

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. PENGENALAN

Makanan dan minuman merupakan satu keperluan fisiologi yang semestinya dipenuhi untuk hidup. Ini kerana tenaga yang diperoleh melalui makanan dan minuman digunakan untuk bekerja, membesar, membiak dan melaksanakan segala proses kelangsungan hidup.¹ Menurut perspektif Islam, tujuan pengambilan makanan bukan sahaja bertujuan untuk kepentingan fisiologi akan tetapi khusus untuk mengabdikan diri terhadap Allah SWT. Kesihatan dan kekuatan tubuh badan bergantung sepenuhnya kepada makanan dan minuman yang diambil.² Bagi umat Islam, dianjurkan supaya makan sekadar yang mencukupi sahaja untuk melaksanakan tanggungjawab, sama ada tanggungjawab terhadap diri mahupun terhadap penciptanya. Saranan ini adalah bertujuan untuk menghindarkan diri daripada sebarang kemudaratan yang berpunca daripada makanan. Sehubungan dengan itu, untuk menjamin keselamatan jiwa dan jasad manusia, Islam telah menetapkan prinsip-prinsip asas mengenai halal haram makanan dan minuman.

Terdapat banyak ayat al-Quran yang membincangkan mengenai persoalan tersebut. Antaranya firman Allah SWT:

¹Mohd. Hamim Rajikan *et al.* (1997), *Pemakanan dan Kesihatan*, Selangor, Kuala Lumpur: Dawama Sdn.Bhd., h. 1.

²Mohamed bin Jusoh (1986), *Prinsip Utama Makanan dan Minuman Dalam Islam*. Kuala Lumpur: Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri, h. 1.

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

“Dan ia (Allah) menghalalkan bagi mereka segala benda yang baik dan mengharamkan kepada mereka segala benda yang buruk...”

Surah al-A‘raf (7):157

Pada dasarnya, setiap yang dihalalkan oleh Islam adalah sesuatu yang baik sedangkan sesuatu yang diharamkan adalah perkara yang boleh mendatangkan kemudaratan. Bagi makanan yang tidak di jelaskan status halal haram nya, menurut kaedah fiqh ianya boleh dimakan. Manakala untuk menentukan status halal haram sesuatu makanan itu, Islam telah memberikan ruangan kepada penganutnya untuk melakukan ijtihad.³ Pada kebiasaannya, sumber utama makanan adalah berasal daripada tumbuhan, haiwan dan sebahagiannya daripada bahan-bahan galian.⁴ Makanan selepas dipetik, disembelih atau dimasak akan terdedah kepada kerosakan fizikal, kimia dan biologi iaitu kesan daripada tindakan mikroorganisma⁵. Apabila berlaku kerosakan, makanan akan mengalami perubahan sifat organoleptik seperti rasa, bau, tekstur, nilai pemakanan, rupa dan keselamatan serta tidak selamat untuk dimakan.⁶ Secara tradisi, garam merupakan salah satu daripada bahan yang telah digunakan oleh nenek moyang kita sejak berabad-abad lamanya untuk memelihara makanan daripada rosak.⁷

³Abdul Azis Dahlan *et al.* (1999), *Ensklopedi Hukum Islam*. Jakarta: PT Ichtiar Baru van Hoeve, h. 1077.

⁴Lihat juga Phuah Kooi Ean (1984), *Pemakanan*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, c. 6, h. 1.

⁵Organisma halus seperti bakteria, virus dan protoza (kulat) yang hanya boleh dilihat dengan menggunakan mikroskop. Lihat, Noresah bt. Baharom, Hajah, *et al.* (eds) (2007), *Kamus Dewan Edisi Keempat*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, c. 2, h. 1030.

⁶Soleha Ishak (1995), *Pengawetan Makanan Secara Pengeringan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka, h. 4.

⁷Jamal Khair Hashim dan Noraini Mohd Othman (1999), *Bahan Kimia Dalam Makanan Kita*, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka, c. 2, h. 2. Lihat juga Soleha Ishak (1995), *op.cit.*, h. 1.

Makanan sedia proses mula digunakan secara meluas pada awal abad ke 19. Ini adalah berpunca daripada revolusi perindustrian yang mencetuskan penghijrahan pesat penduduk luar bandar ke bandar-bandar.⁸ Makanan terproses telah menjalani pelbagai teknik bagi memastikan makanan yang terhasil tahan lebih lama dari biasa. Lantaran itu, terdapat pelbagai jenis aditif makanan yang ditambah semasa pemprosesan makanan, antaranya ialah bahan pengawet, pewarna, pemekat, penambah rasa dan penstabil untuk memastikan bekalan makanan sentiasa mencukupi, berkualiti dan selamat dimakan. Pada zaman di mana segala perkara berlaku dengan pantas ini, manusia memerlukan makanan yang mudah disediakan dan beraneka rasa.

Akibat daripada perkembangan teknologi makanan pada masa kini, pemprosesan dan penghasilan produk makanan tidak dapat lari dari menggunakan bahan-bahan asas atau aditif atau kedua-duanya sekali yang diperolehi sama ada daripada sumber tumbuh-tumbuhan, haiwan, atau sintetik⁹. Manakala teknik yang digunakan untuk menyediakan makanan terproses adalah dengan menambah aditif dan dengan itu telah memberi ruang kepada ahli teknologi makanan mencipta pelbagai jenis makanan baru dan mudah disediakan bagi memenuhi cita rasa pengguna sejajar dengan perkembangan sains dan teknologi.

Persoalan yang berhubung dengan kandungan bahan kimia dalam makanan telah banyak diperkatakan pada masa kini, antaranya di kalangan masyarakat umum yang mempertikaikan penggunaan aditif di dalam makanan terutamanya dalam makanan segera. Di negara-negara maju seperti Amerika Syarikat, perkara ini telah dibincangkan

⁸Jamal Khair Hashim dan Noraini Mohd Othman (1999), *op.cit.*, h. 2.

⁹Sintetik bermaksud: Bukan bahan yang diperbuat daripada bahan kimia atau tiruan. Noresah bt. Baharom (2007), *op.cit.*, h. 1502.

semenjak akhir tahun lima puluhan, manakala di Malaysia, persoalan yang berkaitan dengan penggunaan aditif dalam makanan telah mula diperkatakan sejak akhir-akhir ini. Sehubungan itu, berbagai-bagai pendapat telah dikemukakan oleh pelbagai pihak mengenainya, ramai yang memberikan pendapat yang negatif terhadap makanan yang mengandungi pelbagai aditif sehingga ada yang mengatakan semua bahan kimia (aditif)¹⁰ tidak selamat dan boleh mendatangkan kemudaratan kepada pengguna.¹¹

Di Malaysia, penggunaan aditif makanan sama ada yang dibenarkan atau diharamkan dalam konteks pemprosesan makanan di kalangan pengusaha, pengilang dan industri makanan, penggunaan aditif makanan tersebut dikawal ketat berdasarkan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985.¹² Kementerian Kesihatan mempunyai kakitangan yang terlatih bagi mengawal penggunaannya di bawah Program Kawalan Mutu Makanan negara ini. Objektif program tersebut antara lain adalah untuk melindungi orang ramai daripada bahaya yang berpunca daripada makanan dan daripada sebarang penipuan.¹³

Justeru, perbuatan melabelkan semua aditif makanan sebagai tidak selamat berdasarkan kepada keburukan bahan kimia secara am adalah suatu prasangka.¹⁴

¹⁰Menurut Howard Roberts dari Pentadbiran Makanan dan Dadah (FDA), Amerika Syarikat bahaya yang berpunca daripada aditif makanan berada di tempat kelima dalam senarai punca-punca bahaya dalam makanan. Punca-punca yang paling bahaya mengikut keutamaan ialah pertama, bahaya keracunan makanan yang berasal daripada mikroorganisma; kedua, ialah malnutrisi; ketiga, pencemaran persekitaran; dan keempat ialah mikotoksin dan toksin semulajadi. Sebagaimana dipetik dalam karya Jamal Khair Hashim dan Noraini Mohd Othman (1999), *op.cit.*, h. 7-8.

¹¹*Ibid.*, h. 5.

¹²Lembaga Penyelidik Undang-undang (2006), Akta Makanan 1983 (AKTA 281)& Peraturan-Peraturan, (hingga 20 Jun 2006), Selangor: International Law Book Services, h. 75-83. Lihat juga Penasihat Undang-Undang MDC (2007), Akta Makanan dan Peraturan-Peraturan 1985, Semua Pindaan hingga Ogos 2007, Kuala Lumpur: MDC Publishers Sdn Bhd. c. 7, h. 72-82.

¹³Jamal Khair Hashim dan Noraini Mohd Othman (1999), *op.cit.*, h. 4-5.

¹⁴*Ibid.*, h. 2.

Pendapat yang mengatakan semua aditif makanan tidak selamat perlu dikikis. Segala pendapat berhubung dengan aditif makanan perlu dibuat berdasarkan fakta sains yang sedia ada dan bukannya emosi semata-mata.¹⁵ Apabila timbul persoalan tentang aditif makanan yang membahayakan kesihatan yang terdapat pada makanan, kita juga perlu menilainya menurut kaca mata Islam. Dari sudut ajaran Islam, penghasilan produk-produk tersebut akan memberi implikasi terhadap penentuan hukum syarak yang antara lainnya bergantung kepada sumber ambilan dan bahan yang digunakan.

Pada masa kini terdapat banyak penemuan tentang penyelewengan yang berlaku dalam penyediaan makanan yang bercanggah dengan dasar-dasar yang telah ditentukan oleh Islam. Antaranya penggunaan bahan mentah yang berasaskan alkohol, bahan ramuan yang diragui, bahan mentah yang tiada pengesahan halal dan percampuran di antara bahan mentah halal dengan tidak halal di kawasan penerimaan (loading bay), stor penyimpanan dan penggunaan logo halal Malaysia tanpa sijil halal yang sah dari JAKIM dan JAIN.¹⁶ Terdapat pelbagai cara telah digunakan oleh pengusaha makanan dalam usaha untuk memperkenalkan dan melariskan produk mereka sama ada melalui media massa seperti radio, television, akhbar-akhbar, tawaran alat permainan bagi kanak-kanak dan sebagainya. Sikap dan eksploitasi yang digunakan oleh pengusaha makanan ini, secara tidak langsung boleh mengakibatkan kemudaratan terhadap pengguna yang majoritinya adalah umat Islam.

¹⁵*Ibid.*, h. 5.

¹⁶Wan Mohamad bin Sheikh Abdul Aziz (2010), “Keberkesanan Undang-undang dan Penguatkuasaan Mengenai Makanan dan Produk Halal Di Malaysia” (Kertas kerja Seminar Ke Arah Memartabatkan Undang-Undang Islam Di Malaysia, Universiti Sains Islam Malaysia, 2 dan 3 November 2010), h.4.

Di dalam memilih makanan, Islam menekankan supaya umatnya mengambil makanan yang halal. Memilih makanan yang halal melalui sumber yang halal, menekankan mutu makanan, seperti pemakanan yang sihat serta makanan yang baik dan bersih untuk kesihatan tubuh badan dan seterusnya membawa pemikiran yang sihat bagi membolehkan orang Islam meningkatkan ibadahnya dan melaksanakannya dengan lebih sempurna. Justeru, setiap Muslim perlu menyucikan dirinya dengan mengambil makanan yang suci dan bersih. Pepatah ada mengatakan “anda adalah apa yang anda makan.” Lantaran itu, kebersihan tubuh badan, jiwa dan minda bergantung kepada kesucian makanan yang kita makan.¹⁷

1.2. LATAR BELAKANG MASALAH

Sebelum berlakunya revolusi dalam industri makanan, masyarakat mengambil makanan yang dihasilkan oleh petani kecil-kecilan yang mampan dari segi ekologi¹⁸ tanpa bahan aditif dan mengambil banyak makanan asli dan segar. Kesan daripada kemajuan dalam industri pertanian dan perkembangan dalam bidang teknologi makanan, kini kebanyakan makanan yang dihasilkan mengandungi bahan-bahan tambahan seperti bahan kimia, pengawet, perasa dan pewarna tiruan yang boleh memudaratkan kesihatan sama ada dalam jangka pendek mahupun dalam jangka panjang. Kajian ini dibuat adalah untuk mengkaji sejauh mana kebenaran teori-teori yang mengaitkan penggunaan bahan-bahan asing dan tambahan dalam makanan terutamanya makanan segera terhadap tahap kesihatan seseorang dan meninjau sikap masyarakat terhadap

¹⁷Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Halal Haram*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, h. 15.

¹⁸Ekologi bermaksud: Hubungan di antara tumbuhan, binatang, manusia dan persekitaran. Noresah bt. Baharom (2007), *op.cit.*, h. 379.

kesan sampingan yang akan mereka alami akibat daripada pengambilan makanan segera.

Makanan dan amalan pemakanan adalah dua faktor penting yang saling berkait dalam membentuk peradaban dan perlakuan manusia. Inilah yang menjadi fokus utama dalam ajaran Islam di dalam menentukan halal haram sesuatu makanan. Sebagai seorang Muslim, kita seharusnya mengambil berat tentang perkembangan teknologi pemprosesan makanan masa kini. Kesan daripada perkembangan teknologi pemprosesan makanan, kebanyakan makanan masa kini bukan sahaja terhasil daripada bahan-bahan asli, malahan turut mengandungi bahan-bahan tambahan seperti aditif, pewarna, dan perisa yang diperolehi dari berbagai-bagai sumber yang diragui status halal haramnya.

Selain daripada itu, sikap masyarakat Islam yang tidak peka terhadap makanan yang diambil akan mengakibatkan diri mereka berada di dalam kebinasaan. Sikap tidak sensitif terhadap saranan agama agar memilih makanan yang halal lagi baik turut menyebabkan perkara ini tidak berkesudahan.

Kini, pengambilan makanan segera telah menjadi salah satu daripada budaya hidup masyarakat, termasuk umat Islam. Rangkaian restoran makanan segera telah berkembang dengan pesatnya berikutan dengan perkembangan dan permintaan yang tinggi daripada pengguna yang terdiri daripada golongan remaja, kanak-kanak dan orang yang berkerjaya. Maka pengusaha-pengusaha makanan segera melihatnya sebagai suatu peluang yang terbaik untuk mereka memperoleh keuntungan yang

optimum. Dalam usaha mencari keuntungan tersebut mereka telah menggunakan media massa dan elektronik dan sanggup menghabiskan perbelanjaan yang besar bagi tujuan perniagaan mereka tanpa memikirkan kesan terhadap kesihatan pengguna dan tanggung jawab sosial masyarakat.

Di Malaysia terdapat berbagai-bagai agensi kerajaan dan bukan kerajaan yang berperanan secara langsung atau tidak langsung dalam usaha-usaha untuk menjaga kepentingan dan keselamatan pengguna antaranya ialah Perbadanan Pembangunan Industri Halal (HDC), Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Majlis Agama Islam Negeri (MAIN), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP), Persatuan Pengguna-Pengguna Islam Malaysia (PPIM), Gabungan Persatuan Pengguna Malaysia (FOMCA), Persatuan Nutrisi Malaysia (NSM), Persatuan Dietetik Malaysia (MDA) dan Persatuan Pengkaji Obesiti Malaysia (MASO) dan sebagainya. Pengamal kesihatan awam dan para penyelidik telah mengemukakan berbagai-bagai pandangan dan fakta yang berkaitan dengan kesan sampingan terhadap pengambilan makanan yang mengandungi aditif seperti bahan kimia, pewarna dan pengawet yang terdapat di dalam makanan segera. Tiap-tiap badan yang bertanggungjawab di dalam hal ini telah menjalankan tanggung jawab mereka sejajar dengan matlamat dan tujuan penubuhan badan masing-masing. Namun, sikap masyarakat kini yang kurang sensitif terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesihatan telah menyebabkan pandangan dan saranan yang dikemukakan oleh badan-badan tersebut kurang berkesan.

Oleh itu, isu utama yang akan dikaji oleh penulis adalah berkaitan dengan hukum pengambilan makanan segera dalam Islam. Di samping itu penulis turut mengemukakan isu yang berkaitan dengan kesihatan yang merangkumi konsep dan definisi, seterusnya cuba merungkai isu-isu yang berkaitan kesan pengambilan makanan segera dan implikasinya terhadap kesihatan tubuh badan.

1.3. PERMASALAHAN KAJIAN

Bagaimanakah hukum pengambilan makanan segera secara umum dan hukum pengambilan makanan segera di Kentucky Fried Chicken (KFC), fokus kepada ayam goreng, burger dan kentang goreng yang disediakan di restoran-restoran KCF di Malaysia menurut perspektif Islam. Seterusnya adakah makanan segera yang disediakan di restoran-restoran KCF di seluruh Malaysia menepati ciri-ciri makanan yang halal lagi baik (*Halalan Tayyiban*). Sejauh manakah pengilang dan pengusaha makanan segera komited dalam memastikan setiap produk keluaran mereka menepati piawaian halal dalam usaha menjaga keselamatan dan kepentingan pengguna. Serta benarkah tanggapan yang mengatakan bahawa makanan segera adalah merupakan punca utama kepada penyakit kronik seperti kencing manis, tekanan darah tinggi, serangan jantung, kanser dan masalah kegemukan.

1.4. OBJEKTIF KAJIAN

1.4.1. Kajian ini adalah untuk menjelaskan konsep *halalan tayyiban* menurut Islam.

1.4.2. Menjelaskan konsep makanan segera yang dikemukakan oleh pakar-pakar pemakanan.

1.4.3. Mengenal pasti isu-isu berkaitan dengan kandungan bahan-bahan tambahan yang terdapat pada makanan segera seperti kandungan bahan kimia, bahan sintetik, pewarna, pengawet dan sebagainya serta implikasi berkaitan dengan amalan pengambilan makanan segera terhadap kesihatan, sosial dan ekonomi.

1.4.4. Menilai hukum pengambilan makanan segera berdasarkan kepada al-Quran, al-Sunnah dan prinsip-prinsip syarak yang telah diterima pakai dengan menjadikan KFC sebagai medan kajian.

1.5. SKOP KAJIAN

Skop utama kajian adalah untuk mengenal pasti hukum pengambilan makanan segera menurut Islam. Seterusnya mengenal pasti sama ada ianya benar-benar memenuhi ciri-ciri *halalan tayyiban*. Kajian dibuat di KFC Malaysia Bhd., Wisma KFC, Kuala Lumpur dan kesan pengambilannya terhadap kesihatan. Manakala kajian memfokuskan kepada tiga jenis produk iaitu ayam goreng, burger dan kentang goreng. Kajian juga meliputi faktor-faktor pendorong kepada pengambilan makanan segera dan kesannya terhadap pertumbuhan fizikal, mental, ekonomi, sosial dan seterusnya mengenal pasti adakah ianya menepati konsep *halalan tayyiban*.

1.6. HIPOTESIS KAJIAN

1.6.1. Dalam aspek pemakanan, masyarakat Malaysia umumnya hanya mengambil kira dari sudut nutrisi seperti kandungan vitamin, protein, kalori dan sebagainya. Mereka kurang mengambil kira aspek aditif seperti kandungan bahan kimia, bahan sintetik dan penggunaan bahan-bahan pengawet yang ditambah pada makanan. Ini adalah disebabkan oleh sikap masyarakat yang tidak mahu meningkatkan pengetahuan mereka dalam aspek pemakanan, di samping kesibukan tugas seharian dan pengamalan gaya hidup moden.

1.6.2. Masyarakat sedia maklum bahawa amalan pengambilan makanan segera boleh mendatangkan kemudatan, namun taktik pengusaha-pengusaha makanan segera yang menggunakan media telah berjaya mengaburi pengguna melalui iklan-iklan dan tawaran yang begitu menarik dan mempesonakan pengguna sehingga menyetepikan kesan buruk akibat pengambilan makanan segera.

1.6.3. Terdapat ibu bapa yang menjadikan makanan segera sebagai galakan untuk memujuk anak-anak atau menggunakannya sebagai tempat aktiviti sosial seperti sambutan hari jadi dan lain-lain aktiviti kekeluargaan. Malah terdapat juga golongan yang menghabiskan masa di restoran makanan segera tanpa melakukan sebarang aktiviti-aktiviti yang berfaedah.

1.6.4. Sikap pihak berwajib yang kurang prihatin dan tidak konsisten dalam menguatkuasakan akta-akta tertentu telah turut mendorong pengusaha makanan segera mempromosikan produk mereka sewenang-wenangnya, tanpa mengambil kira impak negatif terhadap pengguna.

1.6.5. Kempen serta program yang dianjurkan oleh pelbagai pihak setakat ini didapati kurang efektif dalam memberi kesedaran kepada pengguna terhadap isu ini. Masyarakat seolah-olah meminggirkan panduan dan maklumat yang diutarakan oleh pihak yang berwajib dan terus mengamalkan budaya pengambilan makanan segera.

1.7. KAJIAN LITERATUR

Dalam sorotan perpustakaan ini, penulis ingin meneliti perbincangan penulis dan pengkaji lain yang menulis dalam bidang fiqh kepenggunaan dan juga mana-mana kajian yang telah dibuat berkaitan dengan hukum pengambilan makanan segera.

Di sepanjang penyelidikan, penulis mendapati agak sukar untuk menemui bahan-bahan literatur yang berkaitan dengan hukum pengambilan makanan segera secara spesifik, terutamanya dalam Bahasa Melayu. Manakala di dalam beberapa buah kita-kitab *fiqh* seperti *al-Umm*,¹⁹ *al-Majmu'*,²⁰ *al-Fiqh al-Manhaji*,²¹ *Fiqh al-Sunah*,²²

¹⁹Abu 'Abd Allah Muhammad bin Idris al-Syafi'i (2001), *al-Umm*, al-Mansurah: Dar al-Wafa' li al-Tab'ah.

²⁰Muhy al-Din bin Syaraf al-Nawawi (1966), *Al-Majmu' Syarh al-Muhadhdhab*, Qahirah: Matba'ah al-'Asimah.

²¹Mustafa al-Khin *et al.* (1998), *al-Fiqh 'ala Madhhab al-Imam al-Syafi'i*, Damsyiq: Dar al-Qalam.

²²Sayyid Sabiq (2007), *Fiqh al-Sunnah*, Beirut: Dar al-Fikr.

kitab-kitab komparatif antara mazhab fiqh seperti kitab *al-Fiqh 'ala Mazahib al-Arba'ah*²³ dan kitab fiqh kontemporer yang komprehensif seperti *al-Fiqh al-Islami wa al-Adillatuh*²⁴ didapati hanya membicarakan konsep-konsep asas makanan yang ditentukan oleh Islam dan tidak membicarakan mengenai hukum pengambilan makanan segera.

Secara keseluruhannya, semua karya-karya tersebut telah mengemukakan nas syarak dalam menentukan makanan yang diharamkan dan yang dihalalkan yang bertitik tolak daripada firman Allah SWT melalui ayatNya di dalam surah al-An'am (6): 145, al-A'raf (7):157 dan al-Maidah (5): 4 dan juga turut menghuraikan maksud '*halalan*' dan '*tayyiban*' yang baik-baik pada ayat 4 surah al-Maidah. Manakala untuk menentukan hukum makanan yang tidak terdapat dalam nas para fuqaha telah menggunakan kaedah "*la darar wa la dirar*",²⁵ Hal ini tidak terlepas dari tujuan Islam iaitu "*jalb al-masalih*" (mengambil maslahat) dan "*daf' al-mafasid*"²⁶ (menolak mudarat atau bahaya). Ini adalah bertepatan dengan firman Allah SWT yang melarang hambaNya daripada mencampakkan diri ke dalam kebinasaan.

Firman Allah SWT:

وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ

"Dan jangan kamu mencampakkan diri kamu kepada kebinasaan.."

Surah al-Baqarah (2):195

²³Lihat 'Abd Rahman al-Jaziri (2004), *al-Fiqh 'ala Madhab al-Arbi'ah*, Qahirah : Dar al-Hadith.

²⁴Wahbah al-Zuhayli (2008), *al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh*, Syiria: Dar al-Fikr.

²⁵Jalal al-Din 'Abd al-Rahman al-Suyuti (t.t), *Al-Ashbah Wa al-Nazair Fi Qawaid Furu' Fiqh al-Syafi'iyah*, Maktabah al-Taufiqiyah, lihat juga Zain al-Din Abi al-Farh 'Abd al-Rahman (1998), *Jami' al-'Ulum Wa al-Hakam Fi Syarah Khamsin Hadithan Min Jawami' al-Kalam*, Qahirah: Dar al-Salam,

²⁶*Ibid.*

Di samping itu, para ulama telah bersepakat mengemukakan kaedah umum dalam Islam bagi menangani isu hukum makanan yang tiada terdapat nas atau dalil tentang pengharamannya, iaitu “*Asal pada (kebanyakan) perkara adalah harus sehingga ada dalil yang menunjukkan ianya haram.*”²⁷ Ini bermakna sesuatu makanan itu hukumnya harus diambil selagi mana tidak terdapat nas tentang pengharamannya. Manakala benda-benda yang membahayakan dan boleh membawa mudarat pula haram dimakan.

Firman Allah SWT:

وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

“Dan janganlah kamu sengaja membunuh diri kamu, sesungguhnya Allah adalah Maha Mengasihani

Surah al-Nisa’(4): 29

Oleh yang demikian dapatlah dibuat kesimpulan bahawa para fuqaha tidak membincangkan hukum pengambilan makanan segera secara spesifik dalam karya-karya mereka, ini adalah berkemungkinan ia merupakan suatu isu baru dalam bidang fiqh. Walaupun para fuqaha tidak menyebutkan secara langsung dan terperinci berkaitan hukum pengambilan makanan segera, penulis akan berusaha untuk menerokai dan meneliti kaedah-kaedah serta dalil-dalil yang telah ditetapkan oleh para fuqaha melalui karya-karya mereka dalam usaha untuk menganalisis hukum terhadap pengambilan makanan segera bagi mencapai matlamat dan objektif kajian.

Terdapat beberapa karya akademik yang telah dijadikan sebagai rujukan asas berhubung isu-isu makanan dan pemakanan. Karya-karya tersebut ialah “*Pemakanan*

²⁷*Ibid.*

dan Kesihatan”²⁸, “Bahan Kimia Dalam Makanan Kita”²⁹, *Perubatan Islam dan Bukti Sains Modern, Edisi ke-2*, Halal Haram Persatuan Pengguna Pulau Pinang. Rencana Pemakanan “*Makanan Segera Sedap Tapi Bahaya*”

Dalam karya “*Pemakanan dan Kesihatan*”, yang dikarang oleh Mohd Hamim Rajikin, Baharudin Omar dan Suhaina Sulaiman, terdapat tiga perkara utama yang cuba diterangkan oleh pengarang berkenaan dengan isu pemakanan dan kesihatan seperti berikut:

Pada bahagian pertama karyanya, pengarang menghuraikan berkenaan kelas-kelas makanan iaitu karbohidrat, protein dan lemak, diikuti dengan vitamin dan mineral, serta keperluan makanan harian dan amalan makan dan pemakanan yang sihat. Karya ini turut menjawab beberapa persoalan tentang pemakanan seperti bagaimanakah tubuh kita memproses makanan yang kita makan, apakah hasil akhir makanan tersebut dan berapakah kuantiti yang perlu diambil untuk mencapai kesihatan yang optimum. Di samping itu hubungan amalan makan dan pemakanan dengan penyakit juga didedahkan kepada pembaca seperti kegemukan, kencing manis, darah tinggi, hepatitis A, infeksi, keracunan makanan, malnutrisi dan sebagainya. Manakala di dalam bahagian kedua, pengarang mengutarakan kesan daripada pemprosesan, pengawetan dan keracunan makanan, makanan sintetik, ketidakserasian makanan dan kegemukan serta lampiran dos vitamin dan mineral yang disarankan.

²⁸Mohd. Hamim Rajikan *et al.* (1997), *op.cit.*

²⁹Jamal Khair Hashim dan Noraini Dato’ Mohd. Othman. (1999), *op.cit.*

Seterusnya di bahagian ketiga pula, pengarang turut memberi tumpuan terhadap isu makanan menurut perspektif Islam dan implikasinya terhadap kesihatan, ekonomi dan sosial. Menurut pengarang juga, pembentukan sifat-sifat mulia kemanusiaan adalah terhasil daripada pemakanan yang diambil oleh individu yang akan memberi kesan terhadap pertumbuhan fizikal dan mental seterusnya akan memberi impak yang besar di dalam masyarakat dan peradaban.

Karya ini secara keseluruhannya telah menjawab beberapa persoalan tentang pemakanan, pemprosesan, pengawetan dan keracunan makanan dengan mengemukakan fakta-fakta, carta, lampiran dan ringkasan pada setiap tajuk yang dibincangkan. Pengarang juga telah berjaya mengetengahkan amalan makanan dan pemakanan menurut perspektif Islam yang mana ia merupakan isu yang jarang diketengahkan oleh penulis-penulis sebelumnya. Walaupun begitu, karya ini tidak membincangkan hukum pengambilan makanan segera menurut Islam secara spesifik.

Rujukan penulis yang seterusnya adalah buku yang bertajuk “*Bahan Kimia Dalam Makanan Kita*” karya Jamal Khair Hashim dan Noraini Dato’ Mohd. Othman, penulis karya ini telah membincangkan tentang kandungan bahan kimia atau aditif makanan yang diluluskan dalam makan tanpa sebarang prasangka atau berat sebelah. Antara isu-isu yang diketengahkan oleh pengarang ialah penilaian kebaikan dan keburukan aditif makanan, fungsi aditif makanan, risiko aditif makanan dan kesan pengharaman aditif makanan, bahan awet, anti oksida, bahan pewarna, kondisioner makanan, perisa makanan dan bahan perisa. Seterusnya karya ini dapat membantu individu yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam mengawal

penggunaan aditif makanan. Tumpuan utama dan mendalam yang diberikan adalah terhadap bahan awet makanan yang banyak diperkatakan oleh orang ramai. Di samping menggunakan istilah-istilah sains karya ini ditulis dalam bentuk soal jawab, serta turut memuatkan beberapa terjemahan ayat-ayat al-Quran al-Karim yang berkaitan dengan makanan.

Skop perbincangan karya ini meliputi setiap aditif mengikut tafsiran yang diluluskan oleh Undang-undang Malaysia, iaitu menurut Akta Makanan 1983 (Akta 281) & Peraturan-Peraturan dan Akta Makanan dan Peraturan-peraturan Makanan 1985. Selain dari itu karya ini juga tidak memasukkan bahan tambahan yang tidak termasuk dalam tafsiran aditif makanan yang diperuntukkan di bawah peraturan makanan seperti nutrient, bahan pemanis dan bahan awet tradisional dan bahan cemar.

Hasil karya ini dapat memberikan kefahaman kepada masyarakat tentang aditif makanan dan membuat kesimpulan dan pilihan sendiri dengan lebih rasional tanpa perlu mengikut apa yang diutarakan oleh media massa. Ia sekaligus menafikan eksploitasi yang dibuat oleh pihak pengilang makanan yang memberikan gambaran bahawa semua aditif adalah tidak baik malahan mendakwa produk mereka terbaik kerana bebas daripada aditif makanan dan hanya mengandungi bahan asli.

Karya yang bertajuk "*Bahan Kimia Dalam Makanan Kita*"³⁰ ini memberikan maklumat dan pengetahuan yang signifikan tentang kandungan bahan kimia dalam

³⁰Jamal Khair Hashim dan Noraini Mohd. Othman (1999), *Bahan Kimia Dalam makanan Kita*, c.2, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, h.1-153.

makanan dan kesannya terhadap kesihatan. Karya ini bagaimanapun tidak menyentuh maklumat berkaitan dengan hukum pengambilan makanan segera menurut Islam.

Karya bertajuk "*Perubatan Islam dan Bukti Sains Modern Edisi Ke-2.*"³¹ karangan Dr. Danial Zainal Abidin telah mengemukakan konsep perubatan Islam dan penemuan bukti-bukti sains yang ditulis dalam 15 bab. Dalam bab "Makanan Halal Dan Berkhasiat" penulis telah memulakan perbincangan dengan mengambil dalil dari surah al-Baqarah (2): 168 dalam menentukan kriteria yang harus diperhatikan oleh setiap Muslim dalam mengambil makanan. Seterusnya memberikan adab-adab dalam makan dan minum, seperti bersikap sederhana dalam menikmati makanan, makanan seimbang, fungsi air, makanan yang memberi tenaga seperti madu lebah, habbatus sauda, makanan yang mencegah kanser, makanan hasil daripada proses kejuruteraan genetik dan kontroversi makanan kejuruteraan genetik, rahsia pengharaman arak, DNA dan kehidupan dan sebagainya. Seterusnya beliau telah menerangkan bahaya makanan ringan. Melalui karyanya ini dengan memetik pandangan Joanne Larsen (MS RD LD), 1996, melalui karyanya yang bertajuk *Ask The Dietitian - "Junk Food"* dengan mengklasifikasikan makanan ringan sebagai makanan kurang khasiat yang memudaratkan kesihatan. Menurut beliau lagi, makanan ringan adalah merupakan salah satu daripada punca kepada penyakit darah tinggi, asma, sakit jantung kesan kepada otak dan buta.

³¹Danial Zainal Abidin (2003), *Perubatan Islam dan Bukti Sains Modern*. c.1. Edisi ke-2. Pahang: PTS Publication & Distributorn. Sdn. Bhd., h.1-54.

Kesimpulannya, sebagai seorang doktor perubatan beliau telah berjaya menghasilkan sebuah karya ilmiah yang lengkap dengan fakta saintifik yang amat berguna kepada setiap pencinta ilmu. Penulis mendapati melalui karyanya, beliau telah mengkategorikan kek, kuih-muih, kentang goreng, ais krim, minuman jenis kola sebagai makanan ringan dan boleh membahayakan kesihatan. Bagaimanapun buku ini tidak membincangkan hukum pengambilan makanan segera menurut perspektif Islam.

Penulis juga merujuk kepada karya yang bertajuk "*Halal Haram*" Persatuan Pengguna Pulau Pinang.³² Penulis telah mengkaji bab 1, 2, 6 dan 30, karya berkenaan. Pada bab satu pengarang telah memulakan karyanya dengan mengemukakan saranan terhadap kepentingan menjauhi makanan yang memudaratkan dan meragukan dengan mengemukakan dalil al-Quran dan al-Sunnah serta pendapat Profesor Dr. Yusuf Al-Qaradawi, menggunakan produk yang bersih dan suci, makanan dari sudut kerohanian, gaya hidup pemakanan masa kini, garis panduan ketika memilih makanan, pengertian halal dan haram. Manakala dalam bab 2, pengarang telah menulis tentang dilema pengguna Islam di Malaysia dengan mengemukakan kekeliruan pengguna Islam dalam menentukan halal dan haram makanan yang diambil akibat daripada perkembangan teknologi makanan seperti kaedah pemprosesan makanan, penyembelihan, status halal daging yang diimport, bahan ramuan sama ada sumbernya haiwan dan tumbuh-tumbuhan yang diragui kehalalannya. Seterusnya menyentuh perundangan halal dan haram di Malaysia. Di bab 6 pengarang telah menulis berkenaan hukum Islam terhadap penggunaan bahan kimia dalam makanan yang merujuk kepada mesyuarat

³²Panduan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (2006), *Halal Haram*, Pulau Pinang: Persatuan Pengguna Pulau Pinang, Malaysia, h. 12-19, 24-27, 42-43 dan 204-210.

Jawatankuasa Syariah yang bersidang pada 15 Syaaban 1423 bersamaan 22 Oktober 2002 yang telah memutuskan bahawa tiada fatwa yang telah dibuat khusus mengenai bahan kimia yang terdapat dalam makanan. Seterusnya menurut pengarang lagi, hasil daripada beberapa ujian dan kajian yang telah buat, menunjukkan terdapat segelintir pengusaha dan pengilang makanan yang penyalahgunaan penambahan bahan kimia dalam makanan.

Dalam bab 30 “*Adakah Binatang Ternakan Komersial Halal Dimakan?*” pengarang telah mengemukakan maklumat berkaitan dengan pelanggaran hak-hak binatang yang dipelihara di ladang-ladang ternakan komersial seperti dikurung dalam sangkar yang terlalu sempit, paruh ayam yang dikerat dan sebagainya. Turut disiarkan maklumat tentang penyiksaan ayam yang dilakukan di rumah sembelihan KFC di Moorefield, Virginia Barat, Amerika Syarikat, yang dikeluarkan oleh People for the Ethical Treatment of Animals (PETA), pertubuhan hak binatang yang terbesar di dunia, pada 20 Julai 2004. Seterusnya pengarang telah mengutarakan beberapa persoalan berkaitan dengan kebersihan dan keselamatan ayam ternakan di Malaysia. Di samping itu beliau turut menyentuh mengenai KFC di Malaysia yang merupakan rangkaian makanan segera yang terbesar di dunia.

Karya “*Halal Haram*” boleh dijadikan sebagai panduan kepada pengguna terutamanya pengguna-pengguna yang beragama Islam dalam memilih makanan. Pengarang telah memberikan berbagai-bagai saranan dan cadangan di samping terdapat berbagai penemuan berkaitan penyelewengan dan penipuan dalam industri makanan. Namun terdapat beberapa maklumat yang perlu di berikan perhatian dan dikaji semula.

Pada bab satu pengarang telah mengaitkan makanan yang sedia terproses sebagai makanan yang boleh mendatangkan kemudaratan disebabkan terdapat bahan tambahan, kandungan gula dan garam yang tinggi ditambah pula dengan kandungan bahan-bahan kimia yang memungkinkan berlakunya kemudaratan adalah merupakan satu kenyataan yang tidak tepat dan boleh menimbulkan keraguan di kalangan pengguna.

Pada bab “*Hukum Syariah dan Bahan Kimia Dalam Makanan*”, pengarang telah mengemukakan penyelewengan penggunaan bahan kimia sebagai punca kepada berbagai-bagai penyakit dengan mengemukakan beberapa penemuan yang tidak dapat dibuktikan kesahihannya. Justeru, melabelkan bahan kimia yang terdapat pada makanan sebagai punca penyakit dan membahayakan kesihatan perlu dikaji semula kerana penggunaan bahan kimia dalam makanan di Malaysia adalah tertakluk di bawah peraturan 19(1), Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-peraturan makanan 1985. Manakala menurut peraturan 13(1) Pada bahagian III Kesalahan dan Keterangan, jika berlaku sebarang penyelewengan atau pelanggaran terhadap Akta Kawalan Makanan, apabila disabitkan bersalah boleh dikenakan denda yang tidak melebihi RM100,00.00 atau penjara bagi tempoh 10 tahun atau kedua-duanya.

Seterusnya pada bab 30 “*Adakah Binatang Ternakan Komersial Halal Dimakan?*” pengarang telah mengemukakan isi-isu yang berkaitan dengan sistem penternakan yang dikatakan tidak menurut hukum syarak, penyiksaan haiwan di ladang ternakan komersial, penggunaan antibiotik yang berlebihan dan kaedah penyembelihan di KFC Amerika dan mengaitkan isu yang sama dengan KFC Malaysia. Ini merupakan satu spekulasi terhadap KFC Malaysia kerana perkara tersebut tidak berlaku di

Malaysia. Kesan daripada kenyataan tersebut boleh menimbulkan keraguan terhadap pengguna berkaitan dengan status halal haram produk-produk keluaran KFC Malaysia. Apa yang tidak disentuh oleh pengarang dalam karyanya ialah hukum pengambilan makanan segera.

Selain itu terdapat juga rencana pemakanan yang bertajuk "*Makanan Segera Sedap Tapi Bahaya*"³³ yang disusun oleh Emy Haznida Nazairul Sham. Rencana ini mengandungi dua muka surat di mana penulis ini telah menyetengahkan isu yang berkaitan dengan bahaya pengambilan makanan segera. Antara isu yang dikemukakan oleh penulis rencana ini adalah bahaya penggunaan bahan pengawetan dalam makanan segera, kandungan lemak dan pengambilan makanan segera dalam kuantiti yang banyak adalah merupakan faktor penyebab kepada penyakit seperti tekanan darah tinggi, kenaikan tahap kolesterol, pembuluh darah tersumbat, obesiti, kerosakan gigi dan sembelit. Menurut beliau lagi, kesemua penyakit tersebut adalah kesan daripada amalan pengambilan makanan segera yang berlebihan. Turut di muatkan juga dalam rencana tersebut adalah kandungan nutrisi dalam makanan seperti burger, ayam goreng, kentang goreng, susu kotak, minuman kola, carta kandungan nutrisi lemak dalam makanan segera di samping turut memberikan maklumat tambahan berkaitan dengan makanan segera.

Kesimpulannya, rencana berkenaan adalah merupakan sebuah karya yang ringkas dan dapat membantu para pengguna dalam memilih makanan segera. Namun terdapat beberapa maklumat yang perlu diperjelaskan seperti jenis dan kandungan

³³Majalah Rapi, (2008), bil. 104, h. 54-55.

bahan pengawet yang digunakan dan mengaitkan pengambilan makanan segera yang berlebihan sebagai fakta yang menyebabkan bahaya terhadap pengambilan makanan segera perlulah di buktikan secara saintifik.

Disertasi di peringkat Sarjana (MA) yang dilakukan oleh Monika@Munirah binti Abdul Razak pada tahun 2003 dengan tesisnya yang bertajuk, “Gaya Hidup Sihat :Satu kajian Mengenai Pemakanan Menurut Al-Quran dan Sains”³⁴ adalah merupakan antara beberapa rujukan yang telah dibuat oleh penulis.

Dalam kajian ini beliau telah membahaskan secara terperinci tentang konsep kesihatan, faktor yang mempengaruhi gaya hidup sihat seperti amalan pemakanan yang sihat, kebersihan, riadah, definisi makanan, tujuan makan dan minum serta faktor-faktor yang mempengaruhi pemakanan seperti agama dan kepercayaan, sosio budaya, pengetahuan mengenai pemakanan dan kesihatan, perkembangan teknologi dan sebagainya, prinsip makan, punca penyakit dan ubat yang paling mujarab adalah antara perkara-perkara yang dibincangkan di dalam tesis beliau. Beliau turut membincangkan pengelasan makanan menurut Islam seperti halal, haram, syubhah serta pengelasan makanan menurut sains seperti buah-buahan, daging, sayur-sayuran dan sebagainya.

Manakala perbincangan pada bab seterusnya, beliau telah memfokuskan perbincangan yang berkaitan dengan makanan dan pemakanan menurut kaca mata Islam. Pada bahagian ini, beliau telah mengemukakan ayat-ayat mengenai pemakanan di dalam al-Quran. Antara perkara yang disentuh oleh beliau ialah keistimewaan

³⁴Monika @ Munirah binti Abdul Razak (2003), “*Gaya Hidup Sihat: Satu kajian Mengenai Pemakanan Menurut Al-Quran dan Sains.*” (Tesis MA. Jabatan Al-Quran dan Al-Hadith), Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya).

sebahagian makanan menurut al-Quran seperti madu, susu, kurma, delima, tin dan zaitun.

Antara maklumat yang penulis perolehi daripada tesis yang dirujuk adalah senarai makanan haram yang dinyatakan seperti bangkai, darah, babi dan arak, kaedah penyembelihan, hikmah dan kesan pemakanan terhadap aqidah, ibadat dan akhlak seseorang Muslim. Beliau turut membincangkan isu pemakanan menurut sains dengan mengemukakan maklumat-maklumat yang berkaitan pemprosesan makanan menurut kaedah saintifik, dan kandungan nutrien dalam makanan. Beliau turut mengemukakan maklumat mengenai pemakanan dan isu-isunya seperti pengawetan, bahan nutrisi tambahan dan bahan pewarna.

Dengan memfokuskan kepada kajian al-Quran dan Sains, beliau tidak ketinggalan membicarakan isu-isu berkaitan dengan perkembangan teknologi makanan berhubung dengan radiasi makanan, makanan ubahsuai genetik dan keracunan makanan. Beliau turut memberikan kepada pembaca garis panduan diet yang sihat iaitu diet gabungan makanan, mengikut kumpulan darah, diet mengikut iklim dan diet vegetarian.

1.8. METODOLOGI KAJIAN

Dalam kajian ini, kaedah atau metodologi kajian meliputi dua perkara iaitu metode pengumpulan data dan metode penulisan serta perbahasan.

1.8.1. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data akan dilakukan melalui dua prosedur iaitu melalui kajian perpustakaan dan kajian lapangan.

1.8.1.1. Kajian Perpustakaan

Kaedah kajian perpustakaan yang dilakukan ialah dengan membuat bacaan dan rujukan dari pelbagai bahan sumber seperti buku-buku, jurnal, majalah, keratan akhbar, laman web dan sebarang dokumen yang berkaitan dengan topik kajian. Bagi mendapatkan bahan rujukan tersebut, penulis telah membuat rujukan di beberapa buah perpustakaan di Perpustakaan Utama Universiti Malaya Kuala Lumpur, Perpustakaan Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya Kuala Lumpur, Perpustakaan Peringatan Za'aba Universiti Malaya Kuala Lumpur, Perpustakaan Universiti Putra Malaysia Serdang Selangor, Perpustakaan Universiti Kebangsaan Malaysia, Perpustakaan Awam Pusat Islam Kuala Lumpur, Perpustakaan Negara Kuala Lumpur, Perpustakaan Kolej Dar Al-Hikmah, Sungai Ramal Dalam, Kajang, Selangor dan koleksi buku-buku milik penulis.

Selanjutnya, penulis menggunakan cereka padat (*CD-Rom*) *Maktabah al-Fiqh wa Usulih* yang memuatkan kitab-kitab fiqh yang muktabar. Di samping itu, penulis memuatkan turun buku-buku dalam bentuk dokumen (.doc) daripada laman web <http://saaaid.net/book/> dan <http://www.maghrawi.net/>, yang merupakan sebuah

perpustakaan maya yang menyajikan beratus buku yang boleh dimuat turun dalam bentuk elektronik. Penulis juga, melayari laman-laman web yang berkaitan untuk mendapatkan pandangan para ulama kontemporari dalam permasalahan yang dikaji seperti laman jabatan-jabatan Mufti di Malaysia, Singapura dan Brunei selain laman web yang berautoriti seperti <http://www.islamonline.net> dan <http://www.islam-fatwa.com>.

Melalui kaedah ini, penulis akan membuat pembacaan dan penelitian kepada nas-nas al-Quran serta pentafsirannya berpandukan kepada beberapa kitab tafsir yang muktabar, manakala rujukan yang berkaitan dengan hadis-hadis akan dibuat terus kepada sumbernya. Manakala penterjemahan ayat-ayat al-Quran dalam kajian ini akan menggunakan terjemahan *Tafsir Pimpinan al-Rahman Kepada Pengertian al-Quran*.³⁵ Sementara terjemahan hadis dibuat secara bebas dengan bantuan rakan-rakan yang mengajar Bahasa Arab di samping tunjuk ajar serta semakan oleh penyelia.

Selain itu penulis juga, membuat bacaan dan penelitian terhadap kitab-kitab *turath* pelbagai mazhab, kitab-kitab *furu'* dan sekunder, jurnal-jurnal, majalah-majalah, artikel-artikel serta laman-laman web yang berautoriti. Bagi mendapatkan maklumat-maklumat yang berkaitan dengan KFCH (Malaysia) Bhd., penulis merujuk kepada beberapa laman web.

³⁵Abdullah bin Muhammad Basmeih (1994), *Tafsir Pimpinan al-Rahman kepada Pengertian al-Quran*, Kuala Lumpur: Bahagian Hal Ehwal Islam Jabatan Perdana Menteri.

1.8.1.2. Kajian Lapangan

Terdapat beberapa prosedur kajian lapangan yang akan dijalankan, iaitu :

- a) Kaedah observasi yang merupakan kaedah klasik yang sering digunakan dalam kajian saintifik³⁶, iaitu pemerhatian dan pemantauan terhadap amalan pengambilan makanan segera di KFC dengan menggunakan kaedah observasi. Semua maklumat yang diperolehi akan didokumentasikan melalui catatan dan juga penggunaan alatan elektronik seperti kamera dan rakaman audio visual.

- b) Wawancara atau temu bual, iaitu kaedah secara langsung untuk mendapatkan maklumat secara dua hala yang berbentuk pandangan daripada responden. Melalui kaedah ini penulis telah mengadakan wawancara dengan pakar-pakar dalam bidang pemakanan (*nutritionist*), para profesional seperti pensyarah, pegawai perubatan, para ulama dan individu-individu lain bagi mendapatkan pandangan mereka.

Bagi memastikan data yang diperolehi adalah sahih dan tepat, agar objektif kajian dipenuhi hasil temu bual telah dirakam. Manakala sesi temu bual dilakukan secara individu dengan menggunakan temu bual berstruktur yang mengandungi satu set soalan (Sila lihat lampiran satu). Informan akan disoal dengan menggunakan set soalan yang sama.

³⁶Ahmad Sunawari Long (2005), *Pengenalan Metodologi Penyelidikan Pengajian Islam*. Bangi: Jabatan Usuluddin dan Falsafah, Fakulti Pengajian Islam, UKM, h. 50.

1.8.2. Metode Analisis Data

Kebanyakan data dan maklumat yang diperolehi akan diolah secara kualitatif kerana ia menggunakan fakta-fakta yang didapati daripada kaedah pengumpulan yang telah disebutkan di atas. Data yang berbentuk angka dan statistik akan dikemukakan secara kuantitatif melalui carta dan jadual. Manakala penulisan dan pembahasan akan dilakukan mengikut kaedah berikut:

- a) Deduktif atau *istinbat*,³⁷ iaitu menggambarkan kaedah umum yang ada kaitan dengan tulisan ini, dianalisis dan diambil kesimpulan secara khusus. Dalam kajian ini, method ini digunakan untuk membincangkan hukum pengambilan makanan segera dalam bab 2. Kemudian penulis telah menganalisis data-data yang diperolehi berdasarkan kefahaman penulis terhadap persoalan utama kajian dan aplikasinya di KFC khusus terhadap pengambilan ayam goreng, burger dan kentang goreng. Penulis membuat kesimpulan terhadap persoalan kajian ini di dalam bab 4.

- b) Induktif atau *istiqrā'*,³⁸ iaitu menggambarkan kaedah dari hal yang bersifat khusus yang ada kaitan dengan masalah yang penulis bahas kemudian disimpulkan secara umum. Iaitu dengan merumuskan hukum pengambilan makanan segera khusus terhadap ayam goreng, burger dan kentang goreng di KFC Malaysia dan hukum yang didapati itu menjadi umum setelah

³⁷*Ibid.*, h. 82.

³⁸*Ibid.*

diaplikasikan terhadap hukum pengambilan makanan segera secara keseluruhannya. Penulis membincangkan hal ini di dalam bab 4.

c) Komparatif atau *muqaranah*, iaitu membuat kesimpulan dengan melakukan perbandingan terhadap fakta dan maklumat atau data yang diperolehi. Penulis akan menganalisis sebahagian subjek penyelidikan dan pandangan dan pendapat-hukum syarak, lalu membuat satu perbandingan untuk membuat kesimpulan bagi persoalan yang dikemukakan. Penulis mengaplikasikan persoalan ini di dalam bab 4 untuk menganalisis hukum pengambilan makanan segera khusus terhadap KFC Malaysia.