluan masyarakat tidak terhad kepada golongan Muslim sahaja. Secara asasnya, terdapat dua jenis pencemaran utama dalam makanan, yang pertama pencemaran dari aspek *ḥalāl* dan kedua pencemaran dari aspek *ṭayyib* (*safety*) (Muhammad Afiq 2018).

Pencemaran aspek *ḥalāl* ialah pengendalian makanan tersebut bebas dan suci daripada unsur haram atau najis seperti kotoran, darah, khinzir dan anjing, bangkai dan bahan yang memabukkan dan anggota tubuh manusia. Dalam Islam, pemilihan makanan yang *ḥalāl* (dibenarkan Islam) dan meninggalkan makanan yang *ḥarām* (yang ditegah dalam Islam) merupakan hukum *taklifi* yang bersifat tuntutan kepada mukalaf. Ia bermaksud setiap manusia dipertanggungjawabkan untuk memilih makanan yang halal lagi baik, dan meninggalkan makanan yang haram. Tujuannya adalah bagi meningkatkan kesejahteraan rohani dan jasmani manusia sekaligus mendidik manusia bagi melaksanakan ibadah kepada Allah SWT dengan sempurna dan tidak mengikut jejak langkah syaitan.

Manakala, pencemaran aspek *ṭayyib* pula bermaksud ia merujuk kepada aspek kualiti, keselamatan, kesihatan, tidak memudaratkan jasad dan rohani serta suci daripada unsur syubhah dalam pengendalian makanan (al-Qasimi 1957; al-Zuhaili













2003). Seterusnya, bagi pencemaran aspek *tayyib* pula, ia merujuk kepada aspek kualiti, keselamatan dan kesihatan. Aspek *tayyib* adalah selari dengan konsep keselamatan makanan (food safety). Dengan kata lain, makanan yang *tayyib* adalah makanan yang bebas daripada unsur-unsur bahaya dalam makanan dan bahan-bahan aditif (Saadan & Zainal Abidin 2014). Secara asasnya, pencemaran dari aspek *tayyib* ini dapat dilihat dalam empat kategori, iaitu pencemaran fizikal, kimia, biologiikal dan juga pencemaran silang yang disebabkan alergi (Muhammad Afiq 2018).

Amalan Pengendalian Makanan *Halalan Tayyiban*

Amalan Pengendalian Makanan *Halalan Tayyiban* (APMHT) merupakan panduan khusus agar makanan dan minuman yang dikendalikan bertepatan dengan kehendak syarak, iaitu bebas daripada pencemaran aspek halal dan pencemaran aspek *tayyib* bermula daripada peringkat bahan mentah, penyimpanan, pemprosesan, pembungkusan, pengangkutan dan penghidangan. Hal ini bertepatan dengan firman Allah dalam surah al-Baqarah ayat 172 yang menyeru manusia mengambil makanan yang *halalan tayyiban*. Umumnya, status halal sesuatu makanan meliputi seluruh proses rantai yang bermula daripada sumbernya atau dari ladang hingga meja makan. Halal bukan sekadar bermaksud produk yang boleh dimakan dari segi hukum syarak tetapi juga meliputi maksud “baik” (*tayyib*) bererti bersih, suci, selamat dan berkualiti. Manakala aspek *tayyib* termasuk pengetahuan tentang kesegaran sumber, khasiat dan keselamatan kepada pengguna. Oleh itu, halal semata-mata tidak memadai tetapi para pengendali makanan perlu benar-benar faham dan mengaplikasikan amalan pengendalian makanan *halalan tayyiban* (APMHT) untuk mengelak berlakunya kemudaratan sama ada terhadap fizikal, mental, emosi, dan spiritual. Maka, pengukuran kehalalan sesuatu makanan adalah bermula daripada proses pengendaliannya hingga dihidangkan di meja makan dan juga bagaimana amalan yang dilakukan pengendali itu sendiri. Sekiranya rantai pengendalian makanan tersebut dijaga rapi, maka makanan tersebut boleh dianggap sebagai *halalan tayyiban*. Seterusnya, bebas daripada pencemaran aspek halal dan *tayyib*.

Jadual 1 menunjukkan kepentingan proses rantai Amalan Pengendalian Makanan *Halalan Tayyiban* (APMHT) dari ladang hingga ke meja makan.

JADUAL 1 Amalan Pengendalian Makanan *Halalan Tayyiban*

APMHT dari Ladang ke Meja Pengguna		
Proses APMHT	Kategori Pencemaran	
	Pencemaran Tayyib	Pencemaran Halal
Bahan Mentah (Penerimaan, pencucian, penyimpanan, penyahbekuan) 	 <ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran silang • Pencemaran kimia • Pencemaran fizik • Pencemaran alergik 	Kesemua peringkat pemprosesan terdedah kepada pencemaran halal yang mengandungi unsur haram dan najis iaitu
Pemprosesan (memasak, pemanasan semula makanan yang telah dimasak) 	 <ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran silang • Pencemaran kimia • Pencemaran fizik • Pencemaran biologi 	<ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran unsur najis secara langsung • Pencemaran unsur najis secara tidak langsung
Pembungkusan makanan 	 <ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran silang • Pencemaran kimia 	
Penyimpanan makanan 	 <ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran silang • Pencemaran kimia • Pencemaran biologi 	
Pengangkutan 	 <ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran silang 	
Penghidangan makanan 	 <ul style="list-style-type: none"> • Pencemaran silang • Pencemaran biologi • Pencemaran fizik 	

bersambung ...

... sambungan

Cara Mencegah Pencemaran dalam Rantaian Pengendalian Makanan

- a) Melindungi makanan daripada berlaku pencemaran
- Menjaga amalan kebersihan diri
 - Membeli bahan mentah daripada sumber yang dipercayai dan mempunyai sijil halal
 - Asingkan bahan mentah & produk akhir
 - Label bahan mentah dengan betul
 - Tutup makanan setiap masa
 - Pastikan makanan dan peralatan jauh dari lantai
 - Bangunan, peralatan, kenderaan dan kelengkapan diselenggara dengan baik
 - Penggiliran stok yang betul- Sistem FIFO (first in first out)
 - Amalkan cara pembersihan dan desinfeksi yang betul
 - Gunakan peralatan yang bersih
 - Cegah makhluk perosak daripada masuk ke premis
 - Pengudaraan yang baik dan cahaya yang mencukupi
 - Bahan kimia bukan makanan diasingkan dari kawasan pengendalian makanan dan disimpan dalam bekas bersih serta mempunyai pengudaraan yang baik.
 - Memilih logistik yang patuh Shariah.
- b) Mencegah pembiakan kuman dalam makanan
- Menyimpan makanan pada suhu $<5^{\circ}\text{C}$ atau $>60^{\circ}\text{C}$ (makanan kering pada suhu bilik, makanan panas $>60^{\circ}\text{C}$, makanan sejuk $0-4^{\circ}\text{C}$, makanan sejuk beku $<-18^{\circ}\text{C}$)
 - Penyimpanan makanan pada zon bahaya dalam masa singkat
 - Mengeringkan makanan
 - Menggunakan bahan pengawet
 - Memasak makanan dengan sempurna
 - Cara pemprosesan seperti pempasteuran, pensterilan, UHT dengan betul

Sumber: (Marco Tieman et al. 2012; al-Qaradawi 1989)

METODOLOGI KAJIAN

1. Reka Bentuk Kajian

Reka bentuk kajian ini adalah mengaplikasikan pendekatan kualitatif dalam proses pengumpulan data dan menganalisis data kajian terhadap sesuatu isu dan permasalahan yang berlaku (Merriam 2009). Pemilihan pendekatan kualitatif ini dilihat lebih sesuai

dalam memahami sesuatu fenomena dengan mendalam (Strauss & Corbin 1990) dan membantu pengkaji daripada situasi yang tidak jelas berkaitan struktur sosial yang menyekat pembangunan dan kemajuan individu serta masyarakat (Kemmis & Taggart 2000). Setelah pendekatan kualitatif dipilih, pengkaji akan menjelaskan bagaimana pengumpulan data dijalankan dalam konteks kajian ini. Pengkaji menggunakan kaedah temubual tidak berstruktur ke atas sebelas orang pengendali makanan sekitar Lembah Klang. Pengkaji menggunakan perisian Atlas/ti versi 8 bagi menganalisis transkripsi temubual tersebut.

2. Instrumen Kajian

Pendekatan kualitatif merupakan instrumen utama yang digunakan dalam kajian ini melalui kaedah temubual tidak berstruktur. Sebelum menjalankan temubual tersebut, pengkaji telah menggunakan teknik *Content-Related Evidence of Validity* yang dicadangkan oleh (Fraenkel & Wallen 1996) untuk mengumpulkan bukti terhadap kesahan instrumen, kebolegunaan pemboleh ubah, ketepatan dan kecukupan kandungan perkara yang boleh memberi manfaat kepada sampel. Teknik ini menggunakan sekumpulan pakar rujuk (*expert judgement/intelligent judgement*) bagi membuktikan ketepatan kandungan item ketika menilai instrumen. Kajian peringkat fasa ini menggunakan khidmat tiga orang pakar rujuk bagi mengesahkan kandungan instrumen temu bual yang telah dibina di samping mendapatkan komentar pakar terhadap soalan tersebut. Panel perujuk ini juga telah melihat dan menilai kandungan item berdasarkan kepakaran dan pengalaman masing-masing. Laras bahasa dan struktur ayat yang betul dan sesuai juga dititikberatkan dalam kesahan oleh pakar rujuk ini. Seterusnya, temu bual yang dijalankan akan memfokuskan kepada tahap kefahaman dan amalan dalam pengendalian makanan berasaskan prinsip *halalan tayyiban* dari ladang hingga meja makan. Rakaman dan transkripsi diperlukan untuk pemahaman dan analisis yang lebih baik. Jadi pengkaji telah menggunakan alat perakam suara model Philips VTR5100 dan ditranskripsikan dalam bentuk fail *Microsoft Word*. Seterusnya, dilampirkan dalam program Atlas.ti 8 untuk tujuan analisis. Transkripsi dibaca dan tema-tema dikenal pasti kemudian dikodkan dan dianalisis.

HASIL KAJIAN & PERBINCANGAN

1. Data Demografi

Jadual 2 merumuskan tentang latar belakang informan kajian yang telah di temubual.

JADUAL 2 Latar Belakang Informan Kajian

Latar Belakang Pengendali Makanan			
Informan (Pengendali Makanan)	Umur	Tahap Pendidikan	Pengalaman dalam Pengendali Makanan
<i>PM1</i>	55 Tahun	SPM	15 Tahun
<i>PM2</i>	40 Tahun	SPM	22 tahun
<i>PM3</i>	43 Tahun	SPM	16 Tahun
<i>PM4</i>	67 Tahun	SRP	30 Tahun
<i>PM5</i>	34 Tahun	Diploma	14 Tahun
<i>PM6</i>	47 Tahun	SPM	22 Tahun
<i>PM7</i>	27 Tahun	Diploma	6 Tahun
<i>PM8</i>	33 Tahun	SPM	14 tahun
<i>PM9</i>	31 Tahun	SPM	15 Tahun
<i>PM10</i>	29 Tahun	SPM	6 Tahun
<i>PM11</i>	44 Tahun	SPM	5 Tahun

Seramai sebelas orang informan telah terlibat dalam temubual tersebut. Informan adalah terdiri daripada pengendali makanan sekitar Lembah Klang. Merujuk kepada Jadual 2, informan berumur antara 25 tahun ke atas sehingga 65 tahun ke atas. Bagi kategori pendidikan bermula dengan tahap pendidikan sekolah menengah sehingga tahap diploma. Namun, kesemua informan yang dipilih memiliki pengalaman dalam bidang pengendalian melebihi lima tahun. Ini diujahkan oleh (Berliner 2004a; 2004b) bahawa pemilihan pakar adalah kompeten sekiranya mereka telah terlibat

dalam sesuatu bidang secara konsisten melebihi tempoh lima tahun dan sangat mahir serta berpengalaman dalam bidang dikaji (Swanson & Falkman 1997; Dalkey & Helmet 1963). Temubual yang dijalankan mengambil masa 30- 45 minit bagi setiap informan. Dalam kajian ini, seramai 11 orang informan telah dipilih. Mereka berasal dari latar belakang pendidikan SRP seorang, SPM sebanyak lapan orang dan kelayakan diploma sebanyak dua orang. Informan paling muda adalah berusia 27 tahun dan yang paling tua adalah 67 tahun. Dari segi pengalaman dalam pengendalian makanan, informan paling berpengalaman adalah selama 30 tahun manakala yang paling kurang pengalaman adalah 5 tahun. Tempoh ini menunjukkan semua informan yang dipilih mempunyai pengalaman yang mencukupi dalam bidang pengendalian makanan.

2. Tahap Kefahaman Pengendali Makanan

Bagi mengukur tahap kefahaman pengendali makanan, perbualan umum dengan informan telah diajukan mengikut susunan protokol temu bual tetapi lebih berpandukan respon informan kajian. Terdapat empat kategori soalan temubual telah diajukan bagi mengukur tahap kefahaman pengendali makanan. Antaranya, pertama; apakah kefahaman terhadap kriteria makanan *halalan tayyiban* dalam kalangan pengendali makanan. Kedua, apakah kefahaman terhadap kriteria makanan haram dalam kalangan pengendali makanan. Ketiga, apakah kefahaman terhadap kriteria makanan syubhah dalam kalangan pengendali makanan. Keempat, apakah kefahaman terhadap ciri-ciri amalan pengendalian makanan yang *halalan tayyiban* dalam kalangan pengendali makanan. Dapatan terhadap tahap kefahaman pengendali makanan adalah seperti Jadual 3. Keseluruhannya, pengkaji dapat rumuskan tahap kefahaman pengendali makanan.

JADUAL 3 Dapatan Temu Bual Kefahaman Pengendali Makanan

Kategori	Dapatan Temubual	Tema Dapatan
Kefahaman makanan	<i>“halalan tayyiban ni bermaksud makanan halal lagi bersih ” (PM2)</i>	-halal -bersih
	<i>“kena ambil dari sumber yang halal, pengendaliannya bersih” (PM6)</i>	-segar -sihat
halalan tayyiban	<i>“kita tidak kira rugi kita kira keselamatan” (PM4)</i>	-kualiti
	<i>“macam kita cari yang segar - segar” (PM3)</i>	-keselamatan
	<i>“kita tak nak simpan sebab kita nak jaga kualiti makanan jarang la simpan” (PM7)</i> <i>“yang baik untuk tubuh badan kita yang sihat la.. makanan sihat la” (PM9)</i>	

bersambung ...

... sambungan

Kefahaman makanan haram	<p>“makanan yang tidak dibenarkan Islam dan tidak boleh dijual” (PM8)</p> <p>“bintang yang disembelih tetapi tidak menggunakan kalimah Allah” (PM9)</p> <p>“binatang yang tidak disembelih” (PM2)</p> <p>“benda-benda kotor” (PM9)</p> <p>“menggunakan benda-benda yang merbahaya” (PM3)</p>	<p>-dilarang syarak</p> <p>-tidak disembelih</p> <p>-sembelih selain nama Allah</p> <p>-benda kotor</p> <p>-benda merbahaya</p>
Kefahaman makanan syubhah	<p>“benda yang kita rasa sangsi ragu-ragu” (PM11)</p> <p>“syubhah tu tidak ada keyakinan” (PM6)</p> <p>“tidak disembelih dengan sempurna” (PM5)</p> <p>“mengendalikan makanan yg syubhah yang tidak baik la” (PM4)</p>	<p>-rasa ragu-ragu</p> <p>-tidak yakin</p> <p>-pengendalian tidak sempurna</p>
Kefahaman ciri-ciri pengendalian makanan halal dan tayyiban	<p>“ambil dari sumber yang halal, pengendaliannya bersih” (PM6)</p> <p>“pembersihan kita ikut syarak la jadi kita basuh pastu kita jirus balik pastu dah elok kita kering” (PM4)</p> <p>“cuci dengan air paip yang mengalir, kita gunakan dengan sarung tangan, bekas yang bersih, bila masak dengan betul-betul masak” (PM10)</p> <p>“pengendali ni daripada atas sampai bawah kena bersih” (PM2)</p> <p>“pastikan pekerja ambil suntikan tyfoed..untuk elakkan jangkitan apa-apa” (PM7)</p> <p>“saya ikut garis panduan dari KKM..dan sijil daripada majlis” (PM5)</p>	<p>-sumber halal</p> <p>-kefahaman cara pengendalian makanan</p> <p>-kebersihan pekerja</p> <p>-kebersihan peralatan</p>

Secara keseluruhannya, pengkaji mendapati kefahaman informan terhadap keseluruhan perkara yang dinilai berada pada tahap yang baik. Berikut merupakan kajian literatur yang menyokong hasil dapatan temu bual berkaitan kefahaman pengendali makanan. Pertama, kriteria makanan *halalan tayyiban* iaitu halal, bersih, segar, sihat, berkualiti dan selamat. Ini telah disokong oleh pandangan sarjana Islam (Fakhr al-Razi 1995; al- Sharbini t.th; al-Ghazali 1995; al-Zuhayli 1997). Selain itu, *halalan tayyiban* terdiri daripada sumber halal, bersih, bersifat baik, sesuatu yang tidak bernajis, sedap, lazat dan suci, segar (Asma’ Hj Ali 2001) tidak disimpan terlalu lama sehingga menghilangkan zatnya dan tidak memberi mudarat kepada pengguna, makanan yang berkhasiat dan mendatangkan kebaikan kepada orang yang memakannya (Lokman Abdullah et al. 2006; Saadan Man & Zainal Abidin 2014).

Kedua, kriteria makanan haram iaitu benda yang dilarang syarak, tidak disembelih, sembelihan selain nama Allah, benda-benda kotor dan benda-benda yang berbahaya. Menurut al-Zuhayli (1997) haram yang dimaksudkan oleh syarak terbahagi kepada dua iaitu pertama, haram kerana zatnya seperti bangkai, khinzir, arak, darah mengalir dan sebagainya. Kedua, haram cara memproses atau memperolehnya iaitu dari sudut cara memproses seperti terkena atau dimasuki najis yang membawa kepada tidak bersih dan suci atau cara memperoleh pendapatan atau sumber rezeki.

Ketiga, kriteria makanan syubhah iaitu rasa ragu-ragu, tidak yakin dan pengendalian tidak sempurna. Menurut Ibrahim Anis et al. (2004) syubhah (musyabbah) bermaksud kesamaran dan diragui. Kesamaran yang dimaksudkan adalah samar dari segi hukumnya antara halal dan haram (Mohammad Mazhar et al. 1993). Terdapat beberapa pandangan ulama yang telah mengemukakan pandangan mengenai istilah syubhah antaranya Imam al-Ghazali (1995) yang mendefinisikan syubhah sebagai sesuatu perkara yang samar, tidak jelas serta tidak diyakini kedudukannya disebabkan bercampur dua faktor yang berbeza sehingga sukar untuk dibezakan antara keduanya ianya sama ada halal atau haram, hak atau batil. Malah pengaplikasian syubhah yang berterusan pada diri seseorang individu akan memberi kesan kepada kesempurnaan peribadi dan kebersihan jiwa kerana kedudukannya yang berada diantara halal dan haram kecuali ketika darurat (Ahmad H. Sakr 1991).

Keempat, kriteria ciri-ciri pengendalian makanan halal dan tayyiban iaitu meliputi sumber halal, kefahaman cara pengendalian makanan, kebersihan pekerja dan kebersihan peralatan. Menurut Nurul Asmida & Mohd Anuar (2018) pembungkusan makanan juga termasuk dalam kategori ciri-ciri pengendalian makanan halal dan tayyiban kerana masih ramai pengendali makanan menggunakan pembungkusan makanan yang tidak sesuai sehingga membahayakan pengguna (Mohd Hamdan 1985). Dalam pengendalian makanan, kebiasaannya pencemaran makanan yang berlaku berpunca daripada pengabaian terhadap empat aspek ini iaitu pengetahuan (Griffith, Worsfold & Molto 2008; Picler et al. 2014; Martins et al. 2012; Khair 1998), kebersihan diri (Jamal Khair 2008; Willis et al. 2012; Garis Panduan Mass Catering; Knight & Kotschever 1998), peralatan pengendalian (Aishah Hamzah 1983; Jamal Khair 1998), tempat pengendalian makanan (Abdul Wahid & Mazilah 2011; Jamal Khair 1998) dan pembungkusan makanan (Mohd Hamdan 1985).

Secara keseluruhannya, daripada dapatan tema ini pengkaji dapat rumuskan bahawa secara teoritikalnya, semua informan mempunyai kefahaman yang jelas berkaitan dengan makanan *halalan tayyiban* dan ciri-ciri pengendalian makanan *halalan tayyiban*. Ini disokong oleh Abdul Raufu Ambali & Ahmad Naqiyuddin Bakar (2013) yang menjelaskan pengendalian makanan *halalan tayyiban* meliputi aspek kepercayaan agama, pendedahan terhadap barangan halal, logo halal dan sebab-sebab

kesihatan. Manakala menurut Mohammad Amir Wan Harun (2016) terdiri daripada aspek halal, diterima jiwa sejahtera, bersih, berkhasiat selamat dan tiada syubhah.

3. Amalan dalam Pengendalian Makanan

Bagi mengukur bagaimana amalan pengendalian makanan dilakukan dari ladang hingga meja makan, pengkaji turut menjalankan temubual yang sama ke atas informan dengan mengajukan soalan bagaimana amalan pengendalian makanan yang dilakukan dari ladang hingga meja makan. Dapatan temu bual seperti Jadual 4.

JADUAL 4 Dapatan Temu Bual Amalan Pengendalian Makanan

Kategori	Dapatan Temubual	Tema Dapatan
Amalan Pengendalian Makanan dari ladang hingga meja makan	<p>“kalau pasir tu memang ada dalam belacan” (PM9)</p> <p>“dalam tempe pernah jumpa paku, potong-potong tengok-tengok paku” (PM9)</p> <p>“makanan pernah basi pernah macam makanan pagi tidak habis kan kita bawa ke petang” (PM10)</p> <p>“macam masak lemak lontong kadang ada santan, santan lambat masuk peti jadi la basi”(PM8)</p> <p>“kadang kita hidang ada rambut itu yang kita musykil” (PM6)</p> <p>“jadi ayam yang last akak basuh dah berbau” (PM3)</p> <p>“ulat sayur la yang banyak kadang-kadang kita terlepas pandang” (PM7)</p> <p>“ada satu sos apa brand dia pewarna dia memang banyak” (PM1)</p>	<p>Telah berlaku bentuk-bentuk pencemaran iaitu:</p> <p>-pencemaran fizikal</p> <p>-pencemaran biologi</p> <p>-pencemaran kimia</p> <p>-pencemaran silang</p>

Bagi amalan dalam pengendalian makanan *halalan tayyiban*, hasil temu bual pengkaji menemui beberapa kategori pencemaran makanan. Antaranya pencemaran aspek halal dan pencemaran aspek *tayyib* dalam rantaian pengendalian tersebut. Ini menggambarkan secara pratikal informan kurang mengamalkan amalan pengendalian makanan *halalan tayyiban* dengan baik. Kita sedia maklum bahawa penghasilan sesuatu makanan merangkumi proses tertentu bermula pada peringkat pemilihan dan pengendalian bahan, pemprosesan, pengeluaran, penyimpanan, pemindahan, pengedaran sehinggalah produk tersebut disajikan kepada pengguna.

Dalam peringkat pemilihan dan pengendalian bahan, pengendali makanan perlu mematuhi asas *halalan tayyiban*, iaitu sumber bahan mentah yang halal, bersih lagi selamat. Pengendali makanan perlu memahami prinsip asas *halalan tayyiban* dalam pemilihan dan pengendalian makanan (Musfirah Syahida, Saadan & Mohd Anuar

2015). Pengetahuan ini termasuk aspek bahan yang dibenarkan dan bahan yang dilarang, bahan yang berisiko kepada pengguna. Dalam aspek halal, ia termasuk sumber bahan yang diharamkan syarak umpama babi dan derivatifnya, bangkai atau haiwan yang tidak disembelih, darah, najis dan seumpamanya (Muhammad Ikhlas, Syed Mohd Jeffri & Mohd Anuar 2013).

Begitu juga dari aspek pengendali makanan, perlu seorang pekerja yang benar-benar sihat dan menjaga kebersihan diri yang baik. Begitu juga dari aspek peralatan yang digunakan. Ia perlu dipastikan kebersihannya sebelum dan selepas digunakan, terutamanya bekas yang digunakan bagi menghidang makanan kepada pengguna. Di samping itu, tempat pengendalian makanan dan premis makanan juga perlu dijaga kebersihannya agar tidak berlaku pencemaran makanan. Dalam aspek penyimpanan, pemindahan, pengedaran sehinggalah makanan tersebut disajikan kepada pengguna, aspek *halalan tayyiban* perlu dititikberatkan oleh pengendali makanan bagi mengekalkan keadaan makanan yang halal lagi selamat dinikmati oleh pengguna.

Justeru, pengkaji dapat rumuskan bahawa dapatan tema ini menunjukkan pengendali makanan kurang mengamalkan pengendalian makanan berdasarkan prinsip *halalan tayyiban*. Oleh itu, pengkaji mencadangkan kepada pengendali makanan untuk memahami dan mengaplikasikan panduan khusus amalan pengendali makanan *halalan tayyiban* (APMHT) dalam pengendali makanan seharian. Hal ini penting bagi memastikan hasil suatu makanan yang disediakan itu selari dengan prinsip *halalan tayyiban* bermula dengan aspek sumber perolehan, pemprosesan makanan hinggalah aspek penyimpanan dan penghidangan. Sekiranya rantaian tersebut dijaga rapi, maka makanan tersebut boleh dianggap sebagai *halalan tayyiban* iaitu makanan tersebut bebas daripada benda yang diharamkan, selamat dan suci untuk dinikmati oleh para pengguna.

KESIMPULAN

Kajian ini menunjukkan kebanyakan informan memiliki kefahaman yang jelas berkenaan amalan pengendalian makanan *halalan tayyiban*, namun dari aspek pengamalan masih kurang dititikberatkan. Oleh itu, sebagai pengendali makanan, beberapa perkara perlu diberi perhatian. Antaranya adalah keperluan untuk mencetuskan keprihatinan dan kesedaran terhadap cara untuk menyediakan makanan yang halal dan selamat dalam kalangan pengendali melalui amalan pengendalian makanan *halalan tayyiban* (AMPHT). Sikap mengambil mudah dalam pengendalian makanan boleh menimbulkan risiko terhadap pengguna dan menyebabkan berlakunya keracunan makanan. Tegasnya, rantaian pengendalian makanan dari ladang ke meja pengguna perlu kepada penerapan prinsip *halalan tayyiban* sepenuhnya agar aspek fizikal dan spiritual pengguna terjamin selamat.

RUJUKAN

- Abdul Raufu Ambali & Ahmad Naqiyuddin. 2013. Halal food and products in Malaysia: People's awareness and policy implications. *Intellectual Discourse* 21(1): 7-32.
- Abu Jayyib, Sa'id. 1998. *al-Qamus al-Fiqhi Lughatan wa Istilahan*. Cetakan 2. Beirut: Dar al-Fikr.
- Ahmad H. Sakr. 1991. *Ramuan Makanan Islam*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Aishah Hamzah. 1983. *Teknologi dan Perkhidmatan Katering*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Alias Azhar, Harlida Abdul Wahab, Nurretina Ahmad Shariff & Muhammad Hafiz Badarulzaman. 2011. *Produk makanan halal: Perspektif hukum dan undang-undang*. *Seminar Hukum Islam Semasa*. Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya.
- Asmak Haji Ali. 2001. Pemakanan yang baik menurut perspektif Islam. Makalah Seminar Potensi Pasaran Makanan Halal, Kuala Terengganu.
- Barjaktarovic-Labovic, S., Mugosa, B., Andrejevic, V., Banjari, I., Jovicevic, L., Djurovic, D., Martinovic, A., Radlojovic. 2018. Food hygiene awareness and practices before and after intervention in food services in Montenegro. *Food Control* 85: 466- 471.
- Berliner, D.C. 2004a. Expert teachers: Their characteristics, development and accomplishments". In R. Batllori i Obiols et al.(eds.), *De la teoria....a l'aula: Formacio del professorat ensenyamentde las ciències socials*. Barcelona, Spain: Universitat Autònoma de Barcelona. [https://sportscoachuk.org/sites/default/files/Berliner%20\(2004\)%20Expert%20Teachers.pdf](https://sportscoachuk.org/sites/default/files/Berliner%20(2004)%20Expert%20Teachers.pdf) [1 November 2004].
- Berliner, D.C. 2004b. Describing the behavior and documenting the accomplishments of expert teachers. *Bulletin of Science, Technology & Society* 24(3): 200-212.
- Dalkey, N. C., & Helmer, O. 1963. An experimental application of the Delphi method to the use of experts. *Management Science* 9(3): 458-467.
- Fakhr al-Razi. 1995. *Tafsir al-Fakhr al-Razi*. Beirut: Dar al-Fikr.
- Fraenkel Jack, R., & Wallen, N. E. 1996. *How to Design and Evaluate Research*. United State of America: Mc Graw Hill Inc.

- al-Ghazali, Abu Hamid Muhammad ibn Muhammad. 1995. *Ihya' 'Ulum al-Din*. Beirut: Dar al-Ma'rifah.
- Griffith, Worsfold & Molto. 2008. Knowledge levels of food handlers in Portuguese school canteens and their self-reported behaviour towards food safety. *International Journal of Environmental Health Research* 18(6): 387-401.
- Harlida Abdul Wahab & Alias Azhar. 2014. Halalan tayyiban dalam kerangka perundangan Malaysia. *Jurnal Kanun* 26(1): 103-120.
- Ibn Manzur, Jamaluddin Muhammad Ibn Mukarram Ibn Ali. 2007. *Lisan al-'Arab*. T.tp: Dar al-Ma'arif.
- Ibrahim Anis et al. 2004. *Mu'jam al-Wasit*. Cetakan 4. Mesir: Majma' al-Lughah al-'Arabiyyah.
- Jabatan Statistik Malaysia. 2016. Compendium of environment statistic 2016. https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/cthemeByCat&cat=162&bul_id=MTZVTGQycmc4azNuaDI6NGdhUjZozZ09&menu_id=NWVEZGhEVINMeitaMHNzK2htRU05dz09 [15 Julai 2020].
- Jamal Khair Hashim. 1998. *Makanan: Keracunan dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Jawad Alzeer, Ulrike Rieder & Khaled Abou Hadeed. 2017. Rational and practical aspects of halal and tayyib in the context of food safety. *Trend in Food Science & Technology* 71: 264-267.
- al-Jurjānī, Ali ibn Muhammad. 2000. *al-Ta'rifāt*. Beirut: Dār Kutub al-'Ilmiyyah.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. 2019. Health facts 2019. https://www.moh.gov.my/moh/resources/Penerbitan/Penerbitan%20Utama/HEALTH%20FACTS/Health%20Facts%202019_Booklet.pdf [15 Julai 2020].
- Kemmis, S. dan McTaggart, R. 2000. Participatory action research. Dlm. Denzin, N.K. dan Lincoln, Y. S. (pnyt.). *Handbook of Qualitative Research*. Edisi ke-2. Thousand Oaks, CA: Sage. 597.
- Knight, J.B. & Kotschever, L.H. 1998. *Quality Food Production, Planning and Management*. Second Edition. New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.
- Lada, S., Harvey Tanakinjal, G. & Amin, H. 2009. Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action. *International Journal of Islamic an Middle Eastern Finance and Management* 2(1): 66-76.

- Luqman Abdullah et al. 2006. Konsep halalan tayyiban dalam makanan dan implikasinya terhadap kesempurnaan ibadah. Kertas kerja Seminar Kebangsaan Produk Halal Makanan dan Barang Gunaan Islam.
- Martins, R.B., Tim Hogg dan Juan Gestal Otero. 2012. Food handler's knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal. *Jurnal Food Control* 23(1): 184-190.
- Merriam, S.B. 2009. *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation*. USA: Jossey-Bass Publishers.
- Mohammad Mazhar Hussaini. 1993. *Islamic Dietary Concepts and Practices*. Chicago: The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA).
- Mohammad Amir Wan Harun. 2016. *Model Halalan Tayyibaa Berdasarkan Tafsiran Istilah Sarjana Mufasir al-Quran*. Pulau Pinang: Fakulti Ilmu Kemanusiaan, Universiti Sains Malaysia.
- Mohd Hamdan Adnan. 1985. *Kepenggunaan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Mohd Yusof, A. M., Rahman, N. & Haque, M. 2018. Knowledge, attitude, and practice toward food poisoning among food handlers and dietetic students in a public university in Malaysia. *Journal of Pharmacy & Bioallied Sciences* 10(4): 232-239.
- Muhamad Afiq Abd Razak & Mohd Anuar Ramli. 2018. Aplikasi umum al-Balwa dalam menangani pencemaran silang produk makanan. Dlm. Zahari Mahad Musa & Dina Imam Supaat (eds.). *Isu-isu Semasa Islam dan Sains*. Bandar Baru Nilai: Penerbit USIM, 491-507.
- Muhamad Afiq Abd Razak. 2018. Aplikasi kaedah umum al-Balwa dalam isu pencemaran produk makanan. Disertasi Sarjana, Akademi Pengajian Islam: Universiti Malaya.
- Muhammad Ikhlas Rosele, Syed Mohd Jeffri Syed Jaafar & Mohd Anuar Ramli. 2013. Prinsip-prinsip halal dan haram menurut Yusuf al-Qaradawi. Dlm. Nurdeng Deuraseh et al. (eds.). *Halalan Thoyyiban Perspektif Malaysia*. Serdang: Penerbit UPM, 118-125.
- Musfirah Syahida Mohamad, Saadan Man & Mohd Anuar Ramli. 2015. Keselamatan makanan menurut perspektif Islam: Kajian terhadap pengambilan makanan berisiko. *Jurnal Fiqh* 12: 1-28.

- Nurul Asmida Saad & Mohd Anuar Ramli. 2018. Amalan pengendalian makanan Halalan Tayyiban, *Prosiding Seminar Serantau Peradaban Islam*, Institut Islam Hadhari, Universiti Kebangsaan Malaysia, 462-472.
- Picler, J. et al. 2012. Evaluating levels of knowledge of Food safety among food handles from restaurants and various catering business in Vienna, Australia. *Jurnal Food Control* 35(1): 33-40.
- al-Qaradawi, Yusuf. 1989. *al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Kaherah: al-Maktab al-Islami.
- al-Qasimi, Muhamad Jamaluddin. 1957. *Tafsir Mahasin al-Ta'wil*. Kaherah: 'Isa al-Babi al-Halabi.
- Saadman Man & Zainal Abidin Yahya. 2014. *Halalkah Makanan Kita?* Selangor: PTS Islamika Sdn. Bhd.
- Saidatul Afzan Abdul Aziz & Hayati Mohd Dahan. 2013. Food handlers' attitude towards safe food handling in school canteens. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105: 220-228.
- al-Sharbini, Shams al-Din Muhammad ibn al-Khatib. t.th. *Mughni al-Muhtaj ila Ma'rifat Ma'ani Alfaz al-Minhaj*. Damshik: Dar al-Fikr.
- Strauss, A. dan Corbin, J. 1990. *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. Newbury Park, CA: Sage Publications, Inc.
- Swanson, R.A. & Falkman, S.K. 1997. Training delivery Problems and Solutions: Identification of novice trainer problems and expert trainer solutions. *Human Resource Development Quarterly* 8 (4): 305-314.
- Thaivalappil, Lisa Waddad, Judy Greig, Richard Meldium, Ian Young. 2018. A systematic review and thematic synthesis of qualitative research studies on factors affecting safe food handling at retail and food service. *Food Control* 89: 97-107.
- Tieman, M., van der Vorst, J.G.A.J. & Che Ghazali, M. 2012. Principles in halal supply chain management. *Journal of Islamic Marketing*, 3(3): 217-243.
- al-Zuhayli, Wahbah. 2003. *Tafsir al-Munir*. Damshik: Dar al-Fikr.
- al-Zuhayli, Wahbah. 1997. *Nazariyat al-Darurah al-Shar'iyah*. Beirut: Mu'assasah al-Risalah.