

1.1 PENDAHULUAN

Menyelusuri kembali sirah perjalanan Nabi Muhammad SAW, aspek terpenting dalam membina sesebuah masyarakat yang bertamadun ialah dengan menitik beratkan aspek pemakanan dari sumber yang halal. Oleh yang demikian, setiap apa yang dimakan oleh seseorang individu akan mempengaruhi setiap bentuk perlakuan, nilai hidup dan akhlaknya sama ada cemerlang, mahupun yang sebaliknya.

Sehubungan itu, adalah menjadi tanggungjawab Muslim khususnya para pemimpin untuk memastikan bahawa produk makanan yang dikeluarkan adalah halal, bukannya yang *syubhah* atau haram. Ini kerana, makanan halal menjamin kesejahteraan seseorang Muslim yang membentuk hati dan jiwa yang bersih, suci dan melahirkan individu yang bertanggungjawab dan amanah. Ini merupakan antara aset yang penting dalam pembinaan modal insan yang bakal menerajui kepimpinan negara, bangsa dan agama. Firman Allah bermaksud:¹

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ.

“Makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu dan syukurilah nikmat Allah, jika hanya kepada-Nya kamu menyembah.”

Ayat di atas menekankan agar setiap individu Muslim sentiasa mencari rezeki dan makanan halal dan baik sifatnya serta selalu bersyukur di atas segala nikmat rezeki yang dikurniakan Allah.

Bertitik tolak daripada pentingnya halal atau haramnya sesuatu makanan itu yang turut berkait dengan persoalan pembinaan ummah, masyarakat Malaysia mulai

¹ Al-Nahl : 114.

prihatin dengan produk makanan halal. Bukan hanya masyarakat Muslim yang prihatin bahkan non-Muslim turut menitikberatkan persoalan ini khususnya dalam kalangan para usahawan produk makanan bagi menjamin keuntungan dan perluasan perniagaan dalam pasaran global. Apatah lagi Malaysia sedang berusaha untuk menjadi sebagai sebuah hub makanan halal dunia.

Sehubungan dengan itu juga, persoalan halal dan haram pada masa kini amat meluas dibincangkan memandangkan Malaysia bakal menjadi pusat hub makanan halal dunia. Selanjutnya telah melahirkan ramai pihak yang prihatin dengan isu-isu sebegini terutamanya bangsa Malaysia yang mempunyai kesedaran terhadap makanan halal. Berbagai seminar telah diadakan dan dalam masa yang sama juga isu-isu berkaitan dengan keraguan status halal produk makanan dan barang gunaan yang digunakan seharian turut dibincangkan sama ada di akhbar dan juga media elektronik. Fenomena ini menunjukkan satu perubahan yang positif kerana kesedaran pengguna Muslim khususnya di Malaysia untuk memilih produk makanan yang benar-benar halal telah mulai difahami, diutamakan dan diamalkan. Ini sekaligus menjayakan hasrat Malaysia untuk menjadi hub produk halal dunia.

Fenomena ini secara tidak langsung telah membawa masuk produk berlogo Kosher dari negara Barat dan beberapa produk makanan lain yang berlogo halal dari negara-negara luar seperti Thailand, Indonesia, Australia, Singapura dan sebagainya yang dikatakan sama prinsip dengan maksud halal Islam. Masyarakat Muslim Malaysia segelintirnya yang mempunyai pengalaman tinggal di luar negara sama ada ketika belajar atau bekerja, turut menerima produk Kosher khususnya dan beberapa produk halal lain dengan baik. Apatah lagi kempen secara besaran dilakukan dengan menekankan bahawa produk Kosher khususnya adalah halal antaranya ia adalah

makanan yang disediakan mengikut piawaian kepercayaan Ahlī Kitāb. Pun begitu, ia telah menimbulkan persoalan dalam kalangan masyarakat Muslim tetapi dalam masa yang sama menarik segelintir umat Islam untuk membeli produk berlogo Kosher kerana yakin Kosher adalah halal dan halal adalah Kosher.

Namun sejauh mana kedua-duanya (Kosher dan halal) ini memiliki piawaian yang sama dari aspek prinsip wajar diperhalusi. Bersesuaian dengan hasrat pemimpin Malaysia untuk melahirkan masyarakat 1 Malaysia; adalah wajar modal insan itu dibina daripada individu yang berjaya menonjolkan kehebatan akhlak, kecerdasan minda dan ketenangan emosi sebagai peneraju kepimpinan negara kelak. Segalanya berpunca daripada pendidikan jasmani dan rohani, pemantapan akidah dan pemakanan yang halal, sihat dan berkhasiat selain daripada mekanisme lain sebagai penambah ‘perisa’ dalam pembinaan modal insan ini.

1.2 MASALAH KAJIAN

Kosher merupakan kayu ukur atau piawaian kepada sesuatu produk yang halal menurut kepercayaan agama Yahudi; antaranya seperti makanan halal atau sesuatu produk menurut agama Yahudi dan ia halal untuk dimakan. Kosher sering dikaitkan dengan kepercayaan agama Yahudi yang mementingkan konsep sembelihan halal dan kandungan sesuatu produk makanan adalah halal telah mendorong segelintir umat Islam menerima prinsip asas halal dalam agama Yahudi ini. Apatah lagi, agama Yahudi diyakini sebagai salah satu agama samawi. Prinsip asas halal dalam agama Yahudi ini sering diyakini sama seperti prinsip asas halal dalam ajaran Islam. Kenyataan al-Qur’ān telah turut dijadikan hujah kukuh kepada keyakinan segelintir masyarakat Muslim bahawa nilai Kosher adalah sama dengan prinsip halal Islam.

Dalam surah al-Māidah ayat kelima, Allah telah berfirman mengenai hukum memakan makanan yang disediakan oleh Ahli Kitab dalam syariat Islam adalah halal. Sepertimana firman Allah yang bermaksud:

الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ

“Dan hari ini dihalalkan segala yang baik-baik dan makanan Ahli Kitab adalah halal bagi kamu dan makanan kamu adalah halal bagi mereka”².

Berasaskan ayat tersebut, segelintir masyarakat Muslim pada hari ini beranggapan makanan berlogo Kosher adalah halal; atas alasan makanan Kosher merupakan makanan Ahli Kitab dan agama Yahudi. Para sahabat berselisih pendapat dalam mentafsirkan perkataan ‘makanan’ dalam ayat di atas. Bagi *jumhūr* sahabat ia merujuk kepada semua jenis makanan termasuk sembelihan mereka dengan syarat ia halal dalam syariat Islam.³ Selain nas al-Qur’ān di atas, terdapat juga peristiwa yang berlaku di kalangan sahabat menceritakan bahawa sembelihan Ahli Kitab dihalalkan untuk umat Islam⁴. Namun pengkaji merasakan perlu ada penafsiran baru terhadap makanan Ahli Kitab berdasarkan konteks semasa.

Bertitik tolak daripada pemahaman terhadap ayat al-Qur’ān yang umum ini telah melahirkan beraneka pendapat berhubung maksud Kosher. Ini meletakkan masyarakat Islam dilema untuk membeli makanan berlogo Kosher. Sejauh mana umat Islam dibolehkan untuk memakan sembelihan yang dilakukan oleh penganut Yahudi dan memakan produk berlogo Kosher sebagai suatu yang halal perlu dikaji dengan jitu.

² Al-Māidah 5.

³ Abū Abd. Allāh Muhammad bin Ahmad al-Ansarī al-Qurtubī, (t.t.) *al-Jami’ Li Ahkam al-Qur’ān, Tafsir al-Qurtubi* Juz’ 2. Dār al-Sharif, h. 2073. Rujuk juga: Maszlee Malik & Hamidah Mat (2006) *Fikah Luar Negara: Mudah Praktik Islam Di Mana-mana*, Kuala Lumpur, PTS Millenia Sdn.Bhd. h.107.

⁴ Antara peristiwa itu ialah sebagaimana dinyatakan oleh Ibnu Taimiyyah di dalam kitab al-Fatawa al-Kubra yang mana ketika pembukaan Syam, Iraq dan Mesir. Para sahabat telah memakan daging sembelihan Ahli Kitāb dan tidak memakan daging sembelihan golongan Majusi. Daging sembelihan yang dimaksudkan di sini ialah setiap yang Halal di dalam syariat Islam. Oleh itu, ia tidak termasuk seperti daging babi dan sembelihan untuk upacara perayaan dan pemujaan peribadatan mereka. Rujuk : Dr. Wahbah al-Zuhaili, *al-Fiqh al-Islām Wa Adillātuhu*, Juz’ 3, Dar al-Fikr, h. 650. Lihat juga Ibnu Taimiyyah, Taqiy al-Dīn Ahmad al-Ḥarrānī (1987) *al-Fatāwā al-Kubrā* : Beirut: Dar al-Kutub al-‘Ilmiyyah. h. 155.

Persoalan ini perlu dirungkai dengan teliti supaya kita dapat memahami prinsip asas Kosher dan halal yang menjadi kayu ukur halalnya sesuatu produk.

Pengkaji juga telah menemubual dua orang responden yang merupakan pelajar Malaysia. Mereka berada di luar negara untuk melanjutkan pelajaran dan pengkaji telah bertanya soalan dan pandangan mereka terhadap makanan Kosher melalui *email*. Jawapan yang diberikan oleh responden ialah seperti berikut :

“Berkaitan makanan Kosher ini, memang banyak juga dekat sini. Kadang-kadang kami beli juga, tapi kami tengok juga kandungannya, kalau ada yang guna sumber sayuran, kami yakin, sebab pernah membaca satu artikel berkaitan Kosher, yang menyatakan makanan Kosher ini ada yang meragukan. Contohnya, campuran dari enzim-enzim berunsurkan binatang babi, contohnya *rennet* dalam keju. Jika *cheese* yang mempunyai tanda Kosher mungkin tidak halal ataupun ada alkohol dalam minuman. Gelatin dalam *marshmallow*, *yogurt*, dan sebagainya yang guna unsur babi pun dikira tidak halal, walaupun ia adalah dari Kosher. Sebenarnya banyak lagi makanan yang bukan Kosher, tapi InsyaAllah halal di sini, sebab mereka ada yang menggunakan *vegetable derivative* dalam pembuatan makanan, terutamanya roti, *butter*, sos, air susu, aiskrim dan sebagainya. Rasanya nak makan makanan di sini lebih yakin berbanding di Malaysia, kerana mereka lebih mementingkan aspek-aspek dalam menentukan kandungan makanan ini. Wallahua'lam”⁵

Seorang lagi rakan pengkaji yang menetap di United Kingdom iaitu Mohd Naquiuddin Bin Husri telah memberikan pandangan beliau seperti yang berikut:

“Saya tidak tahu sangat berkaitan Kosher..tapi kalau jumpa tanda Kosher di pasaraya, boleh juga makan. Bandaraya London banyak produk halal dan mudah untuk dicari. Jadi memang jarang saya beli produk Kosher. Tapi kalau pergi ke Eropah susah nak dapat makanan halal seperti

⁵ Nama penuh beliau adalah Amirah binti Mohd Rashid, yang merupakan graduan Ijazah Sarjana Muda Pendidikan Islam di Universiti Malaya. Beliau menetap di No 1/105, Regent Street, Preston 3072, Victoria, Australia kerana mengikuti suami yang sedang meneruskan pelajaran di peringkat PhD di Finance Faculty, University of Melbourne, Australia.

stockholm, kami akan cari kedai Jewish juga untuk makan. Tidak pun makan *seafood* sahaja... tempat lain macam Paris, Berlin, Barca dan lain-lain, pilihan halal tu ada.. sehinggakan KFC pun halal di negara Paris dan cawangan tertentu di German dan London, tapi mungkin susah sikit untuk didapati. Seperti di pasaraya Tesco pun akan ada 1 bahagian untuk daging halal, tapi harganya mahal sedikit sekitar \$ 0.40, 0.50 sen dari daging biasa (*non halal*).”⁶

Permasalahan ini timbul seiring dengan pembangunan industri makanan halal dan pada masa yang sama industri Kosher juga giat membangun terutamanya di negara Barat. Pengusaha makanan kini berusaha untuk memikat hati pengguna dengan memiliki pensijilan halal bagi tujuan pemasaran. Begitu juga pembangunan industri makanan Kosher yang mula mendapat tempat di negara-negara Barat. Namun, tidak dinafikan wujudnya nilai persamaan antara Kosher dan halal dalam proses dan kaedah pengeluaran sesuatu makanan. Namun aspek perbezaannya adalah amat ketara dan wajar berhati-hati dalam persoalan seumpama ini bagi menjamin kesucian produk. Pun begitu, perbezaan ini tidak ditonjolkan tetapi nilai persamaan yang lebih diutamakan untuk menjamin keuntungan dalam pasaran global.

Asasnya, nilai persamaan Kosher dan halal dapat dilihat dari aspek zahir seperti penyembelihan. Ajaran Yahudi dan Islam mensyaratkan perlunya memutuskan dua urat iaitu urat pemakanan dan pernafasan (*carotid arteries and jugular veins*) sebagai syarat sahnya sesuatu penyembelihan. Namun, adalah wajar melihat syarat-syarat yang lain dalam aspek penyembelihan ini kerana tuntutan falsafah ajaran dan syariat Yahudi dan Islam adalah jauh berbeza. Sebagai contoh, dalam penyembelihan untuk menentukan haiwan itu Kosher, ajaran Yahudi mensyaratkan penganutnya yang bergelar “*Shechita*’

⁶ Beliau merupakan penuntut Imperial College London dalam bidang Molecular Plant Biology and Biotechnology di bawah tajaan biasiswa Yang Di pertuan Agong Malaysia. Sekarang beliau menetap di 146 Holland Road, London W14 8BE, United Kingdom. Beliau telah menetap di United Kingdom selama 1 tahun dan sedang membuat persediaan untuk meneruskan pelajaran di peringkat PhD di Institut yang sama. Beliau juga merupakan graduan Ijazah Sarjana Muda Sains Gunaan dan Pendidikan Islam di Universiti Malaya pada tahun 2007.

sahaja⁷, yang layak untuk menyembelih binatang yang akan menjadikannya Kosher. Islam membolehkan semua umatnya menjadi penyembelih dengan syarat-syarat tertentu⁸. Bukan sekadar itu, perbezaan juga terdapat semasa sebutan nama tuhan dan lafaz bacaan dalam penyembelihan. Namun isu ini tidak dilihat dan diperhalusi secara wajar. Ini kerana sebahagian besar umat Islam meyakini penyembelihan yang dilakukan Ahli Kitab dan penyembelihan mereka adalah halal dimakan.

Sehubungan dengan itu dalam usaha mendepani polemik yang berlaku sebahagian kalangan sarjana Muslim cuba tampil mengemukakan mekanisme-mekanisme tertentu dalam menentukan hukum yang tepat dan komprehensif. Namun yang demikian, masih ada kelompongan atau kekeliruan dalam kalangan sarjana Muslim terdahulu dan kini terhadap pentafsiran Ahli Kitab. Kekeliruan ini timbul berhubung pentafsiran masing-masing dalam membuat kesimpulan, malah ada yang cuba menyempitkan kepada tafsiran *dhātī* sahaja. Tidak adil sekiranya persoalan hukum semasa dibiarkan masih bergantung kepada ijtihad terdahulu tanpa mereformasikan mengikut keadaan tempat dan masa yang telah berubah. Sewajarnya istilah Ahli Kitab turut diutamakan dalam penentuan halal atau sebaliknya penyembelihan Ahli Kitab.

Justeru, sejauhmana konsep Kosher mempunyai persamaan piawaian dan prinsip asas dengan konsep halal dalam Islam merupakan persoalan yang perlu dirungkaikan agar tidak terus menjadi isu dalam kalangan masyarakat Muslim yang meyakini bahawa Kosher juga adalah halal ,sama seperti piawaian halal Islam. Sehubungan dengan itu, kajian ini dilakukan untuk meneliti dan menganalisis konsep Kosher menurut agama Yahudi dari perspektif pemikiran Islam dalam usaha menilai sejauh mana prinsip asas Kosher menepati prinsip asas halal dalam Islam.

⁷ Mohammad Mazhar Hussaini, (1993) *Islamic Dietary Concepts & Practices*. The Islamic Food & Nutrition Council of America, Bedford Park. h 43.

⁸ Dua syarat tertentu di sini ialah penyembelih mestilah Muslim dan juga berakal.

1.3 PENGERTIAN TAJUK

Sebelum menerangkan kajian ini dengan lebih mendalam, perlu diketahui terlebih dahulu pengertian tajuk kajian ini secara umum. Tajuk kajian pengkaji ialah "KONSEP KOSHER DALAM AGAMA YAHUDI : ANALISIS MENURUT PERSPEKTIF PEMIKIRAN HUKUM ISLAM"

Konsep secara umumnya dinyatakan dalam dalam *Kamus Dewan* bermaksud pengertian (pendapat yang berbentuk dalam fikiran) mengenai sesuatu tanggapan, gagasan atau idea.⁹ Perkataan Kosher adalah berasal daripada bahasa Hebrew¹⁰ yang membawa maksud *fit and suitable*¹¹ iaitu sesuai dan bertepatan dengan undang-undang agama Yahudi. Kosher tidak hanya semata-mata dikhususkan kepada makanan sahaja, akan tetapi ia juga meliputi semua perkara seperti cara berpakaian dan semua perkara yang dibenarkan dalam agama Yahudi. Kosher juga adalah makanan yang bukan hanya bersih semata-mata tetapi ia melibatkan pemantauan dan pemeriksaan yang ketat dalam proses penyediaan dan pemprosesan makanan mengikut peraturan dalam agama Yahudi berpandukan Kitab Talmud.¹²

Agama Yahudi menyarankan semua penganutnya memakan makanan Kosher¹³ kerana makanan yang suci kerana Tuhan telah menyatakan dalam Perjanjian Lama¹⁴ (*Imamat 11:44-45*) bermaksud “Akulah Tuhan kamu, berhati-hatilah agar kamu tetap

⁹ Noresah Bt Baharom et.al (2000), *Kamus Dewan Edisi Ketiga*, Dewan Bahasa dan Pustaka : Kuala Lumpur, h. 702.

¹⁰ Perkataan lain bagi kosher dalam bahasa Hebrew juga ialah *Kashrut* dan *Kasher*. Lihat juga : Mohammad Mahazar Hussaini (1993) *Islamic Dietary Concepts & Practices*, London, The Islamic Food & Nutrition Council of America, Bedford Park. h. 40.

¹¹ Benjamin Blench (1999), *The Complete Idiot's Guide to Understanding Judaism*. Alpha Books, New York. h. 236.

¹² *Ibid.* h.236.

¹³ Banyak salah tanggapan terhadap makanan *Kosher* yang menyatakan makanan *Kosher* adalah makanan yang telah di bacakan doa oleh *Rabbai* dan mengikut kod kesihatan perkiraan Yahudi kuno. Sebenarnya yang lebih tepat ialah makanan *Kosher* ialah makanan yang Suci dalam agama Yahudi. Sila rujuk : Joseph Telushkin, (2001) *Jewish Literacy ; The Most important Things to Know About the Jewish Religion, Its People and Its History*, William Morrow and Company Inc. New York. h. 634.

¹⁴ Kajian ini menggunakan al-Kitab tertua yang dipercayai terjemahnya menepati dengan apa yang diterjemahkan dalam Bahasa Inggeris dan menepati terjemahan bahasa Bahasa Melayu sebagai rujukan kajian. Lihat *Al-Kitab : Berita Baik*, The Bible Society of Malaysia, Petaling Jaya, Selangor, D.E. Malaysia.

suci kerana Aku suci. Akulah yang boleh membawa kamu keluar dari Mesir, supaya Aku boleh menjadi Tuhan kamu. Hendaklah kamu suci kerana Aku suci”.¹⁵

Kosher mempunyai peraturan pemakanan yang khusus. Larangan memakan binatang yang mempunyai kuku belah seperti unta dan kuda tidak dibenarkan dalam agama Yahudi. Peraturan Kosher juga tidak membenarkan penganutnya memakan ikan yang tidak mempunyai sisik kerana terdapat larangan tersebut di dalam kitab Taurat agama mereka.¹⁶ Secara umumnya, konsep Kosher mempunyai persamaan dengan konsep halal dalam agama Islam akan tetapi terdapat juga perbezaan yang ketara dalam peraturan pemakanan dalam agama masing-masing yang pengkaji akan menghuraikannya dengan lebih lanjut di bab yang ke-empat nanti. Perbezaan yang ketara ialah dari aspek penerimaan arak dalam makanan dan minuman dalam agama Yahudi dan agama Islam sama sekali menolak penggunaan arak dalam makanan dan juga minuman kerana Allah telah mengharamkannya dalam al-Qur’ān.

Agama Yahudi pula bermaksud agama yang diturunkan oleh Allah SWT melalui perantaraan nabi Musa a.s. Agama ini telah menjadi anutan Bani Israil sejak awal penurunannya sehinggalah ke hari ini. Manakala perkataan ‘Yahudi’ berasal daripada perkataan Arab *hadā* yang ditasrifkan : *hada-yahudu-haudan*, yang membawa persamaan maksud dengan kata : *taba-yatubu-tauban-taubatan* yang boleh diertikan dengan taubat dan kembali kepada kebenaran orang yang bertaubat.¹⁷

Sesetengah pengkaji agama menyatakan, perkataan Yahudi dikaitkan dengan anak Nabi Yaakub yang keempat yang bernama Yahuda. Beliau adalah dari kaum Israil. Gelaran ini mula terkenal selepas keruntuhan kerajaan Yahuda pada tahun 586 sebelum

¹⁵ *Imamat* 11:44-45.

¹⁶ Geoffrey Wigoder, (1995) *The Encyclopedia of Judaism*, Macmillan Publishing Company, London New York. h. 207.

¹⁷ Mujahid Abdul Manaf (Dr.) (1994), *Sejarah Agama-agama*, PT Gratindo Parsada, Jakarta, h. 43. Lihat juga Mohd Fauzi Awang (1964), *Ugama-ugama Dunia*, Pustaka Aman Press: Kota Baharu Kelantan. h. 129.

Masihi. Seterusnya perkataan Yahudi dinisbahkan kepada mereka yang menganut agama Yahudi.¹⁸ Fakta ini telah dikukuhkan lagi oleh pendapat al-Birūni bahawa ‘Yahudi’ adalah nisbah kepada ‘Yahuza’, satu *al-asbāt* atau kabilah yang disabitkan dengan zuriat beliau.¹⁹ Namun Islam menyakini bahawa agama Yahudi adalah agama Samawi yang di turunkan oleh Allah kepada Nabi Musa a.s. dengan menurunkan kitab Taurat kepada beliau.

Pemikiran menurut kamus dewan bahasa dan pustaka ialah perihal berfikir (memikir); ia merupakan cara menyelesaikan masalah dengan menggunakan daya imaginasi (bukan dengan menggunakan logik atau cara pemikiran yang biasa).²⁰ Pemikiran hukum Islam ini harus berpijak pada prinsip *mashlahah mursalah*, keadilan, kemanfaatan, serta *sadd-u ‘l-zarī‘ah*. Semua prinsip itu, merupakan prinsip gabungan dari setiap mazhab. Maka, untuk memberikan pemahaman yang baik, ia menawarkan metode analogi deduktif satu model *istinbāt* hukum yang pernah dipakai oleh Imam Abū Hanīfah untuk membahas satu permasalahan yang tidak ditemukan ketentuan hukumnya dalam khazanah pemikiran klasik. Dengan demikian, untuk memudahkan penerapan metode di atas, ia menggunakan pendekatan sosial, budaya, sejarah dalam segala proses pengkajian dan penemuan hukum Islam.²¹

Hukum di sisi fuqaha ialah ketentuan Allah serta kesan daripada nas-nas syarak yang menuntut seorang mukallaf melakukan sesuatu perkara atau diberi pilihan samada melakukan atau meninggalkan perbuatan tersebut.²² Hukum dalam kajian ini bermaksud hukum syarak (fiqh) yang meliputi ketentuan-ketentuan yang lahir dari perintah Allah SWT melalui al-Qur’ān Karim dan Sunnah Rasulullah SAW Hukum dalam kajian ini

¹⁸ Mohd. Rosmizi Abd. Rahman.(2004) *4 agama monoteisme : Islam, Kristian, Yahudi, Zoroaster*, Kuala Lumpur PTS Publications, h. 18.

¹⁹ Agus Hakim (1990), *Op-Cit*, h. 40

²⁰ Noresah Bt Baharom et.al (2000), *Kamus Dewan Edisi Ketiga*, Dewan Bahasa dan Pustaka : Kuala Lumpur, h. 422.

²¹ Muhammad Hasbi Ash Shiddieqy,(1999) *Pengantar Ilmu Fiqh*, Cetakan Kedua, Semarang: PT. Pustaka Rizki Putra, h. 241-242.

²² Muhammad al-Khūdri Bĕk (1969), *Uṣul al-Fiqh*, cet. 6, Mesir al-Maktabāh al-Tijāriyyāh al-Kubra, h. 20-21. Lihat juga, Wahbah al-Zūhāyli (1994) *al-Wāḥīz fi Uṣul al-Fiqh*, Damsyik : Dar al-Fikr, h.119.

lebih memfokuskan kepada aliran mazhab Syafi'i, disamping pandangan aliran mazhab Hanafi, Maliki dan Hanbali juga turut dimuatkan dalam kajian penulis.

1.4 OBJEKTIF KAJIAN

Berdasarkan permasalahan kajian tersebut, tujuan utama kajian ini dijalankan adalah untuk menganalisis dan mengkaji perbandingan konsep Kosher dan halal yang ditumpukan dalam aspek pemakanan. Justeru, objektif kajian ini adalah untuk:

- i. Menjelaskan konsep Kosher menurut agama Yahudi dan konsep halal dalam agama Islam.
- ii. Menganalisis konsep Kosher menurut perspektif pemikiran hukum Islam.
- iii. Menilai sejauh mana kesejajaran prinsip dan konsep Kosher dan halal dalam perspektif pemikiran hukum Islam.

1.5 SKOP KAJIAN

Kajian ini membataskan kepada beberapa perkara berikut :

- i. Fokus kajian yang menyentuh perspektif pemikiran hukum Islam hanya melibatkan aspek perbandingan agama dan syariat agama Yahudi dan Islam.
- ii. Fokus kajian kepada aspek makanan yang melibatkan haiwan yang dibenarkan, minuman yang dibenarkan dan peralatan dalam penyediaan produk makanan Kosher Yahudi. Pengkaji akan membandingkannya dengan produk makanan halal Islam.

- iii. Fokus kajian hanya melibatkan konsep Ahli Kitab yang dinyatakan oleh mazhab Imām al-Syafi'i dan melihat juga kepada pandangan daripada mazhab lain sebagai perbandingan.²³
- iv. Fokus kajian kepada proses makanan tanpa menyentuh konsep halal dan Kosher dalam aspek syariah seperti perbankan, jual-beli dan sebagainya.

1.6 KEPENTINGAN KAJIAN

Melihat kepada kemajuan industri-industri yang pesat membangun, industri halal di Malaysia mempunyai potensi yang besar untuk diperluaskan ke arena global. Segala hasrat Perdana Menteri Malaysia untuk menjadikan negara ini sebagai hub halal dunia hendaklah digalas dengan positif untuk bersama-sama merealisasikan hasrat ini. Oleh yang demikian, tidak cukup sekadar kita hanya menerajui dalam aspek ekonomi perniagaan industri halal semata-mata tanpa memperkemaskan bidang keilmuan dalam bidang ini.

Justeru pengkaji merasakan, perlunya satu kajian yang mendalam dalam kajian makanan halal dan juga Kosher bagi memastikan tiada kekeliruan dalam kalangan pengguna menggunakan produk yang mempunyai logo halal mahupun Kosher. Kajian ini penting kerana sebab-sebab yang berikut:

- i. Memberi kefahaman yang jelas kepada masyarakat Muslim khususnya mengenai konsep Kosher menurut falsafah agama Yahudi dan konsep halal menurut ajaran Islam.

²³ Kajian ini menumpukan pandangan mazhab Syafi'i kerana kajian ini adalah bertujuan memberi penjelasan kepada masyarakat Islam terutamanya di Malaysia yang majoritinya berpegang kepada mazhab Syafi'i sebagai asas rujukan hukum kepada makanan halal dan Kosher apabila berada di luar negara. Ramai masyarakat Malaysia yang tidak jelas tentang status makanan Kosher terutama bagi mereka yang menetap lama seperti belajar dan bekerja di luar Negara. Maka kajian ini adalah sebagai asas pengetahuan kepada mereka yang berada di luar Negara sebagai rujukan mazhab Syafi'i.

- ii. Memberi kefahaman dan manfaat kepada masyarakat Muslim khususnya perbandingan maksud dan prinsip Kosher dan halal.
- iii. Mengemukakan prinsip utama dalam Kosher menurut Yahudi dan prinsip utama dalam halal menurut Islam dalam industri halal melalui bidang pendidikan dalam usaha merealisasikan hasrat kerajaan untuk menjadikan Malaysia sebagai Pusat halal sedunia.
- iv. Rujukan kepada pihak yang berkuasa dalam bidang industri makanan halal di Malaysia.

1.7 KAJIAN SEMULA HASIL-HASIL PENULISAN (*LITERATURE REVIEW*)

Hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap kajian-kajian terdahulu, pengkaji mendapati terdapat beberapa buah buku yang menerangkan konsep Kosher, tapi tidak begitu meluas diperbahaskan. Perbincangan mengenai isu tersebut dibincangkan dalam beberapa buah buku yang tertumpu kepada perbincangan mengenai agama Yahudi dan perbandingan agama. Begitu juga tidak terdapat perbahasan yang tuntas membandingkan konsep Kosher dan halal. Namun, beberapa penulisan yang berkaitan konsep Kosher dan halal yang dibincangkan secara berasingan telah memberi manfaat kepada kajian ini menilai sorotan kajian lalu.

Buku yang dikarang oleh Lise Stern, bertajuk *How To Keep Kosher : A Comprehensive Guide to Understanding Jews Dietary Laws*, menyatakan secara umum berkaitan peraturan makanan Kosher yang dibenarkan dalam agama Yahudi. Penulis buku ini juga menjelaskan makanan yang dibenarkan dalam perayaan mereka, peralatan yang digunakan untuk menyediakan makanan Kosher dan juga beberapa

resepi masakan makanan Kosher. Buku ini turut membincangkan perundangan makanan yang terdapat di dalam buku *Jews Dietary Laws*. Namun, buku ini hanya membincangkan Kosher tanpa membincangkan perkaitan dan perbezaan di antara halal dan Kosher²⁴.

Buku yang ditulis oleh Muhammad Umar Chand, *Halal and Haram The Prohibited & The permitted Food Drinks; According To Jewish, Christien and Muslim Scriptures*²⁵, membahaskan perkara halal dan haram dalam agama Yahudi, Kristian dan juga dalam agama Islam. Beliau juga telah menjelaskan secara umum perkara yang dilarang untuk dimakan dalam *Old Testament* dan *New Testament* seperti ciri-ciri makanan yang haram (*therif*) dan larangan mencampurkan daging dan susu dalam masakan. Namun begitu, beliau tidak memberi kesimpulan persamaan dan perbezaan di antara makanan halal dan Kosher dalam agama Islam dan juga Yahudi mahupun agama Kristian.

Buku yang ditulis oleh Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaundry, *Halal Food Production*²⁶ telah membincangkan secara umum perbandingan antara Kosher, halal dan juga *vegetarian* dalam bab yang ke 18. Permulaan penulisan beliau dalam bab tersebut telah membincangkan berkaitan dengan status penyembelihan Ahli Kitab masa kini. Beliau turut mengemukakan peraturan makanan yang terdapat dalam agama Yahudi dan Islam. Namun, dalam usaha beliau mengemukakan perbandingan tersebut, penulis buku ini tidak menyatakan sumber dan dalil larangan bagi mengukuhkan pernyataan beliau. Oleh yang demikian, pengkaji merasakan perlunya satu kajian yang mendalam bagi menjelaskan sumber dan dalil larangan tersebut agar umat Islam

²⁴ Lise Stern (2004), *How To Keep Kosher : A Comprehensive Guide to Understanding Jews Dietary Laws*, New York, Herper Collins Publishers Inc.

²⁵ Muhammad Umar Chand, (2003), *Halal and Haram The Prohibited & The permitted Food Drinks; According To Jewish, Christien and Muslim Scriptures*, Kuala Lumpur, Percetakan Zafar Sdn. Bhd.

²⁶ Mian N. Riaz & Muhammad M. Chaundry, (2001) *Halal Food Production*, CRC Press.

memahami asal larangan dalam kitab agama masing-masing dan juga falsafah larangannya.

Penulisan Mohammad Mahazar Hussaini dalam bukunya, *Islamic Dietary Concepts & Practices*²⁷ bab yang ke 3 telah membahaskan berkaitan status Ahli Kitab dalam permasalahan halalnya penyembelihan mereka kepada umat Islam. Beliau telah menyatakan perbezaan pandangan 4 mazhab iaitu Hanafi, Hanbali, Syafi'i dan Maliki berkaitan permasalahan ini. Beliau juga telah membincangkan secara ringkas konsep Kosher dalam agama Yahudi. Namun penulisan beliau lebih menjurus isu-isu yang berlaku di Barat seperti negara Amerika. Justeru, pengkaji merasakan perlunya kajian khusus dalam menangani isu halal dan Kosher bagi masyarakat Malaysia.

Terdapat juga penulisan artikel berkaitan Kosher yang bertajuk *Kashrut then and Now*²⁸ yang ditulis oleh Ben Weintraub menyatakan pandangan Yahudi terhadap konsep Kosher masakini dan dahulu. Beliau telah menyatakan perbezaan antara amalan konsep Kosher tradisional dan moden. Namun artikel ini hanya menyentuh konsep Kosher sahaja tanpa menyentuh konsep halal dalam makanan.

Jurnal *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* bertajuk *The Kosher and Halal Food Laws*²⁹ yang ditulis oleh J.M. Regenstien, M.M. Chaundry dan C.E. Regenstien telah menyatakan perbincangan berkaitan Kosher dan halal dari sudut perbandingan menurut Islam dan Yahudi. Perbincangan mereka meliputi binatang yang dibenarkan dimakan, larangan memakan daging yang mempunyai darah, dan percampuran darah dan susu dalam makanan. Artikel jurnal ini juga membahaskan aspek yang sama menurut pandangan agama Islam. Namun artikel ini sebenarnya

²⁷ Mohammad Mahazar Hussaini (1993) *Islamic Dietary Concepts & Practices*, London, The Islamic Food & Nutrition Council of America, Bedford Park.

²⁸ Ben Weintraub (2007) *Kashrut then and Now : Humans and other Animals*.

²⁹ J.M. Regenstien, M.M. Chaundry dan C.E. Regenstien (2003) *The Kosher and Halal Food Laws; Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Journal*, vol. 2, Institute of Food Technologists. h. 111-127.

bertujuan untuk mengkaji pasaran makanan Kosher dan halal di Amerika Syarikat. Mereka sebenarnya mencari jalan untuk menggabung jalinkan antara Kosher dan halal bagi tujuan pemasaran dan keuntungan. Perbincangan ini juga sebenarnya lebih tertumpu kepada permasalahan yang terdapat di Amerika Syarikat. Justeru, kajian perlu dijalankan berdasarkan permasalahan yang berlaku di Malaysia berdasarkan produk yang terdapat di Malaysia khususnya. Walau bagaimanapun, analisis yang mendalam tentang 'indicator' yang membezakan konsep tersebut tidak dikupas dengan teliti dan berkesan.

Hasil kajian pengkaji, terdapat juga kertas kerja yang dibentangkan pada 8 Mei 2009 di *Kuala Lumpur Convention Center* pada persidangan *World Halal Forum* (MIHAS) yang bertajuk *Updates on Global Halal and Kosher Supervision*.³⁰ Pembentang kertas kerja ini ialah Joe M. Regenstein : Professor of Food Science, Head Cornell Kosher and Halal Food Initiative Cornell University, Ithaca, New York. Beliau memberi saranan agar ada penggabungan antara halal dan Kosher bagi tujuan pemasaran dan keuntungan syarikat pengeluar makanan. Namun, terdapat permasalahan yang utama berkaitan dengan penyembelihan antara kedua-dua agama dan beberapa persoalan berkaitan ritual penyembelihan dalam agama Islam dan Yahudi yang berbeza dari aspek perkara yang dilakukan sebelum dan selepas menyembelih seperti menyebut nama Tuhan agama masing-masing.

Berdasarkan penelitian pengkaji, hanya penulisan berkaitan dengan halal sahaja yang banyak dibincangkan dalam kalangan pengkaji-pengkaji di peringkat ijazah sarjana muda dan juga penulisan-penulisan buku ilmiah. Antara kajian tersebut dapat diklasifikasikan kepada beberapa bahagian utama:

³⁰ Joe M. Regenstein : *Professor of Food Science, Head Cornell Kosher and Halal Food Initiative Cornell University, Ithaca, New York.: Updates on Global Halal and Kosher Supervision* persidangan *World Halal Forum* (MIHAS) 8 Mei 2009 di *Kuala Lumpur Convention Center*

i. Kajian berkenaan dengan persoalan halal haram secara umum mencakupi konsep halal haram dalam Islam termasuk bidang ibadah, akhlak, *tāhārah*, makanan dan minuman, muamalah, munakahat serta beberapa aspek lain yang berkaitan dengan kehidupan seorang muslim. Namun, perbincangan yang dilakukan oleh pengkaji adalah bersifat holistik tanpa menyentuh aspek perbandingan antara agama. Walau bagaimanapun, penulisan tersebut merupakan satu penulisan yang bermanfaat kerana telah menyediakan beberapa pandangan fuqaha terhadap permasalahan-permasalahan yang timbul berkaitan permasalahan halal. Antara kajian tersebut ialah penulisan oleh Yusuf al-Qaradawi: *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām*,³¹ Al-Ghazali, *Halal dan Haram dalam Islam*,³² Mohd Kamal Ab Aziz, *Halal dan Haram dari Pandangan Al-Qur'ān dan Sunnah*³³ dan Nor Aini Ramlan, *Halal Haram Panduan Menuju Kehidupan Bersih dan Sihat*.³⁴

ii. Kajian-kajian terdahulu juga memfokuskan kepada isu-isu halal haram produk makanan yang timbul tanpa diwujudkan satu penyelesaian yang tersusun. Kajian dan penulisan tersebut adalah seperti *Ramuan Makanan Islam*, tulisan Ahmad H. Sakr³⁵, *Halal Haram : Buku Penting Untuk Islam* kajian Persatuan Pengguna Pulau Pinang³⁶, dan “*Makanan Terubahsuai Genetik : Satu Kajian menurut Perspektif Sains dan Islam*” kajian Norsakinah Ahmad³⁷.

iii. Kajian berkenaan dengan beberapa aspek halal haram dalam pemakanan dilihat dari sudut etika, akhlak, tingkah laku, kepenggunaan serta beberapa aspek yang

³¹ Yusuf al-Qaradawi (1985), *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām*, Beirut : Maktabah al-Islami.

³² Al-Ghazālī, (2000), *Halal dan Haram dalam Islam*, (terj.) Syed Ahmad Semait Kuala Lumpur : Jasmin Enterprise.

³³ Mohd Kamal Ab Aziz (1995), *Halal dan Haram dari Pandangan Al-Qur'ān dan Sunnah*, Johor : al-Masyhur Sdn. Bhd., Bismi Publisher.

³⁴ Nor Aini Ramlan (1998), *Halal Haram Panduan Menuju Kehidupan Bersih dan Sihat*, Selangor : Pustaka Ilmi.

³⁵ Ahmad H. Sakr (1991), *Ramuan Makanan Islam*, Kuala Lumpur : Dewan Bahasa Dan Pustaka.

³⁶ Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Halal Haram : Buku Penting Untuk Islam*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang.

³⁷ Norsakinah Ahmad, “*Makanan Terubahsuai Genetik : Satu Kajian menurut Perspektif Sains dan Islam*”, Latihan Ilmiah, Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya, Kuala Lumpur, 2005/2006.

melibatkan perundangan berkaitan dengan pemakanan halal seperti tulisan Lokman Ab Rahman, *Halal dan Kepenggunaan*³⁸. Penulis buku ini telah mengupas persoalan halal haram dalam konteks kepenggunaan khususnya yang melibatkan umat Islam.

Namun, dalam penelitian berkaitan perbahasan Kosher, pengkaji mendapati belum ada satu kajian yang khusus membincangkan konsep Kosher di Malaysia, hanya terdapat kajian yang membincangkan berkaitan dengan Agama Yahudi secara umum dan tidak membincangkan konsep pemakanan secara khusus.

Sehubungan itu, adalah wajar kajian ini dilakukan dengan tumpuan kepada konsep Kosher menurut Yahudi dan analisis menurut perspektif pemikiran hukum Islam yang sekaligus akan membahaskan secara perbandingan aspek Kosher dan halal dalam penyediaan produk makanan halal yang pastinya berdasarkan kepada tuntutan ajaran dan syariat Yahudi dan Islam. Kajian ini turut merupakan suatu penerokaan dalam bidang perbandingan agama yang tertumpu kepada aspek makanan halal yang dinilai dari aspek Kosher Yahudi dan halal Islam.

1.8 METODOLOGI PENYELIDIKAN (*RESEARCH METHODOLOGY*)

Dalam kajian ini, pengkaji mengaplikasikan dua metode utama iaitu:

- a) Metode Pengumpulan Data
- b) Metode Analisis Data

³⁸ Lokman Ab Rahman (1999), *Halal dan Kepenggunaan*, Melaka : Jabatan Agama Islam Melaka (JAIM).

Metode pengumpulan data yang sesuai digunakan untuk mengumpulkan data-data yang berkaitan dengan topik kajian dan metode analisis data diaplikasikan untuk menyusun kajian secara sistematik seterusnya mencapai objektif yang digariskan.

1.8.1 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data ialah usaha-usaha yang dilakukan dengan pengumpulan maklumat dan seterusnya mentafsir data-data tersebut.³⁹ Bagi mendapatkan data-data yang diperlukan untuk kajian ini, dua kaedah penyelidikan akan digunakan, iaitu kajian perpustakaan dan lapangan.

i. Kajian Perpustakaan

Kajian perpustakaan boleh diertikan sebagai suatu teknik bagi seseorang penyelidik mendapatkan data dan bukti melalui kajian ke atas dokumen dan rekod.⁴⁰ Kaedah ini akan digunakan untuk mencari data-data yang berasaskan kepada penulisan dan dokumentasi bertulis. Data-data yang diperoleh akan digunakan untuk mendapatkan landasan teori sebagai asas menyiapkan kajian ini. Data-data yang akan digunakan adalah terdiri daripada sumber primer dan sekunder. Antara contoh sumber primer bagi pengumpulan data adalah kajian perbandingan dan buku-buku ilmiah. Bagi sumber sekunder pula antaranya ialah jurnal, majalah-majalah dan latihan ilmiah. Melalui metode ini buku-buku, jurnal, disertasi dan tesis, latihan ilmiah, kertas kerja, artikel, laporan-laporan, dokumentasi, risalah dan laman web dikumpul dan digunakan sebagai sumber primer dan sekunder kajian. Kesemua dokumen ini dimanfaatkan sepenuhnya dalam setiap bab kajian.

³⁹ Abdul Halim Mat Diah (1987), *Suatu Contoh Tentang Huraian Metodologi*, Kuala Lumpur: Fakulti Usuluddin, Akademi Islam, Universiti Malaya, h. 11.

⁴⁰ Mohd Shaffie Abu Bakar (1987), *Metodologi Penyelidikan*, Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia, h. 41.

ii. Kajian Lapangan

Dalam kaedah kajian lapangan, metode temu bual digunakan bagi mendapatkan maklumat lanjut mengenai bidang yang dikaji. Metode temu bual ialah cara yang digunakan untuk mendapatkan maklumat secara lisan dan bertulis dari seseorang responden melalui cara percakapan secara berhadapan muka dengan seseorang, gaya penulisan dan pemikiran. Ia adalah sebagai satu cara untuk mendapatkan keterangan atau pendirian secara lisan dan bertulis daripada responden dengan cara berbual, bersoal-jawab dan bersemuka dengannya. Pengkaji juga berhubung melalui e-mail dan bersemuka dengan responden yang terlibat memandangkan keterbatasan masa dan jarak yang wujud.

Dalam kajian ini, informan terlibat dipilih berdasarkan keautoritian dan mewakili bidang yang dikaji. Di antaranya :

- a) Prof. Dr. Mian N. Riaz, Pengarah Pusat Penyelidikan dan Pembangunan Protin Makanan, Univesiti Texas A&M, United State of America.⁴¹
- b) En. Lokman Bin Ab Rahman, Penolong Pengarah Kanan, Bahagian Hub Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Putrajaya, Malaysia.⁴²
- c) Prof. Dr. Joe. M. Regenstin, Profesor Sains Pemakanan di *Cornell University College of Agriculture and Life Sciences in Ithaca*, New York.⁴³
- d) En. Mohammad Aizat Bin Jamaludin, Pegawai Penyelidik dan calon Phd di Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putera Malaysia.⁴⁴

⁴¹ Beliau merupakan penulis buku *Halal Food Production* bersama Muhammad M. Chaundry yang diterbitkan pada tahun 2001.

⁴² Beliau merupakan penulis buku, *Halal dan Kepenggunaan* dan *Penyembelihan Halal: Hukum Teknik & Kawalan Bakteria*. Beliau juga merupakan Penolong Pengarah Bahagian Hub Halal JAKIM, Putrajaya, Malaysia

⁴³ Beliau merupakan penulis Jurnal *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* yang bertajuk *The Kosher and Halal Food Laws* pada tahun 2003 bersama-sama penulis lain iaitu M.M. Chaundry dan C.E. Regenstin.

⁴⁴ Beliau merupakan Pegawai Penyelidik dan calon Phd di Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putera Malaysia dan telah menghasilkan kajian sarjana yang bertajuk *Teori Istihalah Menurut Perspektif Islam Dan Sains: Aplikasi Terhadap Beberapa Penghasilan Produk Makanan*.

- e) Professor Madya Dr. Muhammad Azizan Sabjan, Pensyarah Bahagian Pengajian Islam, Pusat Pengajian Ilmu Kemanusiaan, Universiti Sains Malaysia, Pulau Pinang.⁴⁵
- f) Rabbi Yisroel Cotlar, Pendeta Yahudi di Cary, North Carolina, United State of America.⁴⁶
- g) David J. Rose, *Executive Director, National Council of Shechita Boards* di United Kingdom.
- h) Haider Z. Khattak, Pengarah *Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) Canada*.⁴⁷
- i) Masood Khawaja, *President Halal Food Authority*, 109 Fulham Palace Rd, London, W6 8JA, England.
- j) Ir. Lukmanul Hakim, Pengarah Majlis Ulama Indonesia, Jl. Proklamasi No. 51 Menteng Jakarta Pusat, Indonesia.

Kaedah observasi juga digunakan oleh pengkaji dalam meneguhkan kajian ini. Metode pengamatan secara tidak langsung ini bertujuan melihat proses penyediaan makanan kosher di lokasi terpilih seperti di LSG Sky Chefs Brahim, *Kuala Lumpur International Airport*, Malaysia⁴⁸. Pemerhatian ini akan menghasilkan satu deskripsi terperinci tentang keadaan masalah kajian dan seterusnya membolehkan pengkaji memahami masalah ini dengan lebih mendalam. Observasi merupakan kaedah pengumpulan data yang paling objektif kerana pengkaji sendiri menyaksikan subjek kajiannya dan menyelidik terlibat secara langsung dengan situasi yang dikajinya.⁴⁹

⁴⁵ Beliau merupakan penulis buku *The People of The Book and The People of a Dubius Book in Islamic Religious Tradition*, yang diterbitkan oleh Universiti Sains Malaysia pada tahun 2010.

⁴⁶ Beliau juga merupakan kumpulan ahli panel *Ask The Rabbi* <http://www.chabad.org>. (sebuah web bagi penganut agama Yahudi)

⁴⁷ INFANCA adalah merupakan institusi yang berautoriti dalam menentukan status halal di Amerika Syarikat dan kini mempunyai wakil di Negara Kanada, Europe, China, Malaysia, India, Pakistan, dan Singapura.

⁴⁸ Tinjauan dilakukan pada 23 Julai – 30 Oktober 2007 ketika pengkaji menjadi pelajar latihan industri ketika mengikuti Kursus Eksekutif Halal anjuran JAKIM di MISDEC Melaka.

⁴⁹ Idris Awang (2009) *Penyelidikan Ilmiah, Amalan dalam Pengajian Islam*. Selangor : Kamil & Syakir Sdn. Bhd. H. 74

1. 8.2 Metode Analisis Data

Kaedah induktif, deduktif dan komparatif akan digunakan dalam menganalisis data dan maklumat yang diperoleh.

i. Metode Induktif⁵⁰

Metode ini ialah suatu cara untuk menganalisis data melalui pola berfikir dengan cara pembuktian dari hal-hal yang bersifat khusus untuk sampai kepada dalil-dalil yang bersifat umum.⁵¹ Dalam pendekatan induktif, maklumat akan diperoleh secara berterusan bagi menjelaskan sesuatu fenomena yang dikaji. Secara umumnya, faktor-faktor atau keterangan-keterangan yang terkumpul akan digunakan untuk mengenali bentuk-bentuk atau merumuskan sesuatu gagasan fikiran.

Dalam hal ini, data yang terhad dan berasingan dan secara umum akan terus dikumpulkan dan diteliti sehingga persoalan yang dikaji menjadi jelas. Pada masa yang sama juga, perkaitan antara fakta terus dibina bagi membuat interpretasi terhadap apa yang diperoleh. Justeru, kaedah ini merupakan satu kaedah analisis data yang bersifat khusus untuk mendapatkan satu kesimpulan yang umum berhubung dengan persoalan halal dan Kosher dalam barangan makanan. Secara umumnya, teori ini boleh diterima sebagai salah satu instrumen penentuan hukum dalam perundangan Islam. Metodologi ini akan digunakan dalam bab yang ke-empat supaya perbincangan dapat menghasilkan kesimpulan yang menyeluruh.

⁵⁰ Idris Awang (2001), *Kaedah Penyelidikan : Suatu Sorotan*, Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Islam & UM Intel Multimedia, h. 82.

⁵¹ Imam Barnadib (1982), *Arti dan Metode Sejarah Penyelidikan*, Yogyakarta: Yayasan Penerbitan FIP JKIP, h. 52-53.

ii. Metode Deduktif⁵²

Metode deduktif diertikan sebagai pola berfikir untuk mencari pembuktian dengan berpandukan dalil-dalil umum terhadap hal-hal khusus. Dalam konteks ini, ia adalah suatu proses membuat kesimpulan atau rumusan daripada maklumat atau fakta yang ada daripada keadaan yang umum kepada yang khusus. Contohnya, maklumat berkaitan penyembelihan Ahli Kitab dalam penentuan halal dan syarat penentuan Kosher bagi memastikan persamaan dan perbezaan antara Kosher dan halal . Justeru, dalam menganalisis isu-isu produk makanan berasaskan perbandingan agama ini, pengkaji akan merumuskan satu kesimpulan yang khusus bahawa konsep halal dan Kosher mempunyai perbezaan dan persamaan yang amat luas untuk dikaji.

iii. Metode Komparatif

Metode komparatif adalah satu cara membuat kesimpulan melalui perbandingan terhadap data, fakta dan pendapat yang diperolehi semasa melakukan kajian dan penelitian. Metode ini diaplikasikan dalam perbandingan konseptual dari sudut pandangan agama dan syariat Islam terhadap persoalan halal dan Kosher. Begitu juga dalam memahami persamaan dan perbezaan antara kedua-dua konsep ini agar selari dengan konsep agama Islam.

1.9 SUSUNAN PENULISAN

Pengkaji membahagikan kajian ini kepada lima bab:

⁵² Louay Safi (1998), *Asas-asas Ilmu Pengetahuan : Satu Kajian Perbandingan Kaedah-kaedah Penyelidikan Islam dan Barat*, Kuala Lumpur: The International of Islamic Thought, h. 139.

Bab Pertama : Pendahuluan

Bab pertama sebagai landasan teori (*theoretical framework*). Bahagian ini adalah pendahuluan yang membincangkan asas kepada kajian. Kupasan yang dilakukan termasuklah latar belakang dan pernyataan masalah kajian, objektif kajian, kepentingan kajian, skop kajian, ulasan literatur, metodologi kajian dan susunan penulisan.

Bab Kedua : Konsep Kosher dalam agama Yahudi

Bab kedua menjelaskan konsep Kosher menurut perspektif agama Yahudi. Pengkaji menumpukan perbincangan konsep Kosher dari segi literal dan terminologi serta mengupas hubungkait Kosher dan kepercayaan menurut dimensi agama Yahudi. Huraian mengenai fokus kajian makanan Kosher melalui aspek status haiwan yang Kosher dan peralatan dalam penyediaan makanan Kosher berpandukan kitab Taurat dan Talmud turut dibincangkan. Bab ini turut membahaskan prinsip-prinsip asas penentuan konsep Kosher dalam perspektif ajaran Yahudi yang ditumpukan kepada bahagian pemakanan. Pengkaji turut menghuraikan kajian ini dari aspek pengaruh pemakanan Kosher terhadap keperibadian penganut Yahudi dari perspektif kepercayaan agama Yahudi.

Bab Ketiga : Konsep Halal Menurut Perspektif Pemikiran Islam.

Bab ketiga menghuraikan konsep halal menurut perspektif agama Islam. Ia membincangkan konsep halal dari segi literal dan terminologi serta mengupas hubungkait halal dengan akidah menurut dimensi agama Islam. Huraian mengenai fokus kajian makanan halal melalui aspek status haiwan yang halal, minuman yang

dibenarkan dan peralatan dalam penyediaan makanan halal berpandukan al-Qur'ān, al-Sunnah, al-Ijmā' dan perbincangan fiqh turut dibincangkan. Bab ini turut membahaskan prinsip-prinsip asas penentuan konsep halal dalam perspektif ajaran Islam yang ditumpukan kepada bahagian pemakanan. Dalam bahagian ini juga pengkaji akan menghuraikan pengaruh makanan yang halal terhadap pembinaan sahsiah individu muslim dari perspektif pemikiran Islam.

Bab Keempat : Konsep Kosyer Menurut Perspektif Pemikiran Hukum Islam.

Bahagian ini merupakan analisis perbandingan terhadap konsep Kosher dan halal yang ditumpukan kepada aspek pemakanan. Pembahagian ini dikategorikan kepada bahagian pemakanan, bahagian haiwan sembelihan, minuman dan bahagian penyediaan produk makanan. Analisis dilihat daripada perspektif pemikiran hukum islam.

Bab Kelima : Penutup

Di dalam bahagian akhir ini, pengkaji membuat suatu rumusan secara keseluruhan meliputi topik yang dibincangkan selain mengemukakan beberapa dapatan kajian. Di samping itu, pengkaji juga dapat menilai sama ada objektif kajian yang telah ditetapkan dapat dicapai atau sebaliknya. Pengkaji juga menyarankan beberapa kajian akan datang untuk tindakan pihak berkaitan.