

**THE APPLICATION OF CONCEPTS HALALAN TAYYIBAN IN FOOD PREMISES: A CONCEPTUAL DISCOURSE****PENERAPAN KONSEP HALALAN TAYYIBAN KE ATAS PREMIS MAKANAN: SATU WACANA KONSEPTUAL**Hazwani Kamarudin¹, Norhidayah Pauzi² & Saadan Man³

¹ Pelajar Sarjana, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya. hazwanikhaulah96@gmail.com

² Pensyarah Kanan, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya. da_my85@um.edu.my

³ Profesor Madya, Jabatan Fiqh dan Usul, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya; AJK Akademi Fiqh Islami Malaysia (AFHAM). saadan@um.edu.my

Abstract

Islam emphasizes halal and tayyib foods in Muslim life. Allah SWT had already presented the explanation and the guidelines for consuming halal and tayyib foods in the Quran and Hadith of the Prophet SAW. Thus, choosing halal and tayyib foods is closely related to the selection of halal food premises. However, applying for halal certification for food premises is not compulsory in Malaysia. It is questionable how the application of concepts of halalan tayyiban in food premises is practised. Therefore, this study aimed to investigate the application of halalan tayyiban concepts in food premises according to Quran, Hadith of the Prophet SAW, Malaysian Halal Certification Procedure Manual and food hygiene regulations. To achieve this aim, the concept analysis was conducted by using inductive approach and this analysis is based on library research. From the analysis can be identified five factors the application of halalan tayyiban applicable in determining halal food premises. The five factors are foods and drinks, employees, sanitation systems, equipment and management systems. This study is expected to help Muslim consumers in the selection of halal food premises and help industry players in developing halal food premises.

Keywords: Food, Premises, Halal, Tayyib, Certification.

Abstrak

Islam menitikberatkan makanan halal dan tayyib dalam kehidupan seorang Muslim. Allah SWT telah mengemukakan keterangan dan panduan pengambilan makanan yang halal dan tayyib dalam al-Quran dan Hadis Rasulullah SAW. Justeru, mendapatkan makanan halal dan tayyib berkait rapat dengan pemilihan premis makanan halal. Walau bagaimanapun, permohonan pensijilan halal untuk premis makanan tidak diwajibkan di Malaysia. Hal ini menjadi persoalan bagaimana penerapan konsep halalan tayyiban di premis makanan

diamalkan. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan konsep *halalan tayyiban* ke atas premis makanan mengikut *al-Quran*, *Hadis Rasulullah SAW*, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia* dan peraturan kebersihan makanan. Bagi mencapai matlamat ini, analisis konsep telah dijalankan dengan menggunakan pendekatan induktif. Analisis ini adalah berdasarkan kajian perpustakaan. Berdasarkan analisis tersebut, terdapat lima faktor penerapan konsep *halalan tayyiban* yang boleh digunakan dalam menentukan premis makanan halal. Lima faktor tersebut ialah makanan dan minuman, pekerja, sistem sanitasi, peralatan dan sistem pengurusan. Kajian ini diharapkan dapat membantu pengguna Muslim dalam pemilihan premis makanan halal dan membantu penggiat industri dalam membangunkan premis makanan halal.

Kata kunci: *Makanan, Premis, Halal, Tayyib, Pensijilan.*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan sumber asas dalam kehidupan seharian manusia. Makanan yang mengandungi nutrisi karbohidrat, protein, mineral dan vitamin penting untuk tumbesaran dan kesihatan badan manusia (Jawad Alzeer et al., 2017). Islam menitikberatkan kemaslahatan tubuh badan. Oleh itu, ajaran Islam sangat mementingkan pemakanan yang halal dan *tayyib*. Banyak dalil telah membicarakan saranan makan makanan yang halal, bersih, baik dan selamat.

Hukum Islam juga telah menjelaskan beberapa kriteria pemakanan halal dan haram sebagai garis panduan umatnya dalam memilih makanan. Justeru, dalam kajian ini dinyatakan konsep makanan halal dan *tayyib* menurut Islam, saranan makan makanan *halalan tayyiban*, definisi premis makanan di Malaysia dan aplikasi *halalan tayyiban* dalam premis makanan.

MAKANAN HALAL DAN TAYYIB MENURUT ISLAM

Istilah halal berasal daripada perkataan Arab iaitu *halla*, *yahillu*, *halalan* dan *hillun* (*Al-Mu'jam al-'Arabi al-Asasi*, 1988). Mengikut al-Jurjani (1993), halal bermaksud setiap sesuatu yang tidak dihukum ke atasnya dengan sebab penggunaannya. Berdasarkan Usul Fiqh, halal dikategorikan dalam *mubah* iaitu harus. Harus bermaksud pilihan yang diberikan oleh syarak kepada mukallaf antara melakukannya atau meninggalkannya ('Abd al-Karim Zaidan, 2006). Menurut Yusuf al-Qaradawi (1985), halal bermaksud keharusan yang telah terlerai ikatan larangan dan dibenarkan oleh syarak untuk melakukannya.

Terdapat 51 ayat *al-Quran* berkaitan halal dan membawa pengertian berbeza (Muhammad Fuad 'Abd al-Baqi, 1939). Halal bukan sahaja merangkumi pemakanan semata-mata, malah merangkumi semua tindakan dan kebaikan dalam kehidupan seperti bercakap, rezeki, bermuamalat dan sebagainya (Lokman Ab Rahman, 2019). Namun, sesuatu halal boleh menjadikannya haram disebabkan oleh faktor lain yang haram berdasarkan al-Razi (2000) bahawa dua perkara yang menyebabkan sesuatu perkara sebagai haram disebabkan oleh kekotoran pada zatnya seperti khinzir, darah dan mayat. Kedua, haram kerana sifatnya contohnya seseorang yang makan makanan orang lain tanpa mendapat keizinan daripada pemiliknya. Oleh itu, halal adalah merangkumi semua aspek iaitu sumber dan cara mendapatkannya mestilah halal.

Berdasarkan kaedah fiqh, asal setiap sesuatu adalah harus iaitu *al-asl fi al-ashya' al ibahah* melainkan terdapat nas yang mengharamkannya (al-Suyuti, 1997). Begitu juga dalam konteks makanan, semua makanan adalah harus melainkan terdapat dalil menegahnya. Para

fugaha telah menyusun satu bab khusus berkaitan fiqh makanan dan minuman dalam Islam iaitu bab *al-At'imah* dan *al-Ashribah*. Contohnya, kitab *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu* telah mengumpulkan pandangan empat mazhab utama. Kitab ini membahagikan jenis makanan halal berdasarkan tumbuhan dan haiwan. Dalam bab minuman pula, antara yang dijelaskan adalah pengharaman arak, hukum perubahan arak kepada suci dan hukum pengambilan dadah.

Berbanding empat mazhab tersebut, mazhab Maliki lebih memperluas keharusan dalam makanan dan minuman contohnya jumbuh ulama mengharamkan makan burung pemangsa seperti helang. Namun, menurut Malikiyah adalah harus makan pelbagai jenis burung kecuali kelawar (al-Zuhayli, 1989). Yusuf al-Qaradawi dalam kitabnya *al-Haram wa al-Halal fi al-Islam* menerangkan 10 prinsip halal haram, tabiat pemakanan manusia mengikut keagamaan masing-masing dan konsep kesederhanaan Islam yang tidak menyempitkan serta tidak meluaskan tanpa garis panduan. Selanjutnya, diuraikan makanan dan minuman halal beserta dalil tanpa dikemukakan perbezaan pendapat mazhab (al-Qaradawi, 1985).

Seterusnya, istilah *tayyib* dalam konteks bahasa menurut al-Razi bermaksud sesuatu yang bersifat bersih dan halal. Ini kerana, haram disifatkan sebagai sesuatu yang kotor. Berdasarkan firman Allah SWT dalam surah al-Ma'idah ayat 100 yang bermaksud, "tidaklah sama yang baik dan buruk". Ayat tersebut bermaksud kotor (*khabith*) dan baik (*tayyib*) merupakan dua perkara berbeza. Oleh itu, asal perkataan bagi *al-tayyib* adalah apa yang menyedapkan dan bersesuaian, malah disifatkan *al-tayyib* dengan halal dan bersih dengan maksud yang sama (al-Razi, 2000).

Ibnu Kathir (1999) pula berpendapat *tayyib* adalah makanan baik yang tidak membahayakan kepada badan dan akal. Begitu juga al-Tantawi (1997) menyebutkan *tayyib* beerti sesuatu makanan lazat, baik, bersih dan tidak memudaratkan. Syed Mohammad Hilmi Syed Abdul Rahman, Muhammed Yusof dan Luqman Abdullah (2008) menyimpulkan *halalan tayyiban* bermaksud makanan dan minuman yang tidak diharamkan oleh Allah SWT dan mendatangkan kebaikan terhadap individu tersebut, merujuk kepada kesesuaiannya bagi mendapatkan kesihatan jasmani dan akalnya. Selain itu, kebersihan dan kesuciannya terjamin dan tidak mengandungi unsur syubhah dan dosa dalam mendapatkannya.

Manakala, Zainal Abidin Yahaya (2011) berpandangan bahawa sesuatu makanan yang *tayyib* mestilah terdiri daripada makanan yang berkhasiat. Menurut Saadan Man dan Zainal Abidin (2014) pemakanan *halalan tayyiban* menurut konteks semasa adalah perlu penggabungan antara teori fiqh, fakta sains semasa dan undang-undang kawalan makanan. Jawad Alzeer et al. (2017) turut berpendapat *tayyib* adalah satu proses makanan yang terjamin kebersihan makanan dan keselamatan makanan. Pengukuran *tayyib* adalah pada kebersihan secara maksimum dan pencemaran secara minimum. Hal ini juga sejajar menurut Farhan et al. (2019), *tayyib* mestilah mengambil kira sudut realiti semasa iaitu kebersihan makanan, keselamatan makanan dan kualiti makanan seperti berkhasiat, nutrisi, rasa dan kesesuaiannya terhadap manusia.

Kesimpulannya, berdasarkan penelitian terhadap konsep makanan yang halal dan *tayyib* adalah:

- i. Makanan dan minuman yang halal yang berlandaskan prinsip Syarak.
- ii. Menepati aspek kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan.
- iii. Mendapatkan kebaikan, kesihatan dan sesuai mengikut individu tersebut.
- iv. Terhindar daripada perkara syubhah sama ada cara mendapatkannya atau proses penghasilan makanan dan minuman.

- v. Mempunyai kaitan dengan ibadah dan pengabdian kepada Allah.

SARANAN MAKAN MAKANAN HALALAN TAYYIBAN

Umat Islam berkewajipan untuk mencari makanan halal dan meninggalkan makanan haram dengan berpandukan syariat Islam. Ajaran Islam turut menyarankan umatnya memilih makanan yang *tayyib* (baik). Berdasarkan firman Allah SWT, saranan makan makanan halal adalah kerap disusuli dengan elemen *tayyiban* (Jawad Alzeer et al., 2017). Oleh itu, ini menunjukkan bahawa pengambilan makanan mestilah halal dan *tayyib* tanpa dipisahkan. Berikut merupakan antara ayat al-Quran menunjukkan saranan makan makanan halal dan *tayyib*:

Umumnya, berdasarkan analisis *Mu'jam* (1939), Allah SWT telah menyebutkan perkataan *al-tayyib* pada keturunan baik (Ali 'Imran 3: 38), tanah baik (al-A'raf 8: 58), perkara baik (Al-Ma'idah 5: 100), rezeki baik (al-A'raf 7: 32), perkataan baik (al-Hajj 22: 24), golongan baik (Al-Anfal 9: 37), pasangan baik (al-Nur 24: 26) dan makanan baik (al-Baqarah 2: 172). Perkataan *al-tayyib* (الطيب، طيبا، الطيبون، طيبين، طيبة، طيبات، طيباتكم) dalam al-Quran berkenaan makanan yang baik terdapat 46 ayat.

Malah, menurut Saadan Man dan Zainal Abidin Yahaya, halal dan *tayyiban* merupakan dua aspek yang selalu digandingkan dalam ayat al-Quran berkaitan soal pemakanan. Hal ini terbukti dalam empat ayat iaitu surah al-Baqarah 168, al-Ma'idah 88, al-Anfal 69 dan al-Nahl 114 (Saadan Man & Zainal Abidin Yahaya, 2014). Manakala Lokman Ab Rahman (2019) mendapati terdapat 10 ayat dalam al-Quran yang menggabungkan halal lagi baik.

Pada pemerhatian pengkaji, perkataan makanan yang *tayyib* terdapat dalam al-Quran adalah seperti berikut (Muhammad Fuad 'Abd al-Baqi, 1939):

- Terdapat empat ayat dalam al-Quran mengajak makan makanan yang halal lagi baik iaitu al-Baqarah: 168, al-Ma'idah: 88, al-Anfal: 69 dan al-Nahl: 114.

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾

Maksudnya, "Wahai sekalian manusia! Makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu" (al-Quran. Al-Baqarah. 168).

﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ﴾

Maksudnya, "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik daripada apa yang telah Allah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman denganNya" (al-Quran. al-Ma'idah. 88).

﴿فَكُلُوا مِمَّا غَنَمْتُمْ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾

Maksudnya, "Maka makanlah daripada sebahagian rampasan perang yang telah kamu ambil itu, sebagai makanan yang halal lagi baik dan bertakwalah kepada Allah. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Penyayang" (al-Quran. al-Anfal. 69).

﴿فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُنُتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾

Maksudnya, “Maka makanlah yang halal lagi baik daripada rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepadaNya” (Al-Quran. Al-Nahl. 114).

- Terdapat enam ayat dalam al-Quran berkaitan galakan mencari dan makan makanan yang baik (*tayyib*) iaitu al-Baqarah: 172, Taha: 81, al-Mu’minun: 51, al-Ma’idah 4, 5 dan 87.

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾

Maksudnya, “Wahai orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepadaNya kamu menyembah” (al-Quran. Al-Baqarah. 172).

﴿كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَلَا تَطْعَوْا فِيهِ فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَن يَحِلِّ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَى﴾

Maksudnya, “Makanlah di antara rezeki yang baik yang telah Kami berikan kepada kamu dan janganlah kamu melampaui batas padanya, yang menyebabkan kemurkaanKu menimpamu. Dan barangsiapa ditimpa oleh kemurkaanKu, maka sesungguhnya binasalah ia” (al-Quran. Taha. 81)

﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾

Maksudnya, Allah berfirman: “Wahai para rasul! Makanlah daripada makanan yang baik-baik dan kerjakanlah kebajikan. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui akan apa yang kamu kerjakan” (al-Quran. Al-Mu’minun. 51).

﴿سَأَلُونَكَ مَاذَا أَحَلَّ لَهُمْ قُلْ أَحَلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتِ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُوهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ﴾

Maksudnya, “Mereka bertanya kepadamu (Muhammad): "Apakah yang dihalalkan bagi mereka?" Katakanlah: "Dihalalkan bagi kamu yang baik-baik dan (buruan yang ditangkap oleh) binatang buas yang telah kamu latih untuk berburu, kamu mengajarnya menurut apa yang telah diajarkan Allah kepada kamu, maka makanlah daripada apa yang ditangkapnya untukmu dan sebutlah nama Allah atas binatang buas itu (waktu melepaskannya). Dan bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah amat cepat perhitungannya” (Al-Quran. al-Ma’idah. 4).

﴿الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ وَالْمُحْصَنَاتُ مِنَ الْمُؤْمِنَاتِ وَالْمُحْصَنَاتُ مِنَ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ مِن قَبْلِكُمْ إِذَا آتَيْتُمُوهُنَّ أَجُورَهُنَّ مُحْصِنِينَ غَيْرَ مُسَافِحِينَ وَلَا مُتَّخِذِي أَخْدَانٍ وَمَن يَكْفُرْ بِالْإِيمَانِ فَقَدْ حَبِطَ عَمَلُهُ وَهُوَ فِي الْآخِرَةِ مِنَ الْخَاسِرِينَ﴾

Maksudnya, “Pada hari ini dihalalkan bagimu yang baik-baik. Makanan (sembelihan) orang yang diberi Ahli Kitab itu halal bagimu, dan makanan kamu halal (pula) bagi mereka. Dan (dihalalkan mengahwini) wanita-wanita yang menjaga kehormatan di kalangan wanita-wanita yang beriman dan wanita-wanita yang menjaga kehormatan di kalangan orang yang diberi al-Kitab sebelum kamu, jika kamu telah membayar mas kahwin mereka dengan maksud

menikahnya, bukan dengan maksud berzina dan bukan juga menjadikannya gundik-gundik. Barangsiapa kafir setelah beriman (tidak menerima hukum-hukum Islam), maka sesungguhnya sia-sialah amalan mereka dan di akhirat dia termasuklah di kalangan orang yang rugi” (al-Quran. Al-Ma’idah. 5).

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تُحَرِّمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلَا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لَا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ﴾

Maksudnya, “Wahai orang yang beriman! Janganlah kamu mengharamkan apa-apa yang baik-baik yang telah dihalalkan Allah kepadamu, dan janganlah kamu melampaui batas kerana sesungguhnya Allah tidak menyukai orang yang melampaui batas” (Al-Quran. al-Ma’idah. 87).

Selain itu, terdapat juga saranan makan makanan halal dan *tayyib* dalam hadis. Hadis ini menunjukkan bahawa Allah SWT baik dan menyukai perkara baik. Malah, berdasarkan hadith ini dapat difahami bahawa antara sebab doa tidak dimakbulkan adalah kerana sumber dan makanan yang haram.

{عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: يَا أَيُّهَا النَّاسُ، إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ وَلَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ: ﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾، وَقَالَ: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾ قَالَ: وَذَكَرَ الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمُدُّ يَدَهُ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ، يَا رَبِّ وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَعُدَّتِي بِالْحَرَامِ، فَأَنَّى يُسْتَجَابَ لِذَلِكَ}

Maksudnya, Dari Abu Hurairah, dia berkata : Rasulullah SAW bersabda : "Wahai manusia, sesungguhnya Allah itu baik, Allah tidak mahu menerima sesuatu kecuali dari perkara yang baik dan sesungguhnya Allah perintah kepada orang-orang mukmin seperti apa yang telah diperintahkan kepada para utusan, maka Nabi SAW membaca : (Wahai para rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang soleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan) dan Rasulullah SAW membaca : (Wahai orang-orang beriman, makanlah rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu). Abu Hurairah berkata : Nabi SAW menceritakan tentang seorang lelaki yang telah lama berjalan kerana jauhnya perjalanan yang ditempuhnya. Sehingga rambutnya kusut masai dan berdebu. Orang itu menadahkan tangannya ke langit seraya berdoa: "Wahai, Tuhanku! Wahai, Tuhanku!" Padahal, makanannya dari barang yang haram, minumannya dari yang haram, pakaiannya dari yang haram dan dia diasuh dengan makanan yang haram, maka bagaimanakah Allah akan memperkenankan doanya?" (Hadis. al-Tirmidhi. Bab Wa min Surah al-Baqarah. 2989).

Terdapat hadis lain menyebut perkara halal dan haram adalah jelas. Manakala, perkara meragukan adalah dalam kategori syubhah (perkara yang tidak jelas hukumnya). Hadis ini mengajak supaya menjaga dan memelihara diri daripada perkara yang meragukan dan meninggalkan perkara haram serta boleh difahami bahawa saranan untuk meninggalkan makanan dan minuman yang syubhah untuk diri sendiri. Daripada Nu'man bin Bashir RA, Rasulullah SAW bersabda:

{ الْحَلَالُ بَيِّنٌ وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا مُشَبَّهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِّنَ النَّاسِ فَمَنِ اتَّقَى الْمِشَبَّهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ: كَرَاعٍ يَزْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ حِمًى أَلَا إِنَّ حِمَى اللَّهِ فِي أَرْضِهِ مَحْرَمَةٌ أَلَا وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً: إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ }

Maksudnya, "Perkara yang halal telah jelas dan yang haram jelas. Antara keduanya ada beberapa perkara yang diragukan, tidak diketahui (hukumnya) oleh kebanyakan orang. Barangsiapa menjauhi perkara-perkara yang diragukan itu, berarti dia memelihara agama dan kesopannya. Barangsiapa mengerjakan perkara yang diragukan, sama dengan pengembala yang menggembalakan ternaknya di pinggir jurang, dikawatiri jatuh ke dalamnya. Ketahuilah, semua raja mempunyai larangan. Ketahuilah pula, larangan Allah ialah segala yang diharamkanNya. Ketahuilah, di dalam tubuh ada segumpal daging. Apabila daging itu baik, maka baik pulalah tubuh itu semuanya. Dan apabila daging itu rosak, maka binasa pulalah tubuh itu seluruhnya. Ketahuilah, daging itu ialah hati" (Hadis. Al-Bukhari. Bab *Fadl Man Istibra'a Li Dinhi*. 52).

Beberapa ayat dalam al-Quran dan hadis menunjukkan saranan makan makanan halal dan *tayyib*. Antaranya, terdapat dalil al-Quran menunjukkan hubungan halal dan *tayyib* dalam mencari makanan. Selain itu, terdapat ayat al-Quran juga menyebut supaya mencari makanan yang *tayyib*. Akhir sekali, dua hadis berkenaan kepentingan makan makanan halal dan *tayyib*. Oleh itu, berdasarkan dalil tersebut, sememangnya banyak saranan untuk makan makanan *halalan tayyiban*.

DEFINISI PREMIS MAKANAN DI MALAYSIA

Di Malaysia, pelbagai jenis premis makanan telah diusahakan. Premis makanan ini menawarkan pelbagai cita rasa makanan yang diharapkan dapat memenuhi selera pelanggan masing-masing. Menurut Kamus Dewan, premis bermaksud bangunan dan kawasan tempat diuruskan perniagaan (Pusat Rujukan Persuratan Melayu, 2020). Premis makanan menurut Jabatan Kemajuan Islam (JAKIM) adalah sebarang bangunan atau apa-apa struktur sama ada kekal atau tidak bagi penyediaan, penyajian dan penjualan sebarang makanan. Contohnya, restoran, medan selera, kafeteria, kedai bakeri, kedai kek dan pastri, restoran makanan segera, restoran francais, kiosk, kantin, catering dapur hotel dan lain-lain (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2015).

Manakala, premis makanan menurut Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan (2020), pula terbahagi kepada empat, iaitu premis yang terlibat dalam pengilangan makanan, premis yang terlibat dalam catering, semua *outlet* makanan seperti restoran, gerai, warung dan kantin. Akhir sekali, kenderaan yang menjual makanan sedia dimakan. Kesemua premis makanan ini perlu berdaftar di bawah KKM. Definisi yang diberikan oleh KKM dan JAKIM merangkumi premis makanan yang diusahakan secara besar-besaran dan kecil-kecilan. Oleh itu, ini menunjukkan bahawa definisi premis makanan adalah luas iaitu tempat yang menyediakan, memproses, menyaji dan menjual makanan.

APLIKASI HALALAN TAYYIBAN DALAM PREMIS MAKANAN

Terdapat beberapa perkara yang boleh diaplikasikan untuk mencapai konsep *halalan tayyiban* dalam premis makanan. Secara terperinci, konsep *halalan tayyiban* mestilah meliputi

keseluruhan premis makanan. Bukan berfokus kepada aspek pemakanan sahaja. Ini jelas merujuk bahawa istilah *al-tayyib* dalam nas al-Quran membawa makna yang lebih luas (Lokman Ab Rahman, 2019).

Tambahan lagi, makanan *halalan tayyiban* tidak dapat dimanifestasikan sebaiknya tanpa tercapai faktor-faktor lain yang boleh membawa konsep tersebut. Oleh itu, konsep makanan *halalan tayyiban* mestilah terdiri daripada premis makanan yang halal dan baik. Hal ini juga boleh difahami daripada kaedah fiqh yang menerapkan kewajipan yang tidak sempurna tanpa adanya, maka faktor tersebut menjadi suatu kewajipan (Safiy al-Din al-Hanbali, 1971):

ما لا يتم الواجب إلا به، فهو واجب

Maksudnya, "Perkara yang tidak sempurna sesuatu kewajipan kecuali dengannya maka ia juga adalah wajib juga".

Menurut Lokman Ab Rahman (2019), aplikasi *halalan tayyiban* dalam industri makanan mestilah terdiri daripada premis, pekerja, peralatan dan mesin, pengangkutan dan pengedaran yang baik. Selain itu, kenyataan dalil al-Quran dan hadis menunjukkan kaedah umum bagi mencapai konsep *halalan tayyiban* dalam premis makanan. Manual prosedur pensijilan halal JAKIM dan akta perundangan boleh dijadikan panduan tambahan yang perlu dipenuhi oleh premis makanan dalam merealisasikan prinsip *halalan tayyiban* di premis tersebut. Oleh itu, boleh disimpulkan bahawa penerapan konsep *halalan tayyiban* dalam premis makanan adalah terdiri daripada makanan halal, pekerja, pengendali dan peniaga yang baik, sistem sanitasi, peralatan dan mesin serta sistem pengurusan yang baik.

a) Makanan Halal

Pertama, premis makanan yang baik adalah premis yang menjual makanan halal dan baik sahaja. Allah SWT telah menetapkan makanan haram dan makanan halal, manakala makanan yang tidak disebutkan sama ada halal atau tidak adalah termasuk perkara yang dimaafkan dalam Islam. Perkara yang dimaafkan adalah dihukum mengikut uruf setempat berdasarkan prinsip halal dan *tayyib*. Hal ini menurut Wahbah al-Zuhayli (1989) makanan yang tidak dinyatakan secara jelas oleh Syarak mestilah merujuk kepada cita rasa orang Arab. Antara hadis berkenaan hukum makanan ialah daripada Salman Al-Farisi, dia berkata,

{سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ السَّمْنِ، وَالْجُبْنِ، وَالْفِرَاءِ قَالَ: الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ، فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ}

Maksudnya, Rasulullah SAW ditanya tentang mentega, keju dan baju kulit berbulu. Rasulullah SAW bersabda: "Halal adalah sesuatu yang dihalalkan oleh Allah dalam kitabNya. Manakala, haram adalah sesuatu yang diharamkan oleh Allah dalam kitabNya. Sedangkan sesuatu yang didiamkanNya, adalah termasuk yang diampuni" (Hadis. Ibnu Majah. Bab Akl Al-Jubn Wa Al-Samni. 3367).

Allah SWT juga telah menegaskan perkara haram telah diterangkan oleh Allah SWT:

﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ﴾

Maksudnya, "Dan sungguh Allah telah menerangkan kepadamu apa-apa yang Ia haramkan atas kamu" (al-Quran. Al-An'am. 119).

Contoh makanan haram yang dijelaskan dalam al-Quran ialah bangkai, darah yang mengalir, daging khinzir haram untuk dimakan kerana kotor. Manakala, binatang yang disembelih dengan nama selain Allah adalah haram kerana perbuatan tersebut adalah fasiq. Oleh itu, sebab diharamkan iaitu kotor dan fasiq adalah berlawanan dengan konsep makanan yang halal dan tayyib. Berdasarkan firman Allah SWT:

﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعُمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِعَيِّرٍ اللَّهِ بِهِ﴾

Maksudnya, "Katakanlah (wahai Muhammad): "Aku tidak dapati dalam apa yang telah diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya melainkan kalau benda itu bangkai, atau darah yang mengalir, atau daging babi kerana sesungguhnya ia adalah kotor atau sesuatu yang dilakukan secara fasik, iaitu binatang yang disembelih atas nama yang lain dari Allah" (Al-Quran. Al-An'am. 145).

Namun, terdapat dua bangkai yang dihalalkan oleh Allah SWT iaitu ikan dan belalang manakala dua darah yang dihalalkan oleh Allah SWT ialah hati dan limpa. Berikut merupakan keterangan hadis:

{عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عُمَرَ، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: أُحِلَّتْ لَكُمْ مَيْتَتَانِ وَدَمَانِ، فَأَمَّا الْمَيْتَتَانِ، فَالْحُوتُ وَالْجُرَادُ، وَأَمَّا الدَّمَانِ، فَالْكَبِدُ وَالطَّحَالُ}

Maksudnya, "Daripada 'Abdullah ibn 'Umar, bahawa Rasulullah bersabda, "Dihalalkan bagimu dua bangkai dan dua darah. Dua bangkai bermaksud ikan dan belalang dan dua darah bermaksud hati dan limpa" (Hadis. Ibnu Majah. Bab al-Kabid wa al-Tihal. 3314).

Dalil-dalil tertera di atas merupakan antara dalil berkenaan makanan yang diharamkan dan dihalalkan oleh Allah SWT. Oleh itu, makanan yang dijual di premis makanan mestilah halal, baik, bersih dan selamat untuk dimakan merangkumi cara sembelihan dan bekalan makanan. Tambahan lagi, makanan dan minuman yang tidak halal adalah tidak dibenarkan dibawa masuk ke dalam kawasan premis bagi mengelakkan pencampuran halal dan haram boleh berlaku.

Contohnya, arak dan ramuan berunsur arak tidak dibenarkan sama sekali berada di kawasan dapur, restoran halal serta stor penyimpanan (Lokman Ab Rahman, 2019). Premis atau produk yang menggunakan nama atau nama seerti dengan produk tidak halal atau istilah yang mengelirukan seperti *ham*, *bak kut teh*, *beer*, *bacon*, *rum*, *hotdog*, *charsiew* adalah tidak dibenarkan bagi mengelakkan kekeliruan yang boleh berlaku (Manual Prosedur Halal). Hal ini dikaitkan dengan prinsip halal iaitu menjauhkan dari yang syubhat untuk mengelakkan yang haram dan mengekang jalan-jalan yang boleh terjatuh kepada haram (Al-Qaradawi, 1985)

b) Pekerja/Pengendali/Peniaga

Premis makanan baik juga mempunyai pekerja, pengendali dan peniaga yang baik. Pekerja tersebut mesti mengambil berat tentang pemprosesan dan penyediaan makanan yang halal dan bersih. Terdapat hadis menekankan pengendalian makanan dengan baik dan selamat. Antaranya:

{عَنْ جَابِرٍ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: أَطْفِئُوا الْمَصَابِيحَ إِذَا رَقَدْتُمْ وَعَلِّقُوا الْأَبْوَابَ وَأَوْكُوا الْأَسْقِيَةَ وَحَمَّرُوا الطَّعَامَ وَالشَّرَابَ - وَأَحْسِبْهُ قَالَ - وَلَوْ بَعُودٍ تَعْرُضُهُ عَلَيْهِ }

Maksudnya, "Diriwayatkan daripada Jabir, bahawa Rasulullah SAW bersabda, "Padamkan lampu apabila kamu hendak tidur, kunci pintu-pintu, ikat bekas-bekas minuman dan tutup makanan dan minuman -dan aku rasakan Rasulullah bersabda- walaupun kamu meletakkan ke atasnya (makanan dan minuman) dengan kayu" (Hadith. Al-Bukhari, Bab Taghtiyah al-Ina'. 5624).

{عَنْ جَابِرِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: جَاءَ أَبُو حُمَيْدٍ، رَجُلٌ مِنَ الْأَنْصَارِ، مِنَ النَّبِيعِ بِإِنَاءٍ مِنْ لَبَنٍ إِلَى النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَقَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: أَلَا حَمْرَتُهُ لَوْ أَنَّ تَعْرُضَ عَلَيْهِ عُوْدًا }

Maksudnya, "Diriwayatkan daripada Jabir RA berkata: Datang Abu Humayd seorang lelaki Ansar daripada Naqi' membawa bekas berisi susu kepada Nabi SAW. Lalu Nabi SAW bersabda kepadanya, "Mengapa kamu tidak menutupnya, walaupun dengan meletakkan kayu di atasnya" (Hadith. Al-Bukhari. Bab Shurb al-Laban. 5606).

{عَنْ جَابِرٍ، عَنْ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنَّهُ قَالَ: عَطُوا الْإِنَاءَ وَأَوْكُوا السِّقَاءَ وَأَعْلِقُوا الْبَابَ وَأَطْفِئُوا السِّرَاجَ فَإِنَّ الشَّيْطَانَ لَا يَجُلُّ سِقَاءً وَلَا يَفْتَحُ بَابًا وَلَا يَكْشِفُ إِنَاءً فَإِنْ لَمْ يَجِدْ أَحَدُكُمْ إِلَّا أَنْ يَعْضَرَ عَلَى إِنْاءِهِ عُوْدًا وَيَذْكُرَ اسْمَ اللَّهِ فَلْيَفْعَلْ }

Maksudnya, "Diriwayatkan daripada Jabir daripada Rasulullah SAW bersabda, tutuplah bekas-bekas makanan kamu, ikatlah bekas-bekas minuman kamu, tutuplah pintu-pintu, tutuplah lampu, maka sesungguhnya syaitan tidak dapat membuka ikatan bekas minuman itu, tidak dapat membuka pintu dan tidak dapat mendedahkan bekas. Jika tiada seseorang daripada kalian mendapati melainkan meletakkan kayu atas bekas terdedah tersebut, sebutlah nama Allah dan laksanakanlah" (Hadis. Muslim. Bab al-Amr bi Taghtiyah al-Ina' wa al-Ika'. 2012).

Hadis tersebut menyatakan tentang teguran Nabi SAW untuk menutup bekas makanan dan minuman walaupun dengan "udan" iaitu kayu atau dahan pokok yang terpotong (Al-Mu'jam al-'Arabi al-Asasi, 1988). Berdasarkan syarah al-Nawawi, "Naqi'" bermaksud nama tempat di lembah yang curam. Manakala, "tidak bertutup makanan" bermaksud tidak menutup contohnya seperti khamar yang menutup akal dan khimar wanita yang menutup kepala wanita. Seterusnya, "tamuddu 'alayhi 'udan" yang bermaksud "walaupun kamu meletakkan kayu di atasnya" iaitu kamu memanjangkan ke atasnya (makanan dan minuman) dengan melebarkan kayu tersebut. Kata lawannya adalah tinggi. Tambahan lagi, syarah ini menjelaskan bahawa keadaan ini berlaku ketika mana tiada apa-apa yang boleh menutup makanan dan minuman tersebut seperti dalam satu riwayat selepasnya yang menyatakan seandainya tidak ada seorang daripada kalian mendapati apa yang boleh menutupnya sekarang (al-Nawawi, 1392).

Para ulama menyebut perintah untuk menutup mempunyai banyak faedah. Dua faedah telah disebut dalam hadis iaitu pertama melindunginya daripada syaitan kerana

syaitan tidak dapat membuka penutup dan ikatan. Faedah kedua, melindunginya daripada wabak yang diturunkan. Faedah ketiga adalah melindunginya daripada najis dan kekotoran manakala faedah keempat adalah melindungi makanan dan minuman daripada kunjungan serangga atau haiwan perosak (al-Nawawi, 1392).

Faedah kedua telah disebut dalam hadith iaitu:

{ عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ الْأَنْصَارِيِّ قَالَ: سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: غَطُّوا الْإِنَاءَ وَأَوْكُوا السِّقَاءَ فَإِنَّ فِي السَّنَةِ لَيْلَةً يَنْزِلُ فِيهَا وَبَاءٌ لَا يَمُرُّ بِإِنَاءٍ لَمْ يُغَطَّ وَلَا سِقَاءٍ لَمْ يُؤَكَّ إِلَّا وَقَعَ فِيهِ مِنْ ذَلِكَ الْوَبَاءِ }

Maksudnya, “Diriwayatkan daripada Jabir Ibn Abdillah berkata, aku mendengar Rasulullah SAW bersabda: Tutup bekas makanan dan ikat minuman kamu. Sesungguhnya, setiap tahun ada satu malam yang padanya diturunkan wabak. Tidak akan lalu (melintasi) wabak itu ke atas bekas makanan atau minuman yang tidak ditutup kecuali wabak tersebut akan masuk ke dalamnya” (Hadis. Muslim. Bab al-Amr bi Tagtiyah al-Ina’ wa al-Ika’. 2014).

Berdasarkan hadis tersebut dapat difahami bahawa Syariat Islam turut menitikberatkan adab-adab dalam mengendalikan makanan antaranya menutup makanan dan minuman. Hadith ini juga merupakan instrumen pematuhan *halalan tayyiban* (Mohd Farhan Md Ariffin, Syed Mohd Jeffri Syed Jaafar & Mohd Izzat Abd Shukur, 2019). Ini boleh dijadikan pedoman kepada pengendali makanan di premis makanan. Hal ini bukan sahaja bertujuan mengelak kunjungan haiwan perosak dan kotoran lain. Tambahan lagi, aspek kebersihan dan keselamatan makanan juga boleh diaplikasikan dengan mengamalkan kod etika pekerja dan Amalan Kebersihan Yang Baik seperti termaktub dalam Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009. Contohnya adalah pengendali makanan mestilah membasuh tangan dengan bersih sebelum memulakan kerja, selepas mengendalikan bahan mentah dan selepas menggunakan tandas.

Seterusnya, pekerja hendaklah berpakaian sopan dan bersesuaian. Pekerja juga tidak dibenarkan tinggal di dalam kawasan premis untuk menjaga kebersihan dan keselamatan makanan. Sekiranya diperlukan tempat tinggal pekerja, maka, tempat tersebut hendaklah mempunyai laluan masuk yang berasingan ke kawasan premis. Tiada laluan terus daripada tempat tinggal pekerja ke kawasan premis dan mempunyai mekanisme pengawalan keluar masuk pekerja (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2015). Ini kerana, pengendali makanan boleh juga menjadi pembawa kepada pencemaran makanan (Ana Karina Couto Campos, 2009).

Terdapat bengkel khusus untuk pengendali makanan yang dikendalikan oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia. Kehadiran untuk bengkel ini adalah satu kewajipan terhadap pengendali makanan (Kementerian Kesihatan, 2012). Program sebegini penting untuk membina sikap keprihatinan terhadap kebersihan diri dan sanitasi premis makanan.

Tambahan lagi, peniaga perlu mempunyai pengetahuan tentang penyediaan makanan secara betul dan pengetahuan tentang faktor-faktor yang menyebabkan kontaminasi terhadap makanan. Hal ini boleh mengelakkan berlakunya pencemaran makanan yang boleh memudaratkan kesihatan, sekaligus boleh mengurangkan prinsip *halalan tayyiban* (Che Wan Jasimah, 2011). Ilmu yang dipelajari oleh peniaga boleh diaplikasikan sewaktu penyediaan, penyajian dan penjualan makanan di premis makanan.

Hal ini kerana, antara punca utama keracunan makanan adalah kerana berlakunya pencemaran silang. Ini boleh jadi disebabkan oleh tindakan secara langsung seperti bahan mentah yang tidak dicuci dengan baik dan tindakan secara tidak langsung seperti permukaan tempat penyediaan makanan, pakaian, perkakasan dan tangan (Mohd Farhan Md Ariffin, 2019).

Justeru, pengendali mestilah mempunyai sifat kepekaan yang tinggi terhadap keselamatan makanan bagi mengelakkan kes keracunan. Contohnya, antara kes berlaku adalah keracunan makanan yang membabitkan 99 orang pengguna di Terengganu. Keracunan puding buih yang dibeli dalam talian tersebut telah menyebabkan kematian (Bernama, 2021). Kes ini perlu diperingatkan supaya diambil iktibar sepanjang masa. Oleh itu, premis yang mempunyai ciri halal dan *tayyib* adalah premis yang mempunyai pekerja, pengendali dan peniaga yang mementingkan aspek halal, kebersihan dan keselamatan.

c) Sistem Sanitasi

Premis makanan baik ialah premis yang mempunyai sistem sanitasi baik. Sistem sanitasi ialah sistem kawalan kebersihan awam seperti bekalan air bersih, pembuangan sampah dan pembuangan najis (Pusat Rujukan Persuratan Melayu, 2022). Sebegitu dalam Islam, fiqh *taharah* sangat dititikberatkan sebelum melaksanakan ibadah. Daripada Abu al-Malih ibn Usamah daripada ayahnya Usamah ibn 'Umayr Al-Huzali berkata:

{ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: لَا يَقْبَلُ اللَّهُ صَلَاةً إِلَّا بِطُهُورٍ }

Maksudnya, "Rasulullah SAW bersabda, "Tidak diterima solat melainkan dengan bersuci" (Hadis. Ibnu Majah. *Bab La Yaqbalullah Salah Bi Ghayri Tuhur*. 271).

Selain itu, terdapat hadis menyebut kebersihan adalah sangat penting iaitu daripada Abu Malik Al-Ash'ari, bahawa Rasulullah SAW bersabda:

{ الطُّهُورُ شَطْرُ الْإِيمَانِ }

Maksudnya, "Kebersihan separuh daripada iman" (Hadis. Al-Bayhaqi. *Bab Fardu Al-Tuhur Wa Mahalluhu Min Al-Iman*. 185).

Lokasi premis makanan jauh dari pencemaran dan persekitaran premis mestilah bersih. Pembersihan premis mestilah mengikut jadual sanitasi yang teratur dan bebas daripada pencemaran. Peralatan yang digunakan mestilah bersih dan suci, peralatan, perkakas mesin dan bahan bantuan pemprosesan yang pernah digunakan atau bersentuhan dengan najis *mughallazah* mestilah disertai. Pemohon mesti mempunyai rekod sistem kawalan makhluk perosak secara berkala sama ada diurus sendiri atau kontrak luar. Jadual pembersihan premis mesti disediakan dan diselia dengan baik (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2015).

Seterusnya, premis makanan juga wajib mewujudkan sistem pengawalan berkesan untuk mengelakkan daripada pencemaran seperti loji kumbahan, premis yang memproses makan tidak halal dan kehadiran haiwan. Pelan atur premis makanan dan sistem perparitan mestilah disusun supaya mudah dibersihkan dan dapat dijaga dengan baik. Premis yang baik juga mempunyai kemudahan sanitasi yang baik seperti tempat mencuci tangan manakala tandas diurus dengan baik dan bersih. Pengurusan dalam prosedur pembuangan dan pelupusan juga penting diselia dengan baik dan mengikut undang-undang (Peraturan Kebersihan Makanan, 2009). Hal ini bagi memastikan premis makanan dalam keadaan bersih

dan selamat tanpa boleh memudaratkan kepada pengguna yang mengunjunginya. Oleh itu, premis makanan yang baik ialah mempunyai sistem sanitasi yang baik.

d) Peralatan dan Mesin

Premis makanan *halalan tayyiban* ialah premis yang mempunyai peralatan dan mesin yang baik, bersih dan selamat. Terdapat dalil yang menunjukkan perlu mengambil berat dalam hal peralatan supaya terhindar daripada najis antaranya:

{عَنْ أَبِي تَعْلَبَةَ الْخُشَنِيِّ، أَنَّهُ سَأَلَ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: إِنَّا نَجَاوِرُ أَهْلَ الْكِتَابِ وَهُمْ يَطْبُخُونَ فِي قُدُورِهِمْ الْخِنْزِيرَ وَيَشْرَبُونَ فِي آيَاتِهِمُ الْحُمْرَ، فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: إِنْ وَجَدْتُمْ غَيْرَهَا فَكُلُوا فِيهَا وَاشْرَبُوا، وَإِنْ لَمْ تَجِدُوا غَيْرَهَا فَارْحَضُوهَا بِالْمَاءِ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا}

Maksudnya, *Daripada Abu Sa'labah al-Khusaniyy meriwayatkan bahawa beliau berkata kepada Rasulullah SAW, "Kami berjiran dengan ahli kitab. Mereka memasak daging khinzir dalam periuk mereka dan mereka minum arak dalam cawan mereka. Maka apa hukum menggunakan periuk dan cawan itu?" Jawab Rasulullah SAW, "Jika kamu mempunyai periuk dan bekas lain, maka makan dan minumlah dengan bekas lain itu. Tetapi jika kamu tiada bekas lain, maka basuhlah bekas yang digunakan untuk najis itu dengan air, kemudian kamu makan dan minumlah menggunakannya"* (Hadis. Abu Daud. Bab Al-Akl fi Aniyah Ahli al-Kitab. 3839).

Hadis tersebut menekankan tentang cara-cara mengendali peralatan yang digunakan untuk menghidang bahan-bahan haram seperti arak dan khinzir. Seterusnya, terdapat hadis berkenaan bekas yang terkena najis mughallazah dibasuh dengan tujuh kali dan salah satunya adalah bercampur tanah iaitu:

{عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ، عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: طُهُورُ إِنَاءٍ أَحَدِكُمْ إِذَا وَلَعَ فِيهِ الْكَلْبُ، أَنْ يُعَسَلَ سَبْعَ مَرَّاتٍ، أَوْ لَاهُنَّ بِتُرَابٍ}

Maksudnya, *"Daripada Abi Hurairah, Rasulullah SAW bersabda "Jika anjing menjilat bekas salah seorang daripada kamu, maka basuhlah bekas itu tujuh kali dan salah satunya bercampur tanah"* (Hadis. Ibnu Majah. Bab Al-Wudu' bi Su'ri al-Kalb. 71).

Hadis di atas menunjukkan tentang pentingnya memastikan bekas yang digunakan adalah halal digunakan dan bersih. Tambahan lagi berdasarkan manual prosedur halal, premis mestilah menggunakan peralatan dan mesin premis yang tidak mempunyai sebarang bahan mudarat dan memberi kesan sampingan terhadap produk yang dikeluarkan. Selain itu, peralatan atau berus daripada bulu haiwan adalah tidak dibenarkan. Seterusnya, susun atur peralatan dan barangan di premis hendaklah kemas dan rapi serta selamat. Sepanjang pemprosesan makanan bermula kawasan penerimaan bahan mentah sehingga produk siap, kawasan penyimpanan dan tempat penyajian tidak dibenarkan terdapat alat dan unsur penyembahan (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2015). Oleh itu, premis yang baik ialah premis yang mempunyai peralatan dan mesin yang baik, bersih dan selamat.

e) Sistem Pengurusan

Premis makanan baik juga mestilah mempunyai sistem pengurusan baik. Antaranya, sistem pengurusan yang memastikan prinsip halal dan *tayyib* terjaga. Oleh sebab itu, mana-mana

premis makanan yang ingin memohon pensijilan halal mesti bertanggungjawab melantik eksekutif halal, jawatankuasa halal dalaman, penyelia Muslim, pekerja Muslim dan melaksanakan sistem jaminan halal (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2015). Justeru, manual tersebut memudahkan pengurusan premis makanan dalam memastikan kelangsungan aplikasi prinsip *halalan tayyiban* dalam premis makanan terjaga. Tanggungjawab tersebut adalah bersesuaian dengan jenis premis makanan. Berikut merupakan jadual yang menerangkan secara umum tanggungjawab premis makanan:

Jadual 1.1 Tanggungjawab Pengurusan Premis Makanan mengikut Kategori

Premis makanan		Eksekutif halal	Jawatankuasa halal dalaman	Penyelia Muslim	Minima Pekerja Muslim	Sistem jaminan halal
Restoran/kantin/kafe				/	1	
Kiosk					1	
Restoran berangkai			/		2	/
Restoran francais		/	/		1	/
Kafeteria beroperasi di medan selera (pengurusan secara berpusat)			/		1	/
Katering/khidmat penyajian makanan/ dapur pusat konvensyen/ dapur berpusat	Kecil			/	1	
	Sederhana dan besar		/		2	/
Premis bergerak (yang mempunyai pengurusan/ dapur berpusat sahaja)				/	1	
Kedai bakeri/Kek/Pastri				/	1	
Hotel (dapur/restoran)			/		2	/

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*.

Secara ringkasnya berdasarkan jadual di atas, eksekutif halal adalah seseorang beragama Islam, warganegara Malaysia, mempunyai kelulusan berkenaan, berpengalaman pengurusan halal dan memiliki sijil eksekutif halal yang berdaftar. Eksekutif halal bertanggungjawab dalam memastikan premis tersebut mematuhi piawaian halal. Jawatankuasa Halal dalaman pula merupakan jawatankuasa bertanggungjawab membangun, melaksana, memantau dan mengawal keberkesanan pelaksanaan sistem jaminan halal dan pematuhan terhadap keperluan pensijilan halal.

Sistem jaminan halal atau dikenali *Halal Assurance System* membantu mencapai objektif dalam mengekalkan jaminan halal secara menyeluruh seperti prosedur kawalan bahan mentah dan polisi halal. Akhir sekali, pekerja Muslim merupakan individu berwarganegara Malaysia atau bukan berwarganegara manakala penyelia Muslim merupakan individu berwarganegara Malaysia (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2015).

Berdasarkan tanggungjawab tersebut dapat difahami bahawa aplikasi prinsip *halal tayyiban* diuruskan sebagai amalan yang bersistem di premis makanan. Islam juga mementingkan pengurusan baik bagi menjamin kebajikan pengguna, kualiti pekerja dan majikan. Peraturan dan undang apapun yang diwujudkan bagi kebahagiaan sejagat berlandaskan syariat Islam wajar diteruskan.

Hal ini demikian juga, Allah SWT telah menetapkan peraturan dan sistem bagi menjaga kesejahteraan manusia. Contohnya, penetapan hukum hakam dalam fiqh taharah, munakahat, makanan dan minuman serta muamalat. Merujuk kepada firman Allah SWT yang mengurus segala urusan:

﴿يُدَبِّرُ الْأَمْرَ مِنَ السَّمَاءِ إِلَى الْأَرْضِ ثُمَّ يَعْرُجُ إِلَيْهِ فِي يَوْمٍ كَانَ مِقْدَارُهُ أَلْفَ سَنَةٍ مِمَّا تَعُدُّونَ﴾

Maksudnya, “Allah mengatur segala urusan dari langit ke bumi, kemudian urusan itu naik kepadaNya dalam satu hari yang kadarnya adalah seribu tahun menurut perhitungannya” (al-Quran. Al-Sajdah. 5).

Selain itu, terdapat hadis Rasulullah SAW yang menerapkan aspek pengurusan yang berkualiti. Contohnya, saranan setiap sesuatu pekerjaan mestilah dilakukan dengan *itqan* atau bersungguh-sungguh. Ini menunjukkan bahawa keperluan sistem pengurusan yang bekerja dengan baik dalam sesebuah organisasi. Antaranya dua hadis yang boleh dijadikan sebagai iktibar. Berdasarkan hadis yang diriwayatkan oleh imam Al-Tabrani melalui Saidatina ‘A’ishah RA:

{أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: إِنَّ اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ يُحِبُّ إِذَا عَمِلَ أَحَدُكُمْ عَمَلًا أَنْ يُتَّقِنَهُ}

Maksudnya, “*Sesungguhnya Rasulullah SAW pernah bersabda yang bermaksud: Sesungguhnya Allah ‘Azza Wa Jalla kasih apabila seseorang daripada kamu melakukan sesuatu amalan hendaklah buat secara tekun*” (Hadis. Al-Tabrani. Bab Man Ismuhu Ahmad. 897).

{فَقَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: يُحِبُّ اللَّهُ لِلْعَامِلِ إِذَا عَمِلَ أَنْ يُحْسِنَ}

Maksudnya, “*Nabi SAW pernah bersabda, “Allah kasih kepada pekerja (yang melakukan sesuatu amalan) yang apabila dia melakukan sesuatu amalan hendaklah melakukannya dengan baik*” (Hadis. Al-Tabrani. Bab Kalbi bin Shihab bin Mahbub al-Jurami Abu ‘Asim. 448).

Oleh sebab itu, berdasarkan dua hadis tersebut, sistem pengurusan baik diperlukan dalam sesebuah premis makanan. Menurut manual prosedur halal, pihak pengurusan perlu menjaga kebajikan pengguna seperti menyediakan kemudahan ruang solat yang bersesuaian untuk pekerja Muslim, kebenaran untuk menunaikan solat fardu dan solat jumaat, bilik persalinan dan ruang makan. Pemilik premis makanan yang ingin memohon pensijilan halal mestilah mempunyai satu fail yang khusus untuk menyimpan segala dokumen yang berkaitan dan boleh dirujuk apabila terdapat pemeriksaan. Pihak pengurusan juga hendaklah memastikan setiap pekerja mendapat latihan berkaitan halal (Manual Prosedur halal, 2015).

Justeru, penerapan konsep halalan tayyiban ke atas premis makanan ialah premis makanan yang mempunyai sistem pengurusan yang baik. Sistem pengurusan yang mampu menjamin halal dan *tayyib* makanan serta kebajikan dan kualiti pekerja tanpa meninggalkan kepentingan pihak majikan.

PENUTUP

Kesimpulannya, mencari makanan yang halal dan *tayyib* merupakan kewajiban bagi setiap Muslim. Terdapat banyak dalil daripada al-Quran dan hadis Rasulullah SAW menunjukkan suruhan dan kepentingan untuk mendapatkan makanan halal, bersih dan baik. Para ulama' turut menghuraikan maksud dan hukum makanan halal dan *tayyib* berdasarkan dalil syarak. Malah, terdapat fuqaha' menghimpunkan hukum hakam pemakanan dalam satu bab khusus pada penulisan karya masing-masing.

Sementelahan pula, bersesuaian dengan peredaran zaman yang mengusahakan perniagaan makanan dan bermuamalat sesama pengguna, maka, wujud hubungkait fiqh makanan dengan premis makanan. Oleh itu, sebagai pengguna antara salah satu cara untuk mendapatkan makanan yang halal dan *tayyib* adalah dengan mencari premis makanan yang halal dan *tayyib*, manakala sebagai pengusaha makanan perlu mengusahakan premis makanan yang halal dan *tayyib* bagi membantu Muslim mencari makanan yang disarankan dalam Islam.

Terdapat beberapa dalil syarak secara umumnya menjelaskan aplikasi prinsip *halalan tayyiban* dalam premis makanan. Manakala, peraturan dan manual prosedur halal memperincikan secara khususnya aplikasi *prinsip halalan tayyiban* premis makanan dan ini merupakan satu usaha yang baik dalam menjaga kesinambungan prinsip *halalan tayyiban*. Antaranya ialah premis perlu menyediakan makanan halal dan *tayyib*, pemilik dan staf yang peka terhadap isu halal, kebersihan dan keselamatan, sistem sanitasi yang diuruskan dengan baik, peralatan dan mesin yang terhindar daripada najis dan selamat serta sistem pengurusan yang baik dan efisien.

Perkara-perkara selebihnya yang bukan kawalan pihak pengurusan pensijilan halal seperti memastikan pekerja premis makanan tidak meninggalkan solat adalah tanggungjawab dan inisiatif pengusaha premis makanan sendiri. Hal ini berkait dengan kesedaran tinggi dalam kalangan pengusaha premis makanan bagi menyediakan makanan *halalan tayyiban*.

Tuntasnya, aplikasi prinsip *halalan tayyiban* telah dibincangkan secara konsepnya dalam Al-Quran dan Al-Hadis serta beberapa peraturan yang diwujudkan oleh manusia. Namun, dari segi praktikalnya, memerlukan kebersamaan antara pelbagai pihak dalam menjaga kesihatan dan kesejahteraan manusia. Sebagai seorang Muslim, mencari makanan halal dan *tayyib* berkait dengan ubudiyah kepada Allah SWT.

Terdapat pelbagai cara dalam mengenal pasti premis makanan yang halal dan *tayyib*, antaranya cara paling mudah adalah dengan memilih premis yang mempunyai pensijilan halal. Hal ini kerana pensijilan halal merupakan salah satu sistem yang boleh mendisiplinkan dalam memastikan premis tersebut adalah premis yang menyediakan makanan halal dan *tayyib*. Namun, bukan menjadi suatu tuntutan terhadap premis makanan di Malaysia setakat ini. Akhirnya, usaha mencari makanan halal dan *tayyib* adalah bergantung kepada kesedaran masyarakat Muslim itu sendiri.

RUJUKAN

- 'Abd Karim Zaidan. 2006. *Al-Wajiz Fi Usul al-Fiqh*. Beirut: Mu'assasat al-Risalah.
- Abdul-Muthalib, Noor-Azira, A. N. Syafinaz, Kenji Sakai dan Yoshihito Shirai. 2015. *An Overview of Foodborne Illness and Food Safety in Malaysia*. International Food Research Journal 22, no 3 (2015): 896-901.
- Ana Karina Couto Campos. 2009. *Assesment of personal hygiene and Practices of Food Handlers in Municipal Public Schools of Natal, Brazil*. Food Control 2 (2009): 807-810.

- Bernama. *Puding Buih Food Poisoning Victim Dies*. The Star. <https://www.thestar.com.my/news/nation/2020/06/03/039puding-buih039-food-poisoning-victim-dies> (dicapai 30 Jun 2021).
- Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. 2011. *Makanan Halal, Makanan Sihat*. Dalam Pemakanan yang Sihat Menurut Perspektif Islam. Ed. Norkumala Hj. Awang. Kuala Lumpur: Institut Kefahaman Islam Malaysia.
- Ibnu Kathir, Isma'il bin 'Umar. 1999. *Tafsir al-Quran al-'Azim*. T.tp: Dar Tayyibah Li al-Nashr wa al-Tawzi'.
- Jawad Alzeer, Ulrike Rieder & Khaled Abou Hadeed. 2017. *Rational and Practical Aspects of Halal and Tayyib in the Context of Food*. Trends in Food Science & Technology. 71 (2017): 1-4.
- Al-Jurjani, 'Ali Muhammad al-Sayyid al-Sharif. 1413H. Mu'jam al-Ta'rifat . Kaherah: Dar al-Fadilah.
- Kementerian Kesihatan Malaysia Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan. "FoSIM Domestik". https://www.infosihat.gov.my/images/media_sihat/risalah/pdf/59_premis_makanan.pdf (dicapai 28 Mei 2020).
- Kementerian Kesihatan. 2012. *Food Safety and Quality Division*. Laporan Tahunan, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan.
- Lokman Ab Rahman. 2019. *Fiqh Halal Malaysia: Penjelasan Fiqh terhadap Aplikasi Halal, Sains, Farmaseutikal dan Pensijilan*. Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
- Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. 2015. Ed. ke-3. Selangor: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
- Mohd Farhan Md Ariffin. 2019. *Isu Keselamatan Makanan Menurut Perspektif al-Hadith: Analisis terhadap Perusahaan Kecil dan Sederhana di Lembah Klang*. Tesis kedoktoran, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya.
- Mohd Farhan Md Ariffin, Syed Mohd Jeffri Syed Jaafar & Mohd Izzat Abd Shukur. 2019. *Hadith Anjuran Menutup Bekas Makanan dan Minuman Sebagai Instrumen Pematuhan Halalan Tayyiban*. Kolokium Penyelidikan Siswazah 2019. Melaka: Kolej Universiti Islam Melaka.
- Al-Mu'jam al-'Arabi al-Asasi. 1988. Al-Munazamah al-'Arabiyyah wa al-Thaqafah wa al-'Ulum. Muhammad Fuad 'Abd al-Baqi. 1939. *Al-Mu'jam al-Mufahras li Alfaz al-Quran al-Karim*. Kaherah: Dar al Kutub al-Misriyyah.
- Al-Nawawi. 1392H. *Al-Minhaj Sharh Sahih Muslim bin Al-Hajjaj*. Beirut: Dar Ihya AL-Turath Al-Arabi.
- Peraturan Kebersihan Makanan. 2009. Akta Makanan. Kementerian Kesihatan Malaysia. Pusat Rujukan Persuratan Melayu. "Premis" Laman sesawang Dewan Bahasa dan Pustaka. <http://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=premis> (icapai pada 14 Februari 2020).
- al-Razi Fakhr al-Din . Tafsir al-Kabir. Beirut: Dar ihya' al-Turath al-'Arabi, 2000.
- Saadman Man & Zainal Abidin Yahaya. 2014. Halalkah Makanan Kita? Bagaimana Mencarinya di Pasaran. Kuala Lumpur: PTS Islamika.
- Safiy al-Din al-Hanbali. 1971. *Qawa'id al-Usul wa Ma'aqid al-Fusul fi Usul al-Fiqh*. Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyah, Al-Suyuti, Jalal al-Din 'Abd al-Rahman. al-Ashbah wa al-Nazair. Riyad: Maktabah Nazār Muṣṭafā al-Bāz.

- Syed Mohammad Hilmi Syed Abdul Rahman, Muhammed Yusof & Luqman Abdullah. 2008. *Konsep 'Halalan Tayyiba' dalam Pemakanan dan Implikasinya Terhadap Kesempurnaan Ibadah*. Jurnal Usuluddin. No. 28 (2008).
- Wahbah al-Zuhaili. 1989. *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*. Dimashq: Dar al-Fikr.
- Yusuf al-Qaradawi. 1985. *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Beirut: al-Maktab al-Islami.
- Zainal Abidin Yahaya. 2011. *Hukum Pengambilan Makanan Segera: Kajian di Kentucky Fried Chicken (KFC)*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.

Temubual

- Ahmad Solihin bin Maryakon. 2020. Pegawai Teknologi Makanan, Jabatan Agama Islam Selangor. 16 Mac 2020.

Penafian

Pandangan yang dinyatakan dalam artikel ini adalah pandangan penulis. Jurnal Fiqhiyyat tidak akan bertanggungjawab atas apa-apa kerugian, kerosakan atau lain-lain liabiliti yang disebabkan oleh / timbul daripada penggunaan kandungan artikel ini.