

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARANAN

5.1. KESIMPULAN

Makanan adalah merupakan suatu keperluan fisiologi yang mesti dipenuhi untuk kehidupan. Pengambilan makanan yang tidak seimbang atau tabiat pemakanan yang tidak sihat boleh menyebabkan seseorang itu berhadapan dengan risiko pelbagai jenis penyakit. Akan tetapi perlu difahami, bahawa makanan bukanlah merupakan faktor tunggal yang boleh menyebabkan kemudaratan atau boleh mendatangkan penyakit. Ini kerana penyakit mungkin boleh disebabkan oleh berbagai-bagai faktor seperti kuman, jangkitan dan tekanan emosi. Kajian menunjukkan bahawa kadar kematian yang disebabkan oleh penyakit kronik di kalangan masyarakat masa kini adalah berpunca daripada kandungan makanan itu sendiri seperti kandungan lemak, gula dan garam dan bukannya dari aditif makanan apatah lagi apabila makanan ini dimakan tanpa kawalan.

Oleh yang demikian, seseorang itu perlu teliti dalam hal-hal yang berkaitan dengan makanan dan pemakanan agar makanan yang diambil tidak mendatangkan kemudaratan pada diri sama ada dari sudut fizikal, mental, spiritual dan seterusnya terhadap pembentukan sifat-sifat mulia kemanusiaan. Islam amat mementingkan kesihatan tubuh badan kerana dari situ terhasilnya minda yang sihat dan buah fikiran yang bernas. Sejajar dengan itu, seseorang itu seharusnya mengubah amalan pemakanan harian dengan hanya mengambil makanan yang berkhasiat dan bermutu, seimbang dan sederhana dan pelbagai, mencukupi dan mempunyai kalori yang terkawal sesuai dengan diet yang diperlukan. Bukan kerana mengikut aliran hidup masyarakat moden atau tuntutan nafsu semata-mata.

Setelah penulis memaparkan dan menghuraikan serta menganalisis hasil penelitian tentang hukum pengambilan makanan segera satu kajian di KFC, maka dapatlah penulis membuat beberapa kesimpulan antaranya:

Kemasukan industri makanan segera ke Malaysia pada awal tahun 1970an telah mengubah gaya pemakanan masyarakat tempatan yang selama ini mengamalkan pengambilan makanan tradisional kepada gaya pemakanan barat yang dikenali sebagai makanan segera. Antara faktor-faktor yang mendorong kepada perubahan tersebut ialah peningkatan taraf kehidupan dan pendapatan per kapita penduduk, bertambahnya bilangan ibu-ibu yang bekerja, kesibukan berkerjaya sehingga kesuntukan masa untuk menyediakan atau mengambil makanan secara formal serta pengaruh rakan sebaya di kalangan remaja. Ini turut didorong oleh kewujudan restoran makanan segera yang berorientasikan konsep perkhidmatan yang pantas, lokasi yang menyenangkan, persekitaran yang bersih dan nyaman serta harga berpatutan, promosi dan berbagai tawaran yang mempesonakan.

Akibatnya, amalan pengambilan makanan segera telah menjadi budaya di kalangan masyarakat Malaysia dan sukar untuk dibendung. Justeru, usaha untuk menghalang masyarakat daripada mengambil makanan segera dilihat sebagai satu usaha yang tidak rasional serta sia-sia. Langkah yang terbaik bagi menangani isu ini ialah dengan memberikan maklumat yang jelas dan terkini kepada pengguna mengenai kebaikan dan keburukan amalan pengambilan makanan segera secara berinformasi dan berterusan.

Hasil kajian mendapati bahawa dalam memberikan pengertian makanan segera, pakar pemakanan dan para sarjana telah memberikan definisi yang berbeza-beza di

antara satu sama lain. Keadaan ini berlaku sama ada di dalam negeri atau di peringkat antarabangsa. Konsekuensi daripada ketidaksepakatan tersebut, penulis mendapati sehingga kini isu tersebut masih tiada penghujungnya. Sehubungan dengan itu, melalui kajian dan analisis yang dibuat penulis merumuskan bahawa definisi makanan segera bukan sahaja merujuk kepada makanan ala barat tetapi harus juga merujuk kepada makanan tradisional yang mempunyai ciri-ciri atau kriteria makanan segera yang disepakati secara umum oleh pakar pemakanan.

Pada masa yang sama, sikap masyarakat umum yang melabelkan kesemua aditif makanan (kandungan bahan kimia dalam makanan) khususnya yang terdapat dalam makanan segera sebagai tidak selamat dan memudaratkan kesihatan berdasarkan kepada kes keburukan bahan kimia secara am adalah suatu tanggapan yang tidak tepat, suatu prasangka atau spekulasi semata-mata. Berdasarkan kepada fakta-fakta yang diperoleh oleh penulis melalui kajian dan penyelidikan yang dijalankan, dapatlah dirumuskan bahawa penggunaan bahan kimia dalam makanan yang telah diluluskan oleh pihak yang berkuasa adalah selamat digunakan. Ini adalah kerana tubuh badan manusia itu sendiri terdiri daripada berbagai-bagai jenis bahan kimia semula jadi seperti asid hidroklorik (HCl) dalam perut dan enzim-enzim yang merupakan struktur kimia semula jadi dalam badan termasuk semua unsur di dunia seperti air, tanah dan udara. Tanpa pengecualian makanan yang di makan oleh seseorang juga terdiri daripada berbagai-bagai jenis bahan kimia.

Perlu di fahami, bahawa kebanyakan aditif makanan yang diluluskan terdiri daripada bahan yang terdapat pada makanan itu sendiri. Setiap aditif yang diluluskan adalah berdasarkan kepada fakta-fakta sains setelah melalui proses penilaian yang ketat.

Bagi memastikan keselamatan pengguna pula, setiap aditif yang telah diluluskan akan dinilai semula status keselamatannya dari masa ke semasa berdasarkan kepada fakta sains yang terkini. Oleh itu, tanggapan masyarakat awam yang mengatakan bahawa semua aditif makanan ialah bahan kimia tiruan atau ciptaan manusia adalah kurang tepat ini kerana menurut fakta sejarah, kebanyakan aditif makanan yang diluluskan telah digunakan sejak kira-kira 50 tahun yang lalu.

Namun yang demikian, tidak dapat dinafikan bahawa aditif makanan yang diluluskan juga boleh memudaratkan kesihatan, walaubagaimanapun risikonya amat rendah jika dibandingkan dengan kebaikan dan kemanfaatan yang diperolehi. Ini terbukti selepas lebih daripada 40 tahun aditif digunakan, tidak terdapat tanda-tanda atau kesan negatif terhadap manusia. Dalam kes-kes tertentu, jika berlaku kemudaratkan terhadap pengguna yang disebabkan oleh kandungan aditif dalam makanan, ia adalah berpunca daripada kelemahan dalam membuat penilaian terhadap keselamatan aditif yang digunakan, penggunaan aditif yang tidak tulen, penggunaan aditif yang tercemar atau penggunaan aditif yang berlebihan.

Perlu dijelaskan di sini bahawa pengharaman penggunaan aditif dalam makanan belum tentu dapat meningkatkan taraf kesihatan pengguna. Ini adalah kerana menurut 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. Jika dibandingkan antara risiko dan manfaatnya, didapati bahawa aditif makanan mempunyai risiko pada tahap kemungkinan sahaja. Meningkatkan kefahaman terhadap aditif makanan adalah merupakan mekanisme yang terbaik dalam menangani isu berkenaan. Penilaian mengenai status baik atau buruk

aditif makanan perlulah dibuat berdasarkan kepada fakta sains. Setelah mengetahui dan memahami aditif makanan dengan jelas, pengguna mempunyai pilihan dalam menentukan kualiti dan kuantiti makanan yang mereka ambil.

Pandangan yang mengatakan makanan segera adalah merupakan penyebab utama kepada risiko penyakit adalah merupakan suatu tanggapan atau kenyataan yang memerlukan suatu kajian ilmiah serta perlu dibuktikan melalui kajian sains. Ini adalah kerana sepanjang kajian yang dibuat penulis mendapati bahawa makanan segera bukanlah merupakan punca utama kepada penyakit kronik, tetapi terdapat faktor-faktor lain yang turut menyumbang seperti keracunan makanan dan jangkitan kuman atau pengambilan makanan tradisional yang berlebihan contohnya roti canai dan nasi lemak. Hasil kajian mendapati bahawa secara keseluruhannya, makanan segera boleh dikategorikan sebagai makanan yang sihat kerana ia membekalkan pelbagai jenis nutrien yang diperlukan jika kita memilih hidangan dengan betul.

Tidak dapat dinafikan, makanan segera mengandungi tinggi kandungan lemak tepu, natrium dan kalori tetapi rendah kandungan vitamin dan kalsium. Dalam hal ini, pengguna perlu meneliti kandungan nutrisi hidangan makanan segera sebelum ianya diambil. Khususnya kandungan kalori yang diambil agar seimbang dengan keperluan tubuh badan. Misalnya, sekiranya seseorang itu mengambil makanan segera di waktu tengah hari, untuk mengimbangi dietnya maka disarankan untuk mengambil makanan yang disediakan di rumah. Akan tetapi sekiranya seseorang itu mengambil makanan di luar pada waktu malam, maka pilihlah makanan dari jenis sup dan mengurangkan pengambilan snek yang mengandungi mayonaisse dalam menikmati hidangan seperti kentang goreng, salad dan sandwic.

Hasil daripada penyelidikan juga mendapati, restoran makanan segera telah memperkenalkan hidangan makanan segera yang sihat dan seimbang di samping menyediakan maklumat mengenai kandungan nutrisi dalam makanan bagi memenuhi keperluan diet seseorang. Maka dalam hal ini, pengguna mempunyai pilihan dalam menentukan menu serta saiz hidangan. Justeru, pemilihan makanan segera yang betul berdasarkan kepada keperluan dan kesihatan diri dapat menghindarkan daripada kemudaratan.

Secara umum, didapati bahawa pengguna Islam mempunyai kesedaran yang tinggi terhadap status halal haram setiap produk yang diambil, akan tetapi mereka tidak mendapat pendedahan atau maklumat yang secukupnya berkenaan bahan atau ramuan atau kandungan nutrisi dalam makanan yang mereka ambil, sama ada melalui sistem pembelajaran di sekolah, di peringkat universiti, melalui media cetak dan elektronik, forum-forum, seminar-seminar mahupun didikan ibu bapa. Mereka tidak mendapat maklumat yang jelas berhubung dengan risiko yang akan dihadapi terhadap amalan pengambilan makanan segera dari sudut fizikal, mental dan spiritual serta dalam konteks pembinaan sahsiah terpuji dan hukum pengambilannya menurut Islam.

Sikap kurang prihatin sesetengah masyarakat Islam khususnya terhadap perkembangan teknologi pemprosesan makanan terkini, telah menyebabkan mereka kurang mempunyai pengetahuan atau maklumat berhubung dengan bahan atau ramuan serta kandungan nutrisi dalam makanan yang mereka ambil. Implikasi daripada sikap tersebut, makanan yang sepatutnya mendatangkan kesihatan kepada diri boleh berubah menjadi makanan yang memudaratkan kesihatan atau mereka membeli serta memakan makanan yang tidak berkhasiat dan tidak setimpal dengan harga yang mereka bayar. Manakala bagi pengilang atau pengusaha makanan yang tidak bertanggungjawab pula,

mereka telah menggunakannya sebagai peluang yang terbaik untuk mengeksploitasikan produk mereka dan dalam keadaan tertentu terdapat juga pengilang atau pengusaha makanan yang menyalahgunakan sijil halal haram.

Seterusnya monopoli pengusaha bukan Islam terhadap industri makanan halal adalah merupakan cabaran dalam pengurusan halal haram. Oleh itu, adalah menjadi tanggung jawab setiap individu Muslim untuk bergabung tenaga dalam usaha menambahkan lagi bilangan usahawan makanan milik orang Islam. Berdasarkan kepada rekod JAKIM pada tahun 2003 terdapat sebanyak 544 buah syarikat pengeluar makanan, dari jumlah tersebut 514 buah syarikat iaitu kira-kira 94.5% adalah milik bukan Islam, manakala bakinya sebanyak 30 buah atau 5.5% dimiliki oleh orang Islam.

Konsep halal haram mengenai makanan dan minuman merupakan suatu fenomena yang telah lama wujud bermula dari nabi Adam a.s. sehingga kepada nabi Muhammad SAW. Ianya bersifat universal dan ditujukan kepada semua manusia tanpa mengira agama atau batasan geografi bertujuan untuk menjamin kesejahteraan umat manusia. Bagi orang Islam, halal merupakan arahan agama bagi mengharuskan penganutNya memakan makanan yang dibenarkan oleh Allah SWT dengan batasan-batasan tertentu. Ini kerana dalam ajaran Islam makanan bukan sahaja mesti halal, tetapi mestilah *tayyiban* yang merupakan ciri-ciri utama dalam pemilihan makanan. Mengamalkan prinsip *halalan tayyiban* dalam hal-hal yang berkaitan dengan makanan dan pemakanan adalah merupakan suatu kewajipan yang mesti dilaksanakan oleh setiap individu Muslim. Ini adalah kerana ia merupakan perintah dari Allah SWT yang antara lain tujuannya ialah untuk mengekalkan kesempurnaan kejadian manusia.

Bagi orang bukan Islam, kefahaman tentang halal adalah penting bagi memelihara kebersihan, kesihatan, berkhasiat dan segar serta bermaksud orang Islam ditegah daripada memakan makanan yang diharamkan. Manakala halal menurut perspektif pengilang dan pengusaha makanan pula adalah bermaksud produk atau makanan yang tidak mengandungi perkara-perkara yang diharamkan oleh syarak seperti mengandungi alkohol apabila dihasilkan, di label dan dipasarkan, ia juga bermaksud orang Islam ditegah daripada memakan makanan yang diharamkan.

Dari sudut peruntukan undang-undang yang sedia ada jelas menunjukkan bahawa setiap makanan yang diluluskan adalah selamat untuk diambil. Ini adalah kerana ianya dikawal selia melalui undang-undang yang komprehensif dan menyeluruh serta turut dibantu oleh badan-badan bukan kerajaan (NGO). Namun demikian, dalam usaha untuk memastikan undang-undang yang ada agar benar-benar efektif, beberapa kekangan dari sudut pelaksanaan dan penguatkuasaan perlu diperbaiki, antaranya memperbanyakkan program R&D dan penerbitan berkaitan makanan halal, mengemas kini sistem kawalan pemantauan halal, penguatkuasaan dan pemantauan. Sementara sistem pengurusan jaminan kualiti perlu di per tingkatkan agar setanding dengan piawaian yang dimiliki oleh badan-badan di peringkat antarabangsa seperti GMP, HACCP & ISO. Untuk mencapai matlamat tersebut, semua pihak yang berautoriti perlu lebih peka dan serius serta bekerjasama dalam usaha menangani persoalan halal haram.

Sehubungan dengan itu, status hukum halal haram terhadap pengambilan makanan segera perlulah ditangani oleh pihak yang berautoriti, khususnya dalam konteks industri makanan segera di Malaysia. Kini, terdapat banyak premis yang mengeluarkan dan menyediakan hidangan makanan segera di pasaran. KFCH adalah

antara salah sebuah syarikat makanan segera yang terunggul di Malaysia, yang juga mendapat sijil pengiktirafan halal daripada pihak yang berautoriti seperti JAKIM, HDC, JAIN dan sebagainya. Akan tetapi masih terdapat kesangsian di kalangan sesetengah masyarakat tentang status halal yang dimiliki sama ada ianya benar-benar dipatuhi atau sebaliknya.

Hasil kajian penulis terhadap lokasi kajian yang dibuat di KFC Holding's (Malaysia) Berhad, penulis telah dapat mengenal pasti maklumat syarikat KFCH dengan lebih jelas dan tepat bermula dari sejarah kemasukan KFC, pemilik KFC Malaysia, Ahli Lembaga Pengarah, Operasi KFC holdings, jaminan kualiti terhadap restoran KFC termasuk jaminan kualiti pembekal, sistem sanitasi dan kawalan serangga perosak. Maklumat pemakanan (kandungan nutrisi), maklumat mengenai ladang penternakan, kaedah pembiakan dan penetasan, pengurusan kilang pemakanan, pemprosesan dan kontrak. Seterusnya mengenal pasti senarai panel penasihat syariah yang antara peranannya ialah mengadakan sistem kawalan dalaman dan luar negara dalam hal-hal yang berkaitan dengan isu halal haram setiap produk dan memastikan setiap produk mereka adalah halal bermula daripada sumber sehingga sampai kepada hidangan. Di samping terdapat anugerah dan pengiktirafan yang diterima di dalam negara dan di peringkat antarabangsa terhadap pencapaian KFCH dalam industri makanan segera. Ini menunjukkan bahawa syarikat KFCH menitik beratkan kualiti dan keselamatan setiap produk makanan mereka.

Berdasarkan kepada analisis yang telah dilakukan, penulis dapat merumuskan bahawa hukum pengambilan makanan segera secara umum adalah harus dan halal. Manakala hukum pengambilan makanan segera di KFC fokus, kepada ayam goreng,

burger dan kentang goreng adalah harus dan halal serta menepati konsep *halalan tayyiban* sebagaimana yang dikehendaki oleh syarak. Ini berasaskan kepada kajian yang menunjukkan bahawa setiap bahan mentah yang digunakan sama ada sumbernya daripada haiwan dan tumbuh-tumbuhan atau bahan ramuan yang digunakan adalah halal, tidak bercampur dengan najis serta tidak mengandungi bahan-bahan tambahan yang boleh mendatangkan kemudharatan terhadap kesihatan. Di samping itu KFC juga menggunakan peralatan yang suci lagi bersih dari sudut syarak.

Dari sudut penyembelihan haiwan pula, ia dilakukan berdasarkan kepada kaedah-kaedah syarak dan jika ditinjau keadaan *kilang serta prasarana* cara penyembelihan haiwan sentiasa dipantau oleh pihak JAKIM dan setiap proses yang dilakukan sentiasa dikawal selia oleh panel syariah KFC. Manakala sistem sanitasi yang merangkumi sistem penternakan, pembiakan, penetasan, pemprosesan, pengangkutan dan hidangan sentiasa dipantau dengan ketat oleh pihak pengurusan KFC kepada semua pekerja dan pembekal bahan-bahan sama ada dari dalam mahupun dari luar negara. Seterusnya sejajar dengan polisi halal yang di wujudkan oleh pihak pengurusan KFC maka panel syariah telah ditubuhkan khusus untuk memastikan setiap produk mereka sama ada dari dalam atau luar negara halal dimakan, di samping turut memastikan bahawa produk mereka bukan sahaja halal akan tetapi menepati prinsip-prinsip *halalan tayyiban*.

5.2. SARANAN KEPADA KERAJAAN DAN AGENSI-AGENSI TERLIBAT

Pengkajian yang berhubung dengan hukum pengambilan makanan segera adalah merupakan pengalaman yang amat berharga bagi penulis dalam mencungkil khazanah ilmu-ilmu Islam. Sehubungan dengan itu, penulis berharap agar setiap saranan yang

dikemukakan ini dapat dijadikan sebagai pedoman dalam menangani isu-isu yang berkaitan hukum pengambilan makanan segera dan mudah-mudahan ianya dapat di realisasikan dalam kehidupan. Antara saranan-saranan yang penting adalah seperti berikut:

5.2.1. KEPADA KERAJAAN

- a) Mewujudkan Akta Halal khusus terhadap hal-hal yang berkaitan dengan makanan bagi menjamin kepentingan pengguna terutamanya yang beragama Islam. Dengan wujudnya undang-undang yang khusus mengenai makanan dan produk halal dengan sendirinya bidang kuasa yang dikatakan sangat terhad pada masa kini akan dapat ditingkatkan.
- b) Melantik badan-badan Islam di luar negara sebagai wakil negara bagi memastikan produk makanan khususnya makanan segera yang diimport ke negara ini terjamin status halal haram nya.
- c) Menggunakan media massa bagi meningkatkan ilmu mengenai kesihatan dan amalan pemakanan, terutamanya amalan pengambilan makanan segera dengan memberikan maklumat berhubung dengan keburukan dan kebaikan amalan pengambilan makanan segera. Menerangkan cara-cara pemilihan makanan segera yang sihat, di samping menerbitkan buku, majalah, risalah dan rencana yang berkaitan dengannya.

- d) Meningkatkan ilmu mengenai kesihatan dan pemakanan terutamanya amalan pengambilan makanan segera kepada pengguna, pengilang, pengeluar serta pengusaha makanan.

- e) Menghadkan pengiklanan makanan segera dengan hanya mempromosikan makanan yang berkhasiat serta mengurangkan iklan yang mengeksploitasi pengguna ke arah budaya pemakanan yang tidak sihat.

5.2.2. AGENSI-AGENSI KERAJAAN

Sebagai agensi kerajaan yang dipertanggungjawabkan dalam hal-hal yang berkaitan dengan pengurusan, pemantauan, penguatkuasaan dan kawalan makanan seperti JAKIM, HDC, MAIN, JAIN, KKM, penulis mengesyorkan:

- a) Mengemas kini kaedah pemantauan dan penguatkuasaan berhubung dengan sijil dan produk halal, melibatkan pegawai di pelbagai jabatan dalam usaha memantau sebarang penyelewengan dan pemalsuan produk atau logo halal yang dikeluarkan.

- b) Mengenal pasti dengan tepat status halal haram bagi setiap produk makanan keluaran tempatan atau yang diimport dari luar negara terutamanya dari negara-negara bukan Islam.

- c) Mengadakan kerjasama dengan melakukan pertukaran maklumat berkenaan aspek pemakanan dengan pertubuhan-pertubuhan Islam di peringkat kebangsaan dan antarabangsa.

d) Menguatkuasakan Peraturan Makanan 1985 dengan tegas iaitu mengharamkan semua bentuk dan jenis pewarna kimia yang membahayakan kesihatan yang terdapat dalam makanan sejajar dengan peruntukan yang disediakan.

5.2.3. PERSATUAN PENGGUNA

Memandangkan persatuan pengguna adalah merupakan salah sebuah pertubuhan bukan kerajaan (NGO) yang turut melibatkan diri dalam usaha mengawal keselamatan makanan pengguna, penulis mengesyorkan supaya:

Menyediakan program pendidikan halal terutamanya berhubung dengan amalan pengambilan makanan segera dengan mengadakan seminar dan forum sebagaimana yang dilaksanakan oleh kerajaan, badan-badan kerajaan seperti JAKIM, MAIN, JAIN, HDC, IPT, Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK). Menerbitkan majalah, artikel, risalah dan mewujudkan aktiviti berkaitan halal sebagai agenda utama persatuan.

5.2.4. PENGILANG DAN PENGUSAHA MAKANAN

Pengusaha dan pengeluar makanan adalah komponen yang penting bagi memastikan kebersihan dan kesucian serta status halal setiap produk yang dibekalkan. Seajar dengan itu, penulis mengesyorkan :

a) Pengilang dan pengusaha makanan perlu mematuhi semua syarat-syarat dan panduan-panduan yang telah ditetapkan oleh pihak yang berautoriti sepertimana yang terdapat dalam Akta Makanan 1983 (Akta 281) & Peraturan-peraturan Makanan 1985, bagi menjamin kepentingan pengguna dan pengusaha. Selain itu, pengilang dan pengusaha makanan perlu menjalinkan hubungan yang baik dengan pihak yang berwajib dengan menghantar kakitangan mereka menghadiri forum-forum atau seminar-seminar yang diadakan dari masa ke semasa.

b) Semua pengilang dan pengusaha makanan yang terlibat dengan pengeluaran produk halal perlu melaksanakan polisi amalan halal di premis mereka agar setanding dengan piawaian antara bangsa seperti GMP, ISO dan HACCP. Untuk mencapai matlamat tersebut, mereka perlu mewujudkan jawatankuasa dalaman yang dipertanggungjawabkan sepenuhnya untuk merancang, memantau, melaksanakan dan membudayakan amalan pengeluaran produk halal. Seterusnya mengatur dan menyediakan program latihan amalan dan pematuhan halal di kalangan pekerja di semua peringkat di samping mengadakan sistem dokumentasi produk halal.

c) Setiap makanan terutamanya makanan segera yang dihasilkan perlulah menepati panduan dan kaedah-kaedah yang telah ditetapkan oleh syarak. Dalam hal ini, panduan dan nasihat dari pakar pemakanan yang beragama Islam perlulah diutamakan.

d) Kepada pengilang dan pengusaha makanan segera yang bukan beragama Islam, mereka hendaklah memastikan agar makanan yang dihasilkan bersih, suci dan halal menurut syarak. Pengambilan pekerja-pekerja yang beragama Islam adalah merupakan salah satu daripada langkah untuk menuju ke matlamat tersebut.

e) Pengilang dan pengusaha makanan segera haruslah mempamerkan komposisi kandungan makanan yang berinformasi serta mudah difahami oleh pengguna seperti kandungan protein, gula, pewarna dan sebagainya.

5.2.5. PARA SARJANA ISLAM

Berdasarkan kajian penulis, para sarjana Islam dalam perbagai bidang harus melibatkan diri dan bertanggungjawab berkaitan dengan perkara-perkara berikut:

a) Mewujudkan kerjasama di kalangan para sarjana Islam dalam menghadapi perkembangan teknologi makanan terutamanya yang berkaitan dengan makanan segera, dan memberi penerangan kepada masyarakat umum dengan memberi kefahaman yang tepat, jelas dan kontemporari.

b) Menerbitkan artikel-artikel, buku-buku, majalah dan jurnal yang berkaitan dengan perkembangan bioteknologi makanan dan sains pemakanan yang boleh dijadikan sebagai panduan umat Islam.

- c) Bertanggungjawab melatih generasi muda yang akan menyambung tugas dan tanggungjawab dalam melaksanakan penyelidikan yang berlandaskan al-Quran dan al-Sunnah.

5.2.6. SEMUA PENGGUNA

Sebagai pengguna, mereka seharusnya peka dengan perkembangan teknologi pemakanan. Kefahaman terhadap perkembangan tersebut akan dapat membantu pengguna dalam memilih makanan segera yang betul bagi menghindarkan diri dan keluarga daripada kemudaratan. Seterusnya penulis mengesyorkan:

- a) Membaca maklumat pemakanan seperti kandungan nutrisi, tarikh luput, tanda halal serta memahami setiap maklumat yang dipamerkan sebelum membeli sesuatu produk. Seterusnya, pengguna perlu membudayakan amalan membaca maklumat pemakanan yang disediakan untuk memastikan makanan yang diambil sesuai dengan diet dan baik untuk kesihatan.
- b) Setiap individu perlu berusaha mengawal selera semasa memilih hidangan. Sekiranya individu berkenaan memilih hidangan yang besar, ini bermakna ia berkemungkinan akan mendapat kalori, lemak, kolesterol dan natrium yang tinggi. Seterusnya perlu mengurangkan makan di restoran-restoran makanan segera.
- c) Mengambil perhatian terhadap menu makanan harian dengan meneliti kandungan sesuatu hidangan makanan serta mengurangkan pengambilan sos

penambah rasa seperti mayones ketika mengambil makanan seperti salad atau sandwic. Serta mendapatkan khidmat pakar pemakanan sekiranya terdapat sebarang keraguan atau kesamaran terhadap bahan-bahan pengawet yang digunakan.

5.2.7. PENGGUNA BERAGAMA ISLAM.

Selaku pengguna Muslim, umat Islam adalah disarankan supaya:

- a) Mengubah amalan makan dan pemakanan harian dengan hanya mengambil makanan yang berkhasiat dan bermutu, seimbang dan sederhana, pelbagai, mencukupi dan mempunyai kandungan kalori yang terkawal sesuai dengan diet sebagaimana yang ditunjukkan dalam piramid makanan.
- b) Memastikan agar setiap makanan yang diambil haruslah daripada sumber yang halal lagi baik sebagaimana yang ditetapkan oleh Allah SWT. Manakala dalam hal-hal yang berkaitan dengan penentuan hukum yang melibatkan halal, haram, makruh dan syubhah, maka al-Quran dan as-Sunah perlulah dijadikan sebagai rujukan yang utama.
- c) Memilih makanan yang halal lagi baik (*halalan tayyiban*) haruslah dijadikan sebagai agenda utama dalam setiap individu Muslim. Ianya perlu dijadikan sebagai budaya dalam kehidupan seharian, untuk tujuan itu pengguna perlu sering melayari laman-laman web dan menghubungi pihak berkuasa agama untuk mendapat maklumat lanjut dan terkini bagi mengetahui perkembangan, senarai makanan serta isu halal haram dalam makanan. Sekiranya logo yang

dipamerkan meragukan status halal nya, maka dapatkan pengesahan status halal daripada pihak yang berautoriti.

d) Setiap pengguna Islam perlu memberikan sokongan yang jitu dalam usaha untuk memperkasakan taraf ekonomi umat Islam agar kewajipan yang bersifat fardu kifayah dapat ditunaikan.

Menurut kaca mata Islam hubungan makanan dan pemakanan merupakan dua unsur yang sangat penting dalam pembentukan peradaban dan perlakuan manusia. Justeru dalam hal makanan dan pemakanan Islam turut mengambil kira implikasinya bukan sahaja terhadap kesihatan, tetapi harus juga melihat kesannya dari sudut ekonomi, sosial dan yang lebih terutama ialah ke arah pembentukan sahsiah terpuji demi untuk kepentingan manusia dan alam sejagat.

Sejajar dengan perkembangan teknologi makanan, teknologi makanan telah berupaya meningkatkan mutu makanan dengan menggunakan kaedah yang begitu sofistikated bagi menghasilkan makanan sedia diproses yang mengandungi bahan tambahan dan sukar untuk dikenal pasti sumbernya, sekali gus melibatkan hukum pemakanan menurut Islam.

Bagi menangani isu ini, peranan para sarjana Islam sangat diperlukan. Ijtihad jama'i dilihat sebagai salah satu metodologi yang paling relevan bagi menyelesaikan isu halal haram yang merupakan persoalan yang tiada penghujungnya. Perlu dijelaskan, bagi melindungi industri makanan halal, pihak yang terlibat dengan pengurusan makanan halal seperti pihak berkuasa, para pengilang dan pengusaha makanan dan masyarakat perlu memahami dan mematuhi prosedur dan garis panduan halal haram

serta memberikan komitmen yang tinggi secara berterusan agar bukan sahaja industri makanan halal dilindungi, akan tetapi turut juga melindungi kepentingan pengguna-pengguna Islam seluruh dunia.

Akhirnya penulis mengucapkan setinggi-tinggi kesyukuran terhadap Allah SWT dan memohon keampunan dariNya agar apa yang ditulis ini dikira sebagai satu ibadah. Penulis berharap semoga usaha ini dapat memberikan sumbangan serta manfaat terhadap umat Islam khususnya dan terhadap Islam amnya.

Wallahu a'lam.