

Bab 1

Pendahuluan

1.0 Mukaddimah

Perkembangan dalam bidang sains dan teknologi terutama dalam bidang sains dan teknologi makanan pada hari ini berlaku dengan cukup pesat. Pelbagai teknologi terkini digunakan bagi memastikan makanan yang terhasil adalah berkualiti tinggi. Keadaan ini diperkuatkan lagi dengan gabungan pelbagai disiplin ilmu yang berkaitan dengan kejuruteraan, biologi, kimia, mikrobiologi dan lain-lain sehingga dapat menghasilkan pelbagai jenis makanan yang baru dan makanan yang sedia ada diperbaiki lagi kualitinya. Bukan itu sahaja, peralatan teknologi juga turut berubah demi untuk membantu pihak industri makanan. Kesemuanya bertujuan bagi memastikan makanan yang terhasil adalah mencukupi untuk keperluan manusia, menjamin supaya manusia memperolehi nutrien yang baik sehingga menghasilkan kesihatan yang baik dan membantu memanjangkan umur hayat manusia.

Akibat daripada kekurangan makanan yang terhasil di dalam negara, kita terpaksa mengimport makanan dari luar negara. Keadaan ini

berkemungkinan akan menyebabkan berlakunya masalah yang berkaitan dengan agama dan budaya, polisi dan perundangan serta masalah yang berkaitan dengan jaminan makanan (food security). Walaupun kita dapat melihat kebaikan daripada segi bertambahnya nilai nutrisi dan mutu makanan yang dihasilkan melalui penggunaan sains dan teknologi moden tetapi sebenarnya ia belum pasti memberikan kesan yang baik kepada kesihatan manusia. Antara sebabnya ialah kajian untuk membuktikan sama ada makanan yang terhasil daripada teknologi moden selamat atau tidak untuk dimakan sebenarnya memerlukan kepada satu jangka masa yang lama berbanding dengan perubahan teknologi yang begitu cepat berlaku. Selain daripada itu untuk menentukan fatwa dari sudut agama sama ada makanan yang dihasilkan melalui teknologi moden ini halal atau haram juga memerlukan masa kerana ia juga bergantung sama ada makanan yang terhasil itu memudaratkan atau memberi manfaat kepada manusia.

Ekoran daripada itu, berbagai-bagai dasar, akta dan perundangan telah digubal sama ada di peringkat negara mahupun di peringkat antarabangsa. Sebagai contohnya terdapat sebuah badan antarabangsa *Codex Alimentarius Commission* yang telah ditubuhkan pada 1963 bertujuan untuk membentuk piawaian makanan, peraturan makanan dan yang berkaitan dengannya seperti pelaksanaan kod yang dikendalikan dibawah program piawaian makanan dengan kerjasama FAO/WHO. Tujuan utama program ini ialah untuk menjamin kesihatan pengguna, memastikan

berlakunya pelaksanaan yang betul di dalam penghasilan makanan dan sebagai koordinasi yang mempromosi semua standard makanan yang dikendalikan oleh organisasi kerajaan antarabangsa atau organisasi bukan kerajaan. Di Malaysia peranan dalam memastikan makanan yang terhasil adalah halal menurut syariat Islam turut mendapat perhatian. Penguatkuasaan untuk mendapatkan sijil halal dan logo halal bagi makanan yang halal telah dilakukan. Ia sebagai langkah bagi melindungi pengguna Islam makan makanan yang benar-benar halal. Malah tanda halal ini juga turut dipraktikkan penggunaannya di seluruh dunia.

Piawaian ini bertujuan supaya makanan yang terhasil adalah mengikut spesifikasi yang ditentukan dan bukan untuk pihak-pihak yang tertentu mengaut keuntungan semata-mata. Selain daripada itu ia juga bertujuan untuk memastikan makanan yang terhasil adalah bermutu dan selamat. Persoalannya, sejauh manakah akta dan perundangan yang termaktub ini diikuti, dipraktikkan dan digunapakai oleh pengusaha makanan hari ini? Oleh kerana makanan merupakan faktor yang penting dalam menyumbangkan kesihatan yang baik maka kawalan terhadap makanan adalah penting. Yang dimaksudkan dengan kawalan di sini ialah pemantauan bagi memastikan makanan yang dihasilkan adalah halal, baik, selamat, berkhasiat, dan ini melibatkan kawalan pada semua peringkat iaitu daripada pembekal makanan, pengeluar makanan dan pengguna makanan.

Apabila menyentuh persoalan keselamatan dan kesihatan berhubung dengan pengambilan makanan, ia bukan lagi merupakan isu setempat tetapi ia merupakan isu global yang perlu ditangani bersama dari dalam dan luar negara. Sekiranya makanan yang terhasil membawa kepada kesan yang buruk, maka seluruh dunia akan menanggung kesan akibatnya iaitu ia tidak mengira negara, bangsa atau agama. Sebab itu banyak peruntukan kewangan diberi supaya kajian yang lebih lanjut dapat dilakukan demi untuk memastikan teknologi makanan yang digunakan pada hari ini adalah selamat. Apatah lagi dari aspek agama khususnya agama Islam, makanan yang dihasilkan oleh pengusaha-pengusaha bukan muslim dari dalam dan luar negara akan digunakan oleh seluruh umat. Oleh itu aspek halal adalah aspek yang amat penting kerana walau bagaimana baik pun makanan yang dihasilkan tetapi sekiranya ia tidak halal maka pengguna Islam tidak boleh memakannya.

Kesedaran terhadap pentingnya mengambil makanan yang baik adalah berpunca daripada sikap masyarakat itu sendiri. Di antara faktor-faktor yang terlibat ialah hari ini ramai di kalangan masyarakat mempunyai latar belakang pendidikan yang tinggi dan baik. Selain daripada itu dengan adanya Ilmu yang berkaitan dengan agama, sains dan teknologi, perubahan dan kesihatan ia turut menambah lagi kesedaran masyarakat terhadap pentingnya mengambil makanan yang baik dan berkhasiat. Faktor lain yang mendorong masyarakat mengambil makanan yang baik dan

berkhasiat ialah mereka mempunyai tahap pendapatan yang baik dan ini merupakan kuasa yang membolehkan mereka memilih makanan yang dikehendaki atau dengan lain perkataan mereka mempunyai kuasa untuk memilih dan membeli.

Walaupun kita mampu untuk membeli makanan yang semakin canggih hasil daripada penggunaan sains dan teknologi tetapi penyakit yang muncul juga semakin canggih seperti selsema burung, penyakit kuku dan mulut dan alahan. Penyakit-penyakit ini boleh disebarkan melalui rantai makanan atau faktor-faktor yang lain. Oleh itu perbincangan yang seterusnya ialah berhubung dengan pernyataan masalah sehingga mencetuskan kepada mengapa kajian ini perlu dilakukan.

1.1 Pernyataan masalah

Terdapat pelbagai persoalan yang wujud berkaitan dengan corak pengambilan makanan dan penghasilan makanan hari ini. Apakah faktor yang mempengaruhi corak pengambilan makanan dan penghasilan makanan tersebut? Bermula daripada pengaruh budaya, peranan dasar dan wujudnya perkembangan sains dan teknologi di dalam makanan semua ini akhirnya mengundang kepada perlunya kajian lanjut dilakukan lebih-lebih lagi apabila ia dikaitkan dengan agama. Berdasarkan perkara

tersebut, dibawah di senaraikan beberapa pernyataan masalah sehingga menyebabkan mengapa kajian ini perlu dilakukan.

a) Penyediaan makanan, bentuk sajian dan menu penyediaan merupakan warisan yang diturunkan dari satu generasi kepada satu generasi yang terdiri dari pelbagai kaum di Malaysia. Malah sama ada ia masih bertahan hingga ke hari ini kini menjadi satu persoalan. Tekanan daripada budaya moden melalui makanan segera misalnya merupakan satu isu yang cukup memberi erti dan perlu diambil kira. Bagaimana usaha untuk menggabungkan di antara tradisi dan modeniti di dalam industri makanan merupakan satu cabaran dan memerlukan kepada satu kajian yang lebih khusus dilakukan.

b) Timbulnya idea untuk menubuhkan hub makanan halal demi menjaga keharmonian tradisi dan amalan agama serta menerima arus perubahan yang baru merupakan satu isu global. Malah isu yang lebih besar yang melibatkan dasar makanan halal yang ada pada hari ini, perlu dilihat dalam konteks yang lebih luas, iaitu tidak terikat hanya kepada perubahan teknologi atau perubahan ekonomi semata-mata tetapi juga melibatkan persoalan sosial dan budaya.

Maka dengan itu kita harus memikirkan bagaimanakah penguatkuasaan undang-undang dan peraturan berhubung dengan makanan halal, dapat menjaga kepentingan pengguna khususnya yang beragama Islam.

Seterusnya apabila menyentuh tentang penggunaan tanda halal, kita dapat lihat penggunaan tanda halal di kedai, restoran dan premis-premis makanan orang bukan Islam amat berleluasa hari ini. Ia bertujuan untuk menarik pelanggan di kalangan orang Islam demi mendapat lebih keuntungan. Persoalannya daripada segi produk adakah makanan yang dihasilkan benar-benar halal dan proses penyediaan makanan yang dilakukan benar-benar mengikut apa yang disyaratkan oleh kehendak syarak? Siapakah pula pihak yang bertanggungjawab bagi memastikan atau memantau perkara ini? Tidak cukup dengan tanda halal kita juga dapat melihat di premis-premis makan yang dikendalikan oleh orang yang bukan Islam, mereka sewenang-wenangnya meletakkan ayat-ayat al-Quran. Adakah dengan meletakkan ayat al-Quran ini sudah menggambarkan premis tersebut menjual makanan yang halal?

Tambahan lagi isu lain yang terlibat ialah penggunaan pembantu kedai yang terdiri daripada kalangan orang asing seperti warga Indonesia, Bangladesh, India dan lain-lain sehingga kadang-kala menimbulkan kekeliruan pengguna yang menyangka ia adalah kedai orang Islam.

Apakah tindakan yang perlu diambil berhubung dengan perkara ini? Malangnya, ada juga orang Islam yang mengunjungi kedai-kedai berkenaan untuk menjamu selera. Adakah sensitiviti umat Islam hari ini sudah semakin tipis berkaitan dengan halal haram dan perkara-perkara yang berkaitan dengan agama? Adakah ia merupakan satu budaya baru dalam masyarakat yang asalkan ada tanda halal serta ayat suci al-Quran maka makanan yang disajikan adalah dianggap halal?

c) Berhubung dengan tanda halal atau logo halal, terdapat pelbagai bentuk tanda halal serta logo halal yang ada pada produk di pasaran terutama dalam negara. Keadaan ini menyebabkan pengguna tidak dapat memastikan bentuk tanda halal yang manakah yang boleh dipercayai untuk menerangkan bahawa makanan itu benar-benar halal. Malah keadaan yang sama juga wujud bagi tanda halal yang digunakan bagi produk yang datangnya dari luar negara. Apakah tindakan yang dilakukan oleh pihak berkuasa? Berdasarkan kepada masalah yang timbul maka pengkaji akan melakukan kajian lanjut berhubung dengan penggunaan tanda halal ini.

d) Perubahan yang pesat dalam perkembangan sains dan teknologi makanan ini secara tidak langsung memberi kesan yang cukup besar kepada perubahan budaya pengambilan makanan di dalam masyarakat. Di samping itu faktor pendidikan yang mementingkan kepada kesihatan yang baik, peningkatan pendapatan dan ekonomi serta berlakunya pertukaran

budaya menyebabkan masyarakat hari ini beralih kepada corak pengambilan makanan yang mempunyai pelbagai cita rasa. Berdasarkan bil import makanan negara yang semakin meningkat terutama bagi makanan yang tidak mencukupi di negara kita seperti daging, keluaran tenusu, bijirin dan lain-lain. Pada tahun 2000 ke tahun 2005 nilai import makanan telah bertambah daripada RM10,543 juta kepada RM15,435 juta.¹ Keadaan ini menunjukkan bahawa makanan yang dihasilkan di Malaysia tidak dapat menampung keperluan sehingga ia perlu diimport dari luar negara. Sehubungan dengan itu ia menambah lagi tekanan terhadap soal halal haram bagi pengguna Islam.

Seterusnya wujud berbagai-bagai jenis makanan segera (moden) seperti pizza, burger dan ayam goreng yang begitu popular di kalangan remaja. Di samping munculnya berbagai-bagai jenis makanan ringan dengan pelbagai perisa dan perasa yang juga menimbulkan tanda tanya adakah makanan ini halal serta baik untuk kesihatan dan sejauh mana pula ia diterima oleh golongan remaja hari ini. Di samping itu bagaimana pula corak pengambilan makanan tradisi seperti nasi dan lauk pauk oleh remaja. Persoalan ini menyebabkan kajian yang lebih lanjut perlu dilakukan berhubung dengan pengambilan makanan segera serta bagaimana ia mempengaruhi corak pengambilan makanan tradisi. Juga terdapat cabaran tentang bagaimana menguatkuasakan ajaran Islam di dalam penghasilan

¹ Rancangan Malaysia ke 9. Ms. 93

makanan moden hari ini. Adakah ia dapat dikekalkan dalam masyarakat memandangkan mereka yang mengusahakan makanan ini terdiri daripada yang Islam dan bukan Islam? Menjadi persoalan juga adakah ketulenan budaya Islam dalam soal pengambilan makanan ini akan tergugat dengan cabaran moden yang timbul pada hari ini.

e) Beralih pula kepada persoalan dasar yang berkaitan dengan makanan. Bilakah bermulanya dasar makanan di Malaysia? Persoalan ini mengundang kepada satu kajian sejarah. Apa pula yang berlaku selepas itu? Keadaan ini menunjukkan bahawa satu kajian lanjut perlu dilakukan bagi melihat bagaimana dasar makanan dapat membantu meningkatkan penghasilan makanan di Malaysia.

Setakat ini di Malaysia, isu yang berkaitan dengan makanan biasanya dibincangkan di bawah Dasar Pertanian ataupun di bawah Kementerian Kesihatan. Berhubung dengan dasar makanan halal pula ia dikendalikan di bawah JAKIM. Oleh itu adalah sukar hingga kini untuk mendapatkan maklumat yang tepat berhubung dengan isu-isu yang berkaitan dengan makanan ini apabila ianya melibatkan persoalan kecukupan makanan, kebersihan makanan dan kehalalan makanan. Cuma pada tahun 2003 terdapat satu dasar yang dilancarkan iaitu Dasar Keselamatan Makanan Kebangsaan. Ia bertujuan untuk menyediakan halatuju dan memberi penekanan kepada semua pihak yang

berkepentingan dalam pembentukan dan pelaksanaan langkah-langkah keselamatan makanan, berteraskan usahasama untuk melindungi kesihatan pengguna. Pelaksanaan dasar keselamatan makanan kebangsaan membolehkan inisiatif-inisiatif untuk mencapai keselamatan makanan dirancang dan diurus dengan cara yang lebih mantap, bersepadu dan berkesan bagi menjamin kesihatan awam dan memudahkan perdagangan makanan.²

Selain daripada itu penekanan yang diberikan adalah kepada salah satu elemen iaitu berkaitan dengan penerapan program jaminan keselamatan makanan pada peringkat industri termasuk pengesanan produk (product tracing) dan pengintegrasian sistem seperti ISO/HACCP/Halal di mana yang sesuai. Keadaan ini tidak mencukupi sekiranya negara ini ingin berhadapan dengan isu global berhubung dengan penghasilan makanan yang berkhasiat, sihat dan halal. Oleh itu satu kajian yang lebih mendalam perlu dilakukan demi mengabungkan isu-isu berkenaan dan diharap dapat membantu memberikan fakta-fakta yang diperlukan agar perundangan dapat dilaksanakan.

Berdasarkan pernyataan masalah serta isu-isu yang berkaitan dengan makanan halal, ketidakcukupan dalam penghasilan makanan, keselamatan makanan, dasar pertanian, perkembangan di dalam

² Sila lihat Dasar Keselamatan Makanan Kebangsaan.http://fsq.moh.gov.my/modules/xt_conteudo/index.php?id=167

penggunaan sains dan teknologi penghasilan makanan moden dan ledakan budaya baru dalam pengambilan dan penghasilan makanan dan lain-lain lagi maka sudah sampai masanya satu kajian yang lebih terperinci dibuat untuk melihat bagaimana faktor-faktor ini mempengaruhi pengambilan dan penghasilan makanan.

Oleh itu pengkaji berpendapat adalah tepat pada masanya untuk dilakukan satu kajian tentang budaya pemakanan masyarakat Malaysia dari perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan khusus kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan. Ia merupakan satu tajuk yang difikirkan sesuai untuk dikaji bagi menepati kehendak negara untuk menjadi sebuah negara hub halal. Di samping itu ia sebagai langkah persediaan dalam merangka satu dasar makanan negara yang kukuh agar pihak-pihak yang terlibat seperti pihak industri, pengusaha dan pembekal dapat mematuhi peraturan-peraturan tertentu demi memastikan makanan yang dikeluarkan adalah halal, selamat dan baik. Ini kerana setiap usaha yang baik itu akan menghasilkan produk yang baik.

Selain daripada itu kajian ini amat penting kerana ia merupakan kajian yang pertamanya merentasi berbagai-bagai disiplin ilmu yang saling berangkai-kait antara satu sama lain yang menggabungkan berbagai-bagai faktor seperti budaya, dasar, perkembangan sains dan teknologi dan agama mempengaruhi corak pengambilan makanan masyarakat serta

penghasilan makanan . Bermula dengan budaya diikuti dengan dasar dituruti dengan isu yang berkait dengan sains dan teknologi dan dirangkumi dengan agama yang semuanya merujuk kepada makanan merupakan satu disiplin kajian yang cukup mencabar. Walau bagaimanapun ianya perlu dikaji demi menjawab berbagai-bagai persoalan yang timbul berhubung dengan penghasilan makanan dan corak pengambilan makanan di Malaysia hari ini.

1.2 Objektif Kajian

1. Untuk mengkaji budaya pengambilan makanan masyarakat Melayu, India, Cina, dan pengaruh Islam dan Barat terhadap amalan pemakanan kontemporari di Malaysia.
2. Untuk mengkaji pengaruh dasar pertanian di bawah pemerintahan British dan dasar pertanian negara selepas merdeka terhadap penghasilan makanan negara.
3. Untuk mengkaji isu-isu penghasilan makanan halal di Malaysia.
4. Untuk melakukan perbandingan terhadap corak amalan pemakanan tradisional dan corak amalan pemakanan moden (makanan segera) melalui kajian kes.

1.3 Metodologi Kajian

Untuk menghasilkan penulisan ilmiah ini, beberapa cara atau usaha yang bersifat sistematik dan objektif yang bertujuan untuk

memperolehi atau mengumpulkan keterangan-keterangan dengan teliti dan efisien digunakan. Di antara kaedah yang akan digunakan adalah seperti berikut:

- a) Kaedah kajian perpustakaan iaitu satu kajian yang dijalankan berdasarkan kepada bahan-bahan penyelidikan atau maklumat yang boleh diperolehi dalam berbagai bentuk seperti jurnal, buku, latihan ilmiah, kertas kerja, dokumen, kitab, majalah, risalah, akta, ordinar, minit mesyuarat, akhbar dan sebagainya. Maklumat ini diperolehi dalam bentuk media cetak atau media elektronik. Melalui metod ini pengkaji meneliti sebanyak mungkin dokumen dan bahan bacaan bagi mendapatkan maklumat dan gambaran yang jelas serta menyeluruh berkenaan persoalan yang dikaji di samping mendapatkan maklumat yang tepat dan penjelasan yang bersifat deduktif dan induktif.
- b) Kaedah soal selidik turut dijalankan di dalam kajian ini. Ia bertujuan untuk mendapat maklumbalas daripada responden berhubung dengan objektif kajian. Melalui kaedah ini data dan fakta yang diperolehi akan dianalisa.
- c) Kaedah yang terakhir yang digunakan di dalam kajian ini ialah melalui temubual. Temubual dilakukan bagi mendapatkan satu gambaran yang lebih jelas mengenai isu dan masalah berhubung dengan tajuk

kajian agar kesimpulan serta cadangan yang akan dikemukakan adalah lebih relevan dan tepat.

1.4 Limitasi Kajian

Berhubung dengan kajian terhadap budaya, hanya aspek makanan sahaja yang akan dikaji. Tumpuan akan dilakukan terhadap budaya Melayu, budaya India dan budaya Cina sahaja yang dikaji. Budaya dari bangsa lain tidak dikaji.

Seterusnya hanya pengaruh Barat dan Islam sahaja yang akan dikaji berhubung dengan fenomena perkembangan budaya pengambilan makanan masyarakat di Malaysia, yang melibatkan makanan tradisional dan moden.

Selain daripada itu kajian juga hanya akan ditumpukan kepada dasar-dasar pertanian di Malaysia yang ada kaitan langsung dengan isu makanan. Dasar-dasar lain tidak akan dikaji. Kajian juga akan ditumpukan kepada dasar pertanian sebelum dan selepas merdeka untuk mengetahui perkembangan serta sumbangannya terhadap peningkatan penghasilan makanan.

Kajian juga akan ditumpukan kepada aspek halal haram menurut pandangan Islam sahaja dan walaupun kajian ini melibatkan industri

makanan tetapi ia tidak mencakupi aspek menganalisa sampel dan aspek ekonomi seperti untung rugi dan kesannya terhadap pendapatan negara serta keluaran negara kasar.

Soal selidik yang dilakukan hanya tertumpu kepada mereka yang berumur di bawah 30 tahun kerana mereka terdedah kepada makanan tradisional dan makanan segera secara langsung. Yang akan dikaji hanyalah corak diet yang melibatkan makanan tradisional seperti nasi, lauk pauk, sayur-sayuran, buah-buahan dan corak diet yang melibatkan makanan moden seperti makanan yang disajikan di restoran makanan segera iaitu ayam, burger, pizza, kentang goreng, salad, donut dan lain-lain.

1.5 Semakan Literatur

Berdasarkan penyelidikan yang telah dilakukan oleh pengkaji berhubung dengan kajian terdahulu berkaitan dengan makanan, hasil kajian berkaitan dengan makanan yang dapat dikesan telah dilaporkan secara bertulis seawal tahun 1845 oleh ahli sosiologi Karl Marx. Ia berdasarkan laporan yang dikemukakan oleh Engels³ yang menyebut bahawa Marx mendapati terdapat perbezaan terhadap kualiti makanan yang diambil oleh pekerja pada masa itu kerana ia mengikut kelas-kelas tertentu. Seterusnya kajian telah dilanjutkan oleh ahli sosiologi dan

³ Engels, F. *The condition of the working class in England*. London: Granada. 1969.

antropologi seperti Durkheim⁴ iaitu makanan dilihat sebagai simbol penciptaan dan terdapat fungsi di antara makanan dan agama (Kristian). Malah beliau turut membincangkan makanan dan hubungannya dengan ketidakseimbangan sosial.

Menurut Sorre⁵ untuk mengkaji tentang diet ia perlu bukan hanya membuat analisis terhadap sumber makanan tetapi bagaimana ia disediakan juga perlu dikaji. Pendapat ini disokong oleh Granier⁶ iaitu makanan itu bukan sekadar dilihat sebagai makanan semata-mata tetapi ia juga perlu dilihat dari segi hubungannya dengan alam sekeliling. Oleh kerana itu, maka adalah bertepatan seperti apa yang dikemukakan oleh Rozin⁷ bahawa faktor-faktor yang menentukan bentuk hidangan atau makanan sesuatu masyarakat itu banyak bergantung kepada sumber semulajadi yang tumbuh ditempat berkenaan dan juga jenis rempah ratus yang diperolehi ditempat berkenaan.

Selain daripada itu kajian yang melibatkan budaya juga turut dikaji. Misalnya Fieldhouse⁸ menyatakan bahawa budaya merupakan pendorong utama yang menentukan jenis makanan yang kita makan. Malah ia dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kedudukan geografi, sosial,

⁴ Durkheim, E. *Primitive classification*. University of Chicago Press. 1963.

⁵ Sorre, M. *The geography of diet*. Dalam Wagner, P.L. & Mikesell, M.W.(Eds). Reading in cultural geography. Chicago:University of Chicago Press. 1962. Ms. 445-464

⁶ Graniers, J.B. *Methods and perspectives in geography*. Translated Bray, J. New York: Longman. 1976. Ms. 8

⁷ Rozin, P. *Human food selection: The interaction of biology, culture and individual experience*. Dalam Baker, L. (ed). The psychobiology of human food selection. AVI, Westport. 1982. Ms. 225-252.

⁸ Fieldhouse, P. *Food and nutrition. Customs and culture*. London: Chapman & Hall. 1985.

psikologi, agama, ekonomi dan faktor politik. Malah menurutnya lagi makanan yang dimakan bukan sekadar memenuhi kehendak masyarakat tetapi ia juga untuk memenuhi kehendak biologi seperti membekalkan tenaga dan nutrien kepada badan.

Seterusnya kajian lain berhubung dengan budaya makan ini turut dilakukan oleh Rao.⁹ Beliau menyatakan bahawa budaya itu sifatnya bukan statik. Di samping mengekalkan tradisi ia turut membangunkan mekanisma untuk berubah. Oleh itu tabiat makan juga turut berubah mengikut masa kerana berlakunya perubahan ekologi dan ekonomi. Malah menurutnya lagi perubahan juga berpunca dari kebolehdapatan bahan, inovasi makanan dan difusi kesan daripada percampuran dengan berbagai bangsa lain.

Tabiat dalam penyediaan makanan juga turut dipengaruhi oleh keadaan ekonomi dan alam sekitar. Sebagai contohnya berlaku adaptasi terhadap penyediaan makanan. Kacang soya merupakan makanan yang digemari oleh orang-orang Cina. Demi faktor untuk menjimatkan tenaga bahan api, mereka telah menerima pengambilan *bean sprouts* (tauge dari kacang soya) sebagai salah satu sumber makanan yang masih dapat membekalkan nutrien dari kacang soya. Untuk memasak tauge ini ia memerlukan masa yang singkat jika dibandingkan dengan biji kacang soya

⁹ Rao, M.S.A. Conservatism and change in food habits among the migrants in India: A study in gastrodynamics. Dalam Khare, R.S. & Rao, M.S.A. *Food, society and culture: Aspects in South Asian food systems*. Durham: Carolina Academic Press. 1986. Ms. 121-140

mentah yang memerlukan masa masak yang lama sebelum boleh dimakan. Jelas menunjukkan penjimatan tenaga juga turut diambil kira dalam penyediaan makanan. Selain daripada itu keadaan yang sama turut dipraktikkan oleh orang Itali menurut kajian yang dilakukan oleh Karen¹⁰ dimana mereka menggunakan teknik goreng yang cepat kerana mereka menghadapi masalah minyak. Malah di Perancis teknik memasak *stew* dan *roasts* amat terkenal. Ia merupakan implikasi daripada negara tersebut mempunyai banyak kayu untuk tujuan memanaskan rumah.¹¹

Kajian seterusnya turut mendapati perkembangan di dalam kajian berhubung dengan makanan turut dilakukan mengikut fungsi dan peranan. Sebagai contohnya makanan dan hubungannya dengan kesihatan, makanan utama dalam setiap budaya, makanan yang dianggap berprestij, makanan yang mampu memberikan imej badan yang cantik, makanan yang mewakili negara, makanan dan agama yang dianuti, makanan yang dianggap sebagai penyembuh dan lain-lain lagi yang kesemuanya bertujuan untuk mengelaskan makanan mengikut fungsi dan peranan serta kesannya kepada penerimaan masyarakat.

Berdasarkan analisa pengkaji berhubung dengan penyakit dan makanan menunjukkan, kajian demi kajian telah dilakukan bagi membuktikan apakah faktor utama yang menyumbang kepada penyakit.

¹⁰ Karen, A. C. *I can never go anywhere empty-handed food exchange and reciprocity in an Italian American community*. Tesis (Ph.D). Temple University, Philadelphia. 1983.

¹¹ Farb, P. & Armelagos, G. *Consuming passions*. Boston: Houghton Mifflin Co. 1980.

Akhirnya, didapati bahawa penyakit ini telah dikaitkan dengan tabiat makan. Malah tabiat makan ini turut membawa kepada kajian lanjut untuk melihat bagaimana faktor biologi, sosial, psikologi, agama dan budaya mempengaruhi tabiat makan sesuatu masyarakat. Malah menurut *National Research Council* di Amerika Syarikat, mereka mendapati paten pengambilan makanan mampu pengawal kondisi penyakit yang kronik terutama penyakit yang melibatkan kardiovaskular, diabetes, kanser dan kegemukkan.¹²

Yang jelas nilai pemakanan yang tidak seimbang telah menyumbang kepada berbagai jenis penyakit. Sebagai contohnya penyakit jantung lazimnya dikaitkan dengan pengambilan lemak terutama lemak yang bersumberkan dari haiwan yang mempunyai lemak tepu dan kolesterol yang tinggi,¹³ ¹⁴ pengambilan kandungan garam yang tinggi biasanya dikaitkan dengan darah tinggi,¹⁵ pengambilan gula yang berlebihan pula dikaitkan dengan penyakit diabetes¹⁶ dan berlakunya osteoporosis

¹² National Research Council. *Diet and health: Implications for reducing chronic disease risk*. Washington, D.C:National Academy Press. 1989.

¹³ Ima Nirwana Soelaiman. *Kesan beberapa jenis minyak makanan yang diberi bersama beberapa jenis steroid ke atas tekanan darah, profil lipid, pembentukan hasil-hasil peroksidasi lipid dan aktiviti antioksidan*. Tesis (Ph.D). Universiti Kebangsaan Malaysia. 1994.

¹⁴ Kikuchi, E. Makiura, A. et. al., Changes in plasma lipoprotein by oral fat load in patients with fatty liver. *Japanese Pharmacology and Therapeutics* 24 (SUPPL. 1). 1996. Ms. 95-101

¹⁵ Beyer, Jr., K.H. Hypertention perspectives. *Pharmacological Reviews* 34(4). Ms. 287-313

¹⁶ Thomas, M.S., Wolever, et.al., Lactose in the diabetic diet: A comparison with other carbohydrates. *Nutrition Research*. Vol 12 (5). 1985. Ms. 1335-1345

dikalangan wanita yang berumur pula selalunya dikaitkan kerana kekurangan pengambilan kalsium semasa kanak-kanak atau remaja.¹⁷

Senario yang berlaku menyebabkan minat ahli-ahli sains dan ahli-ahli klinikal untuk berkerjasama dalam memahami dan menentukan apakah pemilihan makanan yang sihat berlaku dalam masyarakat. Malah faktor sekeliling turut diambilkira dalam menentukan pengambilan makanan oleh masyarakat. Sebagai contohnya kajian yang telah dilakukan oleh Aishah¹⁸ menunjukkan bahawa amalan makanan yang dipraktikkan adalah bergantung kepada faktor sekitaran dan mudahnya mendapat makanan tersebut terutama dalam mendapatkan ulam-ulaman. Kajian yang seumpama turut dilakukan oleh Sherry.¹⁹

Keadaan ini akhirnya telah membawa kepada beberapa kajian yang bersifat multidisiplin dilakukan. Berdasarkan analisa yang dilakukan oleh penyelidik di dapati bahawa pemecahan terhadap tradisi penyelidikan yang hanya tertumpu kepada satu atau dua disiplin seperti epidemiologi atau antropologi telah berlaku sejak akhir-akhir ini demi untuk memahami dengan lebih mendalam tentang pengambilan makanan. Misalnya kajian yang berhubung dengan epidemiologi secara prinsipnya hanya tertumpu

¹⁷ Heaney, R. P. Gallagher, J.C, et.al., Calcium nutrition and bone health in the elderly. *Am J. Clin. Nutr.* 36. 1982. Ms. 986

¹⁸ Aishah @ Eshah Haji Mohamed. *Kepercayaan dan amalan makanan orang Melayu Sungai Peria*, Kelantan. Tesis (PhD). Universiti Sains Malaysia. 1998.

¹⁹ Sherry, Ortner Paul. *Food for thought : a key symbol in Sherpa culture* . Tesis (Ph.D). The University of Chicago. 1970.

kepada bagaimana corak pengambilan makanan mempengaruhi insiden dan taburan penyakit. Malah ia menitik beratkan tentang pengambilan nutrien serta kajian yang dilakukan bersifat kuantitatif. Manakala kajian antropologi pula lebih memfokuskan bagaimana budaya, etnik atau faktor dalam agama mempengaruhi apa yang manusia makan dan fungsi makanan dalam masyarakat serta bagaimana hubungannya dengan kesihatan dan kehidupan sosial. Kajian yang dilakukan lebih bercorak pemerhatian dan bersifat kualitatif serta menggunakan metodologi deskriptif.

Sebenarnya sistem nilai yang ada di dalam sesebuah masyarakat itu mampu mencorakkan bagaimana bentuk penggunaan makanan dan ia akhirnya akan memberi kesan kepada tabiat pengambilan makanan individu di dalam masyarakat berkenaan. Misalnya kajian yang telah dilakukan oleh Bass et al.,²⁰ menunjukkan terdapat pengaruh beberapa subsistem dalam masyarakat yang memberi kesan kepada bagaimana makanan itu dinilai. Contohnya daripada segi ideologi, manusia mempunyai hak dalam mengawal bentuk sumber alam yang dihasilkan untuk keperluan mereka. Daripada segi teknologi pula nilai yang ditunjukkan ialah manusia dapat menyelesaikan masalah kekurangan makanan melalui penggunaan teknologi yang canggih. Seterusnya pendidikan pula memberikan nilai terhadap pengetahuan tentang makanan dan nilai ini akan diperturunkan

²⁰ Bass, M.A. Wakefield, L.M. & Kolassa, K.M. *Community nutrition and individual food behavior*. Minnesota: Burgess Publishing. 1979.

kepada generasi yang berikutnya.²¹ Setiap ahli keluarga pula mempengaruhi tabiat makan bagi ahli yang lain kerana perubahan diet bagi salah satu ahli keluarga akan mempengaruhi penyediaan makanan dalam keluarga berkenaan. Manakala daripada segi politik pula undang-undang kerajaan akan menentukan penghasilan makanan, pengedaran makanan, keselamatan makanan dan kualiti makanan.

Apa yang dikemukakan oleh Bass ini ada kebenarannya kerana setiap subsistem yang dikemukakan ada mempengaruhi cara bagaimana makanan itu dinilai. Keadaan ini telah membuka ruang kepada penyelidik-penyelidik untuk mengkaji tentang tabiat pengambilan makanan dalam ruang lingkup yang lebih terbuka.

Seterusnya, kajian berhubung dengan pengambilan diet tradisi oleh Robert²² dan Wilson²³ adalah tertumpu kepada orang asli dan juga nelayan. Di dapati bahawa corak diet yang diamalkan adalah berbeza iaitu satu masyarakat banyak mengambil makanan yang berbentuk tumbuh-tumbuhan manakala satu masyarakat lagi corak dietnya lebih tertumpu kepada hasil laut. Keadaan ini menunjukkan bahawa pengaruh budaya,

²¹ Ratana Sananmuang. *Food preferences of Thai adolescents and their mothers' attitudes and knowledge about foods and nutrition* Tesis (Ph.D.). Oregon State University. 1992.

²² Robert, Knox Dentan. *Some senoi semai dietary restrictions. A study of food behaviour in a Malayan Hill tribe.* Tesis (Ph.D.). Yale University. 1965.

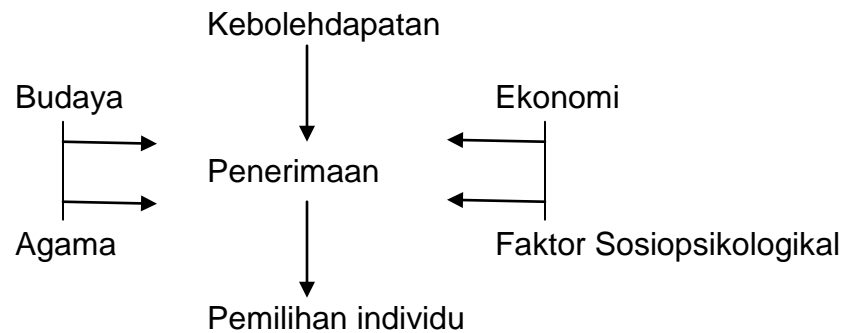
²³ Wilson, Christine Shearer. *Food beliefs and practices of Malay fishermen: an ethnographic study of diet on the East Coast of Malaya.* Tesis (Phd). University of California. 1970.

tempat tinggal dan kemudahan mendapatkan bahan mencorakkan pengambilan makanan sesuatu kaum itu.

Kajian yang dilakukan oleh De Garine²⁴ pula menunjukkan bahawa penilaian dan pendekatan melalui pemerhatian bukanlah satu cara yang jitu dan mampu memberikan informasi yang tepat untuk memberi pemahaman yang menyeluruh tentang pengambilan makanan. Beliau mencadangkan kombinasi pendekatan dan memilih pendekatan yang bersesuaian dengan keperluan komuniti yang dikaji perlu dilakukan. Iaitu beliau telah mengambilkira tentang hierarki keperluan manusia sehingga akhirnya beliau telah membentuk paradigma pemilihan makanan. Pada pendapat beliau penerimaan terhadap makanan itu turut dipengaruhi oleh budaya, agama, ekonomi seseorang, faktor sosiopsikologi serta kemudahan untuk mendapatkan makanan tersebut. Setelah semua nilai-nilai tersebut diambilkira maka barulah seseorang itu membuat pilihan. Ini ditunjukkan seperti berikut:

²⁴ De Garine, I. The social and cultural background of food habits in developing countries (Traditional societies) in *Symposium on food cultism and nutritional quackery*. Bliz, G. (ed) Swedish nutrition foundation, Almqvist & Wiksells, Uppsala. Ms. 35-46.

Rajah 1.0: Paradigma pemilihan makanan



Sumber: De Garine (1970)

Seterusnya menurut Fieldhouse ²⁵ beliau berpendapat bahawa dalam menentukan tabiat makan seseorang, banyak faktor yang terlibat dan ia merupakan satu proses sosialisasi dan pemerolehan yang berterusan bermula dari lahir hinggalah keperingkat tua. Malah menurutnya terdapat banyak faktor yang mempengaruhi dalam menentukan tren pengambilan diet seseorang.

Sebagai contohnya semasa peringkat bayi pengambilan makanan banyak dipengaruhi oleh keluarga. Seterusnya diperingkat kanak-kanak pengambilan makanan dipengaruhi oleh kawan-kawan dan batasan budaya manakala semasa zaman remaja iaitu apabila mereka telah memasuki alam persekolahan, mereka banyak dipengaruhi oleh alam

²⁵ Fieldhouse, P. Behavioral aspects of the decision to breastfeed. *Can. J. home Ec.*, 32(2). 1983. Ms.88-93.

persekolahan dan media. Tabiat makan ini terus dipengaruhi oleh berbagai-bagai faktor lain sepanjang hidup seseorang iaitu bermula dari bayi sehinggalah ke umur tua. Beliau telah membahagikan proses ini kepada sosialisasi primer, sekunder dan resosialisasi disamping wujudnya rangsangan normatif yang memainkan peranan dalam menentukan tabiat makan seseorang. Apa yang dinyatakan oleh Fieldhouse ditunjukkan seperti dalam Rajah 1.1.

Rajah 1.1 Sosialisasi dan pemerolehan dalam menentukan tabiat makan



Sumber: Fieldhouse (1983)

Shatenstein dan Ghadirian²⁶ pula telah melakukan penyelidikan berhubung dengan pengambilan diet dengan menggunakan pendekatan multidisiplin iaitu bagaimana berbagai etnik, budaya dan ahli agama mempengaruhi pengambilan diet dan kaitannya dengan kesihatan. Salah satu tujuan utama Shatenstein di dalam kajiannya ialah beliau ingin mengkaji bagaimana budaya dan agama memberikan impak dalam menentukan pemilihan makanan. Beliau mengambil contoh masyarakat yang mengamalkan diet tradisi seperti yang tidak mengambil daging, kafein, arak dan lain-lain kerana berpegang kuat kepada agama atau adat yang diamalkan oleh kumpulan etnik tersebut. Walaubagaimapun menurut Shatenstein bagaimana pengaruh budaya dan agama mempengaruhi faktor lain seperti pemilihan makanan, rasa, harga, keselesaan, nutrisi dan kawalan terhadap berat badan tidak dapat dipastikan.

Malah beliau turut memberikan pendapat bahawa tabiat dalam mengambil makanan adalah dipengaruhi oleh berbagai-bagai kombinasi sumber seperti kepercayaan, pengalaman dalam mengamalkan makanan oleh sesebuah kumpulan atau komuniti, faktor ekonomi, kesihatan dan lain-lain. Ini ditunjukkan seperti dalam Rajah 1.2.

²⁶ Shatenstein, B. & Ghadirian P. Influences on Diet, health behaviours and their outcome in select ethnocultural and religious groups. *Nutrition, Vol. 14(2)*. 1998. Ms. 223-230

Rajah 1.2: Penentu dalam pengambilan makanan.



Sumber : Shatenstein 1998.

1.6 Analisis dan kesimpulan

Berdasarkan analisa yang dilakukan oleh pengkaji terhadap kajian terdahulu, dapat disimpulkan bahawa bidang kajian tentang makanan yang telah dilakukan oleh penyelidik terdahulu merangkumi berbagai-bagai bidang. Misalnya bidang budaya yang berkisar tentang persoalan amalan dan kepercayaan. Manakala bidang dasar pula kajiannya mengarah kepada bagaimana dasar mampu meningkatkan hasil makanan, meningkatkan kandungan nutrien²⁷, bagaimana dasar membantu industri makanan, dasar yang berkaitan dengan kebersihan, kesihatan dan hukum

²⁷ Rotberg, R.I. (1983) Nutrition and history. *Journal of Interdisciplinary History*, XIV(2). Ms. 199-534

halal²⁸. Seterusnya, bidang yang berkaitan dengan sains dan teknologi yang melibatkan makanan pula mengkaji tentang persoalan tindakbalas dalam makanan, penyimpanan dan proses, bagaimana meningkatkan hasil makanan, bagaimana meningkatkan kualiti makanan, bagaimana meningkatkan keselamatan makanan dan rekacipta alat yang berkaitan dengan penghasilan makanan . Selain daripada itu kajian yang melibatkan pengendalian makanan sama ada hasil sebelum tuai mahupun hasil lepas tuai serta teknik-teknik baru dalam penghasilan makanan turut menjadi fokus penyelidik. Seterusnya, kajian juga turut merangkumi makanan dan khasiatnya, makanan untuk mengatasi penyakit, makanan yang menyebabkan penyakit dan kajian yang berkaitan dengan peraturan yang dilaksanakan atau digunakan untuk mencapai tahap kesihatan yang baik.

Selain daripada itu kajian juga turut melibatkan persoalan agama yang memberi penekanan kepada penghasilan makanan halal serta peraturan dalam menghasilkan makanan *halalan toyyiban*.^{29,30} Malah penyelidikan hari ini juga turut menekankan tentang penggunaan bahan makanan yang dihasilkan daripada sumber asli (organik),³¹ penghasilan

²⁸ Mariam binti Abdul Latif. *Requirements for the development of halal food quality management system in Malaysia*. Tesis (M.S.). Universiti Putra Malaysia. 2004.

²⁹ Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. *Kesatuan pendekatan keagamaan dan saintifik di dalam teknologi makanan menurut perspektif Islam*. Tesis (M.Sc.). Universiti Malaya. 1994.

³⁰ Muhammad Safiri bin Ismail. *Makanan Ubahsuaian Genetik: Suatu Analisa Hukum*. Tesis (M.A). Universiti Malaya. 2007.

³¹ Ng Oy Moon. *Consumer behavioral intention towards organic food*. Tesis (M.B.A.).Universiti Sains Malaysia. 2001

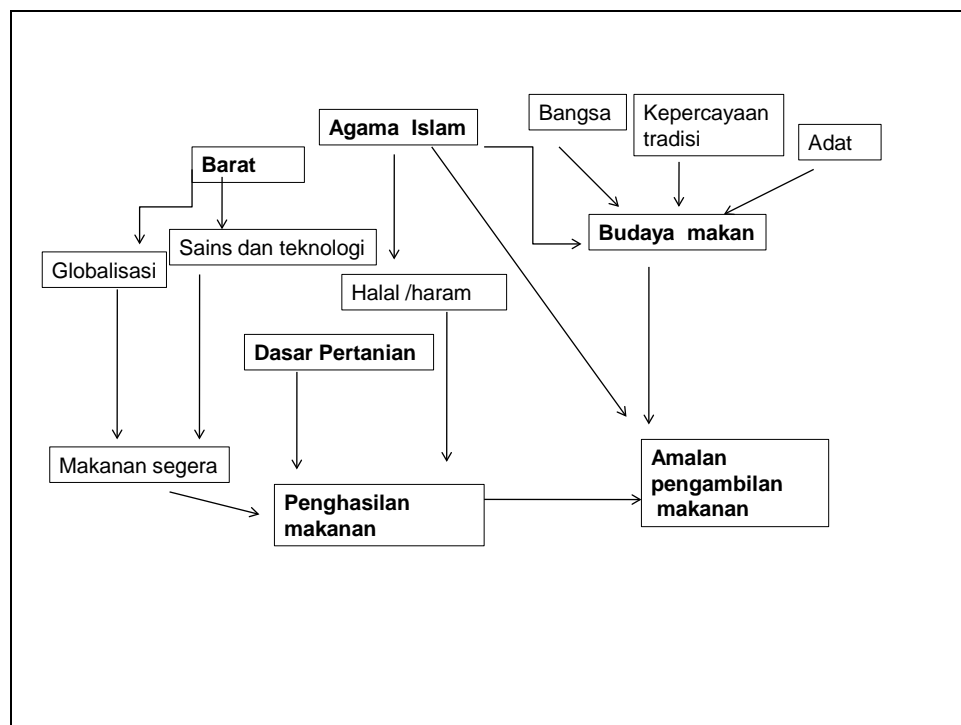
makanan baru (GMF) dan mutu makanan dalam pasaran yang dihasilkan secara francais.

Seterusnya fokus kajian untuk mengetahui faktor-faktor yang merangsang pemilihan diet dan penerimaan diet turut ada dilakukan oleh penyelidik terdahulu. Selain daripada itu faktor yang mempengaruhi pengambilan makanan sepanjang proses bermula dari bayi hingga umur tua turut ada dikaji. Walaupun berbagai-bagai kajian tentang makanan yang merangkumi berbagai-bagai bidang telah dilakukan tetapi pada pendapat pengkaji, kajian lanjut perlu dilakukan demi untuk melihat bagaimana pula budaya, dasar, kemajuan sains dan teknologi dan agama Islam yang ada di Malaysia mempengaruhi corak pengambilan makanan masyarakat kontemporari dan bagaimana pula kesannya kepada penghasilan makanan hari ini.

Justeru itu, kajian yang bakal dilakukan ini akan meninjau bagaimana sejarah pengambilan makanan tiga kaum utama di Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India memberi kesan kepada budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini. Kajian akan merangkumi aspek falsafah dan konsep makanan, ramuan-ramuan yang digunakan, adab serta peraturan yang diguna ketika penyediaan makanan dan pengambilan makanan dan bentuk makanan yang diterima oleh masyarakat hari ini.

Seterusnya turut dikaji ialah persoalan dasar yang berkait dengan makanan iaitu dasar pertanian. Pengumpulan data berhubung dengan perkembangan dasar pertanian dan bagaimana pengaruh dasar, akta dan peraturan ini terhadap penghasilan makanan akan dilakukan. Malah kajian juga akan merangkumi perkembangan bidang penternakan dan perikanan. Pengaruh budaya ke atas corak penghasilan makanan juga turut akan dikaji. Untuk lebih jelas, rangka kajian ini adalah seperti Rajah 1.3.

Rajah 1.3: Faktor-faktor yang mempengaruhi penghasilan makanan dan corak amalan pengambilan makanan



Malah kaitan antara agama, budaya dan dasar turut menjadi fokus di dalam kajian demi melihat bagaimana implikasinya kepada amalan pengambilan makanan. Isu-isu terkini yang melibatkan makanan halal di Malaysia akan dibincangkan dengan melihat apakah badan-badan lain

selain JAKIM yang terlibat di dalam dasar isu halal. Seterusnya isu-isu yang melibatkan penggunaan logo halal, status logo halal yang diguna pakai di luar negara dan sambutan syarikat-syarikat bumiputera dan bukan bumiputera yang ada di Malaysia dalam mendapatkan sijil halal turut akan dikaji. Ia difikirkan penting kerana implikasinya cukup besar daripada segi pasaran dan pendapatan.

Akhirnya, kajian turut akan dilakukan untuk melihat bagaimana corak pengambilan makanan remaja masa kini kesan daripada pengaruh budaya dan perkembangan sains dan teknologi yang menghasilkan makanan dengan kuantiti yang banyak seperti makanan segera. Diharap kajian yang dilakukan ini dapat meningkatkan kefahaman terhadap senario budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini setelah mengambil kira pelbagai faktor yang mungkin mempengaruhi pengguna seperti pengaruh agama, pengaruh budaya, pengaruh barat serta perkembangan penghasilan makanan hari ini.

Adalah diharapkan kajian ini dapat membantu dalam untuk menjelaskan sama ada di dalam arus kemodenan ini adat serta agama masih diamalkan dan diterimapakai dalam pengambilan serta penghasilan makanan.