

## **Bab 6**

### **Kesimpulan**

#### **6.1 Rumusan**

Kajian berhubung dengan budaya pemakanan masyarakat Malaysia daripada perspektif agama, polisi, sains dan teknologi dengan rujukan khusus kepada pengaruh Islam dalam penghasilan makanan membawa kepada satu kajian yang dimulai dengan apakah yang sebenarnya dimaksudkan dengan budaya, sifat-sifat budaya dan hubungan di antara budaya dengan masyarakat. Berdasarkan kajian yang dilakukan pengkaji mendapati bahawa budaya sebenarnya melingkungi suatu erti dan tafsiran yang sangat luas kerana ia mampu membezakan tradisi dan warisan pelbagai masyarakat khususnya dalam penghasilan dan pengambilan makanan. Ini kerana pembentukan masyarakat di negara kita banyak dipengaruhi oleh tradisi kebudayaan masing-masing.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, jelas terbukti bahawa budaya makan juga turut terlibat dalam mengalami perubahan kesan daripada pelbagai kaum yang hidup dalam satu masyarakat. Apa yang berlaku ialah tradisi kehidupan yang diamalkan sebahagiannya sudah mengalir masuk iaitu saling mempengaruhi di antara satu sama lain

berdasarkan persamaan-persamaan keperluan atau cara kehidupan budaya. Warisan tertentu sahaja yang kekal mengikut keperluan masyarakat masing-masing sesuai dengan kepercayaan agama dan keturunan. Malah aliran budaya makan yang sama mempunyai ruang yang luas untuk dimajukan serta diperkembangkan menjadi amalan bersama manakala kebudayaan kesukuan berhubung dengan makan masih boleh diamalkan dan tidak dinafikan kehadirannya.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan, budaya pengambilan makanan tiga kaum utama di Semenanjung Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India secara tradisinya dipengaruhi oleh generasi terdahulu melalui konsep amalan dan kepercayaan misalnya ada kitab serta konsep yang perlu dipatuhi demi mencapai keseimbangan dalam tubuh badan melalui makanan yang diambil. Selain daripada itu agama juga banyak mempengaruhi hubungan di antara makanan dan budaya itu sendiri. Kesannya dapat dilihat melalui bentuk penyediaan makanan dan teknologi yang digunakan, nisbah ramuan dalam masakan, adab-adab ketika mengambil makanan, hubungan makanan dengan kehidupan itu sendiri sama ada dari segi kepercayaan atau amalan harian, kepelbagaian yang ada didalam penyediaan makanan seperti penggunaan bahan utama dalam masakan. Faktor lain yang tidak kurang pentingnya ialah persekitaran masyarakat itu sendiri seperti kebolehdapatan makanan serta aktiviti harian yang dilakukan.

Ini akhirnya memberikan satu ciri yang unik bagi setiap kaum yang mengamalkan budaya makanan yang berbeza yang akhirnya memberikan keistimewaan kepada makanan tradisi masing-masing yang diwarisi secara turun temurun. Oleh itu objektif untuk mengkaji pengaruh budaya Melayu, India, Cina dan Islam dalam amalan makanan dan pemakanan masyarakat hari ini telah dapat dicapai dengan melihat kepada perubahan di dalam amalan makanan setiap budaya tersebut, dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Walaupun terdapat gelombang yang kuat daripada pengaruh luar terhadap budaya pengambilan makanan sesuatu kaum seperti budaya pengambilan makanan secara moden tetapi dengan keutuhan dan keistimewaan yang ada pada setiap kaum, mereka berjaya mengekalkan tradisi yang ada sepertimana yang dapat kita lihat di dalam masyarakat hingga ke hari ini.

Seterusnya di dalam melihat secara perbandingan corak amalan pemakanan tradisional dan corak amalan pemakanan moden - iaitu objektif keempat kajian ini - boleh dinyatakan bahawa penerimaan terhadap sesuatu budaya makan yang baru, yang melibatkan makanan segera misalnya, memakan masa yang lama. Malah dalam menerima makanan baru makanan tradisional tidak ditinggalkan. Ini dibuktikan melalui hasil kajian ini iaitu gandingan di antara kekerapan makan nasi dan kekerapan berkunjung ke restoran makanan segera adalah signifikan

[ $\chi^2(12, N=1420) = 32.775, p < .05$ ]. Mereka yang makan nasi dua kali sehari, paling banyak berkunjung ke restoran makanan segera iaitu sekurang-kurangnya seminggu sekali. Malah hasil kajian juga menunjukkan peratus yang tinggi masih ditunjukkan oleh responden untuk berkunjung ke gerai yang menjual nasi dan lauk (58%) berbanding ke restoran makanan segera (42%) sekiranya mereka ingin makan bersama kawan atau meraikan tetamu. Penerimaan makanan baru dan tidak meninggalkan makanan tradisional turut telah dikaji oleh Lee Hong Geok.<sup>1</sup> Kajian yang dibuat adalah melibatkan bagaimana sambutan responden untuk berkunjung ke tempat jualan makanan iaitu tempat lama yang menjual makanan etnik sahaja berbanding tempat baru yang menjual pelbagai campuran makanan termasuk makanan moden. Hasil kajian beliau mendapati kunjungan responden ke tempat baru semakin meningkat.

Pandangan dan pemikiran masyarakat berkaitan pengambilan makanan mungkin sentiasa berubah. Ia bergantung kepada perubahan nilai yang dipengaruhi oleh kemajuan di dalam bidang pendidikan, bidang ekonomi serta perubahan sosial yang dipengaruhi oleh budaya sains dan teknologi. Ekoran daripada perubahan tersebut penghasilan dan penyediaan makanan yang dilakukan hari ini turut mendapat tempas dalam menghadapi perubahan demi menepati kehendak masyarakat yang kian meningkat. Contohnya penghasilan makanan secara banyak telah

---

<sup>1</sup> Lee Hong Geok. *Of bread, noodles and rice. A geographical study of food in Singapore.* 1992.

berlaku demi memenuhi permintaan. Jualan secara francais juga turut terlibat. Justeru itu aspek kebersihan, keselamatan, kesihatan dan yang paling penting ialah daripada segi tuntutan agama Islam iaitu halal telah mendapat perhatian di pelbagai peringkat. Malah perkara ini memberi satu cabaran yang besar bagi pengusaha-pengusaha makanan dan tidak kurang juga ia turut memberi cabaran kepada pengeluar bahan mentah kerana ia perlu mencukupi demi memenuhi permintaan di samping memenuhi aspek-aspek yang dinyatakan di atas. Justeru itu, bagi memastikan bekalan adalah mencukupi maka timbul beberapa dasar yang dirangka bagi mengarah agar penghasilan makanan dapat ditingkatkan untuk memenuhi sekurang-kurangnya permintaan dalam negara dan ini dapat mengurangkan import.

Di dalam bab ketiga, kesimpulan yang dapat dibuat berhubung dengan dasar pertanian di bawah pemerintahan British dan dasar pertanian negara selepas merdeka ialah dasar yang dirangka banyak membantu meningkatkan hasil pelbagai jenis makanan seperti padi, jagung, buah-buahan, dan lain-lain. Malah ia juga turut meningkatkan hasil penternakan dan hasil laut.

Sebagai buktinya, dasar pertanian di bawah pemerintahan British misalnya telah menyebabkan tertubuhnya Jabatan Pertanian iaitu DOA (*Department of Agriculture*). DOA telah berjaya menjalankan dasar

pertanian ketika itu dengan memperkenalkan beberapa enakmen yang penting yang secara tidak langsung merupakan dasar pertama khusus berhubung dengan makanan. Pertanian yang pada mulanya dijalankan secara kecil-kecilan sekadar untuk menyara keluarga akhirnya dihasilkan secara lebih besar sehingga membantu memenuhi keperluan negara. Buktinya dapat dilihat melalui hasil pengeluaran padi dan nanas seperti yang telah dibincangkan di dalam Jadual 3.2.

Perbincangan yang seterusnya di dalam dasar pertanian negara selepas merdeka yang melibatkan DPN1, DPN2 dan DPN3 telah membuktikan bidang pertanian ini terus bergerak maju seiring dengan kemajuan sains dan teknologi. Ini terbukti melalui pengeluaran makanan, peningkatan hasil dan kepelbagaian tanaman termasuk kepelbagaian di dalam sektor perikanan dan penternakan. Malah integrasi di antara satu sektor dengan sektor yang lain turut menyumbang kepada penambahan pendapatan petani, nelayan dan peladang dan ini secara tidak langsung membantu di dalam meningkatkan hasil pendapatan negara. Malah ini merupakan faktor utama dalam memenuhi gagasan dasar yang dirangka oleh pihak kerajaan. Selain daripada itu hasil kajian juga mendapati tumpuan yang mendalam telah diberikan terhadap bidang pertanian demi menjamin hasil yang dikeluarkan adalah mencukupi dan memenuhi keperluan masyarakat. Iaitu peranan kerajaan di dalam penggubalan dasar dan penubuhan institusi serta agensi yang terlibat di dalam

melakukan kajian dan pembangunan (R&D) banyak membantu di dalam memenuhi keperluan bekalan makanan negara. Salah satu indikator yang digunapakai bagi melihat sama ada kecukupan pengeluaran makanan adalah memenuhi kehendak pengguna, ialah melalui sekuriti makanan. Hasil kajian menunjukkan bahawa bermula dari tahun 2000, tahap sara diri bagi beberapa produk makanan seperti beras, buah-buahan, sayur-sayuran, daging dan lain-lain adalah meningkat dari tahun ke tahun. Ini membuktikan bahawa berlakunya peningkatan hasil pengeluaran walaupun berlakunya peningkatan penduduk. Keadaan ini membuktikan bahawa dasar yang dirangka dan dilaksanakan selepas merdeka membantu meningkatkan hasil makanan.

Peningkatan hasil makanan sahaja adalah tidak mencukupi sekiranya ia tidak mengambilkira persoalan halal dan haram yang juga merupakan dasar makanan Islam. Sebab itu di Malaysia produk makanan yang dihasilkan perlu halal. Malah isu halal ini adalah isu global. Menghasilkan makanan yang halal ini sebenarnya merupakan satu indikator yang boleh digunapakai oleh semua bangsa kerana makanan yang halal itu semestinya makanan yang bersih lagi suci dan terjamin baik daripada segi kesihatan.

Terdapat dua isu halal yang dibincangkan di dalam kajian ini iaitu isu yang berhubung dengan logo halal dan isu berhubung dengan

permohonan untuk mendapatkan sijil halal. Isu logo halal adalah penting kerana sudah menjadi budaya masyarakat di Malaysia, sekiranya untuk membeli makanan logo halal pada produk akan dilihat terlebih dahulu. Ini dibuktikan melalui kajian yang telah dilakukan oleh Nordin Ahmad.<sup>2</sup> Hasil kajian mendapati sebelum tahun 2003, pelbagai jenis logo halal digunakan ke atas produk makanan. Selepas itu barulah satu logo halal yang piawai digunapakai bagi produk dari dalam negara ini. Ia banyak membantu dan memudahkan pengguna. Seterusnya kajian juga mendapati bahawa kerajaan turut mengiktiraf pelbagai logo halal yang digunapakai oleh produk yang diimport.

Walaupun logo halal merupakan isu global tetapi berdasarkan kajian yang dilakukan oleh pengkaji pada tahun 2008 hanya 32 negara sahaja yang mengeluarkan persijilan halal mereka sendiri ia termasuk Malaysia, Singapura, Indonesia dan Brunei yang mendapat pembabitian sepenuhnya dari kerajaan masing-masing. Pengiktirafan antarabangsa yang diterima bagi pengeluaran sijil halal sebenarnya memudahkan syarikat tempatan mewujudkan hubungan perniagaan dengan negara lain. Contohnya Malaysia mendapat pengiktirafan sijil dan logo halal JAKIM di guna pakai di peringkat Pertubuhan Bangsa-bangsa Bersatu (PBB) malah mesyuarat Pertubuhan Persidangan negara Islam (OIC) di Dakha pada tahun 2008 juga memutuskan supaya Malaysia menjadi pengeluar sijil

---

<sup>2</sup> Nordin Ahmad. *Persepsi persatuan pengguna di Malaysia terhadap status pengesahan halal JAKIM*. Thesis (Ph.D). 2007



halal. Ini merupakan satu pengiktirafan kepada Malaysia kerana jika dibandingkan dengan pasaran halal besar seperti China, ia mempunyai kira-kira 400 badan bertindak yang mengeluarkan sijil halal, tetapi JAKIM hanya mengiktiraf dua daripadanya. Prosedur pensijilan JAKIM ini adalah sistem yang mantap dan memenuhi semua aspek pengeluaran makanan dan sejajar dengan standard lain yang dibangunkan oleh negara luar.

Kepentingan industri makanan halal ini telah mula diberi perhatian dalam Pelan Induk Perindustrian II (PIP2) iaitu 1966-2005 dan telah diberi penekanan dalam Dasar Pertanian Ketiga (DPN3) 1998-2010. Memandangkan Malaysia mempunyai sumber bahan mentah yang mencukupi, mempunyai kemudahan infrastruktur dan kemahiran dalam teknologi pemprosesan serta disokong pula oleh kerajaan yang telah mendapat pengiktirafan Logo Halal Malaysia pada peringkat antarabangsa, maka pada pendapat pengkaji untuk Malaysia menguasai sekurang-kurangnya lima peratus iaitu RM65.87 juta daripada perdagangan dunia yang berupa produk halal dunia sama ada makanan atau bukan makanan adalah tidak mustahil. Ini diperkukuhkan lagi dengan adanya gabungan agensi-agensi yang ada, iaitu Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani yang merupakan salah satu agensi yang bertanggungjawab secara langsung dalam penubuhan industri makanan halal negara, JAKIM, Perbadanan Pembangunan Perdagangan Luar

Malaysia (MATRADE)<sup>3</sup>, Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana (SMIDEC), Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI), Kerajaan Negeri dan Lembaga Hasil Dalam Negeri. Tambahan lagi mengikut MATRADE, kepakaran Malaysia dalam aspek persijilan halal telah diiktiraf pada peringkat dunia. Di samping itu Suruhanjaya Alimenteris Kodeks Bangsa-bangsa Bersatu (CODEX) yang bertanggungjawab memperkenalkan Program Standard Makanan FAO/WHO juga telah mengenal pasti Malaysia sebagai contoh terbaik pada peringkat dunia bagi menghasilkan makanan halal.

Seterusnya, berhubung dengan isu permohonan sijil halal dapat disimpulkan bahawa pengusaha-pengusaha makanan hari ini berlumba-lumba untuk mendapatkan sijil halal. Tahun 2008 telah menyaksikan sambutan untuk mendapatkan sijil halal semakin bertambah ekoran daripada berjayanya produk halal ini menarik perhatian pembeli yang beragama Islam dan bukan beragama Islam. Berdasarkan kajian yang telah dilakukan bagi tahun 2008, sehingga 15 Oktober 2008 sebanyak 637 permohonan persijilan halal telah diluluskan oleh JAKIM iaitu sebanyak 627 di peringkat domestik dan 10 lagi adalah di peringkat antarabangsa.

---

<sup>3</sup> Kini MATRADE merupakan agensi yang bertanggungjawab bagi aktiviti mempromosi produk halal Malaysia. Ia giat menjalankan tugasnya melalui 37 pejabatnya di seluruh dunia.

Kelebihan yang terdapat di dalam penghasilan makanan halal ialah daripada segi mutu, serta ia menepati keperluan antarabangsa terutama aspek amalan pengilangan yang baik (GMP) dan amalan kebersihan yang baik (GHP). Kelebihan ini menyebabkan produk makanan halal mempunyai kelebihan berbanding dengan produk lain dipasaran.

Dalam membuktikan kepentingan isu halal ini pengkaji telah mengumpulkan maklumat berkaitan dengan perkembangan penubuhan jawatankuasa halal, badan-badan yang terlibat di dalam proses analisis halal sehinggalah kepada perkembangan terkini tentang badan yang bertanggungjawab di dalam pengesahan sijil halal, logo halal dan pemantauan produk halal. Ini telah diringkaskan seperti di dalam Jadual 4.4. Kesimpulan yang boleh dilakukan berdasarkan perkembangan penubuhan jawatankuasa halal ini ialah usaha yang berterusan telah dilakukan oleh pihak kerajaan bagi memantau serta memastikan makanan yang terhasil adalah benar-benar halal setelah sijil serta logo halal dikeluarkan. Di samping itu ada juga usaha dilakukan oleh pihak JAKIM dalam menggabungkan tenaga di antara mereka yang mahir di dalam bidang agama dan mereka yang terlibat di dalam bidang teknikal. Ia bertujuan untuk mencari kata sepakat untuk menentukan kehalalan sesuatu produk.

Akhirnya dapat dibuat kesimpulan bahawa amalan pengambilan makanan hari ini dipengaruhi oleh budaya tiga kaum utama di Semenanjung Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India. Generasi hari ini telah dapat menerima makanan etnik lain dengan beberapa perubahan dilakukan terhadap ingredien. Misalnya ramuan masakan diubah supaya tidak menggunakan daging babi bagi mereka yang beragama Islam, dan daging lembu bagi mereka yang beragama Hindu. Walau bagaimanapun konsep falsafah asas seperti *Yin* dan *Yang* dan konsep *Ayur veda* sudah tidak nampak jelas kedudukannya dalam mempengaruhi pengambilan makanan generasi hari ini. Tetapi konsep halal dan haram dalam Islam masih bertapak kukuh dalam mempengaruhi pengambilan makanan. Amalan pengambilan makanan dipengaruhi oleh agama Islam juga turut terbukti melalui penggunaan logo halal dan permohonan untuk mendapatkan sijil halal dalam penghasilan makanan. Disamping itu penerimaan makanan moden (segera) hari ini adalah tinggi di kalangan generasi muda. Tetapi amalan pengambilan makanan tradisional iaitu nasi dan lauk masih tidak ditinggalkan. Malah penerimaan makanan moden ini turut tertakluk kepada agama iaitu ianya mempunyai logo dan sijil halal daripada pihak yang diiktiraf. Ini membuktikan walaupun generasi hari ini menerima perubahan dalam amalan pengambilan makanan tetapi budaya tradisi dan agama masih lagi dipegang dan diamalkan.

## **6.2 Masalah dan Cadangan**

Satu masalah yang terdapat kini di dalam menentukan kehalalan produk yang datang dari luar negara ialah kerana Jabatan Kastam Diraja Malaysia tidak dapat bertanggungjawab ke atas kemasukan bahan makanan yang datang melalui Sabah dan Sarawak kerana di negeri-negeri tersebut ia tertakluk di bawah bidang kuasa Jabatan Perkhidmatan Haiwan. Akibatnya terdapat produk yang masuk melalui Sabah dan Sarawak ke Semenanjung tidak dapat dikawal sama ada halal atau sebaliknya.

Oleh itu pada pendapat pengkaji adalah dicadangkan supaya pihak JAKIM mengadakan kerjasama dengan negara pengeksport bagi mengeluarkan label keselamatan yang diakses setiap masa bagi menentukan produk-produk yang dibawa masuk ke Malaysia adalah benar-benar mengikut spesifikasi halal yang dibenarkan syarak.

Adalah dicadangkan juga sudah sampai masanya negara ini mempunyai undang-undang yang khusus berkaitan makanan halal agar sebarang tindakan undang-undang boleh diambil bukan sahaja dalam negara malah luar negara.

Seterusnya berdasarkan kajian yang dilakukan terdapat hampir separuh responden telah menerimapakai corak pengambilan makanan segera. Keadaan ini menggambarkan bahawa negara memerlukan bahan mentah yang tidak dapat di hasilkan di Malaysia seperti susu dan hasil tenusu, tepung gandum, ubi kentang dan lain-lain yang berkaitan dalam penyediaan makanan segera. Kesannya untuk jangka masa panjang ialah import makanan negara akan meningkat.

Satu cadangan bagi negara ialah mengkaji semula arah tuju dasar pertanian yang berkaitan dengan penghasilan makanan agar penghasilan bahan seperti penghasilan susu dapat ditingkatkan.

Ekoran daripada meningkatnya import makanan ia turut mengundang kepada isu halal. Iaitu bahan mentah dan makanan tersebut perlulah menepati hukum syarak.

Oleh itu pengkaji mencadangkan adalah tepat pada masanya untuk kerajaan merangka satu dasar makanan negara yang bukan sahaja mengambilkira persoalan kebersihan, keselamatan dan menepati piawai-piawai yang ditetapkan diperingkat antarabangsa malah ia juga perlu menepati kehendak syarak iaitu *halalan thoiyyiban* (halal lagi baik) supaya produk yang dihasilkan adalah lebih bermutu tinggi daripada segi rohani dan jasmani.

Seterusnya, kajian ini hanya melibatkan tiga kaum utama di Semenanjung Malaysia iaitu Melayu, Cina dan India sahaja. Malah kajian ini juga hanya melibatkan responden daripada dua buah universiti.

Adalah dicadangkan kajian lanjut perlu dilakukan iaitu melibatkan semua kaum di Malaysia dan melibatkan responden dari seluruh negeri. Ia bertujuan agar gambaran yang lebih tepat berhubung dengan budaya pengambilan makanan masyarakat hari ini dapat dilihat dengan lebih jelas.

Akhirnya adalah diharapkan agar apa juga yang dicadangkan di dalam kajian ini dapat dimanfaatkan oleh pihak yang terlibat secara langsung ataupun secara tidak langsung dengan aktiviti pengambilan makanan dan penghasilan makanan di Malaysia.