

**PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF *FIQH AL-HADITH*:
KAJIAN TERHADAP PENGUSAHA PRODUK MAKANAN**

SITI SARAH BINTI IZHAM

**AKADEMI PENGAJIAN ISLAM
UNIVERSITI MALAYA
KUALA LUMPUR**

2018

PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF *FIQH AL-HADITH*: KAJIAN TERHADAP PENGUSAHA PRODUK MAKANAN

SITI SARAH BINTI IZHAM

**TESIS DISERAHKAN SEBAGAI MEMENUHI
KEPERLUAN BAGI IJAZAH DOKTOR FALSAFAH**

**AKADEMI PENGAJIAN ISLAM
UNIVERSITI MALAYA
KUALA LUMPUR**

2018

**UNIVERSITI MALAYA
PERAKUAN KEASLIAN PENULISAN**

Nama: SITI SARAH BINTI IZHAM

(No. K.P/Pasport

No. Matrik: IHA140066

Nama Ijazah: IJAZAH DOKTOR FALSAFAH (Phd)

Tajuk Kertas Projek/Laporan Penyelidikan/Disertasi/Tesis ("Hasil Kerja ini"):

PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF FIQH AL-HADITH: KAJIAN
TERHADAP PENGUSAHA PRODUK MAKANAN

Bidang Penyelidikan: AL-HADITH (AGAMA)

Saya dengan sesungguhnya dan sebenarnya mengaku bahawa:

- (1) Saya adalah satu-satunya pengarang/penulis Hasil Kerja ini;
- (2) Hasil Kerja ini adalah asli;
- (3) Apa-apa penggunaan mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dilakukan secara urusan yang wajar dan bagi maksud yang dibenarkan dan apa-apa petikan, ekstrak, rujukan atau pengeluaran semula daripada atau kepada mana-mana hasil kerja yang mengandungi hakcipta telah dinyatakan dengan sejelasnya dan secukupnya dan satu pengiktirafan tajuk hasil kerja tersebut dan pengarang/penulisnya telah dilakukan di dalam Hasil Kerja ini;
- (4) Saya tidak mempunyai apa-apa pengetahuan sebenar atau patut semunasabahnya tahu bahawa penghasilan Hasil Kerja ini melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain;
- (5) Saya dengan ini menyerahkan kesemua dan tiap-tiap hak yang terkandung di dalam hakcipta Hasil Kerja ini kepada Universiti Malaya ("UM") yang seterusnya mula dari sekarang adalah tuan punya kepada hakcipta di dalam Hasil Kerja ini dan apa-apa pengeluaran semula atau penggunaan dalam apa jua bentuk atau dengan apa juga cara sekalipun adalah dilarang tanpa terlebih dahulu mendapat kebenaran bertulis dari UM;
- (6) Saya sedar sepenuhnya sekiranya dalam masa penghasilan Hasil Kerja ini saya telah melanggar suatu hakcipta hasil kerja yang lain sama ada dengan niat atau sebaliknya, saya boleh dikenakan tindakan undang-undang atau apa-apa tindakan lain sebagaimana yang diputuskan oleh UM.

Tandatangan Calon

Tarikh: 16 OGOS 2018

Diperbuat/dan sesungguhnya diakui di hadapan,

Tandatangan Saksi

Tarikh: 16 OGOS 2018

Nama:

Jawatan

DR KHADHER BIN AHMAD

Head

Department of Al-Quran and Al-Hadith

Academy of Islamic Studies

University of Malaya

50603 Kuala Lumpur

**PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF *FIQH AL-HADITH*:
KAJIAN TERHADAP PENGUSAHA PRODUK MAKANAN**

ABSTRAK

Kesedaran masyarakat Malaysia tentang kepentingan dan kebaikan mengamalkan makanan mengikut sunnah Nabi s.a.w. atau lebih dikenali “makanan sunnah” begitu tinggi masa kini. Pertumbuhan syarikat-syarikat yang mengeluarkan produk-produk yang berasaskan sunnah itu bagaikan cendawan tumbuh selepas hujan. Apakah cukup dengan kandungan bahan menepati sunnah dapat dilabelkan terus sebagai “makanan sunnah”? Rentetan itu, melalui pekeliling pensijilan halal Malaysia bilangan 2 tahun 2016 yang dikeluarkan oleh JAKIM, salah satu aspek yang disebutkan adalah larangan untuk melabelkan produk dengan “makanan sunnah”. Objektif kajian ini adalah untuk menjelaskan secara tuntas berkaitan aspek pemakanan dari perspektif hadith, menganalisis hadith-hadith berkaitan pemakanan di dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* dan kitab *sharḥ* seterusnya mengemukakan prinsip pemakanan secara terperinci berasaskan kepada perbincangan *fiqh al-Hadith*, menganalisis aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha produk makanan Sidratul Cooperation dan membandingkannya dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* dan seterusnya membangunkan cadangan garis panduan penyediaan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. Kajian ini bersifat kajian kualitatif yang menggunakan metode pengumpulan data melalui kajian perpustakaan dan kajian lapangan iaitu observasi dan temu bual mendalam dengan seluruh pekerja syarikat Sidratul Cooperation. Data-data yang dikumpulkan dianalisis menggunakan kaedah induktif, deduktif, kandungan dan perbandingan. Hasil kajian mendapati bahawa daripada 413 hadith dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* dapat dikeluarkan enam aspek iaitu aspek adab, kandungan, pencampuran, hukum, pengurusan dan penceritaan yang berkaitan dengan pemakanan. Kemudiannya, dapat dikeluarkan 18 prinsip pemakanan

menurut perspektif *fiqh al-Hadith*. Manakala, hasil analisis terhadap aplikasi pembuatan produk makanan oleh syarikat Sidratul Cooperation, pertama dari sudut adab, syarikat melaksanakan semua prinsip kecuali dari sudut bacaan selepas pembuatan. Dari sudut kandungan pula, kekerapan bahan yang digunakan adalah sebagaimana yang tersenarai dalam prinsip kandungan kecuali *manna*. Manakala pemilihan keaslian sesuatu bahan yang digunakan, pihak syarikat begitu mementingkan soal ini sehinggakan selain melihat kepada *certificate of analysis* (COA) dan *certificate of origin* (COO) pihak syarikat akan mengujinya dimakmal yang lain. Dari sudut pencampuran pula, pihak syarikat mengamalkan pencampuran pelbagai jenis bahan dalam satu produk. Dari sudut hukum, kefahaman dari sudut halal dan *tayyib* serta aplikasi dalam pembuatan adalah berdasarkan kepada garis panduan halal JAKIM dan IMP sendiri. Dan dari sudut pengurusan, sangat menitik beratkan pengambilan pekerja dibahagian pembuatan dan sangat menjaga kebersihan premis, bekalan air, peralatan digunakan dan pekerja itu sendiri. Akhir sekali, kajian ini dapat membangunkan satu kompenan garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

Kata kunci: Pemakanan, *fiqh al-Hadith*, Sidratul Cooperation, produk makanan

PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF *FIQH AL-HADITH*:
KAJIAN TERHADAP PENGUSAHA PRODUK MAKANAN

ABSTRACT

The awareness among Malaysians on the importance and benefits of taking food according to the sunnah of the Prophet p.b.u.h, better known as “sunnah food” is currently very high. Companies that are producing sunnah-based food have been emerging rapidly. The question is, are the ingredients alone sufficient for a product to be labelled as “sunnah food”? The circular of Malaysian Halal Certification, number 2 year 2016 by JAKIM, one of the mentioned aspects is the prohibition of labeling the product with "sunnah food. The objectives of this study are to elucidate matters pertaining to diet from the hadith perspective, to analyse hadiths relating to diet in the *al-Ṣaḥīḥaīn* and *sharḥ* works, to present explicit dietary principles from the *fiqh al-Hadith* discussions, to analyse the food production practices by the food product entrepreneur Sidratul Cooperation and compare them to dietary principle according to the *fiqh al-ḥadith* and to develop a proposal for dietary guidelines according to the Prophetic perspective. This is a qualitative study, where the data collection involves library research and field research, namely observation and thorough interviews. Interviews were conducted with all the staff of Sidratul Cooperation. The collected data were analysed through the inductive and deductive methods, content analysis method and comparative study. The results of the analysis reveal that from the 413 hadith in the *al-Ṣaḥīḥaīn*, six aspects can be extracted which are adab (ethics), ingredients, combination (of ingredients), ruling, management and narrative involving diet. However, based on the discussion in *fiqh al-ḥadith*, there are 18 dietary principles. The analysis on the food production practices by Sidratul Cooperation reveals that in terms of adab, the company practices all of the principles except post-production recitation. In terms of ingredients, the consistency of the ingredients used is

based on the principles of ingredients, except for *manna*. For the authenticity of a particular ingredient, the company is very meticulous as they do not only depend on the certificate of analysis (COA) and certificate of origin (COO), but would carry out further tests in other labs. In terms of combining the ingredients, the company combine between various ingredients in one respective product. In terms of ruling, the understanding of halal and *ṭayyib* and the application in the production is based on the guidelines by JAKIM and IMP. In terms of management, the company places importance on the hiring of the production workers and is careful when it comes to aspects of hygiene, water source, equipment and the workers themselves. The finding of this research to develop a component guideline for dietary based on the understanding of the Prophet's.

Keywords: Dietry, *fiqh al-Hadith*, Sidratul Cooperation, food products

PENGHARGAAN

Alhamdulillah, terlalu besar Rahmat serta NikmatNya kepada hamba-hambaNya, lantaran itu Kepujian dan Keangungan hanya layak buatNya. Selawat dan salam buat junjungan besar Nabi Muhammad s.a.w., penghulu segala Nabi.

Seinfiniti kesyukuran hanya buat Allah Taala atas keizinanNya, aturanNya, ilhamNya, taufiqNya dan hidayahNya, akhirnya kajian ini dapat diselesaikan. Sekalung penghargaan buat Dr Khadher Ahmad selaku penyelia pertama kajian ini atas bimbingan, bantuan, tunjuk ajar dan kepercayaan yang diberikan kepada saya sehingga selesai kajian ini. Buat Prof Dato Dr Zulkifli, penyelia kedua yang juga *murabbi* saya, *jazakallah khairan kathira* kerana telah memberi kepercayaan, masa, didikan, bantuan dan tunjuk ajar tanpa berkurang sejak saya di Sarjana Muda lagi sehinggalah selesai kajian doktor falsafah ini. Penghargaan juga buat Dr Munirah selaku ketua jabatan atas cadangan, semangat dan keilmuan yang diberikan.

Sekalung penghargaan buat cinta hati saya, Abdul Qayyum M Suhaimi atas keizinan, kefahaman, semangat dan pertolongan disepanjang perjalanan saya menyiapkan kajian ini. Buat insan yang sentiasa diharapkan doanya iaitu mak. Tidak terungkup dengan kata-kata pengorbanan mak disepanjang kehidupan ini. Terima kasih mak, sentiasa mendoakan, mendidik, menjaga anak-anak saya, memberi semangat, mempercayai dan berbangga dengan saya. Buat ayah yang sering mendidik saya dengan cabaran, terima kasih ayah. Cabaran itu bertukar menjadi semangat. Buat tok Masa, terima kasih atau sokongan, doa dan bantuan kewangan tanpa diminta, dari lahir sehinggalah sekarang. Buat anak-anak Muhammad Habibullah dan 'Aleemah al-Mukhlisah, terima kasih kerana sentiasa menceriakan hari-hari mommy dan memahami keadaan mommy jika sudah duduk di kerusi belajar. Ucapan penghargaan juga buat ayah dan mak mertua atas semangat dan doa, adik-beradik, ipar duai yang banyak membantu khususnya menjaga anak-anak saya.

Sangat tidak dilupakan buat sahabat saya kak ida daripada asasi Nilam Puri lagi sehingga ke pengajian doktor falsafah, sentiasa mendoakan, memberi semangat, membantu, memberi tunjuk ajar dan menjaga anak saya disaat diperlukan. Buat Dr Khairul Nizam Zainan Nazri, terima kasih banyak sentiasa membantu saya dari sudut ilmu pengurusan thesis sehinggalah memberi semangat untuk siap segera. Sekalung penghargaan juga buat pensyarah Jabatan al-Qur'an dan al-Hadith, kak Lina, Prof Madya Dr. Fauzi Hamad, warga ijazah tinggi, pejabat pengarah, sahabat-sahabat, para pemeriksa tesis saya dan sesiapa sahaja yang terlibat secara langsung mahupun tidak. Hanya Allah yang mampu membalasnya. Saya akan terus mendoakan.

SITI SARAH BINTI IZHAM
(IHA140066)

No. 22, Jalan Tun Teja 35/12,
Seksyen 35, Alam Impian,
40470 Shah Alam,
Selangor D.E.
ctsarah.izham@gmail.com

ISI KANDUNGAN

Abstrak	iii
Abstract	v
Penghargaan	vii
Isi kandungan	ix
Senarai Jadual	xviii
Senarai Rajah	xix
Senarai Transliterasi	xx
Senarai Simbol dan Singkatan	xxi

BAB 1: PENDAHULUAN

1.1	Pengenalan.....	1
1.2	Latar Belakang Masalah Kajian.....	2
1.3	Persoalan Kajian.....	10
1.4	Objektif Kajian.....	10
1.5	Skop Kajian.....	11
1.6	Definisi Tajuk Kajian.....	13
1.7	Kepentingan Kajian.....	15
1.8	Sorotan Kajian.....	15
1.9	Metodologi Kajian.....	20
1.9.1	Metode Pengumpulan Data.....	20
i.	Kajian Perpustakaan.....	21
ii.	Kajian Lapangan.....	22
1.9.2	Metode Analisis Data.....	28
i.	Analisis Induktif.....	28
ii.	Analisis Deduktif.....	28

iii.	Analisis Kandungan.....	28
iv.	Analisis Perbandingan.....	29
1.10	Sistematika Kajian.....	30

BAB 2: PEMAHAMAN TERHADAP PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF HADITH

2.1	Pendahuluan.....	34
2.2	Pendekatan dalam Huraian dan Perbincangan Bab.....	35
i.	Cara pembentukan tema-tema.....	35
ii.	Cara penulisan hadith.....	37
iii.	Cara penulisan sumber hadith.....	37
a.	Bahagian pertama.....	37
b.	Bahagian kedua.....	38
2.3	Pemahaman berkaitan pemakanan.....	38
2.3.1	Definisi Makanan.....	39
a	Dari sudut Bahasa.....	39
b	Dari sudut Istilah.....	40
2.3.2	Definisi Minuman.....	41
a	Dari sudut Bahasa.....	41
b	Dari sudut Istilah.....	42
2.3.3	Definisi Pemakanan.....	43
2.4	Pemakanan Berasaskan Tematik dalam Hadith.....	45
2.4.1	Aspek Adab.....	45
2.4.2	Aspek Kandungan.....	59
2.4.3	Aspek Pencampuran.....	70
2.4.4	Aspek Hukum.....	84

2.4.5	Aspek Pengurusan.....	90
2.4.6	Aspek Penceritaan.....	95
2.5	Kesimpulan.....	102

BAB 3: ANALISIS PRINSIP-PRINSIP PEMAKANAN MENURUT *FIQH AL-HADITH*

3.1	Pendahuluan.....	105
3.2	Terminologi dan Kaedah Pembinaan Prinsip Pemakanan Berasaskan <i>Fiqh al-Hadith</i>	106
3.2.1	Terminologi Prinsip Pemakanan.....	106
3.2.2	Perihal Berkaitan Hadith.....	107
3.2.3	Kajian Sains dan Realiti Masyarakat Semasa Sebagai Sokongan Pembinaan Prinsip Pemakanan.....	108
3.3	Terminologi <i>Fiqh al-Hadith</i>	108
3.4	Prinsip pertama: Prinsip Adab.....	120
3.5	Prinsip kedua: Prinsip Kandungan.....	129
3.6	Prinsip ketiga: Prinsip Pencampuran.....	137
3.7	Prinsip keempat: Prinsip Hukum.....	147
3.8	Prinsip kelima: Prinsip Pengurusan.....	151
3.9	Kesimpulan.....	159

BAB 4: ANALISIS APLIKASI PEMBUATAN PRODUK MAKANAN OLEH SYARIKAT SIDRATUL COOPERATION

4.1	Pendahuluan.....	162
4.2	Maklumat Berkaitan Syarikat Sidratul Cooperation.....	163
4.2.1	Latar Belakang Syarikat.....	164

4.2.2	Visi dan Misi Syarikat.....	165
4.3.3	Organisasi dan Maklumat Pekerja.....	166
4.3.4	Fungsi dan Tugas Setiap Bahagian di Syarikat.....	167
a.	Pengarah Urusan.....	167
b.	Bahagian Syariah & Piawaian.....	167
c.	Bahagian Halal.....	168
d.	Bahagian Sumber Manusia.....	168
e.	Bahagian R&D.....	168
f.	Bahagian Jaminan Kualiti (QA).....	169
g.	Bahagian Kawalan Kualiti (QC) Yang terdiri Daripada Empat Bahagian Iaitu Kawalan Kualiti Pembungkusan, Kawalan Kualiti Dokumentasi (BMR), Kawalan Kualiti Pembuatan Dan Kawalan Kualiti Bahan Mentah.....	169
h.	Bahagian Pembelian.....	171
i.	Bahagian Penyeliaan Kilang.....	171
4.2.5	Produk Keluaran Syarikat.....	172
4.3	Pengaplikasian dalam pembuatan produk makanan oleh Syarikat.....	175
4.3.1	Kefahaman berkaitan Pemakanan Menurut Perspektif Nabi s.a.w.....	175
4.3.2	Aplikasi dari sudut Adab.....	176
4.3.3	Aplikasi dari sudut Kandungan.....	181
4.3.4	Aplikasi dari sudut Pencampuran.....	184
4.3.5	Aplikasi dari sudut Hukum.....	187
4.3.6	Aplikasi dari sudut Pengurusan.....	189
4.4	Kesimpulan.....	198

BAB 5: ANALISIS PERBANDINGAN PEMBUATAN PRODUK DENGAN PRINSIP PEMAKANAN MENURUT *FIQH AL-HADITH* DAN CADANGAN PEMBANGUNAN KOMPONEN GARIS PANDUAN

5.1	Pendahuluan.....	199
Bahagian I		
5.2	Kaedah Analisis Perbandingan.....	200
5.3	Analisis Aplikasi Pembuatan Produk Makanan Oleh Syarikat Sidratul Cooperation dan Perbandingannya Dengan Prinsip Pemakanan Menurut <i>Fiqh al-Hadith</i>	200
5.3.1	Kefahaman berkaitan Pemakanan Menurut Perspektif Nabi s.a.w.....	200
5.3.2	Analisis Aplikasi dari sudut Adab.....	203
5.3.2(a)	Berwuduk.....	203
5.3.2(b)	Aktiviti Tarbiyah.....	207
5.3.2(c)	Penyebutan Nama Allah Sebelum dan Selepas Pembuatan.....	211
5.3.2(d)	Penggunaan Tangan Kanan.....	215
5.3.2(e)	Mencuci Tangan Sebelum Pembuatan.....	217
5.3.2(f)	Menangani Pembaziran.....	220
5.3.3	Analisis Aplikasi dari sudut Kandungan.....	224
5.3.3(a)	Kekerapan Bahan Yang Digunakan.....	226
i.	Kurma.....	227
ii.	Delima.....	228
iii.	Madu.....	231
iv.	Susu.....	233

v.	<i>Manna</i>	235
5.3.3(b)	Pemilihan Keaslian Sesuatu Bahan Yang Digunakan.....	239
5.3.4	Analisis Aplikasi dari sudut Pencampuran.....	242
5.3.4(a)	Produk Campuran.....	242
5.3.4(b)	Penilaian Bahan Yang Hendak Dicampurkan.....	244
5.3.5	Analisis Aplikasi dari sudut Hukum.....	253
5.3.5(a)	Halal dalam Pemakanan.....	253
5.3.5(b)	<i>Tayyib</i> dalam Pemakanan.....	257
5.3.5(c)	Praktikal Syarikat dalam soal Pemilihan Bahan, Alatan dan Kaedah Pembuatan.....	261
5.3.6	Analisis Aplikasi dari sudut Pengurusan.....	263
5.3.6(a)	Pengurusan Pekerja.....	264
5.3.6(b)	Kebersihan.....	268
	i. Kebersihan Premis.....	268
	ii. Kebersihan Air.....	272
	iii. Kebersihan Alatan.....	275
	iv. Kebersihan Para Pekerja.....	279
Bahagian II		
5.4	Cadangan Pembangunan Komponen Garis Panduan.....	289
5.5	Kaedah Pembangunan Komponen Garis Panduan.....	289
5.5.1	Pemilihan Garis Panduan.....	290
a.	Jenis-jenis Garis Panduan.....	291
b.	Justifikasi Pemilihan Panduan.....	293
5.5.2	Penggabungan Prinsip Pemakanan Menurut <i>Fiqh al-Hadith</i>	293
5.5.3	Kaedah Analisis Garis Panduan.....	294

5.6	Cadangan Pembangunan Komponen Garis Panduan Penyediaan	294
	Pemakanan Menurut Perspektif Nabi s.a.w.....	
5.6.1	Skop.....	294
5.6.2	Definisi.....	295
a.	Pemakanan.....	295
b.	Adab.....	295
c.	Kandungan.....	295
d.	Pencampuran.....	295
e.	Pengurusan.....	295
5.6.3	Garis Panduan Adab.....	296
5.6.3(a).	Pembinaan modul dan aplikasi aktiviti tarbiyah....	296
5.6.3(b).	Penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan.....	296
5.6.3(c).	Penggunaan tangan kanan.....	296
5.6.3(d).	Mencuci tangan sebelum pembuatan.....	297
5.6.3(e).	Menangani pembaziran.....	297
5.6.4	Garis Panduan Kandungan.....	297
5.6.4(a).	Bahan.....	297
5.6.4(b).	Pencampuran.....	298
5.6.5	Garis Panduan Pengurusan.....	300
5.6.5.1.	Pekerja.....	300
a.	Pekerja beragama Islam.....	300
b.	Pegawai halal dan pegawai shariah.....	300
c.	Kesihatan para pekerja.....	300
d.	Kebersihan tubuh badan para pekerja.....	301
e.	Pemakaian para pekerja.....	301

f.	Kemudahan dan kebajikan pekerja.....	302
5.6.5.2	Premis makanan.....	302
a.	Kebersihan premis.....	303
b.	Kesucian premis.....	304
c.	Tukang cuci.....	305
5.6.5.3	Keadaan air.....	305
5.6.5.4	Alatan dan kelengkapan.....	305
a.	Alatan dan kelengkapan yang digunakan disepanjang proses pembuatan.....	306
b.	Alatan dan kelengkapan untuk pembungkusan dan pelabelan.....	306
5.6.5.5.	Alatan dan kelengkapan untuk pengangkutan.....	306
5.7	Kesimpulan.....	307

BAB 6: KESIMPULAN DAN CADANGAN

6.1	Pendahuluan.....	308
6.2	Kesimpulan dan Dapatan kajian.....	308
6.2.1	Pemahaman terhadap pemakanan menurut perspektif hadith...	308
6.2.2	Analisis prinsip-prinsip pemakanan menurut <i>fiqh al-hadith</i>	313
6.2.3	Analisis aplikasi pembuatan produk makanan oleh syarikat Sidratul Cooperation.....	315
6.2.4	Analisis perbandingan pembuatan produk dengan prinsip pemakanan menurut <i>fiqh al-hadith</i> dan cadangan pembangunan garis panduan.....	319
6.3	Cadangan dan Saranan.....	321

Rujukan.....	322
Lampiran.....	326

University of Malaya

SENARAI JADUAL

Jadual 1.1	: Senarai Informan	25
Jadual 2.1	: Taburan Hadith Untuk Aspek Adab	45
Jadual 2.2	: Taburan Hadith Untuk Aspek Kandungan	60
Jadual 2.3	: Taburan Hadith Untuk Aspek Pencampuran	71
Jadual 2.4	: Taburan Hadith Untuk Aspek Hukum	84
Jadual 2.5	: Taburan Hadith Untuk Aspek Pengurusan	91
Jadual 2.6	: Taburan Hadith Untuk Aspek Penceritaan	95
Jadual 3.1	:Kandungan Nutrisi Yang Terdapat Dalam 100gram Kurma dan 100gram Kismis	144
Jadual 4.1	:Senarai 15 orang informan kajian	163
Jadual 4.2	:Produk-produk yang di dikeluarkan oleh Syarikat Sidratul Cooperation	172
Jadual 6.1	:Ringkasan perbincangan dalam bab keempat sehingga menerbitkan garis panduan.	321

SENARAI RAJAH

Rajah 3.1	Proses memberi kefahaman hadith	110
Rajah 4.1:	Kekerapan penyebutan berkaitan kekerapan bahan yang digunakan	182
Rajah 4.2:	Proses serta penilaian bahan yang hendak dicampurkan	186

University of Malaya

SENARAI TRANSLITERASI

Konsonan

Arab	Roman
ا, ء	a, ʾ
ب	b
ت	t
ث	th
ج	j
ح	h
خ	kh
د	d
ذ	dh
ر	r

Arab	Roman
ز	z
س	s
ش	sh
ص	s
ض	d
ط	t
ظ	z
ع	ʿ
غ	gh
ف	f

Arab	Roman
ق	q
ك	k
ل	l
م	m
ن	n
ه	h
و	w
ي	y
ة	h, t

Vokal

Vokal Pendek	Transliterasi	Contoh	Transliterasi
----	A	قنات	<i>qanata</i>
-----	I	سلم	<i>salima</i>
—	U	جعل	<i>ju'ila</i>

Vokal Panjang	Transliterasi	Contoh	Transliterasi
اى	A	كُبرى باب	<i>bāb, kubrā</i>
ي	I	وليل	<i>wakīl</i>
و	u	سورة	<i>sūrah</i>

Diftong

Diftong	Transliterasi	Contoh	Transliterasi
ؤ	aw	قؤل	<i>qawl</i>
ئي	ay	خير	<i>khayr</i>
و	uww	قوة	<i>quwwah</i>
ي	iy, i	عربي	<i>'arabiy/i</i>

SENARAI SIMBOL DAN SINGKATAN

GMP	: <i>Good Manufacturing Practice</i>
HACCP	: <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
Hj.	: Haji
IMP	: <i>Islamic Manufacturing Practice</i>
ISO	: <i>International Organization of Standardization</i>
JAKIM	: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
KKM	: Kementerian Kesihatan Malaysia
MeSTI	: Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri
MPPHM	: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia
NPRA	: <i>National Pharmaceutical Regulatory Agency</i>
s.a.w	: <i>Salla Allah 'alaihi wa sallam</i>
s.w.t	: <i>Subhānahu wa ta'āla</i>
Tn.	: Tuan
<i>Ibid.</i>	<i>Ibidem</i> , rujukan sama dengan sebelumnya.

BAB 1: PENDAHULUAN

1.1 Pengenalan

Fiqh al-Hadith sebagai instrumen dalam memahami sesebuah hadith dan merupakan ilmu yang sangat penting untuk mengetahui inti pati sebenar yang terkandung didalam sesebuah hadith. Usaha memahami hadith ini adalah suatu jalan yang panjang. Ia memerlukan ketelitian, kecermatan dan penguasaan beberapa kaedah atau metode. Pada masa kini, memahami sesebuah hadith itu adalah lebih mudah hasil daripada usaha yang telah dilakukan oleh ulama-ulama hadith terdahulu. Mereka dengan penuh *juhud* telah mewariskan kepada kita karya-karya seperti sharah hadith sebagai jalan untuk memahami sesuatu hadith itu secara mendalam

Sebagai contoh Imam al-Bukhārī, untuk mengetahui *fiqh al-Hadith* daripadanya adalah dengan melihat kepada *tarjaman al-bab*. *Fiqh al-Hadith* pada *tarjaman al-bab* ini lebih dikenali sebagai *fiqh al-Bukhārī*. Daripada terjemahan bab ini, ia mengandungi nilai fiqh yang hanya dapat dikenal pasti oleh orang yang tahu selok-belok karya hadith yang dihasilkan.¹ Walaubagaimanapun, setelah muncul kitab-kitab sharah yang membahaskan serta membincangkan hadith-hadith dalam *ṣaḥīḥ* al-Bukhārī ia membantu untuk memahami terjemahan bab oleh Imam al-Bukhārī seterusnya memahami sesebuah hadith itu.

Perbincangan sesuatu isu dari kaca mata *fiqh al-Hadith* adalah suatu usaha yang sangat baik dan dituntut kerana ia menjadikan sunnah Nabi s.a.w. sebagai asas rujukan

¹ Ishak Suliaman & Mohd Murshidi Mohd Noor, *Fiqh dan Ijtihad Imam al-Bukhārī* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2015), 19.

dalam sesebuah isu. Apatah lagi jika isu tersebut adalah berkaitan dengan soal pemakanan.

Perbincangan *fiqh al-Hadith* dari sudut pemakanan, bukan semata-mata perbuatan makan seseorang individu itu sahaja. Bahkan perbincangannya harus dilihat lebih luas lagi. Hal yang berkaitan pemakanan yang kurang dibincangkan dari sudut *fiqh al-Hadith* adalah soal dalam pembuatan makanan. Sedangkan perbincangan soal ini adalah penting. Sebelum dimakan, sesuatu makanan itu akan melalui proses dalam pembuatan. Mengetahui pembuat makanan, kandungan makanan, hukum makanan dan sebagainya adalah sebagai langkah berhati-hati sebelum makan.

Kewujudan garis panduan sedia ada sudah terlalu banyak. Dan ia dapat dibahagikan kepada dua. Pertama garis panduan dari sudut halal. Manakala yang kedua adalah dari sudut kebersihan serta keselamatan. Walaubagaimanapun, sehingga kini masih belum terdapat garis panduan yang menggabungkan panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w., garis panduan halal atau Islam dan garis panduan dari sudut kebersihan dan keselamatan.

1.2 Latarbelakang Masalah Kajian

Pepatah Arab ada menyebut “*al-Ma'dah bait al-Da'*” yang bermaksud perut merupakan ibu segala penyakit. Ini menunjukkan perut merupakan punca segala penyakit. Sekiranya perut berada dalam keadaan yang baik, maka akan lahirlah tubuh badan yang sihat dan terhindar daripada penyakit. Manakala jika perut berada dalam keadaan sakit natijahnya adalah kesihatan tubuh badan akan terjejas. Untuk memastikan kesihatan perut, pemakanan perlulah dijaga² dengan memastikan makanan atau minuman tersebut

² Nurdeng Deuraseh, Islamic Dietary Habit for Preservation of Health: A Review From Islamic Literature dalam *Middle-East Journal of Scientific Research*, 20 (2), (2014), 269.

adalah daripada sumber yang halal, berkhasiat dan mampu memberi tenaga serta manfaat kepada tubuh badan.

Makanan menurut Kamus Dewan edisi keempat bermaksud apa sahaja yang boleh dimakan seperti roti, nasi dan lain-lain.³ Manakala dari segi istilah, makanan adalah sumber nutrien yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta pemeliharaan fungsi tubuh sepanjang hayat. Dengan itu, jika sesuatu nutrien diabaikan daripada diet, kesihatan individu akan terjejas.⁴ Ini menunjukkan peri pentingnya keperluan makanan pada setiap hidupan. Kepentingan makanan ini menjadikan ia sebagai satu keperluan yang tidak dapat diabaikan dan dipandang enteng kerana kesihatan dan kekuatan tubuh badan bergantung sepenuhnya kepada makanan.⁵

Al-Qur'an dan hadith adalah sumber panduan buat umat Islam dalam segala aspek kehidupan termasuklah soal makanan dan pemakanan. Misalnya, dalam al-Qur'an terdapat sejumlah ayat berkaitan panduan pemakanan dan sejumlah ayat yang menceritakan jenis-jenis makanan. Jika dirujuk di dalam hadith pula, para *muḥaddithīn* seperti Imam al-Bukhārī dan Imam Muslim, masing-masing telah meletakkan di dalam karya mereka kitab khas yang membahaskan berkaitan makanan dan pemakanan iaitu kitab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah*. Perbincangan dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* khusus pada bab ini menyentuh pelbagai perkara.

Realiti masyarakat di Malaysia khususnya, telah mula menyedari tentang kepentingan mengamalkan makanan serta pemakanan halal dan mengikut sunnah Nabi

³ *Kamus Dewan*, ed. Ke-4, (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007), 981, entri “makanan”

⁴ Suriah Abdul Rahman & Tengku Aizan Hamid, *Pemakanan Warga Tua* (Selangor: Dewan Bahasa & Pustaka, 2001), 85.

⁵ Mohamed bin Jusoh, *Prinsip Utama Makanan dan Minuman dalam Islam* (Kuala Lumpur: Bahagian Hal Ehwal Islam Jabatan Perdana Menteri, 1986), 1.

s.a.w. Atas dasar tersebut berlakulah pertumbuhan syarikat-syarikat yang mengeluarkan produk-produk yang memperkenalkan kandungan produk mereka sebagai kandungan yang menepati sunnah Nabi s.a.w. atau istilah popular “makanan sunnah”.

Persoalannya, apakah produk-produk yang digelar dan menyebut mereka sebagai sunnah ini, telah benar-benar menepati piawaian yang telah Nabi s.a.w. gariskan? Adakah penyebutannya sebagai sunnah adalah kerana kandungannya menepati seperti yang termaktub dalam kitab hadith? Atau digelar sebagai sunnah adalah kerana cara menepati pemahaman daripada hadith-hadith Nabi s.a.w.? Ataupun, penyebutannya sebagai sunnah adalah sebagai suatu daya tarikan untuk melariskan jualan dan memperolehi keuntungan?

Justeru itu, tidak keberatan jika dikatakan perkara-perkara sebegini terjadi adalah kerana masih belum ada sebarang bentuk perbincangan akademik secara tersusun atau garis panduan yang dikeluarkan oleh mana-mana bahagian institusi Islam seperti Jabatan Agama yang memberi panduan dalam soal makanan dan pemakanan berasaskan sunnah. Oleh sebab itu, definisi atau kefahaman berkaitan “makanan sunnah” diinterpretasi oleh setiap individu atau syarikat mengikut kefahaman mereka sendiri. Perkara ini boleh menyebabkan kekeliruan dan salah faham berkaitan makanan dan pemakanan menurut perspektif sunnah Nabi s.a.w yang sebenar.

Selain itu, lambakan produk makanan yang mengetengahkan kandungan produk sebagai makanan yang dimakan oleh Nabi s.a.w atau disebut makanan sunnah begitu

banyak di pasaran pada masa kini. Sebagai contoh jus tok guru,⁶ qaseh gold,⁷ jus pamoga,⁸ jus nusantara⁹ dan lain-lain. Melihat kepada pertambahan produk-produk ini, ia adalah bertitik tolak daripada penerimaan yang begitu tinggi dalam kalangan masyarakat.

Satu pekeliling pensijilan halal Malaysia bilangan 2 tahun 2016 telah dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) bahagian Hab Halal di mana pekeliling tersebut berkaitan dengan larangan penggunaan ayat *ruqyah* (ayat al-Qur'an) dalam pensijilan halal Malaysia. Antara kandungan pekeliling ini adalah menyentuh soal produk berasaskan "makanan sunnah," atau makanan dan minuman yang dibacakan ayat-ayat al-Qur'an atau *diruqyahkan* seringkali disebut sebagai makanan terbaik. Selain itu, terdapat juga produk yang dikeluarkan menggunakan air Zamzam sebagai ramuan campuran. Namun demikian, air Zamzam yang dijadikan ramuan campuran adalah dalam kuantiti

⁶ Produk Jus Tok Guru merupakan produk yang dikeluarkan oleh syarikat Saffron Integrated Marketing Sdn. Bhd. Produk ini berfungsi sebagai untuk awet muda dan menambah tenaga, menghilangkan letih & mengantuk, mencerdaskan minda dan menguatkan ingatan. Kandungan produk ini adalah campuran antara kurma, zaitun, za'faran, kismis, Habatus sauda, madu, buah tin dan buah delima. (Rujuk: Saffron Integrated Marketing Sdn. Bhd, "Joos Tok Guru," dalam laman sesawang tokguru, dicapai pada 13 Mei 2015, <http://tokguru.net/>)

⁷ Produk Qaseh Gold merupakan produk yang dikeluarkan oleh syarikat Bumiputera Islam, Ana Edar Sdn Bhd. Syarikat ini ditubuhkan bagi memenuhi permintaan pasaran yang ingin turut serta memartabatkan ekonomi ummah melalui produk jenama ANA yang halal, selamat dan bermutu. (Rujuk: Qaseh Gold, "Mengenai Kami," dalam laman sesawang Qaseh Gold, dicapai pada 13 Mei 2015, <http://www.qaseh.com.my/>)

⁸ Produk Jus Delima Pamoga merupakan produk keluaran Vida Beauty. Kandugannya terdiri daripada Air R.O., sebatian gamat, pamogranete, madu, omega -3, minyak ikan, D-alpha tocopherol (vitamen E), klorela, vitamin B6, vitamin B1, dan beta-karotena. Antara khasiatnya adalah dapat merawat penyakit buasir, kulit melecur, kulit kaki pecah, masalah jantung dan ginjal dan lain-lain. (Rujuk: GMH Health & Beauty, "Vida Beauty Pamoga 500ml," dalam laman sesawang GMH, dicapai pada 12 Februari 2018, http://www.gmh.com.my/vida-beauty?product_id=203)

⁹ Produk Jus Nusantara merupakan produk keluaran Almas Beauty & Health. Digelar sebagai penghulu segala produk dan mempunyai 1001 khasiat yang membantu menyelesaikan pelbagai masalah kesihatan. Kandungannya terdiri daripada habbatussauda, madu, kurma, delima, temulawak, halia bara, cekur, kunyit, halba, bunga cengkih, kulit kayu manis, dan lada hitam. (Rujuk: Almas, "Jus Nusantara," dalam laman sesawang Almas, dicapai pada 13 Mei 2015, <http://almas.com.my/jus.html>)

yang amat sedikit. Produk tersebut kemudiannya dilabelkan dengan pernyataan air Zamzam sebagai ramuan.¹⁰

Produk-produk tersebut seringkali menjadi pelan pemasaran kepada sesetengah pengusaha. Ia menjadi perhatian dan kaedah untuk melariskan produk mereka. Apa yang dirisaukan adalah kemungkinan besar berlaku penipuan ke atas orang ramai dengan menggunakan alasan produk tersebut akan menjadi lebih berkat dan berkesan kerana dibacakan ayat al-Qur'an dan zikir atau doa tertentu. Oleh yang demikian, semua syarikat atau pemohon Sijil Pengesahan Halal Malaysia hendaklah memastikan produk yang dimohon pengesahan halal tidak menggunakan ayat *ruqyah*, "makanan sunnah" dan seumpamanya pada pelabelan, pengiklanan atau promosi.¹¹

Larangan penggunaan label "makanan sunnah" oleh JAKIM kepada pengusaha-pengusaha produk di Malaysia adalah sangat relevan. Ia bagi memelihara daripada berlaku penipuan ke atas pengguna yang percaya produk itu lebih berkesan.¹² Walaubagaimanapun, larangan ini sepatutnya tidak terhenti di situ. Ia mestilah disekalikan dengan cadangan penambahbaikan seperti dari sudut pembangunan garis panduan secara terperinci dalam soal makanan berasaskan sunnah atau makanan mengikut sunnah. Oleh itu, kajian ini mempunyai sumbangan yang besar. Selain membincangkan berkaitan pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* dan perbandingan aplikasi pembuatan produk oleh pengusaha di Malaysia, kajian ini akan melahirkan cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

¹⁰ Jabatan Agama Islam Malaysia, "Larangan Penggunaan Ayat Ruqyah," laman sesawang Halal, yang dicapai pada 17 Ogos 2017, <http://www.halal.gov.my/v4/images/pdf/ayatruqyah.pdf>.

¹¹ *Ibid.*

¹² Berita Harian Online, "Larangan Guna 'ayat ruqyah', 'makanan sunnah' bagi iklan produk," laman sesawang bharian, yang dicapai pada 17 Ogos 2017, <https://www.bharian.com.my/node/128625>.

Dalam usaha membina cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w, sudah pasti pengkaji akan merujuk garis-garis panduan yang sedia ada. Garis panduan pertama yang pengkaji rujuk adalah garis panduan mengenai kaedah penghasilan makanan. Garis panduan tersebut ialah Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI).¹³ Garis panduan MeSTI ini merupakan garis panduan asas yang perlu diperolehi sijilnya oleh pengusaha produk berkaitan makanan. Ini kerana MeSTI merupakan panduan dalam menghasilkan produk makanan yang selamat, terjamin kebersihan dari sudut premis, operasi, pekerja dan lain-lain.¹⁴

Garis panduan kedua dan ketiga yang digunakan adalah Standard Malaysia MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan - Garis Panduan Umum dan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014. Untuk skop Standard Malaysia ini ia mengandungi garis-garis panduan yang praktikal untuk industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal (termasuk makanan tambahan). Ia bertujuan menyediakan peraturan asas bagi produk makanan serta perdagangan atau perniagaan makanan di Malaysia.¹⁵ Manakala Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014 (MPPHM) merupakan dokumen rujukan dalam pensijilan halal yang digunakan bersama-sama dengan Standard Halal Malaysia. Selain daripada menjelaskan tentang syarat dan

¹³ Skim pensijilan "Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) adalah satu skim yang dinamakan semula bagi menggantikan Skim Keselamatan Makanan Malaysia (SKIM).

¹⁴ Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, "Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)," Laman sesawang fsq yang dicapai pada 15 Ogos 2017, http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/Garispanduan/MeSTI/GP_MeSTI-Vweb.pdf.

¹⁵ Bahagian Standard Malaysia, *Malaysia Standard: Halal Food-Production, Preparation, Handling And Storage-General Guidelines (2nd Revision)*, (Selangor: Jabatan Standard Malaysia, t.t), 1.

keperluan pensijilan, MPPHM juga merupakan keterangan tentang prosedur permohonan sijil halal, proses pensijilan, kadar fi dan sebagainya.¹⁶

Walaupun, merujuk kepada tiga garis panduan yang disebutkan khususnya garis panduan kedua dan ketiga, kandungannya masih belum benar-benar menyentuh secara mendalam berkaitan panduan dalam penyediaan dan pengendalian makanan berasaskan perspektif sunnah. Ini kerana kedua-dua garis panduan itu lebih berkisar tentang cara sembelihan yang dibenarkan syarak, bebas daripada najis mughalazah dan kandungan yang diletakkan tidak mendatangkan mudarat kepada pengguna. Ini seperti juga terdapat dalam kelulusan produk pada bahagian farmasi Kementerian Kesihatan Malaysia, iaitu sesuatu produk itu akan diuji hanya dari sudut untuk melihat sama ada produk tersebut mengandungi racun ataupun tidak sekiranya produk terbabit dilabelkan sebagai ubatan. Sekiranya dilabel sebagai makanan ia tidak diperlukan.

Selain melihat panduan daripada MeSTI, MS1500:2009 dan MPPHM, panduan dalam urusan berbentuk pembuatan produk makanan berasaskan sunnah boleh didapati melalui panduan IMP (*Islamic Manufacturing Practice*). Kebanyakan produk yang dilabelkan dengan label makanan sunnah di pasaran seringkali dilihat mengiklankan produk mereka dengan menyebut IMP. Ini kerana panduan IMP adalah lebih dekat dengan panduan Nabi s.a.w. Maklumat yang lengkap mengenai IMP agak sukar untuk didapati menerusi laman sesawang (*website*). Walaupun, hasil daripada satu artikel dan proses temu bual pengkaji bersama Sekretariat IMP, pengkaji mendapat maklumat bahawa IMP adalah bertujuan untuk memberikan garis panduan di bawah satu

¹⁶ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*, 2014, (Putrajaya: Jabatan Agama Islam Malaysia (JAKIM), 2015), 7.

sistem yang sesuai untuk mengurus bahagian pematuhan Shariah.¹⁷ Selain itu, ia juga bagi memastikan bahawa semua barangan perkilangan memenuhi keperluan kualiti, keberkesanan dan kesucian terhadap produk halal *ṭayyiban*.¹⁸ Antara perkara penting dalam panduan IMP ini ialah ia menekankan aspek bahan mentah yang mesti terdiri daripada bahan halal. Halal di sini bermaksud suci, selamat, bersih dan bukan daripada perkara yang haram.¹⁹ Selain itu, perkara penting dalam panduan IMP adalah berkaitan dengan pengurusan kualiti dan kakitangan, dokumentasi dan kawalan kualiti dan yang terakhir pengangkutan dan penghantaran.²⁰

Tuntasnya, kajian yang akan penulis jalankan ini akan menggunakan hadith-hadith dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* bab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah* sebanyak 413²¹ hadith dan daripada jumlah hadith tersebut akan dibina tema padanya. Tema-tema tersebut akan menerbitkan prinsip pemakanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith*. Seterusnya melalui prinsip tersebut akan dilihat kaedah aplikasi pembuatan produk oleh pengusaha produk di Malaysia dan kemudiannya membandingkan. Dan akhirnya pengkaji akan melahirkan cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

¹⁷ Tuan Haji Nordin Zainuddin, (Panel Shariah Sekretariat Komuniti IMP), dalam temu bual dengan pengkaji 3 Mac 2017.

¹⁸ Ricca Rahman Nasaruddin, et.al, The Importance of A Standardized Islamic Manufacturing (IMP) for Food and Pharmaceutical Productions, dalam *2nd International Conference on Professional Ethics and Education in Engineering 2011 (ICEPEE '11)*, (Kuala Lumpur: 2011), 403.

¹⁹ Sumber tidak halal atau haram bermaksud minuman alkohol dan dadah yang memabukkan, babi dan daging yang tidak disembelih mengikut cara Islam. Juga segala produk yang termasuk dalam kriteria tersebut.

²⁰ Ricca Rahman Nasaruddin, et.al, The Importance of A Standardized Islamic Manufacturing (IMP) for Food and Pharmaceutical Productions, 406-407.

²¹ Jumlah hadith ini adalah daripada analisis pengkaji dengan merujuk *al-ṣaḥīḥaīn* kitab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah*. Daripada 413 hadith, 103 hadith merupakan hadith daripada Ṣaḥīḥ al-Bukhārī pada bab *al-aṭ'imah*, 63 hadith juga daripada Ṣaḥīḥ al-Bukhārī pada bab *al-ashribah*. Manakala selebihnya berjumlah 247 hadith merupakan hadith yang terdapat dalam sahih Muslim di bawah bab *al-ashribah*. Sekalipun tajuk bab *al-ashribah*, terkandung di dalamnya hadith-hadith berkaitan makanan.

1.3 Persoalan Kajian

Berdasarkan kepada latarbelakang permasalahan kajian yang dijelaskan, maka kajian ini akan berusaha untuk menjawab sekaligus mencari penyelesaian kepada beberapa persoalan berikut:

Pertama: Apakah panduan berkaitan pemakanan menurut perspektif hadith? Persoalan ini penting bagi memberi penjelasan berkaitan pemakanan daripada perspektif hadith iaitu dengan merujuk maklumat yang jelas yakni dengan merujuk kepada kitab hadith dan sharahnya.

Kedua: Apakah prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*? Dengan merujuk kepada panduan yang dibina pada persoalan pertama, pengkaji akan menganalisis setiap aspek untuk menerbitkan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* dengan merujuk kitab sharah hadith beserta kajian-kajian kontemporari yang signifikan untuk dijadikan rujukan.

Ketiga: Bagaimanakah aplikasi yang dilakukan dalam pembuatan produk makanan oleh pengusaha produk makanan? Bagi menjawab persoalan ini, pengkaji akan turun ke lapangan dan menjalankan temu bual bersama pengusaha produk makanan serta warga kerjanya. Selain itu, pengkaji akan menjalankan observasi atau pemerhatian tempat pembuatan. Temu bual dan observasi diperlukan untuk mendapat data aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha.

Keempat: Apakah perbandingan aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha produk makanan dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*? Dan apakah cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

1.4 Objektif Kajian

Antara objektif yang ingin dicapai menerusi kajian ini adalah:

- a. Mengemukakan secara jelas panduan pemakanan daripada perspektif hadith.
- b. Menganalisis hadith-hadith berkaitan pemakanan di dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* dan kitab sharah seterusnya mengemukakan prinsip pemakanan secara terperinci berasaskan kepada perbincangan *fiqh al-Hadith*.
- c. Menganalisis aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha.
- d. Menganalisis perbandingan antara pembuatan produk makanan oleh pengusaha dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Seterusnya membina cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

1.5 Skop Kajian

Skop kajian merupakan salah satu elemen terpenting di dalam sesebuah pengkajian. Ia memberikan gambaran sebenar pengkajian yang akan dilakukan. Dalam kajian ini, pengkaji telah menetapkan beberapa batasan kajian untuk memandu pengkaji.

Pertama:

Pengkaji akan menerbitkan prinsip pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w dengan merujuk kepada dua kitab sahih iaitu *ṣaḥīḥ al-Bukhārī* dan *ṣaḥīḥ Muslim*. Pemilihan dua kitab ini adalah atas dasar kedua-dua kitab ini tiada pertikaian, diakui oleh ulama dan autentiknyanya ia tidak dapat dinafikan. Selain itu, pengkaji akan memberikan fokus pada bab makanan dan minuman sahaja. Pemilihan dua bab ini, sudah cukup untuk dikaji memandangkan keseluruhan hadith berstatus sahih dan dalam jumlah yang besar iaitu sebanyak 413 hadith termasuk hadith yang berulang dan *athar*.

Kedua:

Kajian ini memilih Syarikat Sidratul Cooperation sebagai sampel pengusaha produk makanan. Pemilihan syarikat ini adalah bertitik tolak daripada beberapa kriteria penting. Pertama, syarikat yang dipilih mestilah mempunyai kilang pembuatan produknya tersendiri dan bukanlah yang bersifat pengilangan kontrak atau disebut sebagai *Original Equipment Manufacturing* (OEM). Menekankan soal ini kerana apabila syarikat yang mempunyai kilang sendiri, mereka dengan mudah dapat mengawal, menyelia serta mengawal segala aktiviti pengilangan yang dijalankan benar-benar mengikut piawaian atau garis panduan yang telah mereka tetapkan. Kedua, syarikat yang dipilih mestilah menggunakan Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI), MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum, Manual Prosedur Pensijilamn Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014 dan Amalan Pengilangan Islam – *Islamic Manufacturing Practice* (IMP). Ini kerana pengkaji akan menggunakan keempat-empat garis panduan tersebut dalam menyelesaikan kajian ini.

Ketiga

Produk-produk yang dihasilkan terdiri daripada pelbagai jenis iaitu satu jenis bahan dan bahan-bahan yang dicampurkan. Perkara ini ditekankan kerana Nabi s.a.w mengamalkan makan satu jenis bahan dan kepelbagaian bahan yang dicampurkan. Oleh yang demikian, pemilihan Syarikat Sidratul Cooperation sebagai sampel kajian adalah kerana syarikat ini menepati ketiga-tiga kriteria yang telah pengkaji gariskan.

Keempat:

Dalam menghasilkan cadangan komponen garis panduan penyediaan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. pengkaji hanya merujuk kepada empat garis panduan sedia ada dan satu prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Pertama, Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI). Kedua, MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum. Ketiga, manual Prosedur Pensijilamn Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014. Keempat, Amalan Pengilangan Islam – *Islamic Manufacturing Practice* (IMP) dan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* yang dibina pada bab ketiga kajian ini.

1.6 Definisi Tajuk Kajian

a. Pemakanan

Pemakanan berasal daripada kata ‘makan’ yang kemudiannya ditambah imbuhan ‘pe’ di awal dan ‘an’ diujung. Makan dari sudut bahasa ialah memamah serta menelan makanan dan juga mengunyah.²² Jika ditambah pe- pada awal makan menjadi pemakan yang bermaksud orang yang memakan.²³ Dan jika ditambah -an diujung menjadi makanan yang bermaksud suatu bahan yang dimakan oleh mulut untuk memantapkan kehidupan dan pertumbuhan, membekalkan tenaga serta memperbaiki tisu.²⁴ Manakala jika ditambah pe- dan -an pula menjadi pemakanan yang ertinya dari sudut bahasa terbahagi kepada dua iaitu pertama jenis-jenis makanan yang lazimnya dimakan atau ditentukan

²² *Kamus Dewan*, 980 entri “makan”

²³ *Ibid.*, 982.

²⁴ Arhold E Bender, *Dictionary Of Nutrition And Food Technology*, c. 5, (England: Butterworths, 1982), 105. Lihat, Dr. Shelton, *Dictionary Of Food Science and Nutrition*, (Kuala Lumpur: Golden Books Centre Sdn. Bhd., 1998), 133.

untuk dimakan, pilihan jenis-jenis makanan seseorang dan lain-lain. Kedua, merujuk kepada perbuatan iaitu proses makan.²⁵ Definisi pemakanan dari sudut istilah pula, pengkaji menyimpulkan bahawa pemakanan merangkumi pemilihan jenis makanan, proses pembuatan makanan, cara pengambilan dan penilaian implikasi sesuatu makanan yang diambil kepada psikologi, biokimia, fisiologi dan sosial seseorang itu.²⁶

b. *Fiqh al-Hadith*

Menurut al-Tībī *fiqh al-ḥadīth* sebagai suatu perbincangan terhadap matan hadith dan kemudiannya mengeluarkan hukum hakam dan adab-adab yang difahami daripada teks matan hadith tersebut. Pandangan ini sebagaimana Muhammad Tāhir al-Jawwābī iaitu memahami teks hadith dan menghuraikan maknanya.²⁷ Muḥammad Diyā al-Raḥmān al-A'zamī menambah bahawa sebelum membahaskan berkaitan kefahaman terhadap sesuatu hadith itu, perkara pertama adalah mengetahui darjat hadith tersebut.²⁸ Ibn Hajar pula mentakrifkan *fiqh al-Hadith* sebagai usaha untuk mengeluarkan maksud hadith, kandungan hadith dan hukum yang berkaitan dengannya melalui perbahasan teks hadith dan *tarjamah al-bab* yang menjadi petunjuk kepada apa yang dikehendaki yang berkaitan dengan hadith yang diriwayatkan berdasarkan pemahaman *Salaf al-Salih*.²⁹

²⁵ *Kamus Dewan*, 982 entri “pemakanan”

²⁶ Sebagaimana yang dibincangkan pada bab pertama di bawah bahagian pemakanan.

²⁷ Muhammad Tāhir al-Jawwābī, *Juhūd al-Muhaddithīn fī Naqd Matn al-Hadīth al-Nabāwī al-Sharīf*. (T.tp: Mu'assasat al-Karīm ibn' Abd Allah, t.th) 129.

²⁸ Muhammad Diyā al-Raḥmān al-A'zamī, *Mu'jam Muṣṭalahāt al-Hādīth Wa Laṭa'if al-Asānīd* (Riyadh: Maktabah Aḍwā' al-Salaf, 1999), 296.

²⁹ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:111

c. Pengusaha Produk Makanan

Definisi pengusaha dari sudut etimologi bermaksud orang yang mengusahakan sesuatu perusahaan dan kegiatan penghasilan.³⁰ Produk pula sesuatu barang atau perkhidmatan yang dikeluarkan oleh kilang. Oleh itu, pengusaha produk makanan ialah orang yang mengusahakan pembuatan produk berbentuk makanan. Kajian ini telah memilih Syarikat Sidratul Cooperation sebagai pengusaha produk makanan.

1.7 Kepentingan Kajian

Mengetahui kepentingan kajian adalah untuk melihat implikasi ataupun kegunaan kajian ini. Ia sebagaimana berikut:

- a. Mendedahkan aspek pemakanan yang bersandarkan kepada amalan Rasulullah s.a.w. Pendedahan ini sangat penting agar masyarakat dapat mengamalkan pemakanan sunnah yang sebenar menurut perspektif hadith Nabi s.a.w. dan bukanlah sebagai ikut-ikutan sahaja.
- b. Menjadi sumber rujukan penting kepada masyarakat apabila isu lambakan produk kesihatan berlandaskan sunnah semakin mendapat tempat di hati pengguna. Ini seperti yang telah dinyatakan oleh pengkaji bahawa lambakan produk ini adakah benar-benar untuk mengajak pengguna mengamalkan sunnah atau hanya untuk meraih keuntungan semata-mata.
- c. Pembinaan cadangan garis panduan yang akan menjadi rujukan kepada pengusaha produk pemakanan agar produk yang terhasil benar-benar selari dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*.

³⁰ *Kamus Dewan*, 1782 entri “pengusaha”.

- d. Kajian ini juga penting bagi membantu masyarakat dalam proses mengamalkan pemakanan mengikut sunnah seterusnya membantu para pengusaha untuk menjadikan produk-produk mereka benar-benar mengikuti panduan yang datangnya daripada Rasulullah s.a.w.

1.8 Sorotan Perpustakaan

Sepanjang sorotan perpustakaan dijalankan, kajian berkaitan analisis pemakanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith* belum dibincangkan secara komprehensif. Kajian-kajian lepas berkenaan pemakanan walaupun telah banyak menyentuh soal pemakanan menurut Islam,³¹ pemakanan dalam al-Qur'an,³² serta pemakanan dalam sunnah,³³ pemakanan halal,³⁴ masih tiada perbincangan serius mengenai pemakanan dari kaca mata *fiqh al-Hadith*. Justeru, kajian ini bertujuan menganalisis kesemua hadith-hadith berkaitan makanan dan minuman khususnya dalam *al-Ṣaḥīḥaīn*, yang kemudiannya akan dibina prinsip pemakanan. Seterusnya menganalisis aplikasi pembuatan produk makanan di Malaysia dan membandingkan dengan prinsip pemakanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith*.

³¹ Aemy Liza bt Minhat & Arieff Salleh b Rosman, "Makanan dan Kesan Pemakanan menurut Perspektif Islam," dalam *academia*, https://www.academia.edu/10014217/Makanan_dan_Kesan_Pemakanan_menurut_Perspektif_Islam, pautan 8 September 2017, 1-5. Rujuk juga: Nurdeng Reuraseh, "Islamic Dietry Habit for Preservation of Helath: A Review from Islamic Literature, 270.

³² Monika @ Munirah binti Abd Razzak, "Gaya Hidup Sihat: Suatu Kajian Mengenai Pemakanan Menurut al-Qur'an dan Sains," Disertasi Sarjana Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2003, 64-123.

³³ Che Wan Jasimah Wan Mohamed, "Maklumat Mengenai Pemakanan Sihat dan Pengubatan Menerusi al-Sunnah," dalam *Seminar Islam Hadhari: Bioinformatik Sebagai Alat Dakwah*, (Kuala Lumpur: 15-16 Februari 2005).

³⁴ Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaludin, "Budaya Makanan dan Pemakanan Halal dalam Kalangan masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam," dalam *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Sainifik* (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2016), 200-201.

Kajian berkaitan makanan melibatkan empat perkara iaitu makanan halal,³⁵ makanan seimbang,³⁶ makanan tambahan³⁷ dan yang terbaru makanan sunnah.³⁸ Perbincangan berkaitan makanan ini biasanya menyentuh berkaitan jenis-jenis bahan makanan. Contoh apabila menyebut makanan seimbang, ia menunjukkan seseorang individu itu mengamalkan pengambilan semua kelas makanan yang diperlukan oleh tubuh badan untuk berfungsi dengan normal.³⁹ Bahan yang diperlukan itu ialah pengambilan tujuh kelas makanan dalam kadar yang betul dan sejajar dengan keperluan tubuh badan.⁴⁰

Manakala kajian berkaitan pemakanan, perbincangan mengenainya juga adalah lebih luas dan merangkumi segala hal iaitu tidak hanya berkisar soal jenis makanan⁴¹ sahaja bahkan ia menyentuh berkaitan proses dalam pembuatan, soal pembuatnya dan

³⁵ Makanan yang halal dari sisi syarak ialah makanan yang bersih zatnya, suci kaedah perolehannya serta bebas daripada sebarang kemudaratan yang menjamin kepada konsep halalan tayyiban, Nor 'Adha Abdul Hamid et.al, Industri Makanan Halal Serantau: Kajian di Malaysia dan Indonesia, dalam *World Academia and Research congress*, 2015.

³⁶ Makanan seimbang adalah sesuatu makanan yang kandungan zat-zatnya mencukupi untuk perkembangan fizikal dan mental individu. Selain itu, tenaga yang dibekalkan oleh makanan seimbang berkadaran dengan tenaga yang dikeluarkan oleh tubuh badan manusia semasa melakukan aktiviti harian. Rujuk: Noble, C: Food Choice and School Meals: Primary School Children's Perception of the Healthiness of Food and the Nutritional Implications of Food Choice," *Hospitality Management* 19 (2000), 413-432.

³⁷ Produk Makanan yang mendatangkan manfaat yang baik untuk kesihatan dan memberi nilai pemakanan dikenali sebagai makanan berfungsi, (Rujuk: Paulus, M.V., "Nutrition Functionality of Foods" dalam *Proceeding of the Nutrition Society* 56 (1997), 841-843. Selain itu, pentakrifan yang diberikan berkaitan makanan tambahan adalah apa sahaja produk selain tembakau bertujuan untuk menambah dalam diet semasa produk tersebut sama ada dalam bentuk kapsul, serbuk, cecair, pil dan sebagainya. (Rujuk: Porter D.V., "Special Report: Dietary Supplements: Recent Chronology and Legislation" dalam *Nutr Rev*, 53 (1995), 31-36.

³⁸ Khadher Ahmad et. al, "Salah Faham Terhadap Istilah "Makanan Sunnah" dalam kalangan masyarakat Islam di Malaysia: Satu Analisis, dalam *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik* (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2016), 200-201.

³⁹ Noorsyarzielah binti Saleh, "Kesedaran Terhadap Amalan Pemakanan Seimbang Dalam Kalangan Pelajar Politeknik Merlimau Melaka: Satu Tinjauan, Disertasi Sarjana, Fakulti Pendidikan Teknikal dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, 2013.

⁴⁰ Abdul Wahid b Mukhari & Ida Astrie binti Mohd Yasin, "Amalan Pemakanan di Kalangan Remaja di Kawasan Felda Bukit Ramun, Kulai, Johor," dalam laman sesawang UTM yang dicapai pada 30 September 2017, http://eprints.utm.my/11334/1/Amalan_Pemakanan_Di_Kalangan_Remaja_Di_Kawasan_Felda_Bukit_Ramun.pdf.

⁴¹ Nurdeng, D, "Lawfull and Unlawfull Foods in Islamic Law Focus on Islamic Medical and Ethical Aspects," dalam *International Food Research Journal* (2009).

tempat pembuatan,⁴² cara pengambilan dan penilaian implikasi kepada tubuh badan. Aspek perbincangan pemakanan adalah sama seperti makanan iaitu pemakanan halal, pemakanan seimbang, pemakanan tambahan dan pemakanan sunnah.

Zulkifli Dahalan menyebut perbincangan berkaitan pemakanan halal adalah pemakanan yang dibenarkan atau tidak dilarang di dalam Islam. Memberi maksud bahawa pemakanan halal adalah berkaitan hukum untuk sesuatu makanan itu.⁴³ Pemakanan seimbang pula menurut Noorsyarzielah Saleh adalah makanan yang mengandungi kesemua nutrisi yang diperlukan untuk tubuh berfungsi dengan baik dalam kuantiti yang mencukupi. Memenuhi keperluannya sangat memberi manfaat yang besar kepada tubuh badan.⁴⁴ Seterusnya, perbincangan berkaitan pemakanan tambahan atau disebut *supplement*. Menurut Razalee Sedek *et. al.*, sebagaimana kajian yang telah dijalankan menunjukkan makanan tambahan ini sangat diperlukan dalam kehidupan dan berperanan memastikan segala zat serta nutrisi yang tidak terdapat dalam makanan asasi kita dapat ditampung sehingga memberi kesan tubuh badan yang sihat dan cergas.⁴⁵

Dan yang terakhir perbincangan soal pemakanan sunnah. Khadher Ahmad *et.al* telah menyenaraikan lima kriteria dalam penilaian terhadap istilah pemakanan sunnah.⁴⁶ Md Asham Ahmad pula ketika membincangkan berkaitan persepsi dan hakikat

⁴² Mohd Azlan Abdullah & Noraziah Ali, "Amalan Pemakanan dalam Pelajar Universiti dan Implikasinya Terhadap Pembelajaran, dalam *Jurnal Personalia Pelajar* 14 (2011), 62.

⁴³ Zulkifli Dahalan, "Kecenderungan Umat Islam Terhadap Konsep Pemakanan Halal: Kajian Di UiTM Pulau Pinang" dalam ECER Regional Conference (2008), 57-59.

⁴⁴ Noorsyarzielah binti Saleh, "Kesedaran Terhadap Amalan Pemakanan Seimbang Dalam Kalangan Pelajar Politeknik Merlimau Melaka: Satu Tinjauan, Disertasi Sarjana, Fakulti Pendidikan Teknikal dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, 2013.

⁴⁵ Razalee Sedek, Poh Bee Koon & Mohd Ismail Noor, "Pengetahuan Pemakanan dan Pengambilan Suplemen dalam Kalangan Anggota Tentera Laut Diraja Malaysia," dalam *Sains Malaysiana* 42(8) (2013), 1181-1190.

⁴⁶ Khadher Ahmad *et.al*, "Kriteria Dalam Penilaian Terhadap Istilah Pemakanan Sunnah: Antara Realiti Pengamalan dengan Fakta Berasaskan Fiqh Daripada Nas," dalam *Prosiding Seminar Fiqh Semasa (SeFis)* (2015), 53-64.

pemakanan sunnah menyebut bahawa pemakanan sunnah merujuk kepada cara, tabiat, kebiasaan, tertib dan aturan pemakanan yang disandarkan kepada Nabi Muhammad s.a.w.⁴⁷ Manakala Muhammad Mustaqim Mohd Zarif dalam artikelnya bertajuk pemakanan sunnah dan bukti saintifik turut memberikan definisi pemakanan sunnah iaitu teori dan praktik pemakanan Rasulullah s.a.w berteraskan kepada al-Qur'an serta dihuraikan dalam sunnah baginda. Selain bertujuan memenuhi keperluan fizikal dan biologi ia turut memberikan manfaat dan kesannya terhadap aspek jiwa dan rohani seseorang manusia. Selain itu, menurut beliau berkaitan pemakanan sunnah dalam hadith perbincangan kebiasaannya pada bab makanan, minuman dan perubatan. Tetapi perbincangan dalam artikel beliau banyak menyentuh bab perubatan.⁴⁸

Melihat kepada keempat-empat kajian lalu berkaitan pemakanan, pengkaji dapat mengeluarkan *gap* atau perbezaan antara kajian lalu dan kajian yang pengkaji lakukan. Pertamanya, pengkaji tidak menyentuh berkaitan definisi pemakanan sunnah tetapi pengkaji membincangkan perkara yang lebih besar iaitu apakah aspek pemakanan yang menurut perspektif hadith. Kedua, perbincangan pemakanan daripada perspektif Nabi s.a.w ini juga bukanlah tertakluk hanya kepada jenis bahan sahaja seperti madu, kurma dan lain-lain. Bahkan ia merangkumi saat awal penghasilan bahan makanan, kemudian diproses,⁴⁹ cara pengambilan, pembuat, tempat pembuatan⁵⁰ dan implikasi kepada tubuh badan. Maklumat ini dapat diperolehi ketika pengkaji menganalisis aspek-aspek pemakanan menurut perspektif hadith sehingga telah menerbitkan 18 prinsip pemakanan

⁴⁷ Md Asham Ahmad, "Persepsi dan Hakikat Pemakanan Sunnah" dalam *Makanan antara Sunnah & Sains*, (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015), 3.

⁴⁸ Muhammad Mustaqim Mohd Zarif, "Pemakanan Sunnah dan Bukti Saintifik" dalam *Makanan antara Sunnah & Sains*, (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015), 21.

⁴⁹ Nurdeng, D, "Lawfull and Unlawfull Foods in Islamic Law Focus on Islamic Medical and Ethical Aspects," dalam *International Food Research Journal* (2009).

⁵⁰ Mohd Azlan Abdullah & Noraziah Ali, "Amalan Pemakanan dalam Pelajar Universiti dan Implikasinya Terhadap Pembelajaran, dalam *Jurnal Personalia Pelajar* 14 (2011), 62.

menurut perspektif *fiqh al-Hadith*. Ketiga, pengkaji hanya menggunakan dua bab iaitu bab makanan dan minuman kerana ia sudah memadai untuk diperbincangkan secara mendalam.

Perbincangan berkaitan pemakanan dalam hadith merangkumi aspek adab,⁵¹ jenis makanan,⁵² percampuran,⁵³ hukum⁵⁴ dan pengurusan.⁵⁵ Hasil daripada perbincangan aspek yang dibincangkan secara berasingan pada kajian lalu, membantu pengkaji untuk meneliti setiap aspek terbabit secara mendalam dan dikaitkan dengan perbincangan dalam sharah hadith. Selain itu, pengkaji turut menyentuh berkaitan aspek halalan tayyiban.⁵⁶ Ini kerana sampel pengusaha produk makanan yang dipilih telah mengetengahkan konsep halalan tayyiban dalam pembuatan produk iaitu dengan merujuk kepada garis panduan *Islamic Manufacturing Practice – Amalan Pengilangan Islam* ini sebagaimana kajian yang dilakukan oleh Ricca Rahman Nasaruddin *et. al.*⁵⁷ Penekanan IMP kepada halal adalah dengan melihat kepada jenis bahan dan cara pembuatan produk. Manakala dari sudut tayyiban ia bersangkutan dengan kualiti bahan makanan, pembuat dan kebersihan.

Sorotan kajian lepas yang membincangkan berkaitan garis-garis panduan yang akan digunakan oleh pengkaji adalah seperti perbincangan garis panduan halal JAKIM

⁵¹ Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir & Marvin Chua Shiqi, "Adab Makan dan Minum," dalam *Prosiding Pertama Seminar Sains, Teknologi, dan Manusia*, (Universiti Teknologi Malaysia: 22 September 2012), 163-190.

⁵² Nurfauzan Binti Salim, "An Analysis of Food and Drinks Based on Qur'an and Sunnah, Disertasi Sarjana Filosofi, Fakulti Tamadun Islam Universiti Teknologi Malaysia, 2014.

⁵³ Sumaiyah Mohd Tarmizi, "The prophetic Tradition and Nutrition: Issues of Mixing Raisins and Dates," dalam *Online Jurnal Research in Islamic Studie* 1 (Mei-Ogos 2014) 84-85.

⁵⁴ Yūsuf al-Qarādawī, *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām*, (Kāherah: Maktabah Wahbah, 1980), 54.

⁵⁵ Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaludin, "Budaya Makanan dan Pemakanan Halal dalam Kalangan masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam," 200-201.

⁵⁶ Dr Saadan Man & Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?* (Selangor: PTS Islamika Sdn Bhd, 2014), 103-158

⁵⁷ Ricca Rahman Nasaruddin *et. al.*, The Importance of a Standardized Islamic Manufacturing Practice (IMP) for Food and Pharmaceutical Production dalam *Advances in Natural and Applied Sciences*, 6 (5) 2012, 588-595.

itu sendiri. Nordin Ahmad membincangkan berkaitan hadith dalam garis panduan halal JAKIM,⁵⁸ Saiful Bahri Mohamed *et.al.* pula membincangkan persamaan serta perbezaan antara *Islamic Manufacturing Practice* – Amalan Pengilangan Islam dengan *Good Manufacturing Practice* – Amalan Pengilangan yang Baik, dan Amalan Pengilangan: Falsafah, Prinsip dan Amalan.⁵⁹ Kajian-kajian terdahulu yang menyentuh berkaitan garis panduan kebiasaannya membincangkan soal peranan dan kepentingan garis panduan sedia ada. Selain itu, perbincangannya lebih bersifat satu garis panduan untuk satu kajian. Ia berbeza dengan kajian pengkaji, dimana pengkaji merujuk garis panduan-garis panduan sedia ada adalah untuk membandingkan. Hasil perbandingan tersebut melahirkan cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

Penelitian pengkaji berdasarkan kajian lepas, walaupun terdapat perbincangan yang sangat banyak mengenai pemakanan khususnya dalam hadith, terdapat kelompangan dalam melibatkan lapangan dari sudut proses pembuatan makanan atau produk. Begitu juga kajian yang melibatkan lapangan yang memerlukan kepada diobservasi kaedah pembuatan produk makanan. Justeru itu, kajian ini menjalankan kajian lapangan di sebuah syarikat pengusaha produk makanan yang mempunyai kilang tersendiri dalam menghasilkan produk-produknya. Setelah maklumat diperolehi daripada kaedah temu bual dan observasi, hasilnya pengkaji akan membandingkan dengan prinsip pemakanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith*.

⁵⁸ Nordin Ahmad, Persepsi Persatuan Pengguna di Malaysia Terhadap status Pengesahan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Tesis Doktor Falsafah Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2007. Lokman Ab. Rahman, “Penilaian Terhadap Pelaksanaan Pensijilan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM),” Tesis Doktor Falsafah Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2012.

⁵⁹ Saiful Bahri Mohamed *et.al.*, *Islamic Manufacturing: Philosophy, Principles and Practice*, dalam *Proceedings of SOCIOINT 2016 3RD International Conference on Education, Social Sciences and Humanities*, (Istanbul: 2016), 168.

1.9 Metodologi Kajian

Kajian ini merupakan sebuah kajian kualitatif sepenuhnya⁶⁰ iaitu menggunakan metode kualitatif ini secara kajian kes yang bersesuaian untuk mengkaji sesuatu yang masih baru, jarang berlaku serta mengumpul maklumat secara mendalam tentang sesuatu tingkah laku individu secara khusus atau perubahan kumpulan tertentu yang melibatkan faktor luaran atau dalaman seperti perasaan, keinginan, empati, motivasi dan emosi.⁶¹

Penyelidik menggunakan dua prosedur utama dalam kajian ini iaitu prosedur pengumpulan data dan analisis data. Pada pengumpulan data, pengkaji menggunakan kajian perpustakaan dan kajian lapangan yang merangkumi metode temu bual dan observasi atau pemerhatian. Manakala dalam metodologi analisis data, pengkaji menggunakan analisis induktif, analisis deduktif dan analisis perbandingan.

1.9.1 Metode Pengumpulan Data

Menurut Boeiji penyediaan untuk proses mengumpulkan data melibatkan empat perkara penting iaitu pertama, aspek penyimpanan pelbagai data supaya mudah dicapai dan selamat. Kedua, transkripsi sumber-sumber audio dan visual bagi kajian berkenaan. Ketiga, aspek etika kerahsiaan dalam penyelidikan. Manakala yang keempat adalah

⁶⁰ Merujuk kepada Ormston et.al., kajian kualitatif umumnya ditumpukan penyelidikan untuk menyediakan satu penafsiran pemahaman yang mendalam terhadap dunia sosial, yakni dengan mempelajari tentang keadaan sesuatu anggota masyarakat, pengalaman mereka, perspektif tertentu dan aspek-aspek yang berkaitan dengan sejarah. Pentingnya kajian kualitatif ini kerana ia berupaya memahami tingkah laku seseorang individu dalam konteks sosial mereka sendiri secara semulajadi dan terperinci, serta merupakan satu keperluan untuk memahami makna sebenar berkaitan pengalaman yang mereka tempuhi. Rujuk: Ormston et.al, "The Foundation of Qualitative Research, dalam *Qualitative Practice: A Guide for Social Science Students and Researchers*, eds. Ritchie, J., Lewis J., Nicholls, C.M dan Ormston, ed. Ke-2 (Los Angeles: SAGE Publications Ltd., 2014), 23.

⁶¹ Chua Yan Piaw, *Kaedah dan Statistik Penyelidikan: Kaedah Penyelidikan*, Buku 1 (Kuala Lumpur: McGraw Hill (Malaysia) Sdn Bhd., 2006), 156.

manipulasi data-data kajian yang dapat dijalankan analisisnya melalui perisian komputer tertentu.⁶²

Dalam menyelesaikan hal berkaitan pengumpulan data ini, pengkaji telah menggunakan beberapa metode. Pertama, metode kajian perpustakaan di mana kaedah ini adalah penting untuk mendapatkan segala maklumat berkaitan hadith-hadith, *sharh* hadith, perbincangan ulama dahulu dan masa kini berkaitan hal makanan dan pemakanan. Selain itu, pengkaji menggunakan metode ini untuk mendapatkan maklumat garis panduan sedia ada yang bersesuaian untuk dirujuk. Kedua, metode temu bual yakni untuk mendapatkan maklumat berkaitan kilang pengusaha dan aplikasi pembuatan makanan. Ketiga, metode observasi digunakan untuk memerhati keadaan dan kaedah yang dijalankan di kilang pengusaha.

i. Kajian Perpustakaan

Kajian perpustakaan yang menggunakan metode dokumentasi adalah suatu teknik yang diguna pakai bagi mengumpul bukti dan data menerusi kajian terhadap rekod dan dokumen. Proses pengumpulan data dilaksanakan melalui penyelidikan dan pembacaan terhadap dokumen-dokumen yang berkaitan dengan isu-isu yang dikaji. Data dan maklumat yang dikumpul dalam kajian ini merangkumi pelbagai sumber dalam bentuk jurnal, tesis, kertas kerja, buku, dokumen, risalah, piawaian, laman sesawang, laporan, artikel dan video.

Secara asasnya, kajian ini melibatkan penggunaan sumber material yang diperolehi daripada kitab-kitab turath dalam disiplin hadith khususnya serta itu dalam

⁶² Boijie, *Analysis in Qualitative Research* (London: SAGE Publications Ltd., 2010), 72-73.

disiplin tafsir dan fiqh. Disamping itu, kajian ini menggunakan buku, tesis, artikel jurnal, risalah-risalah berautoriti, laman sesawang, makalah dan sebagainya.

Pengumpulan data melalui metode dokumentasi ini telah dijalankan dengan merujuk kepada beberapa perpustakaan terkemuka negara dan universiti:

1. Perpustakaan Utama, Universiti Malaya
2. Perpustakaan Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya
3. Perpustakaan Peringatan Za'ba, Universiti Malaya
4. Perpustakaan Universiti Islam Antarabangsa Malaysia
5. Perpustakaan SIRIM, Shah Alam

Data-data yang dikumpul daripada pelbagai jenis dokumen dibaca, diteliti, dianalisis dan akhirnya dirumus dengan menerbitkan suatu kesimpulan bagi menjawab persoalan dan masalah kajian yang terlibat. Kaedah pengumpulan data melalui kajian ke atas dokumen-dokumen yang berkaitan dengan isu yang dikaji inilah yang dinamakan metode dokumentasi.

ii. Kajian Lapangan

Kajian lapangan adalah satu perkara yang amat penting dalam sebuah kajian kes. Proses pengutipan data, menganalisis data dan membuat catatan refleksif adalah bermula dengan lawatan pertama penyelidik ke tempat kajian. Pengalaman pertama pengkaji bersama pihak pengurusan syarikat, responden iaitu pegawai-pegawai yang terlibat dan pihak yang berkaitan amat membantu dalam proses langkah berikutnya dalam kajian ini.⁶³

⁶³ Marohani Mohd Yusoff, *Penyelidikan Kualitatif, Pengalaman Kerja Lapangan kajian*. (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2001), 10.

Permulaan dalam menentukan syarikat terbabit sebagai sampel kajian adalah bertitik tolak daripada surat permohonan pengkaji ditolak oleh syarikat-syarikat besar yang telah menempa nama di persada produk “makanan sunnah.” Pengkaji mencari jalan penyelesaian atas masalah tersebut yang mana pada akhirnya, pengkaji mendapat idea hasil daripada pembacaan artikel-artikel, buku, tesis dan objektif kajian ini sendiri bahawa kajian ini perlu dilaksanakan di syarikat yang menjalankan sendiri proses pembuatan makanan iaitu yang mempunyai kilang sendiri. Walaubagaimanapun, sebelum mendapat maklumat tentang kilang untuk dihubungi, pengkaji telah menjalankan temu bual bersama pengerusi sekretariat *IMP Community*. Daripada situ, pengkaji mendapat maklumat yang banyak berkaitan syarikat pengusaha yang sesuai untuk dipilih.

Menurut Mohani Yusoff, seseorang pengkaji itu perlu mendapat persetujuan dan cara terbaik untuk menjalankan kajian adalah dengan membuat panggilan telefon. Daripada situ, pengkaji boleh menilai setakat mana kesediaan pihak syarikat pengusaha untuk menerima kehadiran pengkaji.⁶⁴ Lalu pengkaji menghubungi pihak syarikat pengusaha melalui panggilan telefon yang kemudiannya dibalas dengan aplikasi *whatsapp*. Selepas itu, perhubungan pengkaji dengan pihak syarikat pengusaha melalui medium *whatsapp*. Daripada situ, pengkaji terus mendapat tarikh untuk turun menjalankan kajian. Walaubagaimanapun, sebelum turun menjalankan temu bual, pengkaji telah membina soalan temu bual, disemak oleh penyelia dan dua orang pakar, seterusnya soalan temu bual itu telah disahkan oleh mereka. Matlamat semak pakar adalah

⁶⁴ *Ibid.*

untuk mendapatkan maklum balas berkenaan dengan pemilihan konsep soalan, laras bahasa dan kesesuaian bentuk soalan.⁶⁵

Kajian lapangan ini melibatkan dua kaedah iaitu temu bual dan pemerhatian. Kedua-dua ini membantu pengkaji dalam mendapatkan maklumat berkaitan aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha di Malaysia. Proses utama sebelum dijalankan kajian adalah pengkaji mestilah memilih pengusaha. Kaedah pemilihan pengusaha produk memberi maksud kaedah dalam memilih tempat kajian. Menurut Spradley dan Jorgensen, memilih tempat kajian adalah penting bagi kejayaan sesebuah kajian. Mereka berpandangan, terdapat empat kriteria utama dalam menetapkan pemilihan tempat kajian iaitu, pertama sifat dan tujuan kajian. Kedua adalah *simplicity* tempat, kemasukan dan kebenaran, ketiga kemudahan dan peluang dan keempat saiz tempat atau sekolah. Dengan mengambil kira dan merujuk kepada keempat-empat kriteria tersebut, pengkaji telah meletakkan tiga kaedah seperti berikut:

Pertama, pengusaha mestilah mempraktikkan amalan pengilangan Islam atau disebut *Islamic Manufacturing Practice* (IMP).

Kedua, pengusaha mestilah mempunyai kilang pembuatan produk sendiri.

Ketiga, produk-produk yang dihasilkan mestilah mengandungi kepelbagaian jenis iaitu kandungan produk, mestilah terdiri daripada satu jenis bahan dan bahan-bahan yang dicampurkan.

Berdasarkan tiga kaedah di atas, akhirnya pengkaji memilih Syarikat Sidratul Cooperation sebagai sampel pengusaha produk makanan untuk menyempurnakan kajian ini.

⁶⁵ Abdul Halim *et. al.*, "Pembangunan Instrumen Penyelesaian Masalah Sains" dalam *Jurnal Pendidikan Malaysia*, 35(1) (2010), 38.

a. Temu bual

Metode temu bual merupakan metode yang dominan dalam penyelidikan kualitatif serta merupakan salah satu kaedah untuk memperolehi maklumat dan data yang penting dalam sesebuah kajian kes.⁶⁶ Ia bergantung kepada jenis maklumat yang ingin diperolehi serta cara pelaksanaannya yang membezakan temu bual dengan soal selidik. Metode temu bual perlulah bersifat reflektif yang mampu mencerminkan situasi sebenar berkenaan sesuatu fenomena.⁶⁷ Bagi kajian ini, pengkaji menggunakan kaedah temu bual jenis separa berstruktur secara mendalam. Memilih kaedah temu bual ini adalah bertujuan memperoleh banyak maklumat tentang aplikasi pembuatan produk dengan cara menemu ramah dan informan berada dalam keadaan yang selesa dan *natural*.⁶⁸

Dalam menjalankan temu bual, pemilihan informan kajian adalah satu proses yang sangat penting selepas menentukan pemilihan tempat. Bagi mendapatkan data dan maklumat daripada perspektif *emic*; kesanggupan dan kesediaan informan kajian amat penting sekali.⁶⁹ Menurut Lewis dan Nicholls, pemilihan informan dalam sesi temu bual adalah bergantung kepada tiga faktor utama: 1) *the nature of the data sought*, 2) *the subject area* dan 3) *the research participant group*.⁷⁰ Memilih informan berdasarkan tiga kriteria tersebut ditambah dengan keadaan yang selesa dan *natural* hasil temu bual semi struktur tersebut bertepatan, mencapai objektif dan relevan. Malah, setiap informan

⁶⁶ Flick, Uwe., *Designing Qualitative Research*, (London: SAGE Publications Ltd., 2007), 78.

⁶⁷ Chua Yan Piau, *Kaedah dan Statistik Penyelidikan: Kaedah Penyelidikan*, 113-114.

⁶⁸ Ahmad Sunawari, *Pengenalan Metodologi Penyelidikan Pengajian Islam*, (Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia, 2009), 66

⁶⁹ Merriam, Sharon B., *Case Study Research in Education: A Qualitative Approach*. (California: Josey-Bass Inc., 1998), 15.

⁷⁰ Lewis, Jane and Nicholls, Carol Menaughton, "Design issues," dalam *Qualitative Practice: A Guide for Social Science Students and Researchers*, eds. Ritchie, J., Lewis J., Nicholls, C.M dan Ormston, ed. Ke-2 (Los Angeles: SAGE Publications Ltd., 2014), 56.

mampu meluahkan perasaan tambahan yang tidak tersenarai dalam memahami hakikat permasalahan kajian.

Soalan temu bual yang telah dibina oleh pengkaji tidak terlepas daripada dirujuk oleh pakar untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Oleh itu, pengkaji memilih pengesahan pertama iaitu Dr. Mohd Khairul Nizam bin Zainan Nazri yang merupakan pensyarah kanan bahagian hadith di Universiti Sains Islam Malaysia (USIM). Manakala pengesahan pakar kedua ialah Dr. Shaikh Saifuddin bin Shaikh Mohd Saleh yang penyelidik di Institut Kefahaman Islam Malaysia (IKIM).

Pengkaji memulakan kajian melalui metode temu bual ini adalah dengan menemubual Panel Syariah Sekretariat Komuniti IMP, Tuan Haji Nordin bin Zainuddin. Hasil daripada temu bual dengan informan pertama ini, pengkaji mendapat maklumat berkaitan syarikat pengusaha pilihan pengkaji. Senarainya adalah sebagaimana berikut:

Jadual 1.1 Senarai Informan

(i) Temu bual Berkaitan Amalan Pengilangan Islam- Islamic Manufacturing Practice (IMP)	
Informan	Jawatan
1	Pengasas IMP
2	Panel Syariah Sekretariat Komuniti IMP
(ii) Temu bual Berkaitan Syarikat dan Aplikasi Pembuatan Produk Makanan oleh Syarikat	
3	Pengarah Urusan
4	Pegawai Syariah & Piawaian
5	Pegawai Kualiti Jaminan (QA)
6	Pegawai Pembelian Bahan Mentah
7	Pegawai Sumber Manusia
8	Pegawai Kawalan Kualiti (QC) – <i>Batch Manufacturing Record (BMR)</i>

9	Pegawai Kawalan Kualiti (QC) Pembungkusan
10	Pegawai Penyelidikan dan Pembangunan
11	Pegawai Kawalan Kualiti (QC) Pembuatan - <i>Production</i>
12	Pegawai Kawalan Kualiti (QC) Bahan Mentah
13	Pegawai Halal
14	Penolong Pegawai Perancang Pembuatan (<i>Production Planner</i>)
15	Penyelia Kilang
16	Kerani Bahagian Stor
17	Kerani Bahagian Pemasaran

Sumber: Perbincangan pengkaji dengan pihak pengusaha, 21 Mac 2017.

Melalui metode temu bual yang dijalankan, selain mendapat maklumat berkaitan aplikasi yang digunakan, pengkaji juga mendapat maklumat berkaitan garis panduan yang digunakan syarikat. Mengetahui jenis garis panduan yang digunakan oleh syarikat dapat membantu pengkaji dalam soal pembentukan cadangan garis panduan. Ini memandangkan kriteria syarikat ini telah menepati kriteria-kriteria yang diperlukan oleh pengkaji dalam merangka cadangan garis panduan.

b. Observasi atau Pemerhatian

Metode observasi adalah metode yang paling umum digunakan. Pengamatan dan pencatatan secara sistematik dibuat terhadap unsur-unsur yang nampak dalam satu gejala atau gejala-gejala dalam subjek penyelidikan.⁷¹ Pengkaji menggunakan metode observasi ini bagi mengukuhkan maklumat yang diperolehi menerusi temu bual yang dijalankan. Metode ini turut sama sangat penting kepada pengkaji untuk menilai aspek perlaksanaannya.

⁷¹ Ketut Swarjana, *Metodologi Penelitian Kesehatan*, (Yogyakarta: Penerbitan Andi, 2015), 107-108.

Dari sudut pemilihan jenis pemerhatian, pengkaji menggunakan kaedah pemerhatian sistematik iaitu pengkaji merancang langkah-langkah pemerhatian sebelum melakukan kajian lapangan. Antara kaedah yang pengkaji lakukan ialah pemerhatian berstruktur iaitu mengumpul data berdasarkan tingkah laku yang diperhatikan, di mana tingkah laku-tingkah laku tersebut telah disenaraikan dalam borang pemerhatian⁷² iaitu pengkaji juga membuat pemerhatian ke atas persekitaran kilang. Borang pemerhatian ini di lampirkan pada bahagian akhir kajian ini iaitu bahagian lampiran tesis. Oleh itu, dalam mencatatkan hasil pemerhatian,⁷³ pengkaji menggunakan kaedah menanda borang pemerhatian yang telah dibina.

Walaubagaimanapun, ketika sesi pemerhatian dijalankan, terdapat beberapa kawasan yang perlu diperhatikan seperti tempat pembuatan makanan, pengkaji tidak dapat memasuki kerana beberapa prosedur. Maka, untuk mendapatkan data berhubung perkara tersebut adalah dengan menggunakan peristiwa bukan verbal. Menurut Chua Yan Piaw, peristiwa bukan verbal meliputi pergerakan badan yang memberi maklumat, termasuk ekspresi muka (tentangan mata dan mimik muka), pergerakan tangan dan signal badan. Peristiwa bukan verbal ini juga membantu pengkaji memungut maklumat mengenai tingkah laku individu manusia seperti kepuasan, perasaan, sikap, motivasi dan sebagainya.⁷⁴

⁷² Chua Yan Piaw, *Kaedah dan Statistik Penyelidikan*, 150.

⁷³ Menurut Chuan Yan Piaw, Catatan pemerhatian sistematik ini boleh menggunakan perakam video, senarai semak dan alatan lain yang merupakan pencatat tetap. Rujuk: Chua Yan Piaw, *Kaedah dan Statistik Penyelidikan*, 148.

⁷⁴ *Ibid.*, 142.

1.9.2 Metode Analisis Data

i. Analisis Induktif

Pendekatan induktif melibatkan aktiviti mengumpul dan mentafsir maklumat sebelum membuat generalisasi atau kesimpulan. Sesuatu situasi dilihat secara keseluruhan dan kemudian diperincikan elemen yang ada sebagai satu pandangan atau teori. Fakta konkrit yang khusus akan dihuraikan terlebih dahulu sebelum dirumuskan menjadi satu kesimpulan umum.⁷⁵ Analisis induktif ini digunakan oleh pengkaji ketika membaca dan meneliti 413 hadith dan kemudiannya menganalisis sehingga menerbitkan tujuh aspek perbincangan mengenai makanan dalam *al-Ṣaḥīḥa*.

ii. Analisis Deduktif

Pendekatan deduktif melibatkan aktiviti menganalisa fakta yang berbentuk umum, selain membuat suatu penghuraian daripada kenyataan umum kepada khusus. Metode deduktif melibatkan proses menganalisa kesimpulan umum kepada huraian konkrit atau fakta yang menjelaskan kesimpulan umum tersebut.⁷⁶ Analisis deduktif ini diguna pakai oleh pengkaji setelah pengkaji menerbitkan tujuh aspek⁷⁷ daripada 413 hadith, kemudiannya pengkaji mengeluarkan pecahan-pecahan kecil daripada aspek-aspek ini.

iii. Analisis Kandungan

Metode analisis kandungan sesuai digunakan untuk menganalisis kandungan segala data sama ada dari sumber primer atau sekunder, yang dianalisis secara induktif dan deduktif dengan bantuan oleh perisian Atlas/ti versi 7. Ia digunakan bagi membantu

⁷⁵ Dolet Unarajan, *Pengantar Metode Penelitian Ilmu Sosial* (Jakarta: Penerbit PT Grasindo, 2000), 55.

⁷⁶ *Ibid.*

⁷⁷ Tujuh aspek ini dibincangkan pada bab kedua kajian. Hasilnya menerbitkan aspek adab, kandungan, pencampuran, hukum, pengurusan dan penceritaan.

penyusunan hasil analisis transkripsi temu bual melalui pembinaan beberapa tema bagi menjawab objektif kajian.

Melalui metode ini, transkripsi temu bual informan adalah daripada pihak Komuniti IMP dan warga kerja daripada pelbagai jawatan dalam syarikat pengusaha terpilih. Antara informan yang terlibat adalah pengasas IMP yang juga pengarah urusan syarikat pengusaha, Panel Syariah Sekretariat Komuniti IMP, pegawai-pegawai di bahagian pengurusan syarikat, penyelia yang menyelia kilang, pekerja di bahagian stor juga pemasaran. Analisis kandungan ini mengambil pendekatan dengan membina tema-tema umum yang telah ditetapkan bagi para informan seperti hal-hal berkaitan syarikat umpamanya produk terhangat. Selain itu, tema-tema umum semestinya berkaitan dengan kaedah atau aplikasi dalam pembuatan produk dari sudut adab, kandungan, percampuran, hukum dan pengurusan.

iv. Analisis Perbandingan

Perbandingan adalah antara prinsip utama proses analisis dalam tradisi penyelidikan kualitatif. Menurut Glaser dan Strauss, perbandingan adalah penting dalam membangunkan teori yang berasaskan data.⁷⁸ Tesch mengamalkan pandangan ini apabila beliau menyebut “perbandingan adalah aktiviti intelektual utama yang mendasari semua analisis dengan alasan teori.”⁷⁹ Dengan membandingkan, pengkaji mampu melakukan apa yang diperlukan untuk membangunkan teori sebagaimana induktif, iaitu kategori pengekodan, kategori penunjukan dan menyambungkan. Perbandingan berterusan bersatu dengan teori persampelan. Prinsip ini membayangkan bahawa pengkaji

⁷⁸ Glaser, B.G. & Strauss, A.L., *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*, (Chicago: Aldien, 1967), 20.

⁷⁹ Tesch, R., *Qualitative Research, Analysis Types and Software*, (London: Falmer Press, 1990), 25.

memutuskan apa data yang berkumpul seterusnya dan di mana untuk mencari berdasarkan idea teori yang diperuntukan. Data yang telah didapati kemudiannya akan dianalisis semula dan dibandingkan dengan data yang baru. Setiap yang ingin dibandingkan haruslah dipilih dengan cermat dan dengan cara yang membolehkan suatu soalan baru atau sebaliknya untuk dijawab dengan cekap dan berkesan, dengan itu membolehkan proses analisis perbandingan.⁸⁰

Dalam kajian ini, analisis perbandingan digunakan dalam bab kelima. Di mana, pengkaji akan membandingkan antara aplikasi yang dilakukan oleh pengusaha syarikat dalam proses pembuatan produk dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Daripada perbandingan tersebut, pengkaji mendapat maklumat apakah aplikasi pembuatan produk yang selari dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* dan aplikasi yang ditambah oleh syarikat dalam proses pembuatan produk.

1.10 Sistematika Kajian

Kajian ini secara keseluruhannya meliputi enam bab. Dimulakan dengan bab pertama iaitu pendahuluan yang membincangkan secara terperinci mengenai pengenalan kajian, latar belakang permasalahan kajian, persoalan kajian, objektif kajian, kepentingan kajian, sorotan kajian dan metodologi kajian. Bab ini penting untuk memberi gambaran secara menyeluruh mengenai kepentingan, skop dan kaedah yang digunakan sepanjang kajian ini dijalankan.

Bab kedua, dimulakan dengan perbincangan definisi makanan, minuman dan pemakanan. Kemudian, membincangkan berkaitan hadith-hadith yang terdapat dalam *al-*

⁸⁰ Hennie Boeje, "A Purposeful Approach to the Constant Comparative Method in the Analysis of Qualitative Interviews, dalam *Quality & Quantity*, (Netherlands: Kluwer Academic Publishing, 2002), 392-393.

Ṣaḥīḥaīn iaitu pada bab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah*. Terdapat 413 hadith di dalam kedua-dua bab ini. Jumlah hadith ini merangkumi hadith yang berulang, *athar*, hadith yang terdapat pada *tarjaman al-bab* oleh Imam al-Bukhārī dan hadith yang sama dari sudut matan tetapi berlainan sanadnya. Daripada 413 hadith ini, pengkaji telah memecahkannya atau membahagikannya kepada enam aspek perbincangan iaitu; aspek adab, aspek kandungan, aspek pencampuran, aspek hukum, aspek pengurusan dan aspek penceritaan. Setelah membahagikan kepada enam aspek, pengkaji mendatangkan pembahagian kepada aspek-aspek itu. Pembinaan aspek serta bahagian-bahagiannya adalah hasil analisis pengkaji melalui penelitian dalam kitab sharah hadith dan sokongan perbincangan semasa. Selain itu, pada bab ini pengkaji juga hanya mendatangkan satu hadith sahaja untuk setiap pembahagian di bawah setiap aspek. Dan perbincangan hadith tersebut akan dibincangkan secara umum. Bab dua ini akan menjawab objektif pertama kajian ini.

Bab ketiga perbincangannya berkaitan terminologi *fiqh al-Hadith*. Perbincangan *fiqh al-Hadith* ini penting kerana ia dijadikan instrumen dalam memahami sesuatu hadith. Dalam bab ini, akan dibina prinsip pemakanan. Dalam usaha menganalisis sehingga menerbitkan prinsip pemakanan ini, pengkaji hanya memilih beberapa hadith khusus untuk dijadikan sampel. Daripada sampel hadith-hadith ini, pengkaji menganalisisnya mengikut metode *fiqh al-Hadith* iaitu dengan merujuk kitab sharah hadith. Dalam memahami sesuatu hadith itu, pengkaji menggunakan dua pendekatan. Pertama, memahami hadith tersebut secara langsung melalui matan dengan perbincangan para *muhaddithīn* dalam kitab sharah. Manakala kedua, memahami hadith secara tidak langsung atau dengan maksud memahami sesuatu hadith itu berdasarkan *mafhumnya*. Pengkaji juga menggunakan pendekatan melihat kepada kajian sains dan realiti

masyarakat semasa sebagai sokongan pembinaan prinsip pemakanan. Perbincangan pada bab kedua ini sekaligus menjawab kepada objektif kedua kajian.

Bab keempat adalah bab untuk menjelaskan objektif ketiga kajian ini dan bab ini menggunakan metode lapangan iaitu temu bual dan observasi. Walaubagaimanapun, terdapat juga beberapa maklumat yang pengkaji dapatkan daripada laman sesawang syarikat. Bab ini membincangkan aplikasi pembuatan produk makanan oleh syarikat Sidratul Cooperation. Bab ini meliputi dua bahagian yang utama iaitu; bahagian pertama menjelaskan maklumat syarikat Sidratul Cooperation meliputi latar belakang syarikat, visi dan misi, organisasi dan maklumat pekerja, fungsi dan tugas setiap bahagian dan produk keluaran syarikat. Manakala bahagian kedua pula membincangkan berkaitan aplikasi dalam pembuatan produk makanan oleh syarikat. Bahagian kedua ini di mulakan dengan menganalisis kefahaman para pekerja berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w., aplikasi yang dijalankan oleh syarikat dari sudut adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan.

Bab kelima pula adalah untuk menjawab objektif keempat kajian. Bab ini menganalisis perbandingan di antara aplikasi pembuatan produk oleh syarikat Sidratul Cooperation dengan prinsip pemakanan yang telah dibina pada bab ketiga. Walaubagaimanapun, jika terdapat aplikasi syarikat yang tidak dibincangkan pada prinsip pemakanan bab ketiga, pengkaji akan menganalisis aplikasi tersebut dengan mendatangkan hadith atau *athar* yang berkaitan perbincangan aplikasi tersebut. Dan hadith-hadith yang didatangkan tersebut tidak terikat hanya yang terdapat dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* pada bab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah* sahaja. Bahkan pemilihan hadith itu lebih luas lagi. Analisis perbandingan ini dimulai dengan menganalisis kefahaman para pekerja berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. Kemudiannya diikuti dengan

analisis perbandingan aplikasi dari sudut adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan. Hasil analisis perbandingan ini dan dengan merujuk kepada empat garis panduan sedia ada iaitu MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis panduan umum, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014, Amalan Pengilangan Islam - *Islamic Manufacturing Practice* (IMP) dan Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) telah menghasilkan cadangan pembangunan komponen garis panduan penyediaan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

Kajian ini diakhiri dengan bab enam. Bab ini membincangkan kesimpulan dan cadangan. Kesimpulan akan bermula daripada bab kedua sehingga bab kelima. Manakala cadangan pula akan dikemukakan sebagai saranan untuk kesinambungan kajian pada masa akan datang.

BAB DUA: PEMAHAMAN TERHADAP PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF HADITH

2.1 Pendahuluan

Makanan merupakan keperluan asas manusia dan sangat penting bagi kesinambungan kehidupan mereka. Kepentingan makanan ini telah ditekankan dalam Islam sehingga peranannya adalah untuk menjaga dua elemen penting manusia iaitu jasmani dan rohani. Pentingnya makanan untuk jasmani adalah untuk memastikan bekalan zat dan nutrisi mencukupi sehingga pertumbuhan seseorang manusia itu berjalan dengan teratur dan baik. Manakala pentingnya makanan untuk rohani adalah untuk memastikan agar keimanan seseorang itu utuh supaya dapat mengelakkan daripada pengambilan makanan yang tidak dibenarkan sehingga merisikokan terjerumus ke lembah kemurkaan Allah. Nabi Muhammad s.a.w. telah menunjukkan *qudwah hasanah* dalam soal makanan dan pemakanan. Ini seperti yang telah disebutkan oleh para perawi hadith. Misalnya, jika dirujuk dalam karya Imam al-Bukhārī, terdapat kitab khas berkaitan pemakanan iaitu kitab makanan dan minuman. Begitu juga jika ditinjau dalam karya Imam Muslim terdapat bab minuman dan makanan. Justeru itu, perbincangan bab ini membawa kepada pemahaman secara mendalam berkaitan pemakanan yang merangkumi makanan dan minuman daripada sudut bahasa dan istilah. Seterusnya, perbincangan adalah berkaitan memahami pemakanan dari perspektif hadith merujuk kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*.

2.2 Pendekatan Dalam Huraian Dan Perbincangan Bab

Pemahaman iaitu perkataan yang berasal daripada kata “faham” yang bermaksud pengetahuan dalam fikiran mengenai sesuatu pengertian.⁸¹ Apabila berlaku penambahan imbuhan pe-an ia untuk membentuk kata nama terbitan. Pemahaman membawa maksud perihal memahami, apa yang difahami tentang sesuatu atau sejauh mana sesuatu itu difahami.⁸² Oleh itu, kaedah perbincangan pemahaman terhadap makanan menurut perspektif hadith adalah perihal dalam memahami perkara-perkara yang berkaitan pemakanan yang terdapat dalam hadith Nabi s.a.w.

Pendekatan dalam bab ini terbahagia kepada tiga:

i. Cara pembentukan aspek-aspek

Penentuan setiap aspek mempunyai signifikasinya. Pendekatan yang pengkaji lakukan untuk membentuk aspek-aspek dalam kajian ini adalah hasil daripada pembacaan hadith, sharah hadith oleh para *muḥaddithīn* dan melihat kepada realiti semasa.

Aspek pertama iaitu adab, perletakkannya bertitik tolak daripada kepentingan adab dalam soal makan dan minum. Seseorang Muslim perlulah mengetahui adab dan aturan makanan yang baik mengikut kehendak Islam bagi membentuk keperibadian Muslim sejati.⁸³ Beradab saat berhadapan dengan makanan dan minuman dapat memberikan keberkatan kepada seseorang. Antara adab yang ditekankan adalah membaca doa, menggunakan tangan kanan dan lain-lain. Oleh itu, pengkaji telah

⁸¹ *Kamus Dewan*, ed. 404 entri “faham”

⁸² *Kamus Dewan*, 405 entri “pemahaman”

⁸³ Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir & Marvin Chua Shiqi, “Adab Makan dan Minum,” 163-190.

meletakkan aspek pertama dalam bab ini adalah adab, disebabkan banyak hadith yang menyebutkan tentang adab.

Aspek kedua diletakkan sebagai kandungan. Pemilihan aspek kandungan adalah bertitik tolak daripada setiap makanan pasti mempunyai kandungannya yang tersendiri. Sama ada kandungannya terdiri dari satu jenis bahan atau pelbagai jenis bahan. Melihat kepada hadith Nabi s.a.w. terdapat banyak hadith yang menyentuh soal jenis bahan makanan. Untuk merangkumkan ke semua jenis ini, pengkaji meletakkan di bawah aspek kandungan.

Aspek yang ketiga, disebut pencampuran. Diberikan nama aspek pencampuran adalah kerana ia terdiri daripada jenis-jenis bahan yang dicampurkan. Pencampuran dan makanan olahan adalah sama dari sudut konsepnya. Tetapi pengkaji menggunakan tema pencampuran atas dasar pengkaji sangat menekankan soal pencampuran ini. Perbincangan aspek pencampuran ini tidaklah terbatas pada bab ini sahaja tetapi ia akan berterusan sehingga bab kedua, ketiga dan keempat nanti.

Aspek keempat adalah hukum. Mengambil firman Allah Taala dalam surah al-Mā'idah ayat ke lapan puluh lapan (88), yang mafhumnya Allah Taala menyebutkan makanlah dari rezeki yang Allah berikan iaitu yang halal lagi baik. Allah Taala menekankan agar diambil makanan yang halal. Apabila ayat al-Qur'an menyentuh berkaitan hukum makanan yang diambil mestilah halal, sudah pasti terdapat perbincangan dalam hadith Nabi s.a.w. yang berkaitan dengan soal hukum. Atas dasar itu, pengkaji meletakkan tema hukum dalam kajian ini.

Tema kelima adalah pengurusan. Dalam soal penghasilan sesuatu makanan, perkara yang tidak dapat dielakkan adalah soal pengurusan. Aspek pengurusan

merangkumi pekerja, premis dan alatan yang digunakan. Meletakkan tema pengurusan adalah lebih baik daripada memperbanyakkan tema seperti tema pekerja, tema premis dan tema alatan.

Seterusnya tema yang terakhir adalah tema penceritaan. Diletakkan tema penceritaan adalah kerana terdapat beberapa hadith dalam bab makanan dan minuman *al-Ṣaḥīḥaīn* yang hanya berkisar penceritaan. Hadith-hadith berkenaan tidak diletakkan di mana-mana bahagian tema yang lain.

ii. Cara penulisan hadith

Cara penulisan hadith dalam bab ini adalah pengkaji hanya akan meletakkan satu hadith sahaja bagi mewakili *sub* bahagian-bahagian yang terdapat dalam setiap tema. Selain itu, pengkaji juga akan meletakkan rawi *al-a'lā* atau nama Sahabat berserta matan hadith. Begitu juga untuk terjemahan hadith.

iii. Cara penulisan sumber hadith

Cara penulisan sumber hadith pula, pengkaji hanya akan meletakkannya di bahagian nota kaki. Perbincangan secara detail berkaitanya tidak akan dilakukan oleh pengkaji, memandangkan tumpuan kajian ini adalah berkisar pada *fiqh al-Hadith*. Perbincangan dalam bab ini terbahagi kepada dua bahagian:

a. Bahagian Pertama

Ia berkaitan dengan pemahaman berkaitan makanan, minuman dan pemakanan. Untuk makanan dan minuman perbincangannya adalah takrifan dari sudut bahasa dan istilah. Pengkaji akan mendatangkan penakrifan oleh ahli Sarjana seterusnya pengkaji akan menyimpulkan perbahasan tersebut dengan satu kesimpulan. Kesimpulan tersebut yang

akan digunakan sepanjang kajian ini. Manakala untuk pemakanan pula, pengkaji akan membawa penakrifan dari sudut istilah sahaja oleh ahli Sarjana memandangkan kata akar pemakanan iaitu “makan” telah dibincangkan pada perkataan “makanan”, akhirnya pengkaji akan membuat satu kesimpulan yang akan menjadi landasan kajian ini.

b. Bahagian Kedua

Bahagian kedua ini berkaitan dengan pemahaman terhadap makanan dari sudut perspektif hadith. Pengkaji akan menggunakan kitab *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* dan *Ṣaḥīḥ Muslim* pada bab *al-aṭ'imah* (makanan) dan *al-ashribah* (minuman). Penggunaan kitab *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* dan *Ṣaḥīḥ Muslim* sebagai rujukan utama pengkaji adalah bertitik tolak daripada status kitab tersebut, di mana, pengkaji memerlukan hadith-hadith yang sahih sahaja untuk dijadikan panduan supaya hasil kajian adalah datang daripada sumber yang benar, sahih dan tiada pertikaian. Manakala pemilihan bab terhadap kepada bab *al-aṭ'imah* (makanan) dan *al-ashribah* (minuman) sahaja kerana objektif utama kajian ini adalah untuk mengkaji berkaitan pemakanan. Elemen yang membentuk pemakanan adalah makanan dan minuman. Oleh itu, pemilihan dua bab ini mencapai objektif utama kajian.

Sebagaimana yang disebutkan, perbincangan pada bahagian ini berasaskan kepada tematik. Daripada 413 hadith yang terdapat dalam kitab *al-Ṣaḥīḥaīn* pada bab makanan dan minuman, pengkaji akan memecahkan hadith-hadith tersebut mengikut enam tema. Enam tema tersebut selepas ini akan disebut sebagai aspek. Setelah disusun hadith-hadith tersebut mengikut aspek-aspek yang disebut sebagai taburan hadith-hadith, pengkaji akan mengeluarkan satu hadith untuk setiap *sub* topik untuk diperbincangkan. Hasil perbincangan, akan menerbitkan satu kesimpulan. Di mana kesimpulan ini sangat penting untuk diperbahaskan pada bab kedua sebagai pendekatan dalam membina prinsip pemakanan.

2.3 Pemahaman berkaitan pemakanan

Untuk memahami perkara berkaitan pemakanan, definisi makanan dan minuman perlu kerana dua elemen ini yang akan membentuk kefahaman berkaitan pemakanan.

2.3.1 Definisi Makanan

Makanan berasal dari kata “makan” yang telah di tambah imbuhan –an dibelakangnya. Makan bermaksud memamah serta menelan makanan dan juga mengunyah.⁸⁴ Manakala maksud makanan akan dibincangkan secara mendalam di bawah ini:

a. Dari sudut bahasa

Menurut Kamus Dewan edisi keempat, makanan adalah bermaksud apa sahaja yang boleh dimakan seperti roti, nasi dan lain-lain.⁸⁵

Menurut Bender's, Pamela dan Kathryn, makanan adalah suatu bahan yang dimakan oleh mulut untuk memantapkan kehidupan dan pertumbuhan, membekalkan tenaga serta memperbaiki tisu.

Food: Substance which are taken in by mouth which maintain life and growth, ie supply energy and build and replace tissue.⁸⁶

Makanan: sesuatu bahan yang dimakan oleh mulut, di mana pengambilannya adalah untuk mengekalkan kehidupan dan pertumbuhannya. Seperti membina dan memberi tenaga serta memperbaiki tisu.

Food: As defined in the dictionary is any substance that provides the nutrients necessary to maintain life and growth when ingested.⁸⁷

⁸⁴ Kamus Dewan, 980 entri “makan”

⁸⁵ Kamus Dewan, 981 entri “makanan”

⁸⁶ Arhold E Bender, *Dictionary Of Nutrition And Food Technology*, 105. Lihat, Dr. Shelton, *Dictionary Of Food Science and Nutrition*, 133.

⁸⁷ Pamela Goyan Kittler & Kathryn P. Sucher, *Food And Culture*, (Belmont, CA: Wadsworth/Thomson Learning, 2008), 1.

Manakala menurut Ibn Manẓūr perkataan makanan atau الطعام ialah kata plural, manakala طعام kata jama', yang mana perkataan ini membawa maksud segala yang dimakan. Perkataan ini banyak disebut dalam al-Qur'an dan hadith. Ibn 'Athīr pula lebih cenderung merujuk perkataan makanan kepada makanan asasi seperti gandum, kurma dan sebagainya.⁸⁸

Secara kesimpulannya berdasarkan penakrifan di atas, makanan adalah apa sahaja bahan yang boleh dimakan oleh mulut untuk kelangsungan kehidupan.

b. Dari sudut Istilah

Menurut Suriah dan Tengku Aizan, makanan ialah sumber nutrien yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta pemeliharaan fungsi tubuh sepanjang hayat. Dengan itu, jika sesuatu nutrien diabaikan daripada diet, kesihatan individu akan terjejas.⁸⁹

Menurut Phuah Kooi Ean yang pendapatnya selari dengan apa yang didefinisikan oleh Suriah dan Tengku Aizan, makanan adalah bahan yang boleh dimakan dan digunakan oleh badan untuk melaksanakan fungsinya.⁹⁰ Beliau turut menambah, makanan mengandungi zatnya tersendiri dan apabila dimakan ia digunakan oleh badan untuk:

- i. Mengeluarkan tenaga bagi mengekalkan suhu badan dan memberi kesan terhadap pergerakan dalam dan luar.

⁸⁸ Ibn Manẓūr, Abū al-Faḍl Jamāl al-Dīn Muḥammad bin Mukram al-Miṣrī, *Lisān al-'Arab* (Beirut: Dār Sadir, 1990),

⁸⁹ Suriah Abdul Rahman & Tengku Aizan Hamid, *Pemakanan Warga Tua*, 85.

⁹⁰ Phuah Kooi Ean, *Pemakanan*, 1.

- ii. Membina dan menjaga kesempurnaan tisu badan dan untuk pembiakan.
- iii. Membekal bahan-bahan bagi melaksanakan berbagai proses dalam badan.

Menurut definisi ilmu sains, apabila kehidupan dianggap sebagai salah satu proses kimia, maka makanan boleh didefinisikan sebagai apa sahaja sama ada pepejal, cecair atau di antara kedua-duanya yang mempunyai komposisi kimia yang tersendiri dan apabila dimakan ia akan menjalankan satu atau lebih tugas-tugas berikut:⁹¹

- i. Menyediakan tubuh badan dengan bahan-bahan yang diperlukan. Ini membolehkan seseorang itu membuat kerja dan mendapat tenaga haba.
- ii. Menyediakan bahan-bahan untuk tumbesaran, memelihara dan membina tisu-tisu badan.
- iii. Sebagai pembekal bahan-bahan yang selalunya berkitar keperluannya seperti penghasilan tenaga atau untuk proses pertumbuhan dan membaik pulih tubuh.

Manakala definisi yang diberikan oleh Harold McGee berkaitan makanan iaitu bahan-bahan yang boleh dicerna, kebiasaannya terdiri daripada karbohidrat, lemak, air dan protein, yang boleh dimakan dan diminum oleh manusia dan haiwan untuk mendapat nutrien atau nikmat. Pandangan Harold ini senada dengan Nancy J. Peckepaugh dan Charlotte M. Poleman iaitu makanan adalah apa-apa bahan, sama ada pepejal ataupun

⁹¹ Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi, *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam Dan Sains*, 14-15.

cecair yang apabila diambil, dicerna dan diserap dapat digunakan bagi membina dan mengekalkan tisu badan, mengawal atur proses badan serta membekalkan tenaga.⁹²

Daripada pelbagai definisi yang diberikan di atas berkaitan makanan, dapatlah disimpulkan bahawa makanan merupakan bahan yang boleh dimakan serta diminum dengan terdiri daripada apa sahaja yang berbentuk pepejal, cecair atau di antara keduanya yang dapat digunakan sebagai sumber pengeluaran tenaga, pembinaan serta penjagaan tisu badan, sistem pembiakan, sumber nutrien yang diperlukan dan sebagai pembekal bahan-bahan bagi melaksanakan berbagai proses dalam badan.

2.3.1 Minuman

Pendefinisian berkaitan minuman terbahagi kepada dua iaitu dari sudut bahasa dan istilah.

a. Dari sudut bahasa

Asal perkataan minuman adalah minum yang bermaksud meneguk atau menelan sesuatu yang cair (air, susu, dll). Manakala minuman pula bermaksud barang cair yang boleh diminum.⁹³

b. Dari sudut istilah

Minuman adalah apa sahaja cairan atau air yang boleh diminum demi untuk kelangsungan kehidupan. Air minuman sangat diperlukan oleh semua hidupan dalam alam ini termasuklah manusia. Air minuman yang dimaksudkan di sini adalah air yang bersih tanpa pencemaran.⁹⁴ Selain itu, air minum mestilah bebas daripada semua organisma atau

⁹² Nancy J. Peckepaugh & Charlotte M Poleman, *Nutrition: Essential & Diet Therapy* (USA: W.B.Saunders Company, 1995), 3.

⁹³ *Kamus Dewan*, 1035, entri “minum-minuman”

⁹⁴ Md. Pauzi Abdullah, *Air Dalam Kehidupan Manusia: Kualiti Air Minum*. (Selangor: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia, 2012), 10.

patogen pembawa penyakit serta tidak mengandungi bahan kimia dan radionuklida berada pada aras yang boleh dianggap sebagai membahayakan kesihatan.⁹⁵

Melihat kepada pandangan al-Kafāwī berkaitan definisi minuman, beliau menyebut bahawa minuman merupakan sebahagian daripada makanan. Ini kerana kalimah *ta'am* kadangkala digunakan bagi menyebut minuman. Ini sebagaimana yang telah Allah Taala sebutkan dalam surah al-Baqarah ayat 249;

وَمَنْ لَّمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي

Al-Baqarah 2: 249

Terjemahan: Oleh itu sesiapa di antara kamu yang meminum airnya maka ia bukanlah dari pengikutku.

Ayat di atas menunjukkan bahawa Allah s.w.t. telah menggunakan kalimah *ta'am* untuk menyebut tentang minuman. Perkataan yang digunakan adalah طعم tetapi maksud yang ingin disampaikan adalah minum. Dikatakan begitu kerana asal lafaz ini mengisyaratkan dan merasakan sesuatu atau setiap apa yang dirasakan.⁹⁶

Selain itu, sebagaimana yang dibincangkan pada definisi makanan, makanan terdiri daripada apa-apa bahan, sama ada pepejal ataupun cecair. Apabila menyebut berkaitan cecair, kemudiannya melihat kepada definisi minuman maka dapatlah disebutkan bahawa minuman merupakan sebahagian makanan.

Oleh itu, dapat disimpulkan bahawa minuman adalah sesuatu yang berbentuk cecair atau air yang diminum untuk kelangsungan sesebuah kehidupan dan minuman merupakan sebahagian daripada makanan.

⁹⁵ Kementerian Kesihatan Malaysia, *Piawai Air Minum Kebangsaan, Bahagian Perkhidmatan Kejuruteraan*. (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2000).

⁹⁶ Abū al-Baqā' Ayyūb Mūsā al-Husaynī al-Kafawī, *al-Kulīyyat Mu'jam fī al-Musthalahāt wa al-Farqu al-Lughawīah* (Beirut: Mu'assasah al-Risalah, 1992), 585. Lihat juga: Prof. Dato' Dr. Zulkifli Mohd Yusoff et. Al, *Kamus al-Qur'an: Rujukan Lengkap Kosa Kata dalam al-Qur'an* (Selangor: PTS Islamika Sdn. Bhd, 2009), 342.

2.3.3 Pemakanan

Pemakanan yang berasal daripada kata makan kemudiannya ditambah imbuhan – an menjadi makanan dan akhirnya ditambahkan imbuhan pe- diawal perkataan menjadikan ia pemakanan. Sebagaimana yang disebutkan di atas bahawa makan adalah suatu proses. Manakala makanan adalah merupakan bahan yang terdiri makanan yang boleh dimakan serta diminum dengan terdiri daripada apa sahaja yang berbentuk pepejal, cecair atau di antara kedua-duanya yang dapat digunakan sebagai sumber pengeluaran tenaga, pembinaan serta penjagaan tisu badan, sistem pembiakan, sumber nutrien yang diperlukan dan sebagai pembekal bahan-bahan bagi melaksanakan berbagai proses dalam badan.

Pemakanan pula dari sudut bahasa terbahagi kepada dua maksud, pertama jenis-jenis makanan yang lazimnya dimakan atau ditentukan untuk dimakan, pilihan jenis-jenis makanan seseorang dan lain-lain. Kedua perbuatan yakni proses makan.⁹⁷ Dari sudut istilah pemakanan didefinisikan sebagai kajian semua proses penyerapan dan penggunaan bahan makanan. Ini termasuk identifikasi setiap bahan makanan yang diperlukan untuk tumbesaran dan pembinaan setiap organisma⁹⁸ supaya organisma tersebut dapat membesar, membiak dan berfungsi dengan baik.⁹⁹ Ini seperti yang disebut oleh Turner R.N., bahawa pemakanan ialah kombinasi dari proses bagaimana organisma mengambil, menghadam, menyerap, mengangkut, mengguna serta mengkumuh bahan makanan tersebut untuk tujuan pembesaran dan membaik pulih komponen di dalam badan.¹⁰⁰

⁹⁷ *Kamus Dewan*, 982 entri “pemakanan”.

⁹⁸ Phuah Kooi Ean, *Pemakanan*, 1.

⁹⁹ Suriah Abdul Rahman, *Memahami Pemakanan*, 1

¹⁰⁰ Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi, *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam Dan Sains*, 16.

Yudkin menyatakan bahawa pemakanan adalah kaitan antara manusia dengan makanan serta implikasinya terhadap aspek psikologi, biokimia, fisiologi dan sosial.¹⁰¹ Manakala Sir Harold Himsworth pula mencadangkan bahawa pemakanan ialah penilaian kesan makanan dan juzuknya terhadap organisma hidup. Suriah menambah, tanpa mengira definisi asas pemakanan, mereka yang mempelajari bidang yang berkaitan dengan pemakanan akan bersetuju bahawa pemakanan adalah berkaitan dengan perubahan yang berlaku pada makanan dan bagaimana tubuh menggunakannya dari mula makanan dimakan sehingga akhirnya dimasukkan ke dalam tisu tubuh dan turut serta dalam tindak balas biologi, atau dikumuhkan dari tubuh. Ini termasuklah memahami kajian tentang pencernaan, penyerapan dan pengangkutan nutrien kepada dan daripada sel dan bagaimana nutrien digunakan dalam beberapa jenis sel.¹⁰²

Dari berbagai definisi yang diberikan, pengkaji menyimpulkan bahawa pemakanan merangkumi saat bermulanya pemilihan jenis makanan, proses pembuatan makanan, cara pengambilan dan penilaian implikasi sesuatu makanan yang diambil kepada psikologi, biokimia, fisiologi dan sosial seseorang itu.

Oleh itu, disimpulkan dalam kajian berkaitan pemakanan dapat dibahagikan kepada empat iaitu pemilihan jenis makanan, proses pembuatan makanan, cara pengambilan dan penilaian implikasi sesuatu makanan. Kajian ini akan membahaskan atau memberi fokus kepada satu daripada empat perbincangan berkaitan pemakanan iaitu dari sudut proses pembuatan makanan. Walaubagaimanapun, tanpa menafikan bahawa akan terdapat juga sentuhan perbincangan pada bahagian-bahagian pemakanan yang lain. Ini kerana ke semuanya saling berkaitan.

¹⁰¹ Suriah Abdul Rahman, *Memahami Pemakanan*, 1.

¹⁰² *Ibid.*

2.4 Pemakanan Berasaskan Tematik dalam Hadith

Terdapat enam aspek yang dapat dikeluarkan menerusi 413 hadith dalam *al-ṣaḥīḥaīn*. Aspek-aspek tersebut ialah adab, kandungan, pencampuran, hukum, pengurusan dan penceritaan.

2.4.1 Aspek Adab

Nabi Muhammad s.a.w. diutuskan untuk memperbaiki akhlak manusia. Dalam usaha memperbaiki akhlak manusia, Nabi s.a.w. menggunakan uslub *qudwah hasanah*. Contoh ikutan yang baik yang ditunjukkan oleh Nabi s.a.w. adalah dari sekecil-kecil perkara sehinggalah kepada sebesar-besar perkara. Dalam soal makanan dan pemakanan, Nabi s.a.w. tidak sama sekali tidak meninggalkan ini tanpa sebarang panduan. Bahkan jika diperhatikan dalam soal makanan dan pemakanan, aspek adab adalah yang paling banyak ditekankan oleh Nabi s.a.w.

Berikut merupakan aspek adab yang terdapat pada bab makanan dan minuman dalam kitab *al-ṣaḥīḥaīn*:

Jadual 2.1 Taburan Hadith Untuk Aspek Adab

Bil.	Perkara	Bahagian	No. hadith
1.	Sebelum berhadapan Makanan	1. Menyebut Nama Allah	SB: 5376, 5378, 5381 SM: 5259, 5260, 5261, 5262, 5263, 5269
		2. Menggunakan tangan kanan dan larangan keatas tangan kiri	SB: 5376, 5380 SM: 5264, 5265, 5266, 5267, 5268, 5269.
		3. Mengambil makanan yang berdekatan	SB: 5376, 5377, 5378 SM: 5269, 5270,
		4. Larangan bersifat tamak	SB: 5446, SM: 5333, 5334, 5335

		5. Antara makanan, wuduk dan solat	SB: 5384,5390, 5404, 5405, 5422, 5454, 5457,5463, 5464, 5465,
		6. Posisi ketika makan	SB: 5386, 5398, 5399, 5415, 5615, 5616, 5617, 5618 SM: 5274, 5275, 5276, 5277, 5278, 5279, 5280, 5281, 5282, 5283, 5284, 5331, 5332
		7. Larangan minum dalam bekas minuman	SB: 5627, 5628, 5629 SM: 5271, 5272, 5273
2.	Semasa berhadapan Makanan	1. Larangan mencela makanan	SB: 5409 SM: 5380, 5381, 5382, 5383, 5384,
		2. PengeDāran makanan bermula sebelah kanan	SB: 5612, 5620, SM: 5289, 5290, 5291, 5292, 5293
		3. Berkaitan tiup dan nafas dalam minuman	SB: 5630, 5631, SM: 5285, 5286, 5287, 5288
		4. Merasa cukup dengan apa yang ada dan berkongsi makanan	SM: 5367, 5368, 5369, 5370, 5371, 5372, 5373, 5374, 5375, 5376, 5377, 5378, 5379
		5. Berkaitan bekas minuman -Larangan minum dalam bekas emas dan perak - boleh minum dalam bekas kaca berkaki -Boleh minum dalam bekas minuman Rasulullah selepas baginda wafat	SB: 5632, 5633, 5636. 5637, 5638
3.	Selesai berhadapan Makanan	1. Membaca doa	SB: 5458, 5459
		2. Menjilat jari terlebih dahulu	SB: 5456, SM: 5294, 5295, 5296, 5297, 5298, 5299, 5300, 5301, 5302, 5303, 5304, 5305, 5306, 5307, 5308.
		3. Menutup bekas makanan dan minuman	SB: 5605, 5606, 5623, 5624, 5625, 5626, SM: 5242, 5243, 5244, 5245, 5246, 5247, 5248
4.	Antara tetamu dan tuan rumah	1. Mengundang tetamu	SB: 5373, 5379, 5381, 5432, 5434, 5435, 5450, SM: 5359, 5360, 5361, 5362, 5363, 5364, 5365.
		2. Membawa tetamu yang tidak dijemput	SB: 5434, 5461

			SM: 5309, 5310, 5311, 5312, 5313, 5314, 5315, 5316, 5317, 5318, 5319, 5320, 5321, 5322, 5323, 5324.
		3. Peranan tetamu	SB: 5466, 5460,
5.	Perumpamaan dan makanan	1. Perumpamaan orang yang memberi makan	SB: (Bab 25)
		2. Perumpamaan mukmin dan pohon	SB: 5427, 5444, 5448

Sumber: Hasil analisis pengkaji daripada kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*

Merujuk kepada jadual di atas, ia merupakan hasil analisis pengkaji dalam menilai dan memilih hadith yang menepati aspek yang ingin dikaji iaitu aspek adab. Terdapat lima perkara besar yang dibincangkan iaitu pertama sebelum berhadapan makanan, kedua semasa berhadapan makanan, ketiga selepas berhadapan makanan, keempat antara tetamu dan tuan rumah dan kelima perumpamaan dan makanan.

Perbincangan berkaitan adab sebelum berhadapan makanan terbahagi kepada tujuh bahagian. Pertama, penyebutan nama Allah. Kedua, menggunakan tangan kanan dan larangan menggunakan tangan kiri ketika makan. Ketiga, mengambil makanan yang berdekatan. Keempat, larangan gelojoh dan tamak. Kelima berkaitan antara makanan, wuduk dan solat. Keenam, posisi ketika makan. Dan ketujuh, larangan baginda s.a.w. untuk minum terus daripada bekas minuman, sebaliknya mestilah menggunakan alatan seperti cawan atau gelas.

Hadith pertama: Penyebutan nama Allah, menggunakan tangan kanan dan larangan menggunakan tangan kiri ketika makan dan mengambil makanan yang berdekatan. Ini sebagaimana hadith daripada ‘Umar bin Abī Salamah berkata:

كُنْتُ عَلَامًا فِي حَجَرِ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَكَانَتْ يَدِي تَطِيشُ فِي الصَّخْفَةِ،
فَقَالَ لِي رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «يَا عَلَامُ، سَمِ اللَّهَ، وَكُلْ يَمِينِكَ، وَكُلْ مِمَّا يَلِيكَ»
فَمَا زِلْتُ تِلْكَ طِعْمَتِي بَعْدُ¹⁰³.

Terjemahan: “Aku adalah *ghulam* dalam asuhan Rasulullah s.a.w. dan biasanya tanganku menjamah (makanan) di dalam piring, maka Rasulullah s.a.w. bersabda kepadaku, “Wahai *ghulam*, sebutlah nama Allah dan makanlah dengan tangan kananmu, dan makan apa yang ada dekat denganmu”. Maka begitulah cara makanku selepas itu.

Hadith kedua: Larangan gelojoh dan tamak. Ini sebagaimana hadith daripada Ibn ‘Umar, berkata:

«كَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنَّ يَقْرَنَ الرَّجُلُ بَيْنَ التَّمَرَتَيْنِ حَتَّى يَسْتَأْذِنَ أَصْحَابَهُ»¹⁰⁴

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. melarang seseorang memakan dua kurma sekaligus sehingga ia meminta izin kepada teman-temannya.

Hadith ketiga: Makan, wuduk dan solat. Ini sebagaimana hadith daripada Ibn ‘Abbas, berkata:

«تَعَرَّقَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَتِفًا، ثُمَّ قَامَ فَصَلَّى وَلَمْ يَتَوَضَّأْ»¹⁰⁵

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. mengigit daging paha kambing, kemudian berdiri dan solat tanpa mengulangi wuduk.

Hadith keempat dan kelima: Posisi ketika makan. Ini sebagaimana hadith daripada Abu Juhaifah, berkata:

¹⁰³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭ’imah, Bab al-Tasmiyyah ‘alā al-Ṭa’am wa al-Akal bi al-Yamīn, no. Hadith 5376. Lihat Abū ‘Abd Allah Muhammad bin Ismā’il al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth al-Sharīf: al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih bin ‘Abd al-‘Aziz Al al-Shaykh (Riyādh: Dār al-Salam, 2000), 464.

¹⁰⁴ Hadith riwayat Muslim, Kitāb al-Ashribah, Bab Nahy al-Akli Ma’a Jamā’ah ‘an qirān tamrataīn wa nahwihīmā fi luqmah illah biizni ashabihi, no. Hadith 5335. Lihat Abu al-Husain Muslim bin al-Hajjaj bin Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth al-Sharīf: al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih bin ‘Abd al-‘Aziz Al al-Shaykh (Riyādh: Dar al-Salam, 2000), 1043.

¹⁰⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭ’imah, Bab al-Nahsyi wa Intisyāl al-Lahm, no. Hadith 5404. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 466.

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «لَا أَكُلُ مُتَكَيِّئًا»¹⁰⁶

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. bersabda, “sungguh, aku tidak makan dengan posisi bersandar.

Dan hadith daripada Anas bin Malik, katanya:

«رَأَيْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مُقْعِيًا يَأْكُلُ تَمْرًا»¹⁰⁷

Terjemahan: “Aku melihat Nabi s.a.w. duduk bersimpuh sambil makan kurma.

Hadith keenam: Larangan baginda s.a.w. untuk minum terus daripada bekas minuman.

Sebaliknya mestilah menggunakan alatan seperti cawan atau gelas. Ini sebagaimana hadith daripada Abū Hurairah, berkata:

«نَهَى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنْ يُشْرَبَ مِنْ فِي السِّقَاءِ»¹⁰⁸

Terjemahan: “Nabi s.a.w. melarang minum dari mulut bekas minuman.”

Hadith pertama menerangkan bahawa dalam melakukan aktiviti makan, garis panduan yang baginda s.a.w. tunjukkan mestilah dimulakan dengan menyebut nama Allah. Kemudian, menggunakan tangan kanan ketika makan dan mengambil makanan mestilah mengambil yang berdekatan sebelum mengambil yang jauh.¹⁰⁹

Hadith kedua pula, membincangkan Nabi s.a.w. melarang seseorang daripada memakan dua biji kurma sekaligus melainkan setelah meminta izin daripada yang lain.

Dalam meletakkan hukum bagi larangan ini ulama berbeza pendapat. Ada yang menyebut

¹⁰⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Akli Muttaqian, no. Hadith 5398. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 466.

¹⁰⁷ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Istihbāb Tawadu’i al-Akili wa sifati qu’udihi, no. Hadith 5331. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1043.

¹⁰⁸ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Shurb min fami al-Siqā, no. Hadith 5628. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 482.

¹⁰⁹ Ibn Hajar al-Asqalāni, *Fath al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* (Kāherah: Dār al-Diyān Li al-Turath, 1988), 9:431.

haram dan ada yang menyebut makruh kerana ia hanyalah bersifat tidak beretika. Larangan ini akan menjadi haram, sekiranya dilakukan oleh tetamu yang menghadiri majlis tanpa meminta izin terlebih dahulu daripada tetamu yang lain. Walaubagaimanapun, sekiranya makanan dan majlis tersebut disediakan oleh tuan empunya diri dan dia ingin makan sekaligus, maka tidak diharamkan ke atasnya.¹¹⁰ Apabila diperhatikan, hikmah hadith ini adalah untuk memelihara manusia daripada bersifat tamak. Mungkin sahaja dengan makanan akan menyebabkan tetamu yang lain tidak mendapat makanan dan boleh membawa kepada pembaziran sekiranya tidak dihabiskan.

Hadith ketiga membincangkan bahawa apabila sebelum makan, sudah mengambil wuduk terlebih dahulu, kemudian makan. Dan apabila terdengar azan dan hendak mendirikan solat, maka dibolehkan untuk mendirikan solat tanpa mengambil semula wuduk cukup sekadar berkumur untuk menghilangkan saki baki makanan di dalam mulut.¹¹¹ Seterusnya, hadith keempat dan kelima membahaskan berkaitan keadaan atau posisi makan baginda s.a.w. Hukum untuk hadith keempat iaitu Rasulullah tidak makan dalam keadaan bersandar tidak ditegaskan kerana tidak ada larangan yang jelas. Tetapi al-Tirmidhī menyebut berkaitan hadith ini sebagai suatu perbuatan yang dibenci.¹¹² Sebaliknya baginda s.a.w. menunjukkan contoh posisi ketika makan adalah dalam keadaan bersimpuh.¹¹³

Hadith keenam, Imam al-Nawāwī menyebut bahawa larangan ini tidaklah bersifat *tahrim* tetapi *tanzih*. Antara sebab larangan ini adalah dikhuatiri jika terdapat binatang

¹¹⁰ Al-Imam Muhy al-Dīn al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim bin al-Hajjaj*. (Beirut: Dār al-Ma'rifah, 2005). 13: 225-226.

¹¹¹ Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 9:456-457.

¹¹² Al-ʿAinī, *Umdah al-Qāri Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* (Beirut: Dār al-Fikr, 1979), 21:43

¹¹³ al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:224.

atau serangga yang masuk ke dalam bekas minuman, kemudian diminum tanpa disedari maka binatang atau serangga tersebut akan diminum sekali tanpa disedari. Tetapi sekiranya seseorang itu menutup dengan baik bekas minuman tersebut, kemudian membuka untuk meminumnya, maka perkara ini tidak termasuk larangan tersebut.¹¹⁴

Perbincangan berkaitan adab semasa berhadapan makanan terbahagi kepada lima bahagian. Pertama adalah berkaitan dengan larangan mencela makanan. Kedua adalah berkaitan pengedaran makanan bermula dari sebelah kanan. Ketiga, larangan bernafas dalam bekas minuman dan meniup minuman. Keempat, bekas makanan. Terdapat dua perkara yang baginda bolehkan dan dua perkara yang baginda larang berkaitan bekas makanan dan minuman. Kelima, merasa cukup dengan apa yang ada dan berkongsi makanan.

Hadith pertama: Larangan mencela makanan. Ini sebagaimana hadith daripada Abū Hurairah, beliau berkata:

«مَا غَابَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ طَعَامًا قَطُّ، كَانَ إِذَا اشْتَهَى شَيْئًا أَكَلَهُ، وَإِنْ كَرِهَهُ تَرَكَهُ»¹¹⁵

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. sama sekali tidak pernah mencela makanan. Apabila beliau menyukai makanan maka beliau memakannya dan apabila tidak menyukainya maka beliau tidak memakannya.

Hadith kedua: Pengedaran makanan bermula dari sebelah kanan. Ini sebagaimana hadith daripada Anas bin Malik:

¹¹⁴ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9: 93-94.

¹¹⁵ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Lā Yua’ib al-ṭa’am, no. Hadith 5380. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1046.

أَنَّهُ رَأَى رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ شَرِبَ لَبَنًا، وَأَتَى دَارَهُ ، فَحَلَبَتْ شَاةٌ، فَشُبْتُ
لِرَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مِنَ الْبَيْتِ، فَتَنَاوَلَ الْقَدَحَ فَشَرِبَ، وَعَنْ يَسَارِهِ أَبُو بَكْرٍ،
وَعَنْ يَمِينِهِ أَعْرَابِيٌّ، فَأَعْطَى الْأَعْرَابِيَّ فَضْلَهُ، ثُمَّ قَالَ: «الْأَيْمَنُ فَالْأَيْمَنُ»¹¹⁶

Terjemahan: Sesungguhnya telah melihat Rasulullah s.a.w. meminum susu, dan baginda datang ke rumahnya dan memerah seekor kambing, lalu mencampurkan untuk Rasulullah dari ladang. Baginda mengambil gelas dan meminumnya. Di kirinya adalah Abū Bakar dan di kanannya ada seorang Arab Badwi. Baginda s.a.w. memberikan minuman selebihnya kepada Arab Badwi dengan berkata; “bahagian kanan, kemudian bahagian kanan”.

Hadith ketiga: Larangan bernafas dalam bekas minuman dan meniup minuman. Ini sebagaimana hadith daripada ayah kepada ‘Abd Allah bin Abi Qatadah:

، «أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ هَيَّ أَنْ يُتَنَفَّسَ فِي الْإِنَاءِ»¹¹⁷

Terjemahan: Sesungguhnya Rasulullah s.a.w. melarang daripada bernafas di dalam bekas minuman.

Hadith keempat: Berkaitan merasa cukup dengan apa yang ada dan berkongsi makanan.

Ini sebagaimana hadith daripada Abū Hurairah. Beliau berkata:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «طَعَامُ الْإِثْنَيْنِ كَافِي الثَّلَاثَةِ، وَطَعَامُ الثَّلَاثَةِ كَافِي
الرَّابِعَةِ»¹¹⁸

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. bersabda makanan dua orang cukup untuk tiga orang, dan makanan tiga orang cukup untuk empat orang.

Hadith kelima: Bekas makanan. Ini sebagaimana hadith daripada Ibn Abi Laila, berkata:

¹¹⁶Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab Sharb al-Laban bi al-Ma’, no. Hadith 5612. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 481.

¹¹⁷ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Karāhah al-Tanaffusi fī Nafsi al-Inā’ wa istihāb al-Tanaffusi thalatha kharaja al-Inā’, no. Hadith 5285. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 1039.

¹¹⁸ *Ibid.*, 5367.

كَانَ حَذِيفَةُ، بِالْمَدَائِنِ، فَاسْتَسْقَى، فَأَتَاهُ دِهْقَانٌ بِقَدَحٍ فِضَّةٍ فَرَمَاهُ بِهِ، فَقَالَ: إِنِّي لَمْ أَرْمِهِ إِلَّا أَنِّي هَمَيْتُهُ فَلَمْ يَنْتَهُ، " وَإِنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَهَانَا عَنِ الْحَرِيرِ وَالْدَّبِيَّاجِ، وَالشُّرْبِ فِي آنِيَةِ الذَّهَبِ وَالْفِضَّةِ، وَقَالَ: «هُنَّ لَكُمْ فِي الدُّنْيَا، وَهِيَ لَكُمْ فِي الْآخِرَةِ»¹¹⁹

Terjemahan: Adalah Hudhaifah pernah berada di Mada'in, lalu beliau minta minuman, pembesar kawasan itu membawakan bekas diperbuat daripada perak. Dia kemudiannya melemparkan bekas tersebut. Lalu berkata. "sesungguhnya aku tidak melemparnya kecuali aku telah melarangnya, tetapi dia tidak mahu berhenti. Dan sesungguhnya Nabi s.a.w. melarang dari memakai sutera biasa, sutera mahal, serta minum dari bekas perak dan emas. Baginda s.a.w. bersabda, "ia untuk mereka di dunia dan untuk kamu di akhirat.

Terdapat lima panduan yang Nabi s.a.w. tunjukkan dalam soal adab semasa berhadapan makanan. Perkara pertama adalah dalam soal penghormatan kepada makanan iaitu tidak boleh mencela makanan sekalipun makanan tersebut tidak disukai. Tidak mencela makanan merupakan perkara yang harus dilakukan.¹²⁰ Lebih baik meninggalkan makanan atau tidak memakannya daripada mencela makanan tersebut. Mencela makanan adalah termasuk dalam kategori tidak mensyukuri nikmat Allah. Dan meninggalkan pencelaan ke atas makanan merupakan adab dalam soal makanan.¹²¹

Perkara kedua adalah berkaitan pengedaran makanan bermula dari sebelah kanan. Mengedarkan makanan adalah lebih baik dimulakan daripada sebelah kanan kecuali beberapa keadaan seperti menghormati orang tua di sebelah kiri dengan syarat meminta izin daripada orang yang berada di sebelah kanan.¹²²

¹¹⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Shurb fī Aniyah al-Zahab, no. Hadith 5632. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Hadīth*, 482.

¹²⁰ Abī Yahyā Zakariyyā al-Anṣārī al-Miṣr al-Shāfi'ī, *Manhatu al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* (Riyāḍ: Maktabah al-Rushdi, 2005), 8:542

¹²¹ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13: 252-253

¹²² Abī Yahyā Zakariyyā al-Anṣārī al-Miṣr al-Shāfi'ī, *Manhatu al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, 542.

Perkara ketiga adalah berkaitan larangan bernafas dalam bekas minuman dan meniup minuman. Larangan bernafas disusuli dengan panduan Nabi s.a.w. untuk bernafas sebanyak tiga kali diluar bekas minuman. Tidak bernafas ketika minum memberi manfaat memperolehi air yang bersih. Iaitu air tersebut terpelihara daripada kotoran kuman dan bakteria mahupun jangkitan penyakit yang diperoleh saat proses bernafas dalam minuman berlaku.¹²³ Perkara keempat adalah merasa cukup dengan apa yang ada dan berkongsi makanan. Dalam hal ini Nabi s.a.w. menyarankan agar saling membantu dalam perkara berkaitan makanan. Apabila makanan tersebut sedikit jumlahnya berkongsi adalah jalannya. Dengan berkongsi, setiap makanan yang pada awalnya tidak cukup, akan mencukupi. Ini kerana lahirnya keberkatan dalam berkongsi.¹²⁴

Perkara kelima, berkaitan bekas makanan. Terdapat dua perkara yang baginda benarkan dan dua perkara yang baginda larang berkaitan bekas makanan dan minuman. Dibenarkan untuk minum dalam bekas kaca yang berkaki dan dibolehkan juga untuk minum dalam bekas minuman Rasulullah s.a.w. selepas baginda wafat. Perkara yang dilarang adalah berkaitan bekas makanan yang diperbuat daripada emas dan perak. Allah menjadikan emas dan perak sebagai mata pencarian dan perkara yang sangat berharga bagi manusia.¹²⁵

Perbincangan berkaitan adab selepas berhadapan makanan terbahagi kepada empat bahagian. Pertama adalah membaca doa. Kedua adalah menjilat jari terlebih dahulu sebelum membasuh atau mengelap tangan. Dan ketiga menutup bekas makanan dan minuman. Ini sebagaimana hadith-hadith yang disebutkan di bawah.

¹²³ *Ibid.*, 198-199.

¹²⁴ *Ibid.*, 249-250

¹²⁵ ‘Alī bin Khalaf bin ‘Abd al-Mālik, *Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī Li Ibn Baṭṭāl* (Riyād: Maktabah al-Rushdi, 2000), 6:81-82

Hadith pertama: Membaca doa. Ini sebagaimana hadith daripada Abī Umamah:

أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ إِذَا فَرَغَ مِنْ طَعَامِهِ - وَقَالَ مَرَّةً: إِذَا رَفَعَ مَائِدَتَهُ - قَالَ: «الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي كَفَانَا وَأَرْوَانَا، غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مَكْفُورٍ» وَقَالَ مَرَّةً: «الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّنَا، غَيْرَ مَكْفِيٍّ وَلَا مُودَعٍ وَلَا مُسْتَعْنَى، رَبَّنَا»¹²⁶

Terjemahan: Sesungguhnya Nabi s.a.w. apabila selesai makan – pada satu kali beliau berkata “apabila mengangkat hidangan makanan” – maka baginda membacakan “Segala puji bagi Allah yang telah mencukupkan kami dan memuaskan kami, tanpa merasa cukup dan tidak memungkirkan. Pada waktu yang lain, baginda membaca, “Segala puji bagi Allah Tuhan kami, tanpa merasa cukup dan tidak meninggalkan, serta tidak pernah merasa tidak perlu kepada Tuhan kami.

Hadith kedua: Menjilat jari terlebih dahulu sebelum membasuh atau mengelap tangan. .

Ini sebagaimana hadith daripada Ibn ‘Abbās:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِذَا أَكَلَ أَحَدُكُمْ طَعَامًا، فَلَا يَمْسَحْ يَدَهُ حَتَّى يَلْعَقَهَا»¹²⁷ ، أَوْ «يُلْعَقَهَا»

Terjemahan: Telah bersabda Rasulullah s.a.w., “apabila antara kamu makan makanan, maka jangan dilap tangannya sehingga menjilatnya atau orang lain menjilatnya.

Hadith ketiga: Menutup bekas makanan dan minuman. Ini sebagaimana hadith daripada Jābir, katanya:

جَاءَ رَجُلٌ يُقَالُ لَهُ: أَبُو حُمَيْدٍ بِقَدَحٍ مِنْ لَبَنٍ مِنَ النَّقِيعِ، فَقَالَ لَهُ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «أَلَا حَمْرَتُهُ، وَلَوْ تَعَرَّضُ عَلَيْهِ غُودًا»¹²⁸

Terjemahan: Telah datang seorang lelaki yang dikenali dengan nama Abu Ḥumaid dengan membawa segelas susu dari daerah al-Naqī’. Maka telah

¹²⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab Mā Yaql Izā Faraqa Min Ṭa’āmihi , no. Hadith 5459. Lihat Al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 470.

¹²⁷ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Istihbāb La’qi al-Asābi’ wa al-Qas’ah, wa Akli al-Luqmah al-Saqitah ba’d mashi mā yusībuhā min aza, wa karāhah mashi al-yad qabla la’qiha liihtimal kawni barakah al-tha’am fī zālīka al-baqī wa anna al-sunnah al-aklu bi thalathi asābi’, no. Hadith 5294. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1040.

¹²⁸ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Fī Shurbi al-Nabīz wa takhmīr al-Inā’, no. Hadith 5245. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1037.

berkata Nabi s.a.w. kepadanya, adakah kamu menutupinya? Meskipun hanya dengan melintangkan ranting kayu di atasnya?

Dalam soal berkaitan adab selesai berhadapan dengan makanan terdapat tiga perkara yang menjadi panduan. Pertama, memulakan dengan menyebut nama Allah, maka atas dasar mensyukuri nikmat Allah, mengakhiri perbuatan makan tersebut dengan menyebut nama Allah juga. Penyebutan nama Allah usai makan telah ditunjukkan oleh baginda s.a.w. dalam beberapa hadith. Seperti yang telah diriwayatkan oleh Imam al-Bukhārī bernombor 5458.¹²⁹

Perkara kedua pula adalah menjilat jari terlebih dahulu sebelum mengelap dengan kain atau membasuhnya. Menurut Imam al-Nawāwī dianjurkan untuk menjilat jari dalam rangka menjaga keberkahan dan sekaligus untuk membersihkan.¹³⁰ Perkara ketiga adalah berkaitan menutup bekas makanan dan minuman. Menutup bekas makanan dan minuman adalah demi menjaga kebersihan makanan tersebut sama ada daripada kotoran, bakteria mahupun pencemaran yang datangnya daripada syaitan.¹³¹

Perbincangan berkaitan adab antara tetamu dan tuan rumah terbahagi kepada dua bahagian. Pertama, memberi makan kepada yang memerlukan. Kedua, mengundang tetamu dan membawa tetamu yang tidak diundang.

Hadith pertama: Memberi makan kepada yang memerlukan. Ini sebagaimana hadith daripada Abū Mūsā al-Ash'ari:

¹²⁹ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 493-494.

¹³⁰ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:203.

¹³¹ *Ibid.*, 183-184

عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: «أَطْعِمُوا الْجَائِعَ، وَعَوِّدُوا الْمَرِيضَ، وَفُكُّوا الْعَانِي» قَالَ سُفْيَانُ: "وَالْعَانِي: الْأَسِيرُ"¹³²

Terjemahan: Nabi s.a.w. telah bersabda: “berilah makan kepada orang yang kelaparan, ziarahlah orang yang sakit dan lepaskan al-‘Ānī.” Berkata Sufyan: “al-‘Ānī ialah tawanan.

Hadith kedua: Mengundang tetamu dan membawa tetamu yang tidak diundang. Hadith ini daripada Abū Hurairah, katanya:

«كُنْتُ أَلْزَمُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ لِشَبَعِ بَطْنِي، حِينَ لَا أَكُلُ الْخَمِيرَ وَلَا أَلْبَسُ الْحَرِيرَ، وَلَا يَخْدُمُنِي فُلَانٌ وَلَا فُلَانَةٌ، وَأُلْصِقُ بَطْنِي بِالْحَصْبَاءِ، وَأَسْتَقْرِئُ الرَّجُلَ الْآيَةَ، وَهِيَ مَعِيَ، كَيْ يَنْقَلِبَ بِي فَيُطْعِمَنِي، وَخَيْرُ النَّاسِ لِلْمَسَاكِينِ جَعْفَرُ بْنُ أَبِي طَالِبٍ، يَنْقَلِبُ بِنَا فَيُطْعِمُنَا مَا كَانَ فِي بَيْتِهِ، حَتَّى إِنْ كَانَ لِيُخْرِجَ إِلَيْنَا الْعُكَّةَ لَيْسَ فِيهَا شَيْءٌ، فَتَشْتَقُّهَا فَتَلْعَقُ مَا فِيهَا»¹³³

Terjemahan: “Aku sentiasa bersama Nabi s.a.w. dengan perut yang kenyang, ketika aku tidak makan *khamiir* dan tidak memakai sutera, serta tidak dilayan fulan dan fulanah, aku meletakkan perutku dengan batu dan aku minta dibacakan ayat dari seseorang, padahal ayat itu ada bersamaku, agar ia berbalik bersamaku dan memberiku makan. Sebaik-baik manusia terhadap orang miskin adalah Ja’far bin Abu Talib. Dia membawa kami balik dan memberi kami makan apa yang ada dirumahnya, sehingga pernah beliau mengeluarkan untuk kami tempat madu yang tidak ada isinya, lalu kami membelahnya dan menjilat apa yang ada di dalamnya.”

Hadith ini daripada Abū Mas’ūd al-Anṣārī, katanya:

كَانَ رَجُلٌ مِنَ الْأَنْصَارِ يُكْنَى أَبَا شُعَيْبٍ، وَكَانَ لَهُ عَلَامٌ لَحَامٌ، فَأَتَى النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَهُوَ فِي أَصْحَابِهِ، فَعَرَفَ الْجُوعَ فِي وَجْهِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، فَذَهَبَ إِلَى عَلَامِهِ اللَّحَامِ، فَقَالَ: اصْنَعْ لِي طَعَامًا يَكْفِي خَمْسَةً، لَعَلِّي أَدْعُو النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ خَامِسَ خَمْسَةٍ، فَصَنَعَ لَهُ طَعِيمًا، ثُمَّ أَتَاهُ فَدَعَاهُ، فَتَبِعَهُمْ رَجُلٌ، فَقَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ:

¹³² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab Qaul Allah Taala: (إِلْهَوْا مِنْ هَاطَاتِ مَا رَوَيْنَاكُمْ) wa qaulu: (إِلْهَوْا مِنْ هَاطَاتِ مَا رَوَيْنَاكُمْ) wa qauluhu: (إِلْهَوْا مِنْ هَاطَاتِ مَا رَوَيْنَاكُمْ) no. Hadith 5373. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 464

¹³³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Halwā’ wa al-‘Asal, no. Hadith 5432. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 468.

«يَا أَبَا شُعَيْبٍ، إِنَّ رَجُلًا تَبِعَنَا، فَإِنْ شِئْتَ أَذْنُتْ لَهُ، وَإِنْ شِئْتَ تَرَكْنَاهُ» قَالَ: لَا، بَلْ أَذْنُتْ

لَهُ¹³⁴

Terjemahan: “Adalah seorang lelaki dari Ansar yang biasa dipanggil Abu Syu’aib- dia memiliki budak tukang daging- maka datang kepada Nabi s.a.w. ketika sedang bersama para sahabat, dan melihat tanda-tanda lapar di wajah Nabi s.a.w., maka pergilah ia kepada budak tukang daging tersebut, maka berkata: “masalah makanan yang cukup untuk lima orang, mungkin aku boleh menjemput baginda s.a.w. orang kelima daripada kelima-lima orang”. Budak itu membuat sedikit makanan. Kemudian datang kepada Nabi dan menjemputnya. Bersama-sama mereka diikuti seseorang. Nabi s.a.w. berkata, “Wahai Abu Syu’aib, sesungguhnya seseorang mengikuti kami, jika engkau mahu engkau boleh untuk memberinya izin dan jika engkau mahu tinggalkannya”. Dia berkata, “tidak, aku mengizinkannya”.

Adab yang dibincangkan dalam hadith- hadith di atas adalah berkaitan adab memberi makan kepada yang kelaparan dan antara tuan rumah, tetamu yang dijemput dan tetamu yang tidak diundang. Islam menunjukkan panduan sebagai sesama adalah menjadi tanggungjawab sesama manusia untuk memberi makan kepada orang yang memerlukan. Maka dapat disimpulkan, sangat perlu untuk memberi makan orang yang berada dalam kelaparan.¹³⁵ Sama ada dengan terus memberi makan ataupun dengan mengundang hadir ke rumah.¹³⁶ Selain itu, apabila seseorang tetamu yang diundang menghadiri undangan dengan membawa rakan atau saudaranya yakni tetamu yang tidak diundang atau tidak menerima undangan, mestilah meminta izin daripada tuan rumah terlebih untuk membawa tetamu tersebut bersama.¹³⁷

¹³⁴ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭ’imah, Bab al-Rajl Yad’ū Ilā Ta’am Fa Yaqūl: wa Hazā Ma’ī, no. Hadith 5461. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 470.

¹³⁵ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 429.

¹³⁶ *Ibid.*, 468.

¹³⁷ Al-‘Ainī, *Umdah al-Qārī Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, 80.

Perbincangan kelima dalam aspek adab adalah berkaitan perumpamaan dan makanan.¹³⁸ Perumpamaan dan makanan ini terbahagi kepada dua iaitu perumpamaan orang yang memberi makan dan perumpamaan mukmin dan pohon.

الطَّاعِمُ الشَّاكِرُ مِثْلُ الصَّائِمِ الصَّابِرِ. فِيهِ عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ، عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ¹³⁹

Terjemahan: Orang yang memberi makan yang bersyukur seperti orang yang berpuasa yang bersabar.

Hadith daripada Abū Mūsā al-As'arī, katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «مِثْلُ الْمُؤْمِنِ الَّذِي يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَمِثْلِ الْأُتْرُجَّةِ، رِيحُهَا طَيِّبٌ وَطَعْمُهَا طَيِّبٌ، وَمِثْلُ الْمُؤْمِنِ الَّذِي لَا يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَمِثْلِ التَّمْرَةِ، لَا رِيحَ لَهَا وَطَعْمُهَا حُلْوٌ، وَمِثْلُ الْمُنَافِقِ الَّذِي يَقْرَأُ الْقُرْآنَ مِثْلُ الرَّيْحَانَةِ، رِيحُهَا طَيِّبٌ وَطَعْمُهَا مُرٌّ، وَمِثْلُ الْمُنَافِقِ الَّذِي لَا يَقْرَأُ الْقُرْآنَ كَمِثْلِ الْخَنْزَلَةِ، لَيْسَ لَهَا رِيحٌ وَطَعْمُهَا مُرٌّ»¹⁴⁰

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. bersabda, “perumpamaan orang mukmin yang membaca al-Qur'an adalah seperti *utrujjah*, baunya wangi dan rasanya sedap. Perumpamaan orang mukmin yang tidak membaca al-Qur'an adalah seperti kurma, tidak mempunyai bau dan rasanya manis. Perumpamaan orang munafik yang membaca al-Qur'an adalah *raihanah*, baunya wangi dan rasanya pahit. Perumpamaan orang munafik yang tidak membaca al-Qur'an adalah seperti *hanzalah* tidak berbau dan rasanya pahit.

Kedua-dua hadith di atas, membincangkan berkaitan perumpamaan yang bersangkutan dengan makanan. Hadith yang pertama menyebut bahawa orang yang memberi makan yang bersyukur adalah seperti orang yang berpuasa yang bersabar. Ibn Bāṭal menyebut, “ini termasuk kurniaan Allah bagi hamba-hambaNya, yakni dijadikan orang yang memberi makan jika bersyukur kepada Allah atas nikmat yang diberikan

¹³⁸ Pengkaji meletakkan hadith-hadith berkaitan perumpamaan dan makanan di bawah aspek adab adalah melalui analisis pengkaji, pengkaji berpandangan bahawa kefahaman daripada sesebuah perumpamaan yang diberikan adalah berkaitan soal adab. Contohnya hadith pertama ia menyentuh soal adab orang yang memberi makanan dan bersyukur dengan maksud lain memberi makanan dengan ikhlas itu adalah suatu adab yang sangat dituntut. Dan mereka ini adalah seperti orang yang berpuasa yang sabar.

¹³⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭ'imah, Bab (56) al-Ṭā'im al-Shākur, Mithlu al-Ṣāim al-Ṣābir, no. Hadith t.n. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 470.

¹⁴⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Ashribah, Bab al-Sharb min fami al-Siqah, no. Hadith 5627. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth* 482.

kepadanya maka mendapat pahala sebagaimana orang yang bersabar dan berpuasa.¹⁴¹ Manakala hadith kedua menyebut berkaitan perumpamaan orang mukmin dan munafik dalam soal pembacaan al-Qur'an. Perkara yang diumpamakan adalah menggunakan bahan makan. Seperti *utrujjah*, kurma, *raihanah* dan *hanzalah*. Perumpamaan ini untuk menunjukkan nilai pada diri mereka jika membaca al-Qur'an ataupun tidak.¹⁴²

Kesimpulannya, perbincangan adab dalam soal makanan dan pemakanan adalah sebelum berhadapan makanan, sedang berhadapan makanan, selepas berhadapan makanan, tetamu dan tuan rumah dan perumpamaan yang Nabi s.a.w. berikan berkaitan makanan. Kelima-lima perbincangan ini memperlihatkan ketelitian ajar Islam melalui baginda s.a.w. dari sudut hal berkaitan makanan dan pemakanan. Ketelitian ini bukan sahaja untuk memelihara tubuh badan seseorang itu sama ada fizikal, mental dan emosi, bahkan ia turut dapat memelihara jiwa, keimanan, dijauhi daripada perbuatan syaitan dan dapat memelihara hubungan sesama manusia. Melalui hadith serta perbincangannya di atas, pengkaji merumuskan terdapat empat perkara utama yang sangat penting dan diperlukan dalam soal berkaitan adab pemakanan iaitu, pertama adalah berkaitan penyebutan nama Allah, kedua, menggunakan tangan kanan, ketiga, bersederhana dalam soal pemakanan dan terakhir mengambil berat soal kebersihan dan kesucian.

2.4.2. Aspek Kandungan

Aspek kandungan membincangkan jenis bahan makanan yang digunakan dan dimakan. Kandungan merupakan perkara asas sebelum berlakunya sebarang proses pembuatan dan penyediaan makanan. M Quraish Shihab telah membahagikan makanan dalam al-Qur'an

¹⁴¹ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:496.

¹⁴² *Ibid.*

kepada tiga iaitu tumbuhan yang merangkumi buah-buahan dan sayur-sayuran, haiwan dan makanan olahan.¹⁴³

Manakala dalam hadith pula, hasil analisis dan pemerhatian pengkaji, pembahagian ini turut sama dapat diaplikasi dengan menambah beberapa pembahagian lagi iaitu bijirin dan pembahagian yang tidak termasuk mana-mana kategori seperti air Zamzam. Walaubagaimanapun, perbincangan mengenai makanan olahan akan dibincangkan dalam aspek pencampuran.

Berikut merupakan aspek kandungan yang terdapat pada bab makanan dan minuman dalam kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*.

Jadual 2.2 Taburan Hadith Untuk Aspek Kandungan

Bil.	Perkara	Bahagian	No. Hadith
1.	Buahan	1. <i>Al-Busr</i> (Kurma muda)	SM: 5131, 5135, 5136, 5313, 5314
		2. <i>Al-Tamr</i> (Kurma kering)	SB: 5387, 5588, 5589, 5411, 5441a, 5441b, 5442, 5446 SM: 5131, 5135, 5136, 5139, 5313, 5314, 5328, 5331, 5332, 5333, 5334, 5335, 5336, 5337.
		3. <i>Al-Ruṭab</i> (Kurma basah)	SB: 5440, 5443, 5447, 5449 SM: 5133, 5330, 5313, 5314
		4. <i>Al-Zahw</i> (Kurma tua)	SB: 5602, 5582 SM: 5137
		5. <i>Al-Al-‘ajwah</i> (Nama kurma)	SB: 5445
		6. <i>Al-‘Inab</i> (Anggur)	SB: 5581, 5588, 5598
2.	Sayuran	1. <i>Dubbā’</i> (Labu)	SB: 5379, 5420, 5433, 5435, 5436, 5437, 5439 SM: 5325, 5326, 5327
		2. <i>Al-Qiththa</i> (Mentimun)	SB: 5440, 5447, 5449 SM: 5330

¹⁴³ M Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur’an: Tafsir Maudhu’i Atas Pelbagai Persoalan Umat* (Bandung: Penerbit Mizan, 1996), 137.

		3. <i>Al-Silq</i> (Ubi bit)	SB: 5403
		4. <i>Al-Kam'ah</i> (Cendawan gurun)	SM: 5342, 5343, 5344, 5345, 5346, 5347, 5348
		5. <i>Thaum</i> (Bawang putih)	SB: 5451 SM: 5356, 5357, 5358
		6. <i>Basal</i> (Bawang merah)	SB: 5452
3.	Haiwan	1. Kambing	SB: 5385, 5404, 5408, 5421 SM: 5313, 5314
		2. <i>Ḍabb</i> (Biawak gurun)	SB: 5389, 5391, 5402
4.	Bijirin	1. <i>Al-Burri & Hinthah</i> (Gandum)	SB: 5381, 5403, 5410, 5413, 5416, 5588, 5589,
		2. <i>Al-Sha'ir</i> (Barli)	SB: 5381, 5403, 5436, 5439, 5450, SM: 5325, 5315, 5316.
		3. <i>Al-Mizr</i> (Jagung)	SM: 5216, 5217
5.	Tidak termasuk mana-mana kategori	1. <i>Zamzam</i>	SB: 5617
		2. <i>Laban</i> (Susu)	SB: 5402, 5576, 5603, 5604, 5605, 5606, 5607, 5609, 5610, 5618, 5636 SM: 5237, 5238, 5239, 5240, 5241, 5242, 5243
		3. <i>'Asal</i> (Madu)	SB: 5431, 5432, 5585, 5586, 5588, 5589, 5599, 5610, 5614 SM: 5237

Sumber: Hasil analisis pengkaji daripada kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*.

Merujuk kepada jadual di atas, terdapat lima jenis pembahagian bahan yang disebutkan dalam *al-Ṣaḥīḥaīn*. Kelima-lima itu adalah tumbuh-tumbuhan yang merangkumi buah-buahan dan sayur-sayuran, haiwan, bijirin, olahan dan yang tidak termasuk mana-mana kategori. Bahagian pertama ialah buah-buahan. Ia di bawah kategori *nabati* (tumbuh-tumbuhan). Buah-buahan yang disebutkan adalah *al-busr* (kurma muda), *al-tamr* (kurma kering), *al-ruṭab* (kurma basah), *al-zahw* (kurma tua), *al-al-'ajwah* (nama kurma) dan *al-'inab* (anggur). Bahagian kedua ialah sayur-sayuran. Ia juga di bawah kategori *nabati* (tumbuh-tumbuhan). Sayur-sayurannya ialah *dubbā'* (labu), *al-qiththa* (mentimun), *al-silq* (ubi bit), *al-kam'ah* (cendawan gurun), *thaum* (bawang putih) dan *basal* (bawang merah). Bahagian ketiga ialah *haiwani*. *Haiwani* ialah makanan daripada haiwan. Yang disebutkan dalam hadith ialah kambing dan *ḍabb* (biawak gurun).

Bahagian keempat ialah bijirin. Makanan daripada bijirin ialah *al-burri* atau *al-hinthah* (gandum), *al-sha'ir* (barli) dan *al-mizr* (jagung). Dan pembahagian makanan kelima iaitu yang terakhir ialah yang tidak termasuk mana-mana kategori iaitu Zamzam, *laban* (susu) dan *'asal* (madu).

Berikut merupakan hadith-hadith yang berkaitan buah-buahan.

Hadith daripada Jābir r.a., katanya:

«هَيَّ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الزَّيْبِ وَالتَّمْرِ وَالْبُسْرِ وَالرُّطْبِ»¹⁴⁴

Terjemahan: “Nabi s.a.w. melarang dari mencampurkan kismis dan kurma kering dan kurma muda dan kurma basah.

Hadith daripada Abū Qatādah, katanya:

«هَيَّ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنْ يُجْمَعَ بَيْنَ التَّمْرِ وَالزَّهْوِ، وَالتَّمْرِ وَالزَّيْبِ، وَلْيُنْبَذَ كُلُّ وَاحِدٍ مِنْهُمَا عَلَى حِدَةٍ»¹⁴⁵

Terjemahan: “Nabi s.a.w. melarang dari mencampurkan antara kurma kering dengan kurma tua dan kurma kering dengan kismis. Tetapi hendaklah dibuat *nabiz* secara berasingan.

Hadith daripada Sa'd, katanya:

«قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «مَنْ تَصَبَّحَ كُلَّ يَوْمٍ سَبْعَ تَمَرَاتٍ عَجْوَةً، لَمْ يَضُرَّهُ فِي ذَلِكَ الْيَوْمِ سُوءٌ وَلَا سِحْرٌ»»¹⁴⁶

Terjemahan: Sabda Rasulullah s.a.w.: “barangsiapa makan di waktu pagi tujuh biji kurma al-‘ajwah setiap hari, maka hari itu racun dan sihir tidak membahayakannya.

Hadith daripada Ibn ‘Umar, katanya:

¹⁴⁴ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Man raa’ an lā Yakhliṭ al-Busr wa al-Tamr Izā Kāna Muskirān, wa an lā yaj’al idamayn fī ida’, no. Hadith 5601. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 480.

¹⁴⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Man raa’ an lā Yakhliṭ al-Busr wa al-Tamr Izā Kāna Muskirān, wa an lā yaj’al idamayn fī ida’, no. Hadith 5602. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 481.

¹⁴⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-‘Al-‘ajwāh, no. Hadith 5445. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 469.

قَامَ عُمَرُ عَلَى الْمِنْبَرِ، فَقَالَ: " أَمَّا بَعْدُ، نَزَلَ تَحْرِيمُ الْخَمْرِ وَهِيَ مِنْ خَمْسَةٍ: الْعِنَبِ وَالْتَّمْرِ
وَالْعَسَلِ وَالْخِنْطَةِ وَالشَّعِيرِ، وَالْخَمْرُ مَا خَامَرَ الْعَقْلَ " ¹⁴⁷

Terjemahan: Umar berdiri di atas mimbar dan berkata, “Amma ba’du, telah turun pengharaman *khamr* dan ia terdiri dari lima jenis: anggur, kurma, madu, *hintah*, *sha’ir*, dan *khamr* adalah apa yang dapat menutupi akal.

Keempat-empat hadits di atas mewakili hadits-hadits yang berkaitan jenis buah-buahan. Buah-buahan tersebut adalah *al-busr* (kurma muda), *al-tamr* (kurma kering), *al-ruṭab* (kurma basah), *al-zahw* (kurma tua), *al-al-‘ajwah* (disebut sebagai kurma Nabi) dan anggur.

Penyebutan lima daripada enam jenis buah-buahan di atas dalam hadits adalah berkaitan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *khamr*. Asal buah-buahan itu sangat baik dan berkhasiat untuk kesihatan, tetapi menjadi haram dan makruh apabila telah berlaku perubahan yang memabukkan. Perkara ini akan dibincangkan pada aspek pencampuran makanan nanti. Manakala disebutkan kurma *al-al-‘ajwah* dalam hadits untuk menunjukkan khasiat dan kelebihan yang dimilikinya iaitu apabila di makan pada waktu pagi sebanyak tujuh biji setiap hari, maka pada hari tersebut racun mahupun sihir tidak akan membahayakan si pemakan. ¹⁴⁸

¹⁴⁷ Hadith riwayat al- Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Khamr min al-‘Inab wa ghairihi, no. Hadith 5581. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479.

¹⁴⁸ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9: 481

Berikut merupakan hadith-hadith yang berkaitan sayur-sayuran

Hadith daripada Anas r.a., katanya:

دَخَلْتُ مَعَ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَلَى غُلَامٍ لَهُ حَيَّاطٌ، فَقَدَّمْ إِلَيْهِ فَصَعَةً فِيهَا ثَرِيدٌ،
قَالَ: وَأَقْبَلَ عَلَى عَمَلِهِ، قَالَ: «فَجَعَلَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَتَتَبَعُ الدُّبَّاءَ» قَالَ:
فَجَعَلْتُ أَتَتَّبِعُهُ فَأَضَعُهُ بَيْنَ يَدَيْهِ قَالَ: فَمَا زِلْتُ بَعْدُ أُحِبُّ الدُّبَّاءَ¹⁴⁹

Terjemahan: “Aku masuk bersama Nabi s.a.w. kepada seorang budak tukang jahit. Maka dihidangkan kepadanya piring berisi *tharid*”. Dia berkata: “Dan dia pergi meneruskan pekerjaannya”. Dia berkata: “Maka Nabi s.a.w. mencari-cari *dubbā*.” Dia berkata: “Maka aku pun mencarinya kemudian meletakkan dihadapannya.” Dia berkata: “Sejak itu aku menyukai *dubbā*”.

Hadith daipada Sa’d, katanya:

سَمِعْتُ عَبْدَ اللَّهِ بْنَ جَعْفَرٍ، قَالَ: «رَأَيْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَأْكُلُ الرُّطَبَ بِالْقَيْئَاءِ»¹⁵⁰

Terjemahan: “Aku mendengar ‘Abd Allah bin Ja’far berkata: :aku melihat Nabi s.a.w. makan *rutab* dengan mentimun.”

Hadith daripada Sahl bin Sa’d, katanya:

«إِنْ كُنَّا لَنَفْرَحُ بِيَوْمِ الْجُمُعَةِ، كَانَتْ لَنَا عَجُوزٌ تَأْخُذُ أَصُولَ السِّلْقِ، فَتَجْعَلُهُ فِي قِدْرِ هَا،
فَتَجْعَلُ فِيهِ حَبَّاتٍ مِنْ شَعِيرٍ، إِذَا صَلَّيْنَا زُرْنَاهَا فَمَرَّتْهُ إِلَيْنَا، وَكُنَّا نَفْرَحُ بِيَوْمِ الْجُمُعَةِ مِنْ
أَجْلِ ذَلِكَ، وَمَا كُنَّا نَتَعَدَّى، وَلَا نَقِيلُ إِلَّا بَعْدَ الْجُمُعَةِ، وَاللَّهُ مَا فِيهِ شَحْمٌ وَلَا وَدَكٌ»¹⁵¹

Terjemahan: “Sesungguhnya kami bergembira dengan hari Jumaat. Dahulu ada di antara kami seorang perempuan tua yang mengambil akar-akar ‘silq’ dan meletakkan di dalam periuk, kemudian meletakkan gandum ke dalamnya juga. Apabila kami telah selesai solat, kami menziarahinya dan dia memberi kami makan makanan tersebut. Kami gembira pada hari Jumaat kerana perkara itu. Tidaklah kami makan tengahari dan tidur tengahari kecuali sesudah Jumaat. Demi Allah, dalam makanan itu tidak melemakkan dan berlemak.

Hadith daripada Sa’id bin Zaid bin ‘Amr bin Nufail, katanya:

¹⁴⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Tharīd, no. Hadith 5420. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 467.

¹⁵⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Qiththā’, no. Hadith 5447. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 469.

¹⁵¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Silq wa al-Sha’ir, no. Hadith 5403. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 466.

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «الْكُمَاةُ مِنَ الْمَنْ الَّذِي أَنْزَلَ اللَّهُ تَبَارَكَ وَتَعَالَى عَلَى
بَنِي إِسْرَائِيلَ، وَمَاؤُهَا شِفَاءٌ لِلْعَيْنِ»¹⁵²

Terjemahan: Telah bersabda Rasulullah s.a.w.: “Cendawan daripada *manna* yang diturunkan Allah Tabaraka wa Taala ke atas Bani Isrā’īl, airnya dapat mengubati mata”.

Hadith daripada Jābir bin ‘Abd Allāh, katanya:

رَعِمَ عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، قَالَ: «مَنْ أَكَلَ ثُومًا أَوْ بَصَلًا فَلْيَعْتَزِلْنَا، أَوْ لِيَعْتَزِلْ
مَسْجِدَنَا»¹⁵³

Terjemahan: Bahawa Nabi s.a.w. bersabda, “Barangsiapa makan bawang putih atau bawang merah maka hendaklah menjauhi kami atau masjid kami.

Lima hadith di atas mewakili enam jenis makanan yang dikategori sebagai sayur-sayuran. Sayur-sayuran tersebut adalah *al-dubbā’* (labu), *al-qiththā’* (mentimun), *al-silq* (ubi bit), *al-kam’āh* (cendawan), *thaum* (bawang putih) dan *baṣal* (bawang merah). Berdasarkan keenam-enam sayur-sayuran yang disebutkan dalam hadith, empat daripadanya menceritakan akan kelebihan dan kebaikan yang didapati daripada sayuran tersebut. Manakala dua daripadanya merupakan sayuran yang mesti dijauhkan pada beberapa keadaan iaitu ketika hendak bermuamalah atau berjemaah di masjid.

Labu. Merupakan salah satu sayuran yang mempunyai kelebihannya tersendiri. Iaitu ia menjadi kegemaran baginda s.a.w. Ini sebagaimana hadith daripada Anas r.a. Bahawasanya Anas r.a. menceritakan, setelah beliau melihat perbuatan baginda s.a.w. yang mencari-cari labu dalam masakan, maka beliau mula menyukai labu.¹⁵⁴ Berdasarkan kalam Anas, menunjukkan bahawa baginda s.a.w. menyukai akan labu sehingga

¹⁵² Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Fadhl al-Kamā’ah, wa mudawah al-‘Ain bihā, no. Hadith 5345. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 1043.

¹⁵³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab Mā Yukrahu min al-Thumi wa al-Buqul, no. Hadith 5452. Lihat Abū ‘Abd Allāh Muhammad bin Ismā’il al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 470.

¹⁵⁴ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9: 362

menjadikan baginda mencari-carinya dalam masakan yang terdapat campuran didalamnya. Perbuatan suka akan labu itu menjadi ikutan para sahabat.¹⁵⁵

Al-Qiththā atau disebut mentimun disebutkan dalam hadith untuk menerangkan akan dibolehkan mencampurkan antara mentimun dan kurma basah.¹⁵⁶ Kemudian hadith yang menceritakan tentang *silq*. *Silq* yang disebutkan dalam hadith adalah bermaksud salah satu jenis sayuran yang dikenali mengandungi unsur yang dapat memperbaiki fungsi hati. Dan terdapat juga daripada jenisnya yang berwarna hitam dan menjadi bahan untuk mengubati sakit perut.¹⁵⁷ Kajian yang dijalankan oleh Mushtaq Ahmad bersama kumpulannya menyebut bahawa *silq* ini disebut sebagai ubi bit.¹⁵⁸ Dan seterusnya hadith yang menceritakan akan *al-kam'ah*. *Al-kam'ah* merupakan cendawan gurun. Disebutkan *al-kam'ah* adalah *manna* yang pernah diturunkan kepada kaum bani Israel pada masa dahulu. Dan kelebihan yang dimilikinya ialah airnya mampu untuk mengubati mata.¹⁵⁹

Manakala hadith yang menceritakan akan bawang merah dan putih adalah hadith yang berbentuk peringatan untuk dijauhi kedua-dua ini terutama ketika bergaul dengan orang ramai dan ketika hendak mengunjungi masjid. Ini kerana kedua-dua sayuran ini mempunyai bau yang sangat kuat dan tidak menyenangkan.¹⁶⁰

¹⁵⁵ *Ibid.*

¹⁵⁶ *Ibid.*, 9:485

¹⁵⁷ *Ibid.*, 9:455

¹⁵⁸ Mushtaq Ahmad et al., Useful Medicinal Flora Enlisted in Holy Quran and Ahadith, *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci* 5 (2009), 129.

¹⁵⁹ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 14:233

¹⁶⁰ Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 481

Berikut merupakan hadith-hadith yang berkaitan haiwan:

Hadith daripada Ibn Abbās, katanya:

«تَعَرَّقَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَتِفًا، ثُمَّ قَامَ فَصَلَّى وَلَمْ يَتَوَضَّأْ»¹⁶¹

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. mengigit daging paha kambing, kemudian berdiri dan solat tanpa mengulangi wuduk.

Hadith daripada Ibn Abbās, katanya:

«أَنَّ أُمَّ حَفَيدَ بِنْتَ الْحَارِثِ بْنِ حَزْنٍ، حَالَةَ ابْنِ عَبَّاسٍ أَهَدَتْ إِلَى النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سَمْنًا وَأَقِطًا وَأَضْبًا، فَدَعَا بِهِنَّ، فَأُكِلْنَ عَلَى مَائِدَتِهِ، وَتَرَكَهُنَّ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَالْمُسْتَقْدِرِ هُنَّ، وَلَوْ كُنَّ حَرَامًا مَا أُكِلْنَ عَلَى مَائِدَةِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَلَا أَمَرَ بِأَكْلِهِنَّ»¹⁶²

Terjemahan: “Sesungguhnya Ummu Hufaid binti al-Harith bin Hazn – makcik Ibn ‘Abbas’ – menghadihkan samn, keju dan *dabb* kepada Nabi s.a.w. Baginda s.a.w. minta dibawakan, lalu dimakan di atas tempat makannya. Nabi s.a.w. meninggalkannya seperti orang yang tidak suka terhadapnya. Sekiranya perkara itu haram, nescaya tidak dimakan di atas tempat makan Nabi s.a.w. dan tidak pula baginda s.a.w. perintahkan memakannya.

Kedua-dua hadith di atas mewakili dua perkara yang dikategorikan sebagai haiwan. Iaitu kambing dan *dabb*. Haiwan yang disebutkan, pertama adalah kambing. Antara perbincangan hadith yang menyentuh berkaitan kambing dalam *al-ṣaḥīḥaīn* pada bab makanan dan minuman adalah Rasulullah s.a.w. mengigit daging paha kambing, kemudian berdiri dan solat tanpa mengulangi wuduk.¹⁶³ Kedua, *dabb* adalah sejenis biawak yang hidup di padang pasir atau di sebut biawak gurun. Merujuk kepada hadith

¹⁶¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Nahsy wa Intishāl al-Lahm, no. Hadith 5404. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 466.

¹⁶² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Khubzi al-Muraqaq wa al-akli ‘alā al-khiwān wa al-sufrah, no. Hadith 5389. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 465.

¹⁶³ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9: 456

di atas, baginda s.a.w. tidak memakan *dabb*. Tetapi dalam masa yang sama tidak melarang para sahabat untuk memakannya.¹⁶⁴

Berikut merupakan hadith-hadith yang berkaitan bijirin.

Hadith daripada ‘Āishah r.a., katanya:

«مَا شَبَعَ آلُ مُحَمَّدٍ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مِنْذُ قَدِمَ الْمَدِينَةَ، مِنْ طَعَامِ الْبُرِّ ثَلَاثَ لَيَالٍ تَبَاعًا، حَتَّى قُبِضَ»¹⁶⁵

Terjemahan: Tidak kenyang keluarga Muhammad s.a.w. sejak datang ke Madinah daripada makan makanan *al-burri* tiga malam berturut-turut sehingga baginda wafat.

Hadith daripada ayah Abū Burdah, katanya:

بَعَثَنِي رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَمُعَاذًا إِلَى الْيَمَنِ، فَقَالَ: «ادْعُوا النَّاسَ، وَبَشِّرُوا وَلَا تُنْفِرُوا، وَيَسِّرُوا وَلَا تُعَسِّرُوا»، قَالَ: فَقُلْتُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَفْتِنَا فِي شَرَابَيْنِ كُنَّا نَصْنَعُهُمَا بِالْيَمَنِ الْبِتُّعِ وَهُوَ مِنَ الْعَسَلِ، يُنْبَدُ حَتَّى يَشْتَدَّ، وَالْمِزْرُ وَهُوَ مِنَ الدُّرَّةِ وَالشَّعِيرِ، يُنْبَدُ حَتَّى يَشْتَدَّ، قَالَ: وَكَانَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَدْ أُعْطِيَ جَوَامِعَ الْكَلِمِ بِخَوَاتِمِهِ، فَقَالَ: «أَنْهَى عَنْ كُلِّ مُسْكِرٍ أَسْكَرَ عَنِ الصَّلَاةِ»¹⁶⁶

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. mengutuskanku dan Muaz ke Yaman, kemudian berkata, “serulah manusia, berilah khabar gembira dan jangan ditakut-takutkan, permudahkanlah jangan disusahkan. Ia berkata: Aku berkata: “Wahai Rasulullah! Berilah kami fatwa tentang dua jenis minuman yang telah kami buat di Yaman, iaitu al-Bit’u yakni arak yang diperbuat daripada madu sampai menjadi keras, dan al-Mizr arak yang diperbuat daripada jagung dan barli sehingga rasanya menjadi keras. Ia berkata, adalah Rasulullah s.a.w. telah dikurniakan perkataan yang singkat dan padat yang menutup semua perbicaraan, di mana baginda bersabda, “aku melarang setiap minuman yang memabukkan dari solat.

Dua hadith di atas mewakili tiga jenis bijirin yang disebutkan dalam bab makanan dan minuman *al-Ṣaḥīḥaīn*. Pertama adalah gandum. Berdasarkan hadith yang disebutkan,

¹⁶⁴ Al-‘Ainī, *Umdah al-Qārī*, 21:38

¹⁶⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, *Kitab al-Aṭ’imah*, Bab Mā Kāna al-Nabī s.a.w. wa Ashābuhu Yakulūn, no. Hadith 5416. Lihat al-Bukhārī, “*Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 467.

¹⁶⁶ Hadith riwayat Muslim, *Kitab al-Ashribah*, Bab Bayān Anna Kullā Muskirān Khamr, wa Anna Kullā Khamr harām, no. Hadith 5216. Lihat Muslim, “*Ṣaḥīḥ Muslim*,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1035.

gandum merupakan makanan yang dimakan oleh baginda s.a.w.¹⁶⁷ Kedua adalah jagung. Dan ketiga ialah *sha'ir* iaitu disebut sebagai barli. Penyebutan jagung dan barli dalam hadith di atas, adalah berkaitan pembuatan makanan untuk menjadi *khamr*.¹⁶⁸

Berikut merupakan hadith-hadith untuk yang tidak termasuk mana-mana kategori:

Hadith daripada Ibn 'Abbās, katanya:

«شَرِبَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَائِمًا مِنْ زَمْزَمَ»¹⁶⁹

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. minum berdiri air Zamzam.

Hadith daripada Abū Bakar al-Siddīq, katanya:

«لَمَّا خَرَجْنَا مَعَ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مِنْ مَكَّةَ إِلَى الْمَدِينَةِ مَرَرْنَا بِرَاعٍ، وَقَدْ عَطَشَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ»، قَالَ: «فَحَلَبْتُ لَهُ كُتْبَةً مِنْ لَبَنٍ، فَأَتَيْتُهُ بِهَا فَشَرِبَ حَتَّى رَضِيَ»¹⁷⁰

Terjemahan: “Ketika kami keluar bersama Nabi s.a.w. dari Mekah ke Madinah, kami melintasi seorang penggembala, ketika itu Rasulullah s.a.w. berada dalam keadaan haus, Lalu ia (Abū Bakar) berkata: “Lalu aku memerah sedikit susu untuk baginda, kemudian aku membawa untuk baginda dan baginda meminumnya sehingga aku merasa puas”.

Hadith daripada Anas, katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: "رُفِعْتُ إِلَى السِّدْرَةِ، فَإِذَا أَرْبَعَةُ أَنْهَارٍ: نَهْرَانِ ظَاهِرَانِ وَنَهْرَانِ بَاطِنَانِ، فَأَمَّا الظَّاهِرَانِ: النَّيْلُ وَالْفُرَاتُ، وَأَمَّا الْبَاطِنَانِ: فَالنَّهْرَانِ فِي الْجَنَّةِ، فَأَتَيْتُ بِثَلَاثَةِ أَقْدَاحٍ: فَدَحَّ فِيهِ لَبَنٌ، وَقَدَحٌ فِيهِ عَسَلٌ، وَقَدَحٌ فِيهِ خَمْرٌ، فَأَخَذْتُ الَّذِي فِيهِ اللَّبَنُ فَشَرِبْتُ، فَقِيلَ لِي: أَصَبْتَ الْفِطْرَةَ أَنْتَ وَأُمَّتُكَ"¹⁷¹

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. bersabda: “Aku dinaikkan ke Sidrah, maka terdapat empat buah sungai. Dua sungai zahir dan dua sungai batin. Adapun sungai zahir ialah Nil dan Furat. Manakala sungai batin ialah

¹⁶⁷ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:460-461.

¹⁶⁸ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13: 170-172.

¹⁶⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Shurbi Qāiman, no. Hadith 5617. Lihat al-Bukhārī, “*Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 481.

¹⁷⁰ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Jawāz Sharb al-Laban, no. Hadith 5238. Lihat Muslim, “*Ṣaḥīḥ Muslim*,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1037.

¹⁷¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Sharb al-Laban wa qaul Allah ‘aza wajal (يخرج من) no. Hadith 5610. Lihat al-Bukhārī, “*Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 481.

sungai di syurga. Kemudian aku diberi tiga gelas yang berisi susu, madu dan *khamr*. Aku mengambil gelas yang berisi susu dan meminumnya. Dikatakan kepadaku, “engkau dan umatmu sesuai fitrah”.

Hadith pertama menyebut berkaitan air Zamzam. Air Zamzam merupakan bahan atau kandungan yang disebutkan dalam hadith yang tidak termasuk mana-mana kategori. Air Zamzam merupakan air yang istimewa. Sejarah kewujudannya adalah ketika Jibrail a.s. mengetuk permukaan bumi. Iaitu ketika peristiwa kehabisan bekalan air Hajar isteri Ibrahim a.s. untuk anaknya Ismail a.s. Hadith kedua menyebut berkaitan susu. Susu merupakan salah satu dari minuman yang diminum oleh Rasulullah. Banyak manfaat yang diperolehi dari meminum susu antaranya mengurangkan rasa sakit pada dada dan paru-paru bagi penghidap tibi. Selain itu, susu juga boleh mengurangkan kemurungan, was-was dan berbagai penyakit yang disebabkan unsur hitam dalam tubuh.¹⁷² Ketiga adalah madu. Merujuk kepada hadith, ia adalah kisah ketika perjalanan baginda s.a.w. Baginda ditawarkan tiga gelas minuman antaranya ialah madu dan arak.

Kesimpulannya, aspek kandungan yang disebutkan dalam hadith merupakan jenis-jenis bahan makanan. Ia terdiri daripada bahagian utama makanan iaitu pertama, *nabati* (tumbuhan) yang terbahagi kepada dua, buah-buahan dan sayur-sayuran. Kedua, *haiwani* (haiwan). Ketiga, bijirin dan keempat makanan yang tidak termasuk mana-mana kategori. Perbincangan aspek kandungan adalah berkisar tentang makanan yang dimakan oleh Nabi s.a.w., makanan yang dimakan oleh para sahabat, makanan yang hanya sahabat makan dan makanan yang Nabi s.a.w. tidak galakan dimakan juga makanan yang dilarang oleh baginda s.a.w. untuk dimakan. Walaubagimanapun, melalui aspek kandungan ini, memperlihatkan bahawa makanan yang halal dan baik yang dimakan oleh Nabi s.a.w.

¹⁷² Ibn Qayyim al-Jawziyyah, *al-Tibb al-Nabawi*, (Makkah: Maktabah al-Nahdah al-Hadithah, 1991), 262-263.

serta para sahabat adalah lebih banyak daripada makanan yang dilarang dan makanan yang tidak digalakkan untuk makan. Berdasarkan kepada perbincangan di atas, pengkaji dapat mengeluarkan dua perkara asas yang membentuk prinsip pemakanan yang akan dibincangkan pada bab seterusnya. Pertama, kandungan makanan terbahagi kepada enam iaitu *nabati* yang terdiri daripada buah-buahan dan sayur-sayuran, *haiwani*, bijirin, olahan dan tidak termasuk mana-mana kategori. Kedua, hukum asal sesuatu makanan itu adalah halal. Sehingga terdapat sebarang unsur yang membawa kepada keharaman seperti perubahan yang membawa kepada kemabukan.

2.4.3 Aspek Pencampuran

Menurut Kamus Dewan pencampuran atau kata akarnya campur membawa maksud bergaul, berbaur, bersatu, beraduk, berkacau.¹⁷³ Manakala pencampuran bermaksud proses mencampuri atau mencampurkan sesuatu kepada sesuatu yang lain, yang mana kedua-dua bahan ini akan meninggalkan kesan.¹⁷⁴ Perbincangan dari sudut aspek pencampuran ini sudah semestinya pencampuran yang melibatkan bahan-bahan makanan. Oleh itu, pencampuran makanan membawa maksud suatu bentuk proses mencampurkan sesuatu dari bahagian makanan kepada bahagian makanan yang lain di mana kesan pencampuran ini dapat memberikan sumber nutrien yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta pemeliharaan fungsi tubuh sepanjang hayat. Dan hasil pencampuran ini tidak mendatangkan mudharat mahupun mafsadah kepada individu dan tubuh badannya.

Jika dilihat pandangan M Quraish Shihab dari sudut pembahagian makanan, aspek pencampuran adalah sama dengan salah satu pembahagiannya iaitu makanan olahan.

¹⁷³ *Kamus Dewan*, 241, entri “campur”

¹⁷⁴ *Kamus Dewan*, 241, entri “pencampuran”

Makanan olahan berasal dari perkataan olah yang membawa maksud mengerjakan sehingga menjadi sesuatu yang lain yang dapat digunakan. Manakala apabila ditambah imbuhan –an, perkataan olah menjadi olahan membawa maksud proses dalam mengolah atau diolah.¹⁷⁵ Makanan olahan disebut sebagai *processed food* dalam bahasa Inggeris yang membawa maksud apa-apa sahaja perubahan yang sengaja dilakukan keatas makanan sebelum dimakan¹⁷⁶ atau yang telah melalui beberapa nilai tambah¹⁷⁷ dan juga penyediaan perindustrian yang menyebabkan perubahan ketara kepada keadaan makanan.¹⁷⁸ Ia boleh jadi melalui pembekuan atau pengeringan makanan untuk mengekalkan nutrien dan kesegaran.¹⁷⁹

Dapat disimpulkan daripada takrifan pencampuran dan makanan olahan bahawa kedua-dua ini saling berkait. Apa yang membezakan adalah istilahnya sahaja. Sesuatu makanan yang berlaku pencampuran disebut sebagai makanan olahan. Manakala sesuatu makanan yang mengalami olahan, sudah pasti bahannya terdiri daripada jenis-jenis makanan yang telah berlaku pencampuran.

Berikut merupakan aspek pencampuran yang terdapat pada bab makanan dan minuman dalam kitab *al-ṣaḥīḥaīn*:

Jadual 2.3 Taburan Hadith Untuk Aspek Pencampuran

Bil	Perkara	Bahagian	No. hadith
1.	Pencampuran yang dibenarkan	1. Hais (Campuran kurma, keju dan mentega)	SB: bab 16, 5387, 5425

¹⁷⁵ *Kamus Dewan*, entri “olah-olahan”

¹⁷⁶ International Food Information Council Foundation, “What is a Processed Food?”, laman sesawang *Food Insight*, dicapai 4 April 2017, <http://www.foodinsight.org/sites/default/files/what-is-a-processed-food.pdf>

¹⁷⁷ Rajneesh Mahajan, Suresh Garg & P.B. Sharma, “Processed Food Supply Chain: A Framework For Literature Review”, *Journal of Advance in Management Research* 14 (2017), 92.

¹⁷⁸ Anna Post, Helena Shanahan & Lena Jonsson, “Food Processing: Barriers to, or opportunities, organic foods in the catering sector?”, *British Food Journal* 110 (2008), 162.

¹⁷⁹ International Food Information Council Foundation, “What is a Processed Food?”.

		2. <i>Khazīrah</i> (Campuran daging yang dipotong kecil, dimasak dengan air, kemudian digaul dalam tepung)	SB: 5401
		3. Campuran antara <i>silq</i> (akar-akar dari pohon <i>silq</i>) bersama barli.	SB: 5403
		4. Campuran <i>ruṭab</i> dengan <i>qiththa'</i>	SB: 5440, 5447, 5449 SM: 5330
		5. <i>Khatīfah</i> adalah makanan yang diperbuat daripada barli dan susu.	SB: 5450
		6. Campuran air dan susu	SB: 5612, 5613, 5619, 5621
		7. <i>Naqi'</i> / <i>Nabiz</i> iaitu rendaman kurma	SB: 5591, 5597
		8. Campuran madu, <i>nabīz</i> , air dan susu	SM: 5237
		9. <i>Wathbah</i> yakni campuran kurma, tepung dan mentega	SM: 5328
		10. <i>Tharīd</i> (Roti yang direndam dalam kuah berisi daging)	SB: 5418, 5419, 5420, 5428, 5436, 5437, 5439
		11. <i>Talbīnah</i> (makanan yang dibuat dari gandum atau sisa gandum)	SB: 5417
		12. <i>Al-Naqi</i> / <i>Akrisoh</i> / <i>Khabzun</i> (Roti)	SB: 5385, 5386, 5410, 5413, 5414, 5415, 5430, 5438 SM: 5325, 5353, 5355
		13. <i>Sawīq</i> (Tepung)	SB: 5384, 5390, 5454, 5455
		14. <i>Akiṭ</i> (Keju)	SB: 5387, 5389, 5402
		15. <i>Samn</i> (Mentega)	SB: 5387, 5389
		16. <i>Al-Khal</i> (Cuka)	SM: 5350, 5351, 5352, 5353, 5354, 5355
		17. <i>Zabib</i> (Kismis)	SB: 5588, 5589 SM: 5116, 5117, 5118, 5119, 5120, 5121, 5122, 5123, 5124, 5125, 5126, 5127, 5128, 5129, 5130, 5131, 5132, 5133, 5134, 5135.
2.	Pencampuran yang dilarang	1. Campuran <i>zahw</i> (kurma tua) dengan <i>tamr</i>	SB: 5582, 5602 SM: 5137
		2. Campuran <i>ruṭab</i> (kurma matang) dengan <i>Busr</i> (kurma muda)	SB 5583, 5622 SM: 5132, 5146, 5147, 5148, 5164, 5165
		3. Campuran <i>busr</i> (kurma muda) dan <i>tamr</i>	SB: 5584, 5600 SM: 5131, 5135, 5136, 5145, 5149, 5150, 5151, 5160, 5161, 5162
		4. Campuran <i>zabīb</i> (kismis) dengan <i>tamr</i>	SB: 5602 SM: 5145, 5146, 5147, 5148, 5149, 5150, 5151, 5160,

			5161, 5162, 5163, 5164
		5. <i>al-Bit'u</i> iaitu madu yang direndam dalam air sehingga rasanya keras	SB: 5585, 5586
		6. <i>al-Bāzaq</i> (Anggur	SB: 5598
		7. <i>al-Mizr</i> (Arak dari jagung)	SM: 5182, 5183, 5184, 5185

Sumber: Hasil analisis pengkaji daripada kitab *al-Ṣaḥīḥa*in.

Jadual di atas menunjukkan jenis-jenis makanan yang telah melalui proses pencampuran dan disebut sebagai makanan olahan. Makanan yang melalui proses pencampuran ini dapat dibahagikan kepada dua bahagian. Pertama ialah pencampuran yang dibenarkan. Iaitu makanan-makanan tersebut telah dimakan oleh baginda s.a.w secara bersendirian, atau bersama para sahabat, atau hanya para sahabat sahaja yang memakanannya atau yang telah disebutkan oleh baginda s.a.w. boleh dimakan. Dan makanan-makanan tersebut tidak mendapat larangan oleh Nabi s.a.w. juga tidak membawa kemudaratan kepada tubuh badan.

Manakala bahagian kedua ialah pencampuran yang dilarang. Pencampuran yang dilarang ini ialah makanan yang melalui proses pencampuran yang mana baginda s.a.w. sama ada secara jelas atau tidak menyebutkan bahawa ia tidak boleh dimakan mahupun makruh untuk diambil. Dan pengambilannya mampu membawa kemudaratan kepada tubuh badan.

Terdapat tujuh belas pencampuran yang dibenarkan. Manakala tujuh pencampuran yang dilarang. Pencampuran yang baginda s.a.w. lakukan adakalanya pencampuran yang melibatkan dua bahan dan adakalanya pencampuran yang melibatkan tiga bahan dan sudah semestinya pencampuran-pencampuran yang dilakukan oleh baginda s.a.w. bermanfaat dan mendatangkan kebaikan kepada tubuh badan. Manakala

pencampuran yang dilarang oleh baginda pastinya pencampuran yang mendatangkan pembaziran, kemabukan dan membawa kemudaratn kepada tubuh badan.

Berikut merupakan antara pencampuran yang dibenarkan dan dilarang oleh Rasulullah s.a.w.:

Pertama, *hais*. Hadith daripada Anas, katanya:

قَالَ حُمَيْدٌ: سَمِعْتُ أَنَسًا، بَنَى النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِصَفِيَّةَ، فَأَلْقَى التَّمْرَ وَالْأَقِطَ وَالسَّمْنَ
وَقَالَ عَمْرُو بْنُ أَبِي عَمْرٍو، عَنْ أَنَسٍ: «صَنَعَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ حَيْسًا»¹⁸⁰

Terjemahan: Nabi s.a.w. bersama dengan Shafiyyah, maka dihidangkan kurma dan keju serta samn. Amr bin Abi Amr berkata dari Anas, “Nabi s.a.w. membuat *hais* (makanan yang terbuat dari kurma, keju dan mentega).

Kedua, *khazirah*. Hadith daripada ‘Itbān b Mālik, katanya:

أَنَّهُ أَتَى رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، فَقَالَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، إِنِّي أَنْكَرْتُ بَصْرِي، وَأَنَا
أَصْلِي لِقَوْمِي، فَإِذَا كَانَتْ الْأَمْطَارُ سَالَ الْوَادِي الَّذِي بَيْنِي وَبَيْنَهُمْ، لَمْ أَسْتَطِعْ أَنْ آتِيَ
مَسْجِدَهُمْ فَأُصَلِّيَ لَهُمْ، فَوَدِدْتُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَنَّكَ تَأْتِي فَتُصَلِّيَ فِي بَيْتِي فَأَتَّخِذُهُ مُصَلًّى،
فَقَالَ: «سَأَفْعَلُ إِنْ شَاءَ اللَّهُ» قَالَ عِثْبَانُ: فَعَدَا رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَأَبُو بَكْرٍ
حِينَ ارْتَفَعَ النَّهَارُ، فَاسْتَأْذَنَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَأَذِنْتُ لَهُ، فَلَمْ يَجْلِسْ حَتَّى دَخَلَ
الْبَيْتَ، ثُمَّ قَالَ لِي: «أَيْنَ تُحِبُّ أَنْ أُصَلِّيَ مِنْ بَيْتِكَ؟» فَأَشَرْتُ إِلَى نَاحِيَةِ مِنَ الْبَيْتِ، فَقَامَ
النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَكَبَّرَ فَصَفَّفْنَا، فَصَلَّى رَكَعَتَيْنِ ثُمَّ سَلَّمَ، وَحَبَسْنَاهُ عَلَى خَزِيرٍ
صَنَعْنَاهُ، فَثَابَ فِي الْبَيْتِ رَجُلٌ مِنْ أَهْلِ الدَّارِ دَوُو عَدَدٍ فَاجْتَمَعُوا، فَقَالَ قَائِلٌ مِنْهُمْ: أَيْنَ
مَالِكُ بْنُ الدُّخَشَنِ؟ فَقَالَ بَعْضُهُمْ: ذَلِكَ مُنَافِقٌ، لَا يُحِبُّ اللَّهُ وَرَسُولَهُ، قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ
عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: " لَا تَقُلْ، أَلَا تَرَاهُ قَالَ: لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ، يُرِيدُ بِذَلِكَ وَجْهَ اللَّهِ؟ " قَالَ: اللَّهُ وَرَسُولُهُ
أَعْلَمُ، قَالَ: قُلْنَا: فَإِنَّا نَرَى وَجْهَهُ وَنَصِيبُ حَتَّهُ إِلَى الْمُنَافِقِينَ، فَقَالَ: " فَإِنَّ اللَّهَ حَرَّمَ عَلَى النَّارِ

¹⁸⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-At'imah, Bab al-Aqīṭ, tanpa no. Hadith. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 466.

مَنْ قَالَ: لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ، يَتَّبِعِي بِذَلِكَ وَجْهَ اللَّهِ " قَالَ ابْنُ شِهَابٍ: ثُمَّ سَأَلْتُ الْحَصِينَ بْنَ مُحَمَّدٍ الْأَنْصَارِيَّ، أَحَدَ بَنِي سَالِمٍ، وَكَانَ مِنْ سَرَاهِمٍ، عَنْ حَدِيثِ مُحَمَّدٍ، فَصَدَّقَهُ¹⁸¹

Terjemahan: “Wahai Rasulullah, aku tidak dapat melihat dan aku solat mengimami kaumku, apabila hujan turun maka mengalirlah air di lembah yang ada di antara aku dan mereka, sehingga aku tidak mampu untuk datang ke masjid mereka, maka aku berharap wahai Rasulullah engkau datang dan solat di rumahku, lalu aku menjadikannya sebagai tempat solat.” Beliau bersabda, “Aku akan melakukannya insyaAllah”. ‘Itbān berkata, “Pagi harinya Rasulullah s.a.w. datang kepadaku bersama Abū Bakar ketika matahari sudah meninggi. Nabi s.a.w. minta izin masuk dan aku mengizinkannya. Baginda tidak duduk sehingga masuk ke dalam rumah kemudian berkata kepadaku, “Di mana engkau suka aku solat dirumahmu?” Aku mengisyaratkan ke satu sisi rumah. Nabi s.a.w. berdiri lalu bertakbir dan kami membuat saf. Beliau solat dua rakaat kemudian salam. Kami menahannya untuk makan khazir yang telah kami buat. Maka berkumpul di rumah beberapa lelaki penduduk rumah dalam jumlah tertentu. Mereka semuanya berkumpul. Seseorang di antara mereka berkata, “di mana Malik bin al-Dukhshun?” Sebahagian mereka menjawab, “Itu orang munafik, dia tidak suka Allah dan RasulNya. Nabi s.a.w. bersabda, jangan kata begitu, tidakkah engkau melihat dia mengucapkan *laa ilaaha illallaah* dengan mengharapkan redha Allah?” Orang itu berkata, “Allah dan RasulNya lebih mengetahui”. Orang itu kembali berkata, “kami mengatakannya kerana kami melihat wajahnya dan nasihatnya kepada orang-orang munafik. Baginda bersabda, “Sesungguhnya Allah mengharamkan neraka ke atas mereka yang mengucapkan *laa ilaaha illallaah* dengan mengharapkan redha Allah. Ibn Shihāb berkata, “kemudian aku bertanya kepada al-Husain bin Muhammad al-Anṣārī – salah seorang bani Sālīm dan termasuk para pemuka mereka – tentang hadith Mahmūd maka dia membenarkannya.

Ketiga, campuran antara *silq* bersama barli. Hadith daripada Sahl bin Sa’d, katanya:

«إِنْ كُنَّا لَنَفْرَحُ يَوْمَ الْجُمُعَةِ، كَأَنَّ لَنَا عَجُوزًا تَأْخُذُ أَصُولَ السِّلْقِ، فَتَجْعَلُهُ فِي قِدْرِ لُهَا، فَتَجْعَلُ فِيهِ حَبَاتٍ مِنْ شَعِيرٍ، إِذَا صَلَّيْنَا زُرْنَاهَا فَقَرَّبَتْهُ إِلَيْنَا، وَكُنَّا نَفْرَحُ يَوْمَ الْجُمُعَةِ مِنْ أَجْلِ ذَلِكَ، وَمَا كُنَّا نَتَعَدَّى، وَلَا نَقِيلُ إِلَّا بَعْدَ الْجُمُعَةِ، وَاللَّهُ مَا فِيهِ شَحْمٌ وَلَا وَدَكٌ»¹⁸²

Terjemahan: “Sesungguhnya kami bergembira dengan hari Jumaat. Dahulu ada di antara kami seorang perempuan tua yang mengambil akar-akar ‘silq’ dan meletakkan di dalam periuk, kemudian meletakkan barli ke dalamnya juga. Apabila kami telah selesai solat, kami menziarahinya dan dia memberi kami makan makanan tersebut. Kami gembira pada hari

¹⁸¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Khazīrah, no. Hadith 5401. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 466.

¹⁸² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Silq wa al-Sha’ir, no. Hadith 5403. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 466.

Jumaat kerana perkara itu. Tidaklah kami makan tengahari dan tidur tengahari kecuali sesudah Jumaat. Demi Allah, dalam makanan itu ada lemak dan tidak melembakkan.

Keempat, campuran antara *ruṭab* dan *qiththā'*. Hadith daripada ayah Ibrāhīm bin Sa'd, katanya:

سَمِعْتُ عَبْدَ اللَّهِ بْنَ جَعْفَرٍ، قَالَ: «رَأَيْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَأْكُلُ الرُّطَبَ بِالْقِثَاءِ»¹⁸³

Terjemahan: Aku mendengar 'Abd Allah bin Ja'far berkata: :aku melihat Nabi s.a.w. makan *ruṭab* dengan mentimun.

Kelima, *khatīfah*. Hadith daripada Anas, katanya:

أَنَّ أُمَّ سُلَيْمٍ أُمَّهُ، عَمَدَتِ إِلَى مُدٍّ مِنْ شَعِيرٍ جَسَنَةٍ، وَجَعَلَتْ مِنْهُ حَطِيفَةً، وَعَصَرَتْ عُكَّةً عِنْدَهَا، ثُمَّ بَعَثَنِي إِلَى النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَأَتَيْتُهُ وَهُوَ فِي أَصْحَابِهِ فَدَعَوْتُهُ، قَالَ: «وَمَنْ مَعِي؟» فَجِئْتُ فَقُلْتُ: إِنَّهُ يَقُولُ: وَمَنْ مَعِي؟ فَخَرَجَ إِلَيْهِ أَبُو طَلْحَةَ، قَالَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، إِنَّمَا هُوَ شَيْءٌ صَنَعْتُهُ أُمُّ سُلَيْمٍ، فَدَخَلَ فَجِئَ بِهِ، وَقَالَ: «أَدْخِلْ عَلَيَّ عَشْرَةَ» فَدَخَلُوا فَأَكَلُوا حَتَّى شَبِعُوا، ثُمَّ قَالَ: «أَدْخِلْ عَلَيَّ عَشْرَةَ» فَدَخَلُوا فَأَكَلُوا حَتَّى شَبِعُوا، ثُمَّ قَالَ: «أَدْخِلْ عَلَيَّ عَشْرَةَ» حَتَّى عَدَّ أَرْبَعِينَ، ثُمَّ أَكَلَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، ثُمَّ قَامَ، فَجَعَلْتُ أَنْظُرُ، هَلْ نَقَصَ مِنْهَا شَيْءٌ¹⁸⁴

Terjemahan: Sesungguhnya Ummu Sulaim ibunya Anas, mengambil satu *mud* barli yang ditumbuk agak kasar dan membuat *khatīfah* serta menuangkan dari tempat madu disisinya. Kemudian dia mengutusku kepada Nabi s.a.w. dan aku pun mendatangi baginda s.a.w. yang pada waktu itu bersama para sahabatnya, lalu aku menjemputnya. Baginda bertanya, “orang-orang yang bersamaku juga”. Aku datang dan berkata, “sungguh beliau menyebut orang-orang bersamaku juga”. Abu Talhah keluar menyambut dan berkata: “Wahai Rasulullah, sesungguhnya ia sesuatu yang dibuat oleh Ummu Sulaim. Baginda masuk dan makanan pun dihidangkan kepadanya. Baginda bersabda: “masuklah kepadaku sepuluh orang”. Mereka pun masuk, lalu makan sehingga kenyang. Kemudian baginda bersabda: “masuklah kepadaku sepuluh orang”. Mereka pun masuk, lalu makan sehingga kenyang. Kemudian baginda bersabda: “masuklah kepadaku sepuluh orang” sehingga dihitung sebanyak empat

¹⁸³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Qiththā', no. Hadith 5447. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 469.

¹⁸⁴ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab Man Adkhal al-Dhīfan 'Ashārah 'Ashārah wa al-Julūs 'alā al-Ṭa'am 'Ashārah al-Ashārah, no. Hadith 5450. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 470.

puluh orang. Kemudian Nabi s.a.w. makan, lalu berdiri. Aku pun memerhatikan apakah makanan itu berkurang?

Keenam ialah pencampuran antara air dan susu. Hadith daripada Jābir ‘Abd Allah r.a., katanya:

أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ دَخَلَ عَلَى رَجُلٍ مِنَ الْأَنْصَارِ وَمَعَهُ صَاحِبٌ لَهُ، فَقَالَ لَهُ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِنْ كَانَ عِنْدَكَ مَاءٌ بَاتَ هَذِهِ اللَّيْلَةَ فِي شَنَّةٍ وَإِلَّا كَرَعْنَا» قَالَ: وَالرَّجُلُ يُحَوِّلُ الْمَاءَ فِي حَائِطِهِ، قَالَ: فَقَالَ الرَّجُلُ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، عِنْدِي مَاءٌ بَائِثٌ، فَانْطَلِقُ إِلَى الْعَرِيشِ، قَالَ: فَانْطَلَقَ بِهِمَا، فَسَكَبَ فِي فَدَحٍ، ثُمَّ حَلَبَ عَلَيْهِ مِنْ دَاجِنٍ لَهُ، قَالَ: فَشَرِبَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، ثُمَّ شَرِبَ الرَّجُلُ الَّذِي جَاءَ مَعَهُ¹⁸⁵

Terjemahan: Sesungguhnya Nabi s.a.w. telah didatangi seorang lelaki Ansar dan bersamanya sahabatnya. Nabi s.a.w. berkata kepadanya, “apakah kamu memiliki air semalaman dalam bekas, jika tidak kami akan minum secara terus.” Dia berkata: Dan lelaki itu membawa air pada kebunnya. Telah berkata: “Telah berkata lelaki itu: Ya Rasulullah, aku mempunyai air di dalam bekas, maka bergeraklah ke ‘Arīsh. Dia berkata: Dia pergi bersama keduanya, maka dituangkan di dalam gelas, kemudian memerah susu daripada haiwan peliharaanya. Dia berkata: Maka minumlah Rasulullah s.a.w., kemudian minum juga lelaki yang mengikut bersamanya.

Ketujuh, *naqi* atau *nabīz*. Hadith daripada Abu Hāzim, katanya:

سَمِعْتُ سَهْلًا، يَقُولُ: أَتَى أَبُو أُسَيْدٍ السَّاعِدِيُّ فَدَعَا رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي غُرْسِهِ، فَكَانَتْ امْرَأَتُهُ حَادِمَهُمْ، وَهِيَ الْعَرُوسُ، قَالَ: «أَتَذَرُونَ مَا سَقَيْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ؟ أَنْفَعْتُ لَهُ تَمَرَاتٍ مِنَ اللَّيْلِ فِي تَوْرٍ»¹⁸⁶

Terjemahan: “Aku mendengar Sahl berkata: telah datang Abu Usaid al-Sa’idi dan menjemput Rasulullah s.a.w. ke walimah nikahnya. Adalah ketika itu isterinya sedang melayani mereka dan dia adalah pengantin perempuan. Lalu berkata: “apakah kamu tahu apa yang aku beri minum kepada Rasulullah s.a.w.? Aku merendam beberapa kurma kering pada waktu malam di dalam tūr untuk baginda”.

Kelapan, campuran madu, *nabīz*, air dan susu. Hadith daripada Anas, katanya:

¹⁸⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Ashribah, Bab Shurb al-Labn bi al-Mā’, no. Hadith 5613. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 481.

¹⁸⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Ashribah, Bab al-Intibāz fī al-Au’iyah wa al-Ṭur, no. Hadith 5591. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 480.

"لَقَدْ سَقَيْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِقَدَحِي هَذَا الشَّرَابَ كُلَّهُ: الْعَسَلَ وَالنَّبِيذَ،
وَالْمَاءَ وَاللَّبَنَ"¹⁸⁷

Terjemahan: "Aku memberikan minuman kepada Rasulullah s.a.w. dengan gelasku ini seluruh minuman madu, *nabiz*, air dan susu."

Kesembilan, *wathbah*. Hadith daripada 'Abd Allah bin Busr, katanya:

نَزَلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَلَى أَبِي، قَالَ: فَقَرَّبْنَا إِلَيْهِ طَعَامًا وَوُطْبَةً، فَأَكَلَ مِنْهَا،
ثُمَّ أُتِيَ بِتَمْرٍ فَكَانَ يَأْكُلُهُ وَيُلْقِي النَّوَى بَيْنَ إصْبَعَيْهِ، وَيَجْمَعُ السَّبَابَةَ وَالْوُسْطَى - قَالَ شُعْبَةُ:
هُوَ ظَنِّي وَهُوَ فِيهِ إِنْ شَاءَ اللَّهُ إِلْقَاءُ النَّوَى بَيْنَ الْإِصْبَعَيْنِ - ثُمَّ أُتِيَ بِشَرَابٍ فَشَرِبَهُ، ثُمَّ نَاولَهُ
الَّذِي عَنْ يَمِينِهِ، قَالَ: فَقَالَ أَبِي: وَأَخَذَ بِلِجَامِ دَابَّتِهِ، ادْعُ اللَّهَ لَنَا، فَقَالَ: «اللَّهُمَّ، بَارِكْ لَهُمْ
فِي مَا رَزَقْتَهُمْ، وَاعْفِرْ لَهُمْ وَارْحَمْهُمْ»¹⁸⁸

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. singgah di rumah ayahku. Ia berkata, lalu kami mendekatkan makanan dan *wathbah* (sejenis makanan dari bahan kurma, tepung dan mentega) kepada baginda. Baginda makan dari makanan tersebut, kemudian dihidangkan kurma. Baginda memakannya dan meletakkan biji kurma di antara dua jarinya dan menggabungkan antara jari telunjuk dan jari tengah. Shu'bah berkata: "Itu menurut prasangkaku" insyaAllah terdapat keterangan bahawa baginda meletakkan biji kurma di antara dua jarinya"- kemudian baginda dihidangkan minuman, lalu baginda meminumnya, kemudian baginda memberikannya kepada orang yang berada di sebelah kanannya." Ia (Abdullah) berkata: "Lalu ayahku berkata, sambil mengambil tali haiwan tunggangannya, "Berdoalah kepada Allah untuk kami." Baginda bersabda, "Ya Allah! Berilah keberkahan dari rezeki yang telah Engkau berikan kepada mereka, ampunilah mereka dan berilah rahmat kepada mereka".

Kesepuluh, *tharid*. Hadith daripada Anas, katanya:

دَخَلْتُ مَعَ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَلَى غُلَامٍ لَهُ حَيَّاطٌ، فَقَدَّمْ إِلَيْهِ فَصَعَةً فِيهَا تَرِيدٌ،
قَالَ: وَأَقْبَلَ عَلَى عَمَلِهِ، قَالَ: «فَجَعَلَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَتَتَبَعُ الدُّبَاءَ» قَالَ:
فَجَعَلْتُ أَتَتَّبِعُهُ فَأَصْعُهُ بَيْنَ يَدَيْهِ قَالَ: فَمَا زِلْتُ بَعْدَ أُحُبِّ الدُّبَاءِ¹⁸⁹

Terjemahan: "Aku masuk bersama Nabi s.a.w. kepada seorang budak tukang jahit. Maka dihidangkan kepadanya piring berisi *tharid*". Dia

¹⁸⁷ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Ibāhah al-Nabīz Alladhi Lam Yashtadda wa Lam Yasir Muskiran, no. Hadith 5237. Lihat Muslim, "Ṣaḥīḥ Muslim," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1036.

¹⁸⁸ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Istihbāb wad'a al-Nawa Kharaja al-Tamr, wa Istihbāb du'ai al-dhaif li ahli al-Ta'am, wa thalaba al-du'ai min al-Dhaif al-Soleh wa ijabatuhu ilā zālik, no. Hadith 5328. Lihat Muslim, "Ṣaḥīḥ Muslim," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1043

¹⁸⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Tharid, no. Hadith 5420. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 467

berkata: “maka Nabi s.a.w. mencari-cari *dubbā*’.” Dia berkata: “maka aku pun mencarinya kemudian meletakkan dihadapannya.” Dia berkata, “sejak itu aku menyukai *dubbā*’.

Kesebelas, *talbīnah*. Hadith daripada ‘Āishah r.a., katanya:

أَتَتْهَا كَانَتْ إِذَا مَاتَ الْمَيِّتُ مِنْ أَهْلِهَا، فَاجْتَمَعَ لِذَلِكَ النِّسَاءُ، ثُمَّ تَفَرَّقْنَ إِلَّا أَهْلَهَا وَخَاصَّتَهَا،
أَمَرْتُ بِبُرْمَةٍ مِنْ تَلْبِينَةٍ فَطُبِحَتْ، ثُمَّ صُنِعَ ثَرِيدٌ فَصُبَّتِ التَّلْبِينَةُ عَلَيْهَا، ثُمَّ قَالَتْ: كُلْنَ مِنْهَا،
فَإِنِّي سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: «التَّلْبِينَةُ مُجَمَّةٌ لِقُودَادِ الْمَرِيضِ، تَذْهَبُ
بِبَعْضِ الْحُزَنِ»¹⁹⁰

Terjemahan: Sesungguhnya apabila ada yang meninggal dari keluarganya, maka akan berkumpul akan perkara itu perempuan-perempuan, kemudian mereka kembali kecuali ahli keluarga dan orang-orang yang khusus. Maka diperintahkan membawa periuk berisi *talbīnah* lalu dimasak. Kemudian dibuat tharid lalu dituangkan ke *talbīnah*, lalu berkata, “makanlah kalian darinya, sesungguhnya aku mendengar Rasulullah s.a.w. bersabda, “*Talbīnah* menyenangkan hati orang sakit dan menghilangkan sebahagian kesakitan”.

¹⁹⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ath’imah, Bab al-Talbīnah, no. Hadith 5417. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 467.

Kedua belas, *al-naqī*. Hadith daripada Abū Hāzim, katanya:

أَنَّهُ سَأَلَ سَهْلًا: هَلْ رَأَيْتُمْ فِي زَمَانِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ النَّفْيَ؟ قَالَ: «لَا» فَقُلْتُ: فَهَلْ كُنْتُمْ تَنْحُلُونَ الشَّعِيرَ؟ قَالَ: «لَا، وَلَكِنْ كُنَّا نَنْفُحُهُ»¹⁹¹

Terjemahan: Sesungguhnya aku bertanya Sahla: “adakah kamu melihat pada zaman Nabi s.a.w. *al-Naqī*?” Beliau menjawab: “tidak”. Aku berkata: “apakah kamu mengayak *shai’ir*?” Dia menjawab, “tidak, tetapi kami meniupnya”.

Ketiga belas, *sawīq*. Hadith daripada Suwaid bin al-Nu’mān, katanya:

خَرَجْنَا مَعَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِلَى خَيْبَرَ، فَلَمَّا كُنَّا بِالصَّهْبَاءِ - قَالَ يَحْيَى: وَهِيَ مِنْ خَيْبَرَ عَلَى رَوْحَةٍ - دَعَا رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِطَعَامٍ، فَمَا أُتِيَ إِلَّا بِسَوِيْقٍ، فَلَكْنَاهُ، فَأَكَلْنَا مِنْهُ، ثُمَّ دَعَا بِمَاءٍ، فَمَضْمَضَ وَمَضْمَضْنَا، فَصَلَّى بِنَا الْمَغْرِبَ وَلَمْ يَتَوَضَّأْ " قَالَ سُفْيَانُ: «سَمِعْتُهُ مِنْهُ عَوْدًا وَبَدَأًا»¹⁹²

Terjemahan: “Kami keluar bersama Rasulullah s.a.w. ke Khaibar ketika kami berada di al-Ṣahbā’ – kata Yahya, Khaibar sejauh satu Rauhah – Rasulullah s.a.w. minta dibawakan makanan, maka tidak dibawakan kecuali tepung. Kami pun mengadunnya dan memakannya. Kemudian baginda s.a.w. meminta dibawakan air lalu berkumur-kumur dan kami berkumur-kumur. Baginda s.a.w. solat Maghrib mengimami kami tanpa mengulangi wuduk.” Sufyan berkata, “aku mendengar darinya beberapa kali dan pertama kali.”

Keempat belas, *akīṭ*. Kelima belas, *samn*. Dalam hadith yang sama iaitu hadith daripada

Ibn ‘Abbas, katanya:

«أَنَّ أُمَّ حُفَيْدٍ بِنْتَ الْحَارِثِ بْنِ حَزْنٍ، حَالَةَ ابْنِ عَبَّاسٍ أَهَدَتْ إِلَى النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سَمْنًا وَأَقِطًا وَأَضْبًا، فَدَعَا بِهِنَّ، فَأُكِلْنَ عَلَى مَائِدَتِهِ، وَتَرَكَهُنَّ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَالْمُسْتَقْدِرِ لَهْنٍ، وَلَوْ كُنَّ حَرَامًا مَا أُكِلْنَ عَلَى مَائِدَةِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَلَا أَمَرَ بِأَكْلِهِنَّ»¹⁹³

¹⁹¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ath’imah, Bab al-Nafgh fī al-Sha’īr, no. Hadith 5410. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 467.

¹⁹² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab Laisa ‘alā al-A’ma haraj, wa lā ‘alā al-a’raj haraj, walā ‘alā al-Maridh haraj (al-Nur:61) ila qauluhu (la’allahum ta’qilūn) (al-Baqarah:73), no. Hadith 5384. Lihat Abū ‘Abd Allah Muhammad bin Ismā’il al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 465.

¹⁹³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Khubzi al-Muraqqaq wa al-akli ‘alā al-khiwan wa al-sufrah, no. Hadith 5389. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 465.

Terjemahan: “Sesungguhnya Ummu Hufaid binti al-Hārith bin Hazn – makcik Ibn ‘Abbās’ – menghadihkan *samn*, keju dan *ḍabb* kepada Nabi s.a.w. Baginda s.a.w. minta dibawakan, lalu dimakan di atas tempat makannya. Nabi s.a.w. meninggalkannya seperti orang yang tidak suka terhadapnya. Sekiranya perkara itu haram, nescaya tidak dimakan di atas tempat makan Nabi s.a.w. dan tidak pula baginda s.a.w. perintahkan memakannya.

Keenam belas, *al-khal*. Hadith daripada Aishah r.a., katanya:

أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، قَالَ: «نِعَمَ الْأَدُمُّ - أَوْ الْإِدَامُ - الْخُلُّ»¹⁹⁴

Terjemahan: Sesungguhnya Nabi s.a.w. telah bersabda: “sebaik-baik lauk atau satu lauk yang baik adalah cuka”.

Ketujuh belas, campuran antara *zahw* dan *tamr*. Hadith daripada Anas, katanya:

"كُنْتُ أَسْقِي أَبَا عُبَيْدَةَ وَأَبَا طَلْحَةَ وَأَبِيَّ بْنَ كَعْبٍ، مِنْ فَضِيخِ زَهْوٍ وَتَمْرٍ، فَجَاءَهُمْ آتٍ فَقَالَ: إِنَّ الْخَمْرَ قَدْ حُرِّمَتْ، فَقَالَ أَبُو طَلْحَةَ: قُمْ يَا أُنْسُ فَأَهْرِقْهَا، فَأَهْرِقْتُهَا"¹⁹⁵

Terjemahan: "Aku sedang minum Abu Ubaidah, Abu Talhah dan Ubay bin Ka'ab, dari *fadhikh zahw* (kurma tua) dan *tamr* (kurma kering). Lalu seseorang datang kepada mereka dan berkata, “Sesungguhnya khamr telah diharamkan”. Abu Talhah berkata, “Berdirilah wahai Anas dan buanglah ia, aku pun membuangnya.”

Kelapan belas, campuran *ruṭab* dengan *busr*. Hadith daripada Jābir r.a., katanya:

«نَهَى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الزَّبِيبِ وَالتَّمْرِ وَالْبُسْرِ وَالرُّطَبِ»¹⁹⁶

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. melarang dari mencampurkan kismis dengan *tamr*. Dan *busr* dan *ruṭab*.

Kesembilan belas, campuran *busr* dan *tamr*. Dan kedua puluh, campuran *zabīb* dengan *tamr*. Hadith daripada Jābir b ‘Abd Allāh r.a., katanya:

«أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَهَى أَنْ يُخْلَطَ الزَّبِيبُ وَالتَّمْرُ، وَالْبُسْرُ وَالتَّمْرُ»¹⁹⁷

¹⁹⁴ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Fadhilah al-Khal Wa al-Taadum bih, no. Hadith 5350. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1044.

¹⁹⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Nazal Tahrīm al-Khamr wa Hiya Min al-Busr wa al-Tamr, no. Hadith 5582. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479

¹⁹⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Man Ra’ La Yakhliṭh al-Busra Wa al-Tamr Izā Kāna Muksirān, Wa An La Yaj’alā Idamain Fī Idam, no. Hadith 5600. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 480.

¹⁹⁷ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Karāhah Intibāz al-Tamr wa al-Zabīb Makhluṭaīn, no. Hadith 5145. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1032.

Terjemahan: “Sesungguhnya Nabi s.a.w. melarang dari mencampurkan *zabīb* dan *tamr*, *busr* dan *tamr*.”

Kedua puluh satu, *al-bit'u*. Hadith daripada 'Āishah r.a. katanya:

سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الْبِتْعِ، فَقَالَ: «كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ»¹⁹⁸

Terjemahan: “Aku bertanya Rasulullah s.a.w. tentang *al-bitu*. Baginda berkata: “Setiap minuman yang memabukkan adalah haram”. Kedua puluh dua, *al-bāzaq*. Hadith daripada Abū Juwairiyyah, katanya:

سَأَلْتُ ابْنَ عَبَّاسٍ، عَنِ الْبَازِقِ فَقَالَ: سَبَقَ مُحَمَّدٌ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الْبَازِقَ: «فَمَا أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ» قَالَ: الشَّرَابُ الْحَلَالُ الطَّيِّبُ، قَالَ: «لَيْسَ بَعْدَ الْحَلَالِ الطَّيِّبِ إِلَّا الْحَرَامُ الْحَبِيثُ»¹⁹⁹

Terjemahan: Aku bertanya Ibn 'Abbas tentang *al-bāzaq*. Maka dia berkata: Muhammad s.a.w. telah mendahului dalam perkara *al-bāzaq*, apa yang memabukkan maka ia adalah haram. Dia berkata: “minuman adalah halal dan baik.” Dia berkata: “tidak ada setelah yang halal dan baik kecuali haram dan buruk”.

Kedua puluh tiga, *al-mizr*. Hadith daripada Jābir, katanya:

أَنَّ رَجُلًا قَدِمَ مِنْ جَيْشَانَ، وَجَيْشَانَ مِنَ الْيَمَنِ، فَسَأَلَ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ شَرَابٍ يَشْرَبُونَهُ بِأَرْضِهِمْ مِنَ الذَّرَّةِ، يُقَالُ لَهُ: الْمِزْرُ، فَقَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «أَوْ مُسْكِرٌ هُوَ؟» قَالَ: نَعَمْ، قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «كُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ، إِنَّ عَلَى اللَّهِ عَزَّ وَجَلَّ عَهْدًا لِمَنْ يَشْرَبُ الْمُسْكِرَ أَنْ يَسْقِيَهُ مِنْ طِينَةِ الْحَبَالِ» قَالُوا: يَا رَسُولَ اللَّهِ، وَمَا طِينَةُ الْحَبَالِ؟ قَالَ: «عَرَقُ أَهْلِ النَّارِ» أَوْ «غُصَّارَةُ أَهْلِ النَّارِ»²⁰⁰

Terjemahan: Sesungguhnya seorang lelaki telah datang dari Jaishān, dan Jaishān adalah dari Yaman, maka bertanyalah dia kepada Nabi s.a.w. tentang minuman yang dibuat daripada jagung yang mereka minum di negeri mereka yang dinamakan *al-mizr*? Maka Nabi s.a.w. bersabda: “Adakah minuman itu memabukkan?” Dia menjawab: Ya. Rasulullah s.a.w. bersabda: “Setiap yang memabukkan adalah haram. Sesungguhnya Allah Azza Wajalla telah berjanji bagi orang yang minum minuman yang memabukkan agar ia menumpahkan dari Tīnah al-Khabāl”. Mereka

¹⁹⁸ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Khamr min al-‘Asal wa huwa al-Bit’u, no. Hadith 5585. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479.

¹⁹⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Bāzaq, wa min nahā ‘an kulli maskar min al-Ashribah, no. Hadith 5598. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 480.

²⁰⁰ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Bayān anna kulli muskir khamr wa anna kulli khamr harām, no. Hadith 5217. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1035.

bertanya: Wahai Rasulullah, apakah itu Ṭīnah al-Khabāl?” Baginda menjawab, “Peluh penduduk neraka atau jus penduduk neraka”.

Hadith-hadith di atas adalah hadith-hadith yang mewakili bagi jenis pencampuran yang terdapat dalam *al-ṣaḥīḥaīn*. Bermula daripada hadith pertama sehingga hadith keenam belas merupakan hadith-hadith pencampuran yang dibenarkan. Manakala bermula hadith ketujuh belas sehingga hadith kedua puluh tiga merupakan hadith-hadith pencampuran yang dilarang.

Hadith pertama ialah *hais*. *Hais* merupakan sejenis makanan yang diperbuat daripada campuran kurma, keju dan mentega.²⁰¹ Hadith kedua ialah *khazīrah*. *Khazīrah* merupakan makanan yang dibuat daripada tepung dan dicampur dengan lemak. Ia diperbuat daripada daging yang dipotong kecil-kecil, lalu dimasak dengan air dan apabila telah masak dicampur dengan tepung.²⁰² Hadith ketiga, campuran antara *silq* bersama gandum. Hadith keempat adalah merupakan sejenis hidangan makanan yang mencampurkan antara *ruṭab* dan *qiththā'* yakni mencampurkan antara kurma basah dengan mentimun. Hadith kelima pula ialah *khatīfah*. *Khatīfah* adalah '*ashidah* yakni merupakan makanan yang diperbuat daripada tepung dan lemak.²⁰³

Hadith keenam, adalah berkaitan mencampurkan antara susu dan air. Pencampuran ini dibolehkan atas tujuan memberi minum. Dan bukanlah tujuan untuk menjual. Hadith ketujuh, *naqi* atau disebut juga sebagai *nabīz*. Ia merupakan campuran kurma dengan air yang dibiarkan direndam selama beberapa malam dalam bekas tetapi diminum sebelum berlaku perubahan rasa padanya.²⁰⁴ Hadith kelapan adalah berkaitan mencampurkan madu,

²⁰¹ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9: 455

²⁰² Abī Yahyā Zakariyya al-Ansārī al-Misr al-Shafī'i, *Manhatu al-Bārī Bī Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, (Riyadh: Maktabah al-Rushdi, 2005), 8:537

²⁰³ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:

²⁰⁴ Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma'ād fī Hadya Khair al-'Ibādī* (Beirut: Dār al-Fikr, 2003), 2:

nabīz, air dan susu. Hadith kesembilan ialah *wathbah*. *Wathbah* merupakan makanan diperbuat daripada pencampuran antara kurma, tepung dan mentega.²⁰⁵ Hadith kesepuluh ialah *tharīd*. *Tharīd* merupakan makanan yang terdiri daripada roti yang direndam dalam kuah berisi daging.²⁰⁶

Hadith kesebelas, *talbīnah*. *Talbīnah* iaitu makanan yang dibuat dari gandum atau sisa gandum dan kadang-kadang diletakkan madu.²⁰⁷ Hadith kedua belas, *al-naqi*. *Al-naqi* adalah roti iaitu roti yang halus dan lembut.²⁰⁸ Selain *al-naqi*, terdapat dua lagi kalimah yang menunjukkan roti dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* iaitu *akrisoh* dan *khabzun*. Ketiga belas ialah *sawīq*. *Sawīq* ialah tepung. Tepung bukanlah perkara sedia ada, tetapi penghasilannya adalah melalui proses olahan. Sebagai contoh tepung gandum, proses pembuatannya bermula dengan mengambil biji-biji gandum, kemudian dibersihkan dengan penuh ketelitian demi untuk menghilangkan kotoran, debu, serangga dan campuran bahan makanan lain. Selepas itu, biji-biji gandum tersebut akan dikisar sehingga halus.²⁰⁹ Keempat belas ialah *akiṭ*. *Akiṭ* ialah keju. Keju diperbuat hasil daripada pembekuan susu. Yakni langkah asasnya ialah penambahan kultur bakteria ke dalam susu untuk menghasilkan asid laktik, penggumpalan susu, mengeluarkan dadih daripada jisim yang telah tergumpal (mengempiskan atau menekan), menjeruk dan proses pematangan.²¹⁰

Kelima belas, *samn*. *Samn* ialah mentega. Keenam belas, *al-khal*. *Al-khal* ialah cuka. Cuka adalah satu perasa yang diperbuat daripada pelbagai bahan yang manis dan berkanji melalui proses fermentasi alcohol dan fermentasi asetik. Lazimnya cuka asli

²⁰⁵ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:

²⁰⁶ *Ibid.*, 462.

²⁰⁷ *Ibid.*, 461.

²⁰⁸ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:459

²⁰⁹ Kadam ML, Salve RV, Mehrajatema ZM & More SG, Development and Evaluation of Composite Flour for Missi roti/chapatti, *Food Processing & Technology* 3, no. 1 (2012), 1-2.

²¹⁰ Dr. Faszly Rahim *et. al.*, *Indahnya Pemakanan & Perubatan Islam*, 302.

dihasilkan daripada buah-buahan yang tinggi karbohidrat seperti buah anggur, epal, delima dan nira kelapa.²¹¹ Pembuatan cuka juga daripada bahan yang kaya dengan gula.²¹²

Hadith tujuh belas berkaitan pencampuran antara *zahw* dan *tamr*. *Al-Zahw* ialah kurma tua manakala *al-tamr* adalah kurma kering. Hadith lapan belas berkaitan pencampuran *ruṭab* dengan *busr*. *Ruṭab* ialah kurma matang manakala *busr* ialah kurma muda. Hadith sembilan belas berkaitan pencampuran *busr* dan *tamr*. Ketiga-tiga hadith ini menunjukkan pencampuran yang dilarang. Pencampuran ini di larang adalah kerana hasil daripada pencampuran itu dapat membawa kepada kemabukan dan menghilangkan kewarasan akal. Selain itu, kaedah pencampuran tersebut merupakan cara pembuatan arak orang Arab terdahulu. Kedua puluh, campuran *zabīb* dengan *tamr*. Iaitu campuran antara kismis dan kurma kering. *Zabīb* ialah kismis. Kismis berasal daripada buah anggur yang telah dikeringkan.²¹³ Kedua puluh satu, *al-bit'u*. Iaitu madu yang direndam kemudian dibiarkan sehingga menjadi keras. Kedua puluh dua, *al-bāzaq*. Iaitu anggur yang dimasak sehingga menjadi keras. Dan terakhir kedua puluh tiga, *al-mizr*. Iaitu jagung yang diperam sehingga menjadi keras.

Kesimpulannya, hadith pertama sehingga ketujuh belas merupakan hadith-hadith yang menerangkan pencampuran yang dibenarkan untuk dilakukan antara bahan asal. Sama ada pencampuran itu melibatkan satu bahan, dua bahan atau pelbagai jenis bahan hadith menunjukkan ia boleh dilakukan. Manakala hadith kelapan belas sehingga kedua puluh empat merupakan hadith yang menunjukkan larangan dari melakukan suatu bentuk pencampuran untuk dijadikan minuman. Pencampuran ini di tegah adalah kerana hasil

²¹¹ *Ibid.*, 138. Rujuk juga: Takeyoshi Nakayama, Studies on Acetic Acid-Bacteria, *The Journal of Biochemistry* 46, no 9 (1959), 1217.

²¹² Cruess WV, *Commercial Fruit and Vegetable Products* (New York: McGraw-Hill Book Company, 1958), 681.

²¹³ Sumaiyah Mohd Tamizi, "The Prophetic Tradition and Nutrition: Issues of Mixing Raisins and Dates", *Online Jurnal Research in Islamic Studie* 1 (Mei-Ogos 2014), 5.

pencampuran tersebut menatijahkan kepada hasil yang membawa kepada kemabukan serta kemudharatan kepada tubuh badan. Kebenaran dan larangan dalam soal pencampuran ini pastinya mengandungi perbahasan yang panjang dan sudah tentu ia memberi pulangan yang menguntungkan kepada kesihatan tubuh badan. Oleh itu, perbincangannya sehingga mengeluarkan prinsip pemakanan dari sudut pencampuran akan dbincangkan pada bab kedua nanti.

2.4.4 Aspek Hukum

Aspek hukum memainkan peranan yang sangat penting dalam hal yang melibatkan makanan dan pemakanan. Allah Taala telah mengariskan panduan dalam soal pemakanan iaitu firman Allah yang bermaksud: “*dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang **halal** lagi **baik**, dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadanya sahaja kamu beriman.*”²¹⁴ Konsep halal dan baik dalam soal pemilihan makanan memberi kefahaman bahawa pentingnya mencari dan mengamalkan pemakanan yang bebas dari sumber yang haram, makruh dan apa sahaja yang membawa kemudharatan kepada tubuh badan. Ini kerana setiap apa yang dimakan oleh seseorang itu, ia akan menjadi darah dagingnya dan seterusnya akan menentukan tahap kesihatan seseorang itu dan generasi pewarisnya.

Berikut merupakan aspek hukum yang terdapat pada bab makanan dan minuman dalam kitab *al-ṣaḥīḥaīn*:

Jadual 2.4 Taburan Hadith Untuk Aspek Hukum

Bil.	Perkara	Bahagian	No. Hadith
1.	Harus	1. Dabb tidak haram	SB: 5389, 5409
		2. Larangan yang dimansuhkan, menyimpan daging korban melebihi 3 hari	SB: 5423

²¹⁴ Surah al-Maidah 05:88

		3. Larangan yang dimansuhkan selagi tidak memabukkan iaitu membuat perahan buah dalam - minuman dalam bekas di cat (<i>muzaffat</i>) - bekas diperbuat dari labu - bekas diperbuat dari tembikar yang diwarnai hijau - bekas yang diperbuat dari pohon kurma	SM: 5165, 5166, 5167, 5168, 5169, 5170, 5171, 5172, 5173, 5174, 5175, 5176, 5177, 5178, 5179, 5180, 5181, 5182, 5183, 5184, 5185, 5186, 5187, 5188, 5189, 5190, 5191, 5192, 5193, 5194, 5195, 5196, 5197, 5198, 5199, 5200, 5201, 5202, 5203, 5204, 5205, 5206, 5207, 5208, 5209, 5210
2.	Haram	1. Arak 2. <i>Al-bit'u</i> 3. <i>Al-bāzaq</i> 4. <i>Al-mizr</i> 5. Ubah Khamr jadi cuka 6. Larangan makan dalam bekas emas dan perak	SB: 5579, 5580, 5581, 5582, 5583, 5584, 5601 SM: 5131, 5132, 5133, 5138, 5139, 5141, 5211, 5212, 5213, 5214, 5215, 5216, 5217, 5218, 5219, 5220, 5221, 5222 SB: 5585, 5586, SB: 5598 SM: 5140 SB: 5426
3.	Makruh	1. Membuat minuman campuran kurma dan kismis	SM: 5145, 5146, 5147, 5148, 5149, 5150, 5151, 5152, 5153, 5154, 5155, 5156, 5157, 5158, 5159, 5160, 5161, 5162, 5163, 5164, 5165

Sumber: Hasil analisis pengkaji daripada kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*.

Merujuk jadual di atas, ia merupakan hadith-hadith yang menyentuh berkaitan aspek hukum. Terdapat tiga benda yang menyentuh berkaitan hukum harus iaitu *dabb* tidak haram, larangan yang dimansuhkan iaitu menyimpan daging korban melebihi 3 hari dan larangan yang dimansuhkan selagi tidak memabukkan. Hadith-hadithnya ialah:

Hadith pertama: Berkaitan *dabb*. Hadith daripada Ibn 'Abbās, katanya:

«أَنَّ أُمَّ حُمَيْدٍ بِنْتَ الْحَارِثِ بْنِ حَزْنٍ، حَالَةَ ابْنِ عَبَّاسٍ أَهْدَتْ إِلَى النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سَمْنًا وَأَقِطًا وَأَضْبًا، فَدَعَا بِهِنَّ، فَأُكِلْنَ عَلَى مَائِدَتِهِ، وَتَرَكَهُنَّ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ

كَالْمُسْتَقْدِرِ هُنَّ، وَلَوْ كُنَّ حَرَامًا مَا أُكِلْنَ عَلَى مَائِدَةِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَلَا أَمَرَ
بِأَكْلِهِنَّ»²¹⁵

Terjemahan: “Sesungguhnya Ummu Hufaid binti al-Hārith bin Hazn – makcik Ibn ‘Abbās’ – menghadiahkan samn, keju dan *dabb* kepada Nabi s.a.w. Baginda s.a.w. minta dibawakan, lalu dimakan di atas tempat makannya. Nabi s.a.w. meninggalkannya seperti orang yang tidak suka terhadapnya. Sekiranya perkara itu haram, nescaya tidak dimakan di atas tempat makan Nabi s.a.w. dan tidak pula baginda s.a.w. perintahkan memakannya.

Hadith kedua: Berkaitan daging korban melebihi 3 hari. Hadith daripada ‘Aishah r.a., katanya:

أَخْبَى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنْ تُؤْكَلَ لُحُومُ الْأَضَاحِيِّ فَوْقَ ثَلَاثٍ؟ قَالَتْ: «مَا فَعَلَهُ إِلَّا فِي عَامٍ جَاعَ النَّاسُ فِيهِ، فَأَرَادَ أَنْ يُطْعِمَ الْعَنِيَّ الْفَقِيرَ، وَإِنْ كُنَّا لَنَرْفَعُ الْكُرَاعَ، فَتَأْكُلُهُ بَعْدَ خَمْسِ عَشْرَةَ» قِيلَ: مَا اضْطَرَّكُمْ إِلَيْهِ؟ فَضَحِكْتُ، قَالَتْ: «مَا شَبَعَ آلُ مُحَمَّدٍ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مِنْ حُبْزٍ بُرٍّ مَادُومٍ ثَلَاثَةَ أَيَّامٍ حَتَّى لَحِقَ بِاللَّهِ»²¹⁶

Terjemahan: “Apakah Rasulullah s.a.w. melarang daripada memakan daging korban selepas tiga hari? Aisyah menjawab: “Baginda tidak melakukannya kecuali pada waktu manusia mengalami kelaparan, maka baginda menginginkan agar orang kaya memberi makan orang miskin. Dan sungguh kami biasa mengangkat kaki haiwan dan memakannya selepas lima belas hari. Dikatakan: “Apakah yang mendesak kamu kepada perkara tersebut?” Maka tertawa beliau dan berkata: “Tidaklah keluarga Muhammad kenyang dengan roti gandum yang diberi lauk selama tiga hari sehingga baginda bertemu Allah.”

Hadith ketiga: Larangan yang dimansuhkan selagi tidak memabukkan. Hadith daripada Jābir dan Ibn ‘Umar, katanya:

«أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ هَيَّ عَنِ التَّقْيِيرِ وَالْمُرَقَّتِ وَالِدُبَّاءِ»²¹⁷

²¹⁵Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Khubzi al-Muraqqaq wa al-akli ‘alā al-Khiwan wa al-Sufrah, no. Hadith 5389. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 465.

²¹⁶Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab Mā Kāna al-Salaf Yudkhirun fī buyutihum, no. Hadith 5423. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 467.

²¹⁷Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab al-Nahī ‘an al-Intibāz fī al-Muzaffat wa al-Dubbā’ wa al-Hantim wa al-Naqīr, wa bayān annahu Mansūgh, wa annahu al-Yaum Halāl, Mā Lam Yasir Muskiran, no. hadith 5202. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1035.

Terjemahan: Sesungguhnya Rasulullah s.a.w. melarang dari menggunakan bekas dari batang pokok, bekas yang dicat dan bekas dari labu.

Hadith-hadith yang menceritakan berkaitan *dabb* menyebut bahawa baginda s.a.w. tidak memakan *dabb*. Walaubagaimanapun baginda s.a.w. tidak mengharamkannya. Bahkan baginda tidak sama sekali menghalang daripada para sahabat menikmati. Untuk hadith yang kedua, hadith yang berkaitan pemansuhan larangan menyimpan daging korban selama 3 hari. Aisyah menjelaskan dalam hadith ini bahawa larangan menyimpan daging korban selepas tiga hari telah dihapus dan bahawa sebab larangan itu khusus pada tahun itu sahaja.²¹⁸

Dan yang terakhir adalah hadith ketiga berkaitan larangan yang dimansuhkan iaitu membuat minuman perahan buah dalam bekas *muza'fat*, labu, tembikar yang diwarnai hijau dan pohon kurma. Perkara ini pada asalnya dilarang oleh baginda s.a.w. tetapi telah dimansuh selagi mana perahan buah yang dibuat dalam bekas-bekas ini tidak membawa kepada perubahan yang membawa kepada kemabukan.²¹⁹

Untuk hukum haram, terdapat lima bentuk larangan iaitu arak, *al-bit'u*, *al-bāzaq*, arak yang diubah menjadi cuka dan larangan makan dan minum dalam bekas emas dan perak. Hadith-hadithnya ialah:

Hadith pertama: Arak. Hadith daripada Ibn 'Umar, katanya:

«لَقَدْ حُرِّمَتِ الْخَمْرُ وَمَا بِالْمَدِينَةِ مِنْهَا شَيْءٌ»²²⁰

Terjemahan: “Sesungguhnya diharamkan Arak, dan tidak didapati di Madinah sekalipun”.

²¹⁸ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:463.

²¹⁹ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:166-167.

²²⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Khamr min al-‘Inab wa ghairuhu, no. Hadith 5579. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479.

Hadith kedua: *al-Bit'u*. Hadith daripada Aishah r.a., katanya:

سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ الْبِتْعِ، فَقَالَ: «كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ»²²¹

Terjemahan: “Aku bertanya Rasulullah s.a.w. tentang *al-bit'u*. Baginda berkata: “Setiap minuman yang memabukkan adalah haram”.

Hadith ketiga: *al-Bāzaq*. Hadith daripada Abu al-Juwairiyah, katanya:

سَأَلْتُ ابْنَ عَبَّاسٍ، عَنِ الْبَازِقِ فَقَالَ: سَبَقَ مُحَمَّدٌ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ الْبَازِقَ: «فَمَا أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ» قَالَ: الشَّرَابُ الْحَلَالُ الطَّيِّبُ، قَالَ: «لَيْسَ بَعْدَ الْحَلَالِ الطَّيِّبِ إِلَّا الْحَرَامُ الْحَنِيثُ»²²²

Terjemahan: Aku bertanya Ibn ‘Abbās tentang *al-bāzaq*. Maka dia berkata: Muhammad s.a.w. telah mendahului dalam perkara *al-bāzaq*, apa yang memabukkan maka ia adalah haram. Dia berkata: “minuman adalah halal dan baik.” Dia berkata: “tidak ada setelah yang halal dan baik kecuali haram dan buruk”.

Hadith keempat: Menukar *khamr* menjadi cuka. Hadith daripada Anas, katanya:

أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سُئِلَ عَنِ الْخَمْرِ تُتَّخَذُ خَلًّا، فَقَالَ: «لَا»²²³

Terjemahan: Sesungguhnya Nabi s.a.w. ditanya tentang arak yang dijadikan cuka. Baginda menjawab: “tidak boleh”.

Hadith kelima: Larangan makan dalam bekas emas dan perak. Hadith daripada ‘Abd al-Rahmān bin Abi Lail, katanya:

أَتَيْتُ كَانُوا عِنْدَ حَدِيقَةٍ، فَاسْتَسْقَى فَسَقَاهُ مَجُوسِيٌّ، فَلَمَّا وَضَعَ الْقَدَحَ فِي يَدِهِ رَمَاهُ بِهِ، وَقَالَ: لَوْلَا أَنِّي نَهَيْتُهُ غَيْرَ مَرَّةٍ وَلَا مَرَّتَيْنِ، كَأَنَّهُ يَقُولُ: لَمْ أَفْعَلْ هَذَا، وَلَكِنِّي سَمِعْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ

²²¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Khamr min al-‘Asal wa huwa al-Bit’u, no. Hadith 5585. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479.

²²² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Bāzaq, wa min nahā ‘an kulli maskar min al-Ashribah, no. Hadith 5598. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 480.

²²³ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Tahrīm Takhlīl al-Khamr, no. Hadith 5140. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1032.

عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: «لَا تَلْبَسُوا الْحَرِيرَ وَلَا الدِّيَّاجَ، وَلَا تَشْرَبُوا فِي آيَةِ الذَّهَبِ وَالْفِضَّةِ، وَلَا تَأْكُلُوا فِي صِحَافِهَا، فَإِنَّهَا لَهُمْ فِي الدُّنْيَا وَلَنَا فِي الْآخِرَةِ»²²⁴

Terjemahan: Sesungguhnya mereka berada disisi Hudhaifah, lalu dia minta minum, maka dia diberi minum oleh orang Majusi, ketika dia meletakkan gelas di tangannya, maka dia melempari dengannya dan berkata: “Sekiranya aku tidak melarangnya bukan hanya sekali dan tidak pula dua kali, seakan-akan dia mengatakan, ‘Aku belum melakukan ini, tetapi aku mendengar Nabi s.a.w. bersabda, “jangan kamu memakai sutera, *dībāj* dan jangan kamu minum pada bekas emas dan perak dan jangan pula makan di piringnya, kerana sesungguhnya ia untuk mereka di dunia dan untuk kita di akhirat.

Hadith pertama untuk hukum haram di bawah aspek hukum ialah berkaitan dengan arak. Yakni, pengharaman arak. Hadith kedua menyebut berkaitan pengharaman *al-bit'u*. Sebagaimana yang disebutkan pada aspek pencampuran, *al-bit'u* ialah merupakan salah satu dari jenis arak iaitu yang diperbuat daripada madu yang diperam dan hasilnya membawa kepada kemabukan. Hadith ketiga pula menyentuh berkaitan *al-bāzaq* yang merupakan sejenis arak yang diperbuat daripada air perasa anggur yang dimasak sehingga menjadi keras rasanya.

Hadith keempat pula menyebut berkaitan keadaan di mana arak diubah menjadi cuka. Menurut Imam al-Shafī'i dan jumhur ulama, hadith ini merupakan dalil untuk menunjukkan tidak boleh mengubah arak menjadi cuka. Dan arak tidak suci jika diubah menjadi cuka.²²⁵ Hadith terakhir untuk hukum haram ini adalah berkaitan larangan makan dan minum dalam bekas yang diperbuat daripada emas dan perak. Hadith bernombor 5426 jelas menunjukkan akan larangan baginda s.a.w. untuk menggunakan bekas dari

²²⁴ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Akala fi Inak Mufaddad, no. Hadith 5426. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 466.

²²⁵ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:151.

emas mahupun perak untuk makan mahupun minum. Ini kerana penggunaan bekas-bekas ini adalah istimewa bagi orang beriman kerana akan digunakan pada hari akhirat nanti.²²⁶

Untuk hukum makruh, terdapat satu hadith mengenainya iaitu berkaitan minuman yang mencampurkan kismis dan kurma serta mencampurkan kurma basah dan kurma kering. Hadith daripada Abū Sa'id, katanya:

«هَآءَا رَسُوْلُ اللّٰهِ صَلَّى اللّٰهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ اَنْ نَّخْلُطَ بَيْنَ الرَّيْبِ وَالتَّمْرِ، وَاَنْ نَّخْلُطَ الْبُسْرَ وَالتَّمْرَ»²²⁷

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. melarang kami untuk mencampurkan antara kismis dan kurma kering, dan mencampurkan kurma basah dan kurma kering”.

Hukum makruh dalam soal makanan dan pemakanan di bawah aspek hukum ini adalah berkaitan mencampurkan kismis dan kurma secara bersama. Serta mencampurkan kurma basah dan kurma kering. Dihukumkan makruh atas sebab larangan yang baginda s.a.w. telah sebutkan bahawasanya campuran yang membentuk minuman ini hasilnya cepat membawa kepada kemabukan.²²⁸ Ulama meletakkan hukumnya makruh atas dasar ia cepat membawa kemabukan tetapi terdapat juga keadaan yang setelah dibuat kemudian diminum tanpa diperam ia tidak membawa kepada kemabukan. Oleh itu, perletakkan hukum sebagai makruh adalah langkah untuk berjaga-jaga. Ini kerana apabila minuman itu sampai kepada kemabukan ia dihukumkan haram.

Kesimpulannya pada aspek hukum ini terbahagi kepada tiga hukum iaitu harus, haram dan makruh. Sebagaimana yang diperjelaskan sebelum ini, asal sesuatu itu adalah harus. Tetapi ia akan menjadi haram mahupun makruh jika terdapat campur tangan unsur-unsur yang dilarang oleh syara' seperti memberi mudharat kepada akal, badan dan

²²⁶ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:465-466.

²²⁷ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Karāhah Intibāz al-Tamr wa al-Zabīb Makhlūthāin, no. Hadith 5150. Lihat Muslim, “*Ṣaḥīḥ Muslim*,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1033.

²²⁸ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:154-156.

persekitaran. Melihat kepada hukum harus, haram dan makruh yang dibincangkan di atas, ia tidaklah hanya tertakluk kepada kandungan, jenis atau campuran sesuatu bahan tetapi ia turut terlibat kaedah pemprosesan serta alatan yang digunakan sepanjang proses penghasilan sesuatu makanan itu. Oleh itu, tiga perkara asas dapat dikeluarkan daripada aspek hukum ini yang dapat membentuk prinsip pemakanan yang akan dibincangkan pada bab seterusnya iaitu, pertama mengambil berat soal bahan dan kandungan makanan. Kedua menitik beratkan soal alatan yang digunakan dan ketiga, penekanan soal cara pemprosesan sesuatu bahan atau bahan-bahan.

2.4.5 Aspek Pengurusan

Aspek pengurusan memainkan peranan yang sangat penting dalam soal makanan dan pemakanan. Pengurusan yang berasal dari kata *urus* membawa maksud perihal kerja menguruskan sesuatu.²²⁹ Pentingnya aspek pengurusan ini adalah untuk memastikan pengurusan makanan dan pemakanan berjalan dengan sangat baik kerana melaluinya mampu menatijahkan kebaikan serta manfaat yang besar kepada bukan sahaja tubuh badan yakni dengan terhindar penyakit atau virus yang merbahaya bahkan kesejahteraan kepada akal dan rohani.

Berikut merupakan aspek pengurusan yang terdapat pada bab makanan dan minuman dalam kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*:

Jadual 2.5 Taburan Hadith Untuk Aspek Pengurusan

Bil	Perkara	Bahagian	No. hadith
1.	Pengurusan makanan	1. Mengetahui kandungan sesuatu makanan atau minuman sebelum memakannya	SB: 5391, 5400
		2. Melihat kepada tukang masak dan tukang buat air terlebih dahulu	SB: Bab 57
		3. Bersih	SB: 5623, 5624, 5625, 5626, 5630, 5631

²²⁹ *Kamus Dewan*, 1780 entri “pengurusan”.

		a. Menutup bekas makanan dan minuman	SM: 5242, 5243, 5244, 5245, 5246,
		b. Mengutip makanan yang jatuh	5247, 5248, 5285,
		c. Larangan bernafas dalam minuman	5286, 5287, 5288, 5301, 5303, 5304, 5305, 5306

Sumber: Hasil analisis pengkaji daripada kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*.

Jadual di atas menunjukkan dalam aspek pengurusan makanan terdapat tiga perkara penting yang mesti dititik beratkan iaitu mengetahui kandungan sesuatu makanan, melihat kepada tukang membuat makanan terlebih dahulu dan dari sudut kebersihan.

Berikut merupakan hadith-hadith yang berkaitan pengurusan makanan:

Hadith pertama: Mengetahui kandungan sesuatu makanan dan minuman. Hadith daripada Khālid b. al-Walīd katanya:

أَنَّهُ دَخَلَ مَعَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَلَى مَيْمُونَةَ، وَهِيَ خَالَتُهُ وَخَالَهُ ابْنُ عَبَّاسٍ، فَوَجَدَ عِنْدَهَا ضَبًّا مَحْنُودًا، قَدْ قَدِمَتْ بِهِ أُحْثَاهَا حُفَيْدَةُ بِنْتُ الْحَارِثِ مِنْ نَجْدٍ، فَقَدِمَتْ الضَّبَّ لِرَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَكَانَ فَلَمَّا يُقَدِّمُ يَدَهُ لَطْعَامٍ حَتَّى يُحَدِّثَ بِهِ وَيُسَمِّيَ لَهُ، فَأَهْوَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَدَهُ إِلَى الضَّبِّ، فَقَالَتْ امْرَأَةٌ مِنَ النِّسْوَةِ الْحُضُورِ: أَخْبِرَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مَا قَدَّمْتَنَ لَهُ، هُوَ الضَّبُّ يَا رَسُولَ اللَّهِ، فَرَفَعَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَدَهُ عَنِ الضَّبِّ، فَقَالَ خَالِدُ بْنُ الْوَلِيدِ: أَحْرَامُ الضَّبِّ يَا رَسُولَ اللَّهِ؟ قَالَ: «لَا، وَلَكِنْ لَمْ يَكُنْ بِأَرْضِ قَوْمِي، فَأَجِدُنِي أَعَافُهُ» قَالَ خَالِدٌ: فَاجْتَرَرْتُهُ فَأَكَلْتُهُ، وَرَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَنْظُرُ إِلَيَّ²³⁰

Terjemahan: Sesungguhnya telah masuk beliau bersama Rasulullah s.a.w. kepada Maimunah dan dia ialah makciknya dan pakciknya Ibn ‘Abbās, dan mendapati di sisinya *dabb* yang dipanggang, didatangkan kepadanya oleh saudaranya Hufaidah binti al-Hārith dari Najd. Maka dihidangkanlah *dabb* kepada Rasulullah s.a.w. Biasanya baginda jarang sekali menghulurkan tangannya kepada makanan sehingga diceritakan

²³⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ath’imah, Bab Mā Kāna al-Nabi s.a.w. Lā Yakkulu Hatta Yusamma Lahu Fa ya’lam Mā Huwa?, no. Hadith 5391. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 465.

tentangnyanya dan disebutkan. Maka Rasulullah s.a.w. menghulurkan tangannya, tiba-tiba seorang perempuan di antara perempuan yang hadir berkata, “beritahu kepada Rasulullah s.a.w. apa yang kamu hidangkan kepadanya, dia adalah *dabb* wahai Rasulullah.” Maka Rasulullah s.a.w. mengangkat tangannya dari *dabb* tersebut. Khalid bin al-Walid bertanya, “adakah *dabb* haram wahai Rasulullah?”. Baginda menjawab, “tidak, tetapi ia tidak ada di negeri kaumku maka aku mendapati diriku kurang selera.” Khalid berkata, “aku pun memotongnya dan memakannya, sementara Rasulullah s.a.w. memandang kepadaku”.

Hadith kedua: Melihat kepada tukang masak dan tukang buat air terlebih dahulu.

وَقَالَ أَنَسٌ: إِذَا دَخَلْتَ عَلَى مُسْلِمٍ لَا يُتَّهَمُ فَكُلْ مِنْ طَعَامِهِ، وَاشْرَبْ مِنْ شَرَابِهِ ²³¹

Terjemahan: Dan telah berkata Anas, “Jika engkau masuk kepada seseorang muslim yang tidak cacat (agamanya), maka makanlah makanannya, dan minumlah minumannya.”

Hadith ketiga: Menutup bekas makanan dan minuman. Hadith daripada Jābir r.a., katanya:

أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: «أَطْفِئُوا الْمَصَابِيحَ إِذَا رَقَدْتُمْ، وَغَلِّقُوا الْأَبْوَابَ، وَأَوْكُوا الْأَسْقِيَةَ، وَحَمِّرُوا الطَّعَامَ وَالشَّرَابَ - وَأَخْسِبُهُ قَالَ - وَلَوْ بَعُودٍ تَعَرَّضُهُ عَلَيْهِ» ²³²

Terjemahan: Sesungguhnya Rasulullah s.a.w. telah bersabda, “Padamkan lampu jika kalian tidur, tutuplah pintu, ikatlah bekas minuman, tutuplah bekas makanan dan minuman – dan aku memahami maksudnya – meskipun hanya dengan sepotong kayu yang engkau lintangkan di atasnya.

Hadith keempat: Mengutip makanan yang terjatuh. Hadith daripada Jābir r.a., katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِذَا وَقَعَتْ لُقْمَةٌ أَحَدِكُمْ فَلْيَأْخُذْهَا، فَلْيُمِطْ مَا كَانَ بِهَا مِنْ أَدَى وَلْيَأْكُلْهَا، وَلَا يَدْعُهَا لِلشَّيْطَانِ، وَلَا يَمْسَحَ يَدُهُ بِالْمِنْدِيلِ حَتَّى يَلْعَقَ أَصَابِعَهُ، فَإِنَّهُ لَا يَذَرِي فِي أَيِّ طَعَامِهِ الْبَرَكَةَ» ²³³

²³¹ Riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ath’imah, Bab 57 al-Rujl Yud’ā Ilā Ṭa’am Fa Yaqūl: Wa Hazā Ma’a. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *MaWsū’at al-Hadīth*, 470.

²³² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Takhtiyah al-Inā’, no. Hadith 5623. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 482.

²³³ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Istihbāb La’qi al-Aṣabi’ wa al-Qas’ah, wa akl al-Luqmah al-Saqithah ba’da mash ma yusibuha min aza’, wa karāhah mash al-yad qabla la’qiha lihtimal kaun barakah al-tha’am fī zālīka al-Baqi wa anna al-Sannah al-Akl bi thalatha asobi’, no. Hadith 5301. Lihat Muslim, “Sahīh Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 1040.

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. telah bersabda, “Apabila suapan makanan salah seorang dari kalian jatuh, maka hendaklah ia mengambilnya, lalu menghilangkan kotoran yang ada padanya lalu hendaklah ia memakannya. Dan janganlah membiarkannya untuk syaitan. Dan janganlah lap tangan dengan sapu tangan sehingga ia menjilat harinya kerana sesungguhnya ia tidak tahu di manakah terletaknya keberkahan pada makanan yang dimakan.

Hadith kelima: Larangan bernafas dalam minuman. Hadith daripada ayah Abī Qatādah, katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِذَا شَرِبَ أَحَدُكُمْ فَلَا يَتَنَفَّسْ فِي الْإِنَاءِ، وَإِذَا بَالَ أَحَدُكُمْ فَلَا يَمْسَحْ ذِكْرَهُ بِيَمِينِهِ، وَإِذَا تَمَسَّحَ أَحَدُكُمْ فَلَا يَتَمَسَّحْ بِيَمِينِهِ»²³⁴

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. bersabda, “Apabila salah seorang kalian minum, maka janganlah bernafas di dalam bekas, dan jika salah seorang kalian membuang air kecil maka janganlah menyentuh kemaluannya dengan tangan kanan, dan jika salah seorang kalian bersuci dari membuang air besar, janganlah bersuci dengan menggunakan tangan kanan.

Hadith pertama untuk aspek pengurusan makanan ini membincangkan berkaitan perlunya untuk mengetahui kandungan sesuatu makanan dan minuman sebelum memakannya. Ini sebagaimana judul bab yang diberikan oleh Imam al-Bukhārī pada hadith bernombor 5391 iaitu Nabi s.a.w. tidak makan sehingga disebutkan kepadanya dan baginda mengetahui apakah makanan tersebut. Al-Zarkashī berkata, Ibn al-Tīn menyebut, “Nabi s.a.w. bertanya kerana biasanya orang Arab tidak pernah merasa tidak selera dengan sesuatu makanan disebabkan sedikitnya makanan mereka. Sementara baginda s.a.w. biasa untuk tidak berselera terhadap sebahagian makanan. Oleh kerana itu, baginda biasa bertanya.”²³⁵

Yang kedua merupakan riwayat yang disebut oleh Abī Shaibah dengan sanad yang *mausul* dari Umair al-Anṣārī. Menurut Ibn Hajar, kesesuaian *athar* terhadap hadith,

²³⁴ Hadith riwayat al- Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Nahy ‘an al-Tanaffus fī al-Inā’, no. Hadith 5630. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 482.

²³⁵ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:445.

dilihat dari sudut bahawa tukang daging itu bukanlah seorang yang cacat agamanya. Nabi s.a.w. makan makanannya dan tidak bertanya-tanya. Hadith ketiga menyentuh berkaitan menutup bekas makanan dan minuman. Baginda s.a.w. memesan agar di tutup setiap makanan dan minuman sekalipun dengan hanya sepotong kayu. Antara sebab dimestikan untuk menutup makanan dan minuman adalah untuk memelihara ia daripada pencemaran oleh syaitan.²³⁶

Hadith keempat membincangkan berkaitan mengutip makanan yang terjatuh. Mengutip makanan yang jatuh adalah untuk menghindari daripada pembaziran sekaligus menghalang daripada makanan tersebut menjadi makanan syaitan. Dan hadith yang terakhir ialah hadith yang menyebut tentang larangan untuk bernafas ketika minuman. Larangan ini kerana bernafas dalam minuman mampu membawa pencemaran keatas makanan serta minuman.²³⁷

Kesimpulannya, pengurusan makanan memainkan peranan yang penting dalam memastikan sesuatu makanan itu terhasil dalam keadaan yang halal, bersih dan menepati garis panduan yang telah di gariskan oleh baginda s.a.w. Kegagalan dalam memastikan sesuatu pengurusan makanan itu menepati panduan Nabi s.a.w. akan menatijahkan hasil yang didapati tersimpang dari sunnah Nabi dan seterusnya mampu untuk membawa kemudaratan kepada tubuh badan sama ada dari sudut luaran mahupun dalaman. Berdasarkan tiga bahagian yang berada di bawah aspek pengurusan, pengkaji mengeluarkan tiga perkara penting yang dapat membentuk prinsip pemakanan yang akan dibincangkan pada bab seterusnya. Iaitu, pertama soal perlu untuk mengetahui kandungan

²³⁶ ‘Alī bin Khalaf bin ‘Abd al-Mālik, *Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī Li Ibn Baṭṭāl*, 6:76

²³⁷ Al-‘Ainī, *Umdah al-Qāri Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, 21:200.

makanan. Kedua, mengetahui pembuat makanan dan ketiga memastikan kebersihan tempat, peralatan, pembuat dan bahan yang digunakan.

2.4.6 Aspek Penceritaan

Penceritaan berasal dari perkataan cerita yang ditambah imbuhan pen-an. Cerita bermaksud kisah, riwayat mengenai sesuatu peristiwa dan kejadian.²³⁸ Manakala penceritaan bermaksud perihal menceritakan.²³⁹ Yang dimaksudkan penceritaan di sini adalah hadith-hadith yang matannya berbentuk kisah atau penceritaan sesuatu. Berikut merupakan aspek penceritaan yang terdapat pada bab makanan dan minuman dalam kitab *al-ṣaḥīḥaīn*:

Jadual 2.6 Taburan Hadith Untuk Aspek Penceritaan

Bil	Perkara	Bahagian	No. hadith
1.	Kisah Asma, anaknya dan tali pinggang yang dibelah dua	-	SB: 5388
2.	Penceritaan kisah Nabi dan sahabat	1. Kisah Nabi, sahabat dan <i>khazirah</i>	SB: 5401
		2. Kisah Nabi, sahabat, daging dan ihram	SB: 5407
		3. Kisah Nabi, sahabat dan <i>kabath</i>	SB: 5453
		4. Kisah Nabi, sahabat dan keberkatan air yang sedikit	SB: 5639
3.	Kisah berkaitan <i>khamr</i>	1. Keadaan Hamzah ketika meminum <i>khamr</i>	SM: 5127, 5128, 5129, 5130
		2. Anas sebagai pelayan menjamu <i>Khamr</i>	SM: 5134
4.	Perihal memberi minum	-	SM: 5236

Sumber: Hasil analisis pengkaji daripada kitab *al-Ṣaḥīḥaīn*.

Merujuk jadual di atas, ia merupakan hadith-hadith yang menyentuh berkaitan penceritaan. Aspek penceritaan ini terbahagi kepada empat. Pertama adalah kisah berkaitan Asmā', anaknya dan tali pinggang yang dibelah dua. Hadith daripada Wahab b. Kaisān, katanya:

²³⁸ *Kamus Dewan*, 272, entri "cerita"

²³⁹ *Ibid.*, 273, entri "penceritaan".

كَانَ أَهْلُ الشَّامِ يُعَيِّرُونَ ابْنَ الزُّبَيْرِ، يَقُولُونَ: يَا ابْنَ ذَاتِ النِّطَاقَيْنِ، فَقَالَتْ لَهُ أَسْمَاءُ: «يَا بُنَيَّ إِنَّهُمْ يُعَيِّرُونَكَ بِالنِّطَاقَيْنِ، هَلْ تَدْرِي مَا كَانَ النِّطَاقَانِ؟ إِنَّمَا كَانَ نِطَاقِي شَقَّقْتُهُ نِصْفَيْنِ، فَأَوْكَيْتُ قَرَبَةَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِأَحَدِهِمَا، وَجَعَلْتُ فِي سُفْرَتِهِ آخَرَ» قَالَ: فَكَانَ أَهْلُ الشَّامِ إِذَا عَيَّرُوهُ بِالنِّطَاقَيْنِ، يَقُولُ: إِيَّهَا وَالْإِلَهِ²⁴⁰

Terjemahan: “Adalah ahli Sham mencemuh Ibn al-Zubair dengan berkata, “wahai pemilik dua tali pinggang”. Maka Asma’ berkata kepadanya, “wahai anakku, mereka mencelamu dengan sebab dua tali pinggang, dan tahukah engkau apakah itu dua ikat tali pinggang? Hanya saja ia adalah ikat tali pinggangku yang aku telah belah menjadi dua. Lalu aku mengikat tempat minum Rasulullah dengan salah satunya dan yang sebelah lagi aku ikatkan bekalannya.” Dia berkata: “maka jika penduduk Syam mencemuhnya dengan dua tali pinggang maka beliau berkata, “sungguh benar, itu adalah perkataan buruk yang akan hilang darimu aibnya.”

Kisah ini terdapat pada hadith 5388 ṣaḥīḥ al-Bukhārī. Kisah yang menceritakan berkaitan Ibn al-Zubair telah dicemuh dengan kata-kata “anak pemilik tali pinggang yang dibelah dua”. Ibn al-Zubair telah mengadu kepada Asmā’ ibunya, jawapan Asmā’ yang menerangkan tali pinggang itu dibelah menjadi dua untuk mengikat bekas minuman Rasulullah dan sebelah lagi mengikat bekal makanan baginda s.a.w.

Aspek penceritaan kedua adalah berkisar tentang penceritaan antara Nabi s.a.w. dan para sahabat. Terdapat empat kisah kesemuanya. Contoh kisah untuk aspek penceritaan kedua ini ialah berkaitan kisah Nabi, sahabat dan keberkatan air yang sedikit. Hadith daripada Jābir b. ‘Abd Allāh, katanya:

قَدْ رَأَيْتُنِي مَعَ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَقَدْ حَضَرَتِ الْعَصْرُ، وَلَيْسَ مَعَنَا مَاءٌ غَيْرَ فَضْلَةٍ، فَجَعَلْتُ فِي إِنَاءٍ فَأَتَيْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِهِ، فَأَدْخَلَ يَدَهُ فِيهِ وَفَرَّجَ أَصَابِعَهُ، ثُمَّ قَالَ: «حَيَّ عَلَى أَهْلِ الْوُضُوءِ، الْبَرَكَهُ مِنَ اللَّهِ» فَلَقَدْ رَأَيْتُ الْمَاءَ يَتَفَجَّرُ مِنْ بَيْنِ أَصَابِعِهِ، فَتَوَضَّأَ النَّاسُ وَشَرِبُوا، فَجَعَلْتُ لَا أَلُو مَا جَعَلْتُ فِي بَطْنِي مِنْهُ، فَعَلِمْتُ أَنَّهُ بَرَكَهُ. فُلْتُ لِلْحَابِرِ: كَمْ

²⁴⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Khubzi al-Muraqāq wa al-akli ‘ala al-khiwan wa al-sufrah, no. Hadith 5389. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 465.

كُنْتُمْ يَوْمَئِذٍ؟ قَالَ: أَلْقَا وَأَرْبَع مِائَةٍ تَابَعَهُ عَمْرُو بْنُ دِينَارٍ، عَنْ جَابِرٍ، وَقَالَ حُصَيْنٌ، وَعَمْرُو بْنُ مُرَّةٍ: عَنْ سَالِمٍ، عَنْ جَابِرٍ: «خَمْسَ عَشْرَةَ مِائَةً» وَتَابَعَهُ سَعِيدُ بْنُ الْمُسَيَّبِ، عَنْ جَابِرٍ²⁴¹

Terjemahan: “Aku melihat diriku bersama Nabi s.a.w. saat solat Asar telah masuk dan tidak ada air kecuali sedikit. Air itu diletak dalam bekas, kemudian dibawa kepada Nabi s.a.w. dan baginda memasukkan tangannya sambil merenggang jari-jarinya kemudian berdoa, “*datanglah keberkatan dari Allah untuk orang-orang yang berwuduk*.” Sungguh aku melihat air memancar dari celah-celah jari baginda. Orang ramai pun berwuduk dan minum. Maka aku mengambil air tersebut dan meminumnya kerana aku mengetahui akan keberkatannya. Aku berkata kepada Jabir, berapa jumlah semua orang waktu itu? Dia menjawab, “seribu empat ratus orang”. Hadith ini diriwayatkan juga oleh Amrū bin Dinār dari Jābir. Ḥuṣain dan Amrū bin Murrah berkata dari Sālim dari Jābir, “seribu lima ratus orang”. Riwayat ini dinukilkan juga oleh Sa’id bin al-Musayyab dari Jābir r.a.

Apabila telah masuk waktu Asar, Rasulullah dan para sahabat hendak mengambil wuduk. Tetapi air untuk berwuduk saat itu hanyalah sedikit. Kemudian, air itu telah diletakkan di dalam bekas lalu diberikan kepada Rasulullah. Maka baginda s.a.w. memasukkan tangan dan merenggangkan jari-jarinya kemudian berkata: “Datanglah kepada orang berwuduk keberkatan dari Allah”. Kemudian terpancarlah air keluar dari celah-celah jari baginda s.a.w. Air itu telah diminum oleh Jābir. Dan digunakan oleh 1400 orang.²⁴²

Aspek penceritaan ketiga pula adalah berkaitan dengan *khamr*. Hadith daripada Alī b. Abī Ṭālib, katanya:

«أَصَبْتُ شَارِقًا مَعَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي مَعْنَمٍ يَوْمَ بَدْرٍ، وَأَعْطَانِي رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ شَارِقًا أُخْرَى، فَأَخَذْتُهَا يَوْمًا عِنْدَ بَابِ رَجُلٍ مِنَ الْأَنْصَارِ، وَأَنَا أُرِيدُ أَنْ أَحْمِلَ عَلَيْهَا إِذْ خِرًا لِأَبِيْعَهُ، وَمَعِيَ صَائِعٌ مِنْ بَنِي قَيْنُقَاعَ فَأَسْتَعِينُ بِهِ عَلَى وَلِيْمَةٍ فَاطِمَةَ،

²⁴¹ Hadith riwayat al- Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Shurbi al-Barakah wa al-Maa’ al-Mubarak, no. Hadith 5639. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 483.

²⁴² Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 10:105.

وَحَمْرَةٌ بِنْتُ عَبْدِ الْمُطَّلِبِ يَشْرَبُ فِي ذَلِكَ الْبَيْتِ، مَعَهُ قَيْنَةٌ تُعَيِّيه، فَقَالَتْ أَلَا يَا حَمْرُ لِلشُّرْفِ
 الْبَوَاءِ فَتَارَ إِلَيْهِمَا حَمْرَةٌ بِالسَّيْفِ، فَجَبَّ أَسْنِمَتُهُمَا، وَبَقَرَ حَوَاصِرَهُمَا، ثُمَّ أَخَذَ مِنْ أَكْبَادِهِمَا
 ، قُلْتُ لِابْنِ شِهَابٍ: وَمَنِ السَّنَامُ؟ قَالَ: قَدْ جَبَّ أَسْنِمَتُهُمَا، فَذَهَبَ بِهَا، قَالَ ابْنُ شِهَابٍ:
 قَالَ عَلِيٌّ: " فَتَنَظَرْتُ إِلَى مَنْظَرٍ أَفْطَعَنِي، فَأَتَيْتُ نَبِيَّ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ وَعِنْدَهُ زَيْدُ بْنُ
 حَارِثَةَ، فَأَخْبَرْتُهُ الْحَبَرَ، فَخَرَجَ وَمَعَهُ زَيْدٌ، وَأَنْطَلَقْتُ مَعَهُ، فَدَخَلَ عَلَى حَمْرَةَ فَتَعَيَّظَ عَلَيْهِ،
 فَرَفَعَ حَمْرَةَ بَصَرَهُ، فَقَالَ: هَلْ أَنْتُمْ إِلَّا عِبِيدٌ لِأَبَائِي، فَرَجَعَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ
 يُقَهِّقِرُ حَتَّى خَرَجَ عَنْهُمْ " ²⁴³

Terjemahan: “Aku pernah mendapatkan unta bersama Rasulullah s.a.w. dalam suatu rampasan perang pada waktu perang Badar, dan Rasulullah s.a.w. memberikan kepadaku unta lain. Maka aku meletakkan kedua unta tersebut pada suatu hari di depan rumah seorang sahabat dari kalangan Anṣār, aku hendak membawa *izkhir* di atas unta tersebut untuk aku jual. Kemudian aku bersama seorang tukang emas dari Banī Qainuqā’, aku meminta bantuannya untuk pesta pernikahan Fatimah, sementara Hamzah bin Abdul Mutalib sedang minum di rumah itu dan bersamanya seorang penyanyi wanita. Wanita itu berkata: “Hai Hamzah, perhatikan unta-unta yang gemuk itu.” Maka beliau pun segera bangun dengan pedangnya menuju kepada kedua-dua unta tersebut, lalu memotong pundaknya dan merobek pinggangnya kemudian mengambil hatinya. Aku bertanya kepada Ibn Shihāb, “bagaimana pundaknya?” Ia menjawab, “sungguh ia telah memotong pundak keduanya dan membawa pergi.” Ibnu Shihāb berkata, “Ali mengatakan, “aku telah melihat pemandangan yang mengerikan lalu aku menemui Nabi Allah s.a.w. yang sedang bersama Zaid bin Hārithah. Kemudian mengkhabarkan masalah itu kepada baginda. Baginda kemudian keluar dan bersamanya Zaid, dan aku pun turut sama keluar. Baginda masuk menemui Hamzah dan marah kepadanya, kemudian Hamzah memandang baginda s.a.w. dengan menyebut: “Kamu semua tidak lain melainkan hanyalah hamba nenek moyangku”. Maka pulanglah Rasulullah s.a.w. dan pergi meninggalkan mereka.

Kisah-kisah yang berlaku sebelum pengharaman *khamr*. Kisah yang disebutkan dalam sahih Muslim bernombor 5127 ini menunjukkan keadaan peminum arak.

Kemabukan yang dibawa daripada arak itu mampu menutup kesedaran dan kewarasan

²⁴³ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Tahrīm al-Khamr wa Bayān Annahā Takūnu Min ‘Asīr al-‘Inab wa Min al-Tamr wa al-Busr wa al-Zabīb, wa Ghairihā Mimā Yuskir, no. Hadith 5127. Lihat Muslim bin al-Hajjaj bin Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1031.

akal seseorang itu. Penceritaan kisah ini sebelum penyebutan pengharaman arak dalam bab minuman oleh Imam Muslim pada pandangan pengkaji adalah untuk memperlihatkan bahawa kesan arak ke atas seseorang individu itu sangat besar. Seseorang yang baik akan dilihat buruk atas sebab kehilangan kemampuan berfikir dengan waras atas faktor pengambilan arak.

Dan yang terakhir dari aspek penceritaan ialah berkaitan hal memberi minum.

Hadith daripada Sahl b. Sa'd, katanya:

ذَكَرَ لِرَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ امْرَأَةً مِنَ الْعَرَبِ، فَأَمَرَ أَبَا أُسَيْدٍ أَنْ يُرْسِلَ إِلَيْهَا، فَأَرْسَلَ إِلَيْهَا، فَقَدِمَتْ، فَتَزَلَّتْ فِي أَجْمِ بَنِي سَاعِدَةَ، فَخَرَجَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ حَتَّى جَاءَهَا فَدَخَلَ عَلَيْهَا، فَإِذَا امْرَأَةٌ مُنَكَّسَةٌ رَأْسَهَا، فَلَمَّا كَلَّمَهَا رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، قَالَتْ: أَغُوذُ بِاللَّهِ مِنْكَ، قَالَ: «قَدْ أَعَذْتُكَ مِنِّي»، فَقَالُوا لَهَا: أَتَدْرِينَ مَنْ هَذَا؟ فَقَالَتْ: لَا، فَقَالُوا: هَذَا رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ جَاءَكَ لِيَحْطُبَكَ، قَالَتْ: أَنَا كُنْتُ أَشْقَى مِنْ ذَلِكَ، قَالَ سَهْلٌ: فَأَقْبَلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَوْمَئِذٍ حَتَّى جَلَسَ فِي سَقِيفَةِ بَنِي سَاعِدَةَ هُوَ وَأَصْحَابُهُ، ثُمَّ قَالَ: «اسْقِنَا» لِسَهْلٍ، قَالَ: فَأَخْرَجْتُ لَهُمْ هَذَا الْقَدَحَ، فَأَسْقَيْتُهُمْ فِيهِ، قَالَ أَبُو حَازِمٍ: فَأَخْرَجَ لَنَا سَهْلٌ ذَلِكَ الْقَدَحَ فَشَرَبْنَا فِيهِ، قَالَ: ثُمَّ اسْتَوْهَبَهُ بَعْدَ ذَلِكَ عُمَرُ بْنُ عَبْدِ الْعَزِيزِ، فَوَهَبَهُ لَهُ، وَفِي رِوَايَةٍ أَبِي بَكْرٍ بْنُ إِسْحَاقَ، قَالَ: «اسْقِنَا يَا سَهْلٌ»²⁴⁴

Terjemahan: Ketika disebutkan seorang wanita Arab kepada Rasulullah s.a.w., maka beliau memerintahkan Abu Usaid untuk memanggilnya, lalu wanita itu dipanggil. Wanita tersebut datang dan singgah di benteng Bani Sa'idah. Rasulullah s.a.w. pergi untuk menemuinya. Baginda memasuki rumah menemuinya, ternyata wanita itu menundukkan kepalanya. Tatkala Rasulullah s.a.w. mengajak wanita itu berbicara, wanita itu berkata: "Aku berlingung daripada Allah dari engkau". Baginda bersabda: "Sungguh aku telah benar-benar melindungimu dari diriku". Maka orang-orang berkata kepada wanita itu, "tidakkah kamu tahu siapakah orang tadi?" Ia berkata: "Tidak". Mereka berkata: "Beliau ialah Rasulullah s.a.w. yang datang hendak melamarmu". Ia berkata: "Aku sangat kerugian akan hal itu". Sahl berkata, "maka pada suatu hari Rasulullah s.a.w. datang sehingga baginda

²⁴⁴ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Ibāhah al-Nabīz Alladhī Lam Yashtadda wa Lam Yasir Muskiran, no. Hadith 5236. Lihat Muslim, "Ṣaḥīḥ Muslim," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1036.

duduk di serambi bani Sa'idah bersama sahabat-sahabatnya, kemudian baginda bersabda kepada Sahl, "berilah kami minuman." Maka aku mengeluarkan bekas air untuk mereka lalu aku memberikan minuman kepada mereka dengan bekas tersebut." Abū Hāzim berkata, "Sahl mengeluarkan bekas itu untuk kami, lalu kami meminum darinya." Ia berkata, "Kemudian Umar bin 'Abd al-'Aziz memintanya sebagai hadiah maka beliau memberikan kepadanya." Di dalam riwayat Abū Bakr bin Ishāq, baginda bersabda, "Berilah kami minuman wahai Sahl."

Hadith ini merupakan hadith yang panjang. Tetapi yang ingin ditekankan oleh pengkaji adalah berkaitan pemberian minuman kepada baginda s.a.w. oleh Sahl. Bertepatan dengan tajuk yang diberikan berkaitan hal memberi minum.

Kesimpulannya, keempat-empat kisah di atas adalah suatu bentuk penceritaan yang terdapat dalam hadith mempunyai pengajaran yang besar. Hikmahnya bukan sahaja berguna pada masa terjadinya kejadian tersebut sahaja, tetapi sehingga ke hari ini ia berguna. Hikmah untuk kisah pertama adalah mempersendakan orang lain adalah perbuatan yang sangat tidak elok. Bahkan boleh jadi yang dipersendakan itu jauh lebih baik disisi Allah berbanding yang mempersendakan. Kedua, kisah-kisah teladan yang datangnya daripada kehidupan atau suasana pada zaman Rasulullah s.a.w. dan para sahabat. Ketiga, *khamr* atau arak itu adalah suatu minuman yang mampu merosakkan kewarasan akal sekalipun asalnya seseorang itu berperibadi baik. Dan terakhir, galakkan bersedekah atau memberi makan dan minum kepada sesiapa sahaja adalah merupakan amalan mulia.

2.5 Kesimpulan

Setiap hidupan sentiasa melakukan aktiviti makan dan minum. Aktiviti ini memerlukan kepada makanan dan minuman. Selain itu, aktiviti ini juga memerlukan

panduan pemakanan yang benar-benar komprehensif agar setiap yang dimakan dan diminum dapat memberikan faedah kepada tubuh badan.

Islam adalah agama yang menyeluruh. Panduan yang diberikan tidak terbatas kepada soal ibadat semata-mata, bahkan merangkumi keseluruhan aspek kehidupan seseorang manusia itu. Nabi Muhammad s.a.w. yang merupakan utusan Allah, telah memberi panduan yang jelas dalam soal pemakanan. Bermula dari sekecil-kecil perkara sehingga sebesar-besar perkara. Imam al-Bukhārī dan Imam Muslim masing-masing telah memuatkan hadith-hadith berkaitan pemakanan yang merangkumi makanan dan minuman dalam kitab *ṣaḥīḥ* mereka. Menerusi kitab *al-ṣaḥīḥaīn* terdapat enam aspek penting yang dibincangkan. Aspek pertama ialah berkaitan aspek adab. Terdapat lima bahagian untuk aspek ini iaitu sebelum berhadapan makanan, semasa berhadapan makanan, selepas berhadapan makanan, antara tetamu dan tuan rumah dan perumpamaan dan makanan. Daripada kelima bahagian ini, dapat diterbitkan empat perkara asas yang menjadi tunjang perbincangan iaitu penyebutan nama Allah, memulakan sesuatu perbuatan dengan sebelah kanan, bersederhana dalam soal pemakanan dan terakhir mengambil berat soal kebersihan dan kesucian.

Aspek kedua pula ialah aspek kandungan. Terdapat dua puluh jenis bahan yang disebutkan dalam hadith dan dirangkumkan menjadi lima bahagian, pertama, *nabati* (tumbuhan) yang terbahagi kepada dua, buah-buahan dan sayur-sayuran. Kedua, *haiwani* (haiwan). Ketiga, bijirin dan keempat makanan yang tidak termasuk mana-mana kategori. Perbincangan aspek kandungan adalah berkisar tentang makanan yang dimakan oleh Nabi s.a.w., makanan yang dimakan oleh para sahabat, makanan yang hanya sahabat makan dan makanan yang Nabi s.a.w. tidak galakan dimakan juga makanan yang dilarang oleh baginda s.a.w. untuk dimakan. Walaubagimanapun, melalui aspek kandungan ini,

memperlihatkan bahawa makanan yang halal dan baik yang dimakan oleh Nabi s.a.w. serta para sahabat adalah lebih banyak daripada makanan yang dilarang serta tidak digalakkan makan. Oleh itu, secara asasnya perbincangan dalam aspek kandungan ini adalah untuk mengetahui status jenis-jenis makanan sama ada yang dimakan oleh Nabi s.a.w. dan para sahabat juga yang hanya dimakan oleh para sahabat sahaja.

Pertama, buah-buahan. Kedua, sayur-sayuran. Ketiga, haiwan. Keempat, bijiran. Kelima. Dan kelima, diletakkan di bawah tidak termasuk mana-mana bahagian. Terdapat sebahagian jenis-jenis bahan ini telah disebutkan dalam al-Qur'an dan terdapat juga yang hanya disebutkan dalam hadith. Bahan-bahan ini adalah bersifat *mubah* yakni harus dimakan dan berstatus halal. Tetapi terdapat keadaan di mana ia akan menjadi haram dan makruh sekiranya ia membawa kemudharatan kepada tubuh badan dan telah dihukumkan sebagai haram disisi syarak.

Aspek ketiga ialah aspek pencampuran. Aspek ini terbahagi kepada dua iaitu pencampuran yang dibenarkan dan pencampuran yang dilarang. Untuk pencampuran yang dibenarkan terdapat sebelas jenis manakala untuk pencampuran yang dilarang terdapat enam jenis. Tujuan sesuatu pencampuran itu dibenarkan mahupun di larang tidak lain hanyalah untuk menjaga kemaslahatan manusia itu sendiri dan menjauhinya daripada kemudaratan yang menyakitkan. Kepatuhan ke atasnya menunjukkan kepatuhan seseorang itu dalam melakukan apa yang disuruh dan meninggalkan apa yang dilarang.

Aspek keempat adalah berkaitan dengan aspek hukum. Aspek hukum terbahagi kepada tiga hukum iaitu harus, haram dan makruh. Pemilihan atau perbincangan hanya kepada tiga hukum ini sahaja adalah merujuk kepada *fiqh al-Hadith* yang telah dibincangkan dalam kitab sharah hadith. Sesuatu makanan itu adalah harus. Tetapi ia

akan menjadi haram mahupun makruh jika terdapat campur tangan unsur-unsur yang dilarang oleh syarak seperti membawa kemudaratan kepada akal dan tubuh badan serta menyalahi aturan yang Islam gariskan. Melihat kepada hukum harus, haram dan makruh yang dibincangkan di atas, ia tidaklah hanya tertakluk kepada kandungan, jenis atau campuran sesuatu bahan sahaja tetapi ia turut terlibat kaedah pemprosesan serta alatan yang digunakan sepanjang proses penghasilan sesuatu makanan itu.

Aspek yang kelima pula adalah aspek pengurusan. Aspek pengurusan adalah aspek yang sangat penting kerana melalui pengurusan yang baik, kemas dan menepati garis panduan Nabi s.a.w. maka hasil pembuatan makanan tidak akan menjadi keraguan bahkan ia menepati kaedah halal dan baik. Aspek pengurusan yang ditekankan adalah pertama, berkaitan perlunya untuk mengetahui kandungan sesuatu makanan sebelum dimakan. Kedua melihat kepada tukang membuat makanan terlebih dahulu dan yang ketiga ialah pengurusan bahagian kebersihan. Kebersihan di sini merangkumi keseluruhan dalam proses penyediaan.

Aspek yang terakhir iaitu aspek penceritaan. Terdapat empat kisah yang di dapati dalam hadith. Kisah yang disampaikan iaitu berkaitan Asma, anaknya dan tali pinggang yang dibelah dua. Kisah ini mempamerkan sikap manusia itu yang suka mempersendakan orang lain. Kisah kedua, berkaitan kisah Nabi dan para sahabat. Di mana kisah yang berkisar antara Nabi s.a.w. dan para sahabat mengandungi pengajaran yang sangat besar. Bukan sahaja berguna pada masa tersebut bahkan sehingga ke hari ini. Kisah ketiga pula adalah berkaitan kisah *khamr*. Uslub yang Allah Taala gunakan dalam proses mengharamkan *khamr* adalah sangat seni dan penuh berhikmah. Allah terlebih dahulu menunjukkan kesan sesuatu perkara yang akan diharamkan kemudian barulah mengharamkan. Dan terakhir kisah yang berkaitan perihal memberi minum. Ia

merupakan galakkan untuk memberi makan atau minum kepada sesiapa sahaja adalah merupakan amalan mulia.

University of Malaya

BAB TIGA: ANALISIS PRINSIP-PRINSIP PEMAKANAN MENURUT *FIQH*

AL-HADITH

3.1 Pendahuluan

Lima daripada enam aspek pemakanan dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* yang telah dibincangkan pada bab sebelum ini akan digunakan untuk perbincangan bab ini yang merupakan panduan dalam proses merangka prinsip-prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Perkara utama yang akan dilakukan oleh pengkaji adalah memberi terminologi dan membina prinsip-prinsip pemakanan. Prinsip pemakanan ini akan menjadi panduan utama dalam hal berkaitan pemakanan. Rujukan utama pembinaan ini adalah berasaskan *fiqh al-Hadith*. Dalam beberapa keadaan, demi memperkuat perbahasan, didatangkan kajian sains dan realiti masyarakat semasa sebagai sokongan. Perbincangan bab ini akan dimulakan dengan penerangan berkaitan kaedah yang digunakan dalam proses pembinaan prinsip pemakanan. Seterusnya menganalisis prinsip pemakanan.

3.2 Terminologi Dan Kaedah Pembinaan Prinsip Pemakanan Berasaskan *Fiqh Al-Hadith*

Dalam menjalankan analisis terhadap prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*, terminologi prinsip pemakanan perlu difahami dahulu. Kefahaman terminologi prinsip pemakanan akan memudahkan memahami prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Manakala kaedah yang akan digunakan dalam proses pembinaan prinsip-prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* ini terbahagi kepada tiga semuanya iaitu penumpuan hadith merujuk kitab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah*, pemilihan hadith dan perletakkan nombor mewakili hadith-hadith, kefahaman berasaskan *fiqh al-Hadith* dan kajian sains dan realiti masyarakat semasa sebagai sokongan pembinaan prinsip pemakanan.

3.2.1 Terminologi prinsip pemakanan

Prinsip bermaksud asas, yang menjadi pokok sesuatu pemikiran, kajian dan tindakan.²⁴⁵ Oleh itu, dalam membincangkan berkaitan pemakanan yang terdapat dalam hadith Nabi s.a.w. perlunya membentuk suatu bentuk prinsip yakni asas yang dapat menjadi panduan dalam hal berkaitan pemakanan. Pemilihan terma “prinsip” berbanding “kaedah” atau “cara” adalah kerana prinsip merangkumi semua perkara. Manakala kaedah atau cara hanyalah cabang atau satu bahagian daripada prinsip.

Daripada enam aspek yang dibincangkan, pengkaji telah menilai dan menjalankan analisis yang akhirnya pengkaji menyimpulkan bahawa hanya lima aspek yang akan dibahaskan dan lima aspek tersebut adalah asas yang menjadi pokok kepada perbincangan berkaitan prinsip pemakanan. Kelima-lima tersebut ialah adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan. Manakala untuk aspek penceritaan pengkaji tidak membincangkannya atas sebab perbincangan aspek penceritaan sememangnya khusus

²⁴⁵ *Kamus Dewan*, 1232 entri “prinsip”.

untuk membincangkan soal kisah yang terdapat di dalam hadith. Selain itu, isu dalam aspek penceritaan telah disentuh dalam aspek-aspek yang lain.

Oleh itu, apabila menyebut prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* ia membawa maksud perbincangan berkaitan asas atau dasar dalam soal pemakanan yang dapat difahami menerusi hadith-hadith Nabi s.a.w. Kemudiannya dianalisis oleh pengkaji dan akhirnya menerbitkan lima prinsip pemakanan.

3.2.2 Perihal berkaitan hadith

Perbincangan perihal berkaitan hadith-hadith terbahagi kepada tiga iaitu penumpuan hadith yang terdapat di dalam kitab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah*, pemilihan hadith dan perletakkan nombor mewakili hadith-hadith.

Pertama, penumpuan hadith yang menjadi rujukan dalam proses pembinaan prinsip-prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* adalah hadith-hadith yang terdapat dalam kitab Sahih al-Bukhārī dan Sahih Muslim pada bab *al-aṭ'imah* dan *al-ashribah*. Sepertimana yang telah disebutkan pada bab satu, penumpuan hanya kepada dua bab ini adalah bertitik tolak daripada objektif utama kajian ini yang menekankan berkaitan pemakanan. Di mana, pemakanan adalah merangkumi aspek makanan dan minuman. Manakala pemilihan *al-Ṣaḥīḥaīn* pula adalah kerana hadith-hadith yang terdapat di dalamnya banyak seterusnya berkemungkinan akan berlaku pengulangan pada kitab hadith yang lain. Selain itu, demi untuk memastikan bahawa pembentukan prinsip pemakanan adalah berlandaskan hadith-hadith yang benar-benar sahih.

Kedua, pemilihan hadith. Terdapat dua perkara penting yang ditekankan pertama iaitu tidak semua hadith yang terdapat di dalam bab ini benar-benar dapat membincangkan dan menerbitkan prinsip pemakanan. Ini sebagaimana hadith yang

terdapat dalam aspek penceritaan yang telah dikemukakan pada bab sebelum ini di mana hadith-hadith di bawah aspek penceritaan hanya mengandungi penceritaan dan penjelasannya disebutkan pada hadith lain. Kedua, pemilihan hadith daripada aspek selain penceritaan tidak akan disebutkan ke semua sekali tetapi hanya mengambil satu hadith sahaja untuk menerangkan satu kategori.

Ketiga, hadith-hadith yang akan disebutkan nanti, hanya akan diletakkan nombor hadith untuk mewakili hadith-hadith tersebut. Sekiranya hadith-hadith itu berlaku pengulangan.

3.2.3 Kajian Sains dan Realiti Masyarakat Semasa Sebagai Sokongan Pembinaan Prinsip Pemakanan

Dalam soal pembinaan prinsip pemakanan, selain melihat kepada *fiqh al-Hadith*, kajian ini mengambil kira kajian sains dan realiti masyarakat semasa sebagai penguat atau sokongan. Kajian sains yang diambil adalah hasil daripada kajian-kajian yang telah dijalankan oleh ahli sains. Manakala melihat kepada realiti masyarakat semasa pula adalah kerana terdapat beberapa isu yang terjadi pada masa kini yang dikaitkan dengan sunnah Nabi s.a.w. tetapi tidak sahik akan kebenarannya. Oleh itu, penggunaan kajian sains dan pemerhatian realiti masyarakat semasa dalam pembinaan prinsip pemakanan akan menjadi penguat dan sokongan.

3.3 Terminologi *Fiqh al-Hadith*

Fiqh al-Hadith merupakan istilah daripada gabungan dua perkataan iaitu *fiqh* dan *al-Hadith*. *Fiqh* dari sudut bahasa terbahagi kepada dua maksud. Pertama adalah *al-fahm al-mujarrad* yang bermaksud memahami secara langsung atau hanya sekadar memahami

sahaja. Kedua *al-fahm al-daqq* iaitu memahami secara mendalam dan lebih luas.²⁴⁶ Manakala dari sudut istilah fiqh pula, bermaksud ilmu berkenaan hukum-hukum syariat yang berkaitan amal perbuatan dan hukum-hukum yang diperolehi daripada dalil-dalil yang terperinci (*tafsīlī*) bagi hukum tersebut.²⁴⁷ Selain itu, istilah fiqh boleh membawa maksud hukum-hakam syarak itu sendiri. Sekiranya seseorang itu berkata: “*aku mempelajari fiqh*”, maka ia bermaksud “*aku mempelajari hukum-hakam syarak yang terkandung dalam karya-karya fiqh, di mana hukum fiqh tersebut diambil menerusi al-Qur’an, Sunnah, Ijmak dan Ijtihad para ulama*”. Oleh itu hukum-hakam syarak itu sendiri turut dinamakan fiqh dari sudut istilah.²⁴⁸

Al-Hadith pula dari sudut bahasa bermaksud sesuatu yang baru.²⁴⁹ Dan dari sudut istilah bermaksud segala apa yang disandarkan kepada Nabi s.a.w. sama ada perkataan, perbuatan, taqrīr dan sifat-sifat fizikal, akhlak, sirah perjalanan sama ada sebelum atau selepas dibangkitkan menjadi rasul, sama ada berkait dengan hukum syarak mahupun sebaliknya.²⁵⁰

Apabila digabungkan antara perkataan *fiqh* dan *al-Hadith* akan membentuk istilah “*fiqh al-Hadith*”. Secara asasnya *fiqh al-Hadith* adalah bermaksud kefahaman terhadap sesuatu hadith atau memahami hadith. Dan pelopor kepada ilmu memahami hadith ini adalah baginda s.a.w. itu sendiri. Proses memahami hadith ini bermula usai baginda s.a.w. menyampaikan hadith kepada para sahabat. Kemudiannya, baginda s.a.w. akan memastikan bahawa hadith yang disampaikan tersebut difahami oleh para sahabat. Proses

²⁴⁶ Ibn Manẓūr, *Lisān al-‘Arab*, 100.

²⁴⁷ Muṣṭafā Aḥmad al-Zarqā’, *Al-Madkhal al-Fiqhī al-Ām*, (Damshik: Dār al-Qalam, 1998), 1:44.

²⁴⁸ Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā dan ‘Alī al-Sharbaḥī, *al-Fiqh al-Manḥajī ‘Alā Madhhab al-Imām al-Shāfi’ī*, j.1 (Dimashik: Dār al-Qalam, 2005), 8.

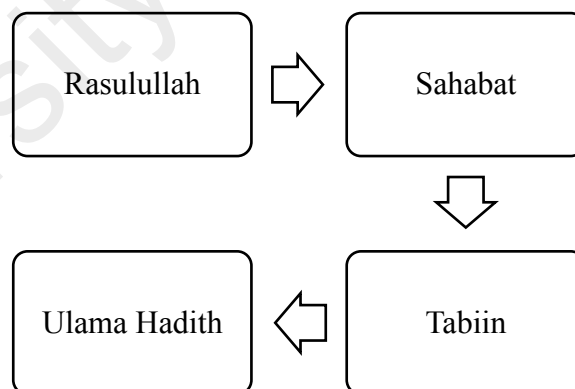
²⁴⁹ Ibn Manẓūr, *Lisān al-‘Arab*, 131.

²⁵⁰ Muḥammad ‘Ajjāj al-Khaṭīb, *Uṣūl al-Hadīth ‘Ulūmuh wa Muṣṭalahuh* (Beirut: Dār al-Fikr: 1981), 19.

memberi kefahaman ini berlangsung sama ada sahabat bertanya kepada baginda s.a.w. atau baginda s.a.w. sendiri yang bertanya mereka.²⁵¹ Para sahabat tidak akan mempraktikan serta menyampaikan sesuatu hadith itu sehingga diyakini datangnya daripada baginda s.a.w. dan difahami maknanya.

Kemudian proses memberi kefahaman hadith ini berlanjutan kepada para tābiī'n. Peranan ini dimainkan oleh para sahabat.²⁵² Para sahabat akan memberikan kefahaman sebenar akan sesuatu hadith kepada generasi para tabiin sebagaimana yang telah mereka dapati daripada baginda s.a.w. Seterusnya selepas generasi tābiī'n, memberi kefahaman hadith ini sampai kepada ulama hadith. Mereka memberi penekanan kepada *fiqh al-Hadith* melalui karya-karya mereka yang memuatkan beribu-ribu hadith Nabi. Malah kemunculan kitab-kitab sharah hadith adalah sebagai memenuhi keperluan memberi kefahaman kepada umat Islam terhadap kandungan hadith-hadith Nabi s.a.w. Berikut adalah rajah proses memberi kefahaman hadith:

Rajah 3.1: Proses memberi kefahaman hadith.



Sumber: Faisal Ahmad Shah (2016)

²⁵¹ Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis* (Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2016), 4.

²⁵² Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis*, 7.

Untuk lebih memahami *fiqh al-Hadith*, didatangkan definisi *fiqh al-Hadith* yang telah diberikan oleh ulama hadith. Antaranya, al-Tībī. Beliau mendefinisikan *fiqh al-Hadith* sebagai suatu perbincangan terhadap matan hadith dan kemudiannya mengeluarkan hukum hakam dan adab-adab yang difahami daripada teks matan hadith tersebut. Pandangan ini sebagaimana Muḥammad Ṭāhir al-Jawwābī iaitu memahami teks hadith dan menghuraikan maknanya.²⁵³ Muhammad Ḍiyā al-Raḥmān al-A'zamī menambah bahawa sebelum membahaskan kefahaman terhadap sesuatu hadith, perkara pertama adalah mengetahui darjat hadith tersebut.²⁵⁴ Dan pentakrifan *fiqh al-Hadith* oleh Ibn Ḥajar pula mentakrifkan *fiqh al-Hadith* sebagai usaha untuk mengeluarkan maksud hadith, kandungan hadith dan hukum yang berkaitan dengannya melalui perbahasan teks hadith dan *tarjamah al-bab* yang menjadi petunjuk kepada apa yang dikehendaki yang berkaitan dengan hadith yang diriwayatkan berdasarkan pemahaman *Salaf al-Salih*.²⁵⁵

Keempat-empat definisi ini membawa maksud bahawa *fiqh al-Hadith* itu merupakan suatu ilmu yang diperlukan untuk memahami sesuatu hadith. Dan ilmu memahami hadith ini akan dijalankan selepas mengetahui darjat kesahihan hadith. Hasil kefahaman itu akhirnya mampu menerbitkan perbahasan yang mendalam berkaitan sesuatu hadith dari sudut maksudnya, kandungannya serta hukumnya.

Pada masa kini, usaha untuk memahami sesuatu hadith sudah terbentang luas. Pertama kerana para ulama hadith ini telah menyenaraikan serta telah membincangkan secara tuntas berkaitan ilmu yang diperlukan oleh seseorang yang hendak memahami sesuatu hadith itu. Kedua, memahami hadith itu lebih mudah kerana usaha dan

²⁵³ Muḥammad Ṭāhir al-Jawwābī, *Juhūd al-Muhaddithīn fī Naqd Matn al-Hadīth al-Nabawī al-Sharīf*. (T.tp: Mu'assasat al-Karīm ibn' Abd Allah, t.th) 129.

²⁵⁴ Muḥammad Ḍiyā al-Raḥmān al-A'zamī, *Mu'jam Muṣṭalahāt al-Hādīth Wa Laṭa'if al-Asānīd* (Riyadh: Maktabah Aḍwā' al-Salaf, 1999), 296.

²⁵⁵ Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 10:111

sumbangan ulama hadith dalam bentuk melahirkan karya-karya yang membincangkan berkaitan kefahaman setiap hadith.

Dalam usaha untuk memahami sesuatu hadith, ia memerlukan kepada metode atau kaedah. Terdapat pelbagai pandangan mengenai hal ini. Tetapi pengkaji cenderung memilih pandangan dan pengumpulan daripada Faisal Ahmad Shah yang menyenaraikan 20 kaedah²⁵⁶ yang diletakkan oleh ulama bagi menghasilkan kefahaman yang tepat terhadap hadith-hadith Nabi s.a.w.

[Pertama:] Memahami hadith menurut perspektif al-Qur'an.²⁵⁷

Dalam usaha memahami hadith dengan benar dan tepat, jauh daripada sebarang penyelewengan dan takwil yang karut iaitu dengan cara hadith itu difahami menurut sorotan dan roh al-Qur'an yang telah diyakini kebenarannya dan keadilan hukumannya. Al-Qur'an sebagai asas dalam Islam, sumber yang sentiasa terpelihara dan terkandung segala bentuk undang-undang dalam Islam di dalamnya. Manakala hadith datang menjelaskan al-Qur'an ini secara teori dan praktiknya secara amali.²⁵⁸

[Kedua:] Menghuraikan hadith dengan hadith yang lain.

Dalam memahami sesuatu hadith, keperluan untuk merujuk kepada hadith-hadith yang lain juga adalah penting. Ini kerana riwayat-riwayat hadith itu berbeza iaitu ada yang

²⁵⁶ Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis*,

²⁵⁷ Peranan al-Qur'an dalam proses memahami hadith terbahagi kepada tujuh. Pertama, menguatkan maksud hadith dengan dalil daripada al-Qur'an. Kedua, menafsirkan maksud lafaz *gharib* dengan dalil daripada al-Qur'an. Ketiga, memahami perkara *mujmal* dalam hadith dengan dalil daripada al-Qur'an. Keempat, memahami hadith dengan merujuk umum al-Qur'an. Kelima, memahami hadith dengan mengkhususkan umum hadith dengan al-Qur'an. Keenam, membezakan lafaz yang dikongsi Bersama oleh hadith dan al-Qur'an. Dan ketujuh, memahami hadith dengan merujuk kepada *mutlak* al-Qur'an mengikut (*taqyid*) *mutlak* sunnah dengan al-Qur'an. (Rujuk: Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadith*, 70-79).

²⁵⁸ Yūsuf al-Qaradāwī, *Kaifa Nata'āmal ma' al-Sunnah al-Nabawiyah* (Kāherah: Dār al-Shuruk: 2002), 113-114.

ringkas, umum dan lengkap. Dan hadith sesama hadith saling lengkap melengkapi. Mengumpulkan lafaz hadith yang sama maksudnya pada satu tempat dan mengumpulkan *turuq-turuq* yang pelbagai adalah antara kaedah dalam memahami hadith. Memetik pandangan Imam Ahmad, “hadith, jika engkau tidak mengumpulkan *turuqnya* engkau tidak akan memahaminya. Hadith menafsirkan sebahagian hadith yang lain.”²⁵⁹

[Ketiga:] Merujuk kepada kata-kata sahabat

Kaedah ini antara terpenting kerana para sahabat adalah golongan yang paling awal menerima sesebuah hadith. Dan mereka mudah untuk memahami dengan mendalam sesuatu hadith dengan sebab dapat bertanya secara langsung kepada Nabi s.a.w. Selain sahabat, merujuk kepada tabiin dan sesetengah pandangan yang disebutkan oleh ulama daripada ulama-ulama Salaf.²⁶⁰

[Keempat:] Menguasai bahasa Arab dan kaedahnya

Bagi memudahkan memahami hadith, tidak dapat tidak seseorang itu mestilah menguasai bahasa Arab dan kaedah-kaedahnya. Rasulullah s.a.w. menggunakan berbagai-bagai gaya bahasa dan sastera. Kecuaian dalam memberikan perhatian kepada aspek inilah yang mampu memberi kesalahan dalam menafsirkan sesuatu hadith.²⁶¹

[Kelima:] Memahami dan mendalami Ilmu *Gharib al-Hadith*

²⁵⁹ Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis*, 80.

²⁶⁰ Khadher Ahmad, *Rawatan Sihir Perspektif Fiqh al-Hadith* (Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2016), 10.

²⁶¹ Haziyah *et. al*, Kaedah-kaedah berinteraksi dengan hadith-hadith Nabi s.a.w. dalam *Kelangsungan Hadith Cabaran dan Masa Depan* (Selangor: Jabatan al-Qur'an al-Sunnah KUIS, 2004), 228.

Gharib al-Hadith ialah lafaz-lafaz yang asing yang memerlukan kepada sharah, penerangan dan penjelasan maksudnya. Kerana ia sukar diketahui maksudnya melainkan oleh individu yang khusus dalam bidang lisan arab. Ibn Athir menyebut bahawa mengetahui *gharib al-Hadith* terbahagi kepada dua iaitu mengetahui zatnya dan mengetahui sifatnya. Untuk memahami ilmu ini memerlukan suatu kepakaran yang lain.²⁶²

[Keenam:] Memahami hadith menurut *usul fiqh*

Memahami hadith dari sudut usul fiqh akan melahirkan kefahaman yang mendalam dan mantap terhadap maksud dan kehendak hadith-hadith Nabi s.a.w. Ini kerana perbincangan usul fiqh adalah perbincangan yang melibatkan kaedah-kaedah hukum yang perlu difahami dengan sebaik-baiknya.²⁶³

[Ketujuh:] Mengenal pasti dan memahami al-‘Am, al-Khas, al-Mutlaq dan al-Muqayyad.

Al-‘Am adalah lafaz umum. Iaitu lafaz yang merujuk ke atas sesuatu yang merangkumi seluruh kandungan yang tidak terbatas. Lafaz khas ialah lafaz yang lebih khusus dari sesuatu lafaz umum. Lafaz al-Mutlaq dan al-muqayyad ialah jenis daripada lafaz khas. Lafaz al-Mutlaq bermaksud lafaz yang merujuk ke atas sesuatu tertentu tanpa pembatasan secara lafaz. Manakala al-Muqayyad ialah lafaz yang menunjukkan sesuatu yang tertentu dengan pembatasan secara lafaz.²⁶⁴

[Kelapan:] Memahami hadith dengan merujuk kepada *asbāb al- wurud* sesuatu hadith

²⁶² Asṭīrī Jamāl, *Al-Taṣhīf wa atharuhu fī al-Hadith wa al-fiqh wa juḥūd al-muhaddithin fī makāfatuhu* (Riyadh: Dār Ṭibah linnashar wa al-tawzi’, 1995), 490.

²⁶³ Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis*, 80.

²⁶⁴ Dr. Anis bin Ahmad bin Ṭāhir, *Ḍawabid Muhimmah li husni fahm hadith*, didapati daripada *Multaqa ahl al-Hadith* pada 7 Februari 2018 di laman sesawang <http://www.ahlalhdeth.com/vb/showthread.php?t=18666>.

Asbāb al-wurud didefinisikan sebagai sebab muncul atau sebab bersabdanya Nabi s.a.w. akan sesuatu hadith. Ia juga merupakan ilmu hadith atau pengetahuan berkaitan sebab munculnya hadith. Menurut Imam al-Suyuti ia merujuk kepada ilmu yang menentukan maksud yang dikehendaki daripada sesuatu hadith ketika disebutkan oleh baginda s.a.w.²⁶⁵ Pentingnya ilmu ini dalam memahami hadith adalah dapat menilai sejarah masa, tempat, sasaran hadith dan suasana ketika hadith ini disampaikan kepada sahabat oleh baginda s.a.w.

[Kesembilan:] Memahami hadith berdasarkan *maqasid*

Maqasid wujud untuk mencapai kemaslahatan makhluk dari aspek agama dan keduniaan. Dan ia merupakan hukum yang dikehendaki oleh Allah daripada perintah dan larangannya untuk mencapai pengabdian kepadaNya.²⁶⁶

[Kesepuluh:] Melihat kepada lafaz hadith yang sebenar bukan pada maknanya

Dalam memahami sesuatu hadith, perlu untuk merujuk kepada lafaz hadith itu terlebih dahulu. Kerana peluang untuk berlaku kesalahan mahupun kesilapan dapat dielakkan. Walaubagaimanapun, ulama juga menetapkan bahawa hadith dibolehkan untuk diriwayatkan secara makna dengan syarat-syarat yang ditetapkan. Hakikatnya, kebanyakan hadith diriwayatkan dengan makna. Jika ditemui hadith dengan lafaznya yang sebenar maka ia adalah lebih baik.²⁶⁷

[Kesebelas:] Membezakan antara riwayat *marfūʿ*, *mauqūf*, *mursal* dan seumpamanya

²⁶⁵ Jalaluddin al-Suyuti, *Asbāb al-Wurud aw al-lumaʿ fī asbāb al-ḥadīth* (Mansūrah: Dār al-Wafāʾ, 1988), 35.

²⁶⁶ Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis*, 120.

²⁶⁷ *Ibid.*, 130.

Mengetahui sesuatu hadith itu sama ada *marfū'*, *mauqūf* mahupun *mursal* adalah menjadi keperluan dalam memahami sesebuah hadith sebelum beramal dengan sunnah Nabi bagi mengelakkan kekeliruan antara sunnah Nabi dengan perkataan serta amalan sahabat atau tabiin.

[Kedua belas:] Mengenal pasti sifat-sifat tertentu yang terdapat dalam hadith

Memahami hadith memerlukan ketelitian yang tinggi dan mendalam terhadap lafaz-lafaz dan kandungan hadith tersebut. Kadangkala terdapat dalam hadith suatu sifat yang tidak menjadi tujuan hadith tersebut dikemukakan sehingga berlaku salah faham dengan sangkaan sifat tersebut merupakan maksud yang dikehendaki daripada hadith.²⁶⁸

[Ketiga belas:] Melihat kepada matlamat daripada hadith bukan pada zahirnya
Melihat kepada matlamat hadith atau zahir hadith merupakan antara kaedah memahami hadith. Walaubagaimanapun, penekanan diberikan lebih kepada matlamat hadith.²⁶⁹

[Keempat belas:] Berpegang dengan zahir hadith (tekstual) tanpa mentakwilkannya

Zahir hadith merujuk kepada sesuatu yang menunjukkan kepada makna berdasarkan kedudukan asalnya atau '*uruf*'. Jika ada kemungkinan lain maka kemungkinan tersebut adalah kemungkinan yang tidak diterima.²⁷⁰

[Kelima belas:] Takwil hadith jika wujud keperluan

Hadith dapat difahami secara zahir dan melalui pentakwilan. Tidaklah semua hadith itu boleh difahami secara zahir. Contohnya, jika sesuatu hadith yang difahami secara zahir itu mampu membawa kepada pertentangan dengan maksud ayat al-Qur'an atau tidak

²⁶⁸ *Ibid.*, 134.

²⁶⁹ *Ibid.*, 136.

²⁷⁰ *Ibid.*, 144

mendapat sokongan mana-mana hadith yang lain yang difahami secara zahir, maka wajiblah ia difahami secara pentakwilan.²⁷¹

[Keenam belas:] Membezakan antara hakikat dan *majāz* dalam memahami hadith

Bahasa Arab mengandungi banyak *majāz*. *Majāz* itu sebagaimana yang terdapat dalam ilmu balaghah adalah lebih kuat berbanding hakikat. Rasulullah s.a.w. adalah berbangsa Arab yang paling tinggi bahasanya. Perkataan baginda merupakan wahyu. Oleh itu, tidaklah hairan sekiranya hadith-hadith banyak mengandungi *majāz* yang menerangkan sesuatu maksud dengan bahasa yang amat indah. *Majāz* dalam perkataan diketahui melalui sanad-sanad yang menunjukkan sama ada tanda-tanda dari perbuatan atau percakapan.²⁷²

[Ketujuh belas:] Tidak melampau-lampau menggunakan akal dalam memahami hadith Nas-nas syarak sama ada daripada al-Qur'an mahupun hadith sama sekali tidak akan bertentangan dengan akal. Jika terdapat pertentangan adalah mungkin kerana nas tersebut tidak sahih daripada Nabi s.a.w., kurang ketelitian ulama mujtahid, lemah ilmunya, tidak mempunyai kepakaran dan sebagainya. Apa yang pasti, menggunakan akal itu tidak salah tetapi ia mestilah berasaskan kepada hujah yang datangnya daripada nas yang sahih dan jelas daripada baginda s.a.w.²⁷³

[Kelapan belas:] Tidak menafsirkan hadith dengan tafsiran yang bertentangan sunan Illahiyyah

Kaedah dalam memahami hadith-hadith yang berkaitan dengan *sunan ilahiyyah* telah dirumuskan oleh para ulama. Pertama, tidak ada pertentangan di antara nas-nas syarak

²⁷¹ *Ibid.*, 153-156.

²⁷² Yusuf al-Qaradawi, *Kaifa Nata'āmal ma' al-Sunnah al-Nabawiyah*,

²⁷³ Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis*, 161.

yang *thabit* dan fakta sains yang telah terbukti pada zaman kini. Kedua, tidak ada pertentangan antara nas-nas syarak yang *thabit* dengan sunnatullah mengenai kejadian alam dan kejadian makhluk.²⁷⁴

[Kesembilan belas:] Memahami *mukhtalif* dengan sebaiknya

Mukhtalif al-Hadith ialah setiap daripada dua hadith yang maqbul atau disepakati darjatnya sebagai diterima yang mana kedua-duanya telah bertembung pada maknanya pada zahirnya.²⁷⁵ Maka ia memerlukan kepada titik persepakatan di antara dua hadith tersebut atau mentarjihkan salah satu daripada dua hadith tersebut.²⁷⁶

[Kedua puluh:] Mengenal pasti *nasakh mansukh* yang terdapat dalam hadith

Menurut Imam al-Qurtubi, ilmu *nasakh* dan *mansukh* sangat penting. Beliau menyebut bahawa mengetahui bab ini sangat penting dan faedahnya besar, ulama pasti akan mengetahui, tidak menolaknya melainkan orang jahil dan bodoh, disebabkan perkara-perkara baru dalam hukum hakam dan untuk mengetahui halal dan haram.²⁷⁷

Perbincangan di atas merupakan antara dua puluh metode atau kaedah yang digunakan oleh para ulama hadith ketika memahami sesebuah hadith. Dibawakan di bawah ini hanya dua contoh sahaja daripada dua puluh kaedah ini untuk melihat aplikasi kaedah di atas dalam memahami hadith. Pertama, dalam soal memahami hadith menggunakan ayat al-Qur'an. Hadith berkaitan orang yang memberi pilihan kepada

²⁷⁴ *Ibid.*, 165.

²⁷⁵ Muhammad Abū al-Laith al-Khayr al-Abadi, *'Ulūm al-Ḥadīth: Asiluhā wa Ma'āṣiruhā* (Bangi: Dār al-Shakir, 2005), 307.

²⁷⁶ Nafiz Husain Hammad, *Mukhtalif al-Ḥadīth bayna al-Fuqahā' wa al-Muḥaddīthīn* (Mansūrah: Dār al-Wafā', 1993), 14.

²⁷⁷ 'Abd al-Qādir Audah, *al-Tashrī' al-Jina'ī al-Islami Muqararan bi al-Qānun al-Wad'ī* (Bairut: Dār al-Kitāb al-'Arabi, t.t), 1:219.

isteri-isterinya. Imam al-Bukhārī mengemukakan dua hadits antaranya hadits daripada ‘Āishah r.a.:

«خَيْرَنَا رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، فَاخْتَرْنَا اللَّهَ وَرَسُولَهُ، فَلَمْ يَعُدَّ ذَلِكَ عَلَيْنَا شَيْئًا»

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. memberi pilihan kepada kami, lalu kami memilih Allah dan RasulNya, maka yang demikian tidak dihitung sesuatu kepada kami.”²⁷⁸

Sekalipun, di bawah bab ini telah diletakkan dua hadits, Imam al-Bukhārī tetap meletakkan ayat al-Qur’an pada bahagian terjemahan bab bagi menguatkan hadits-hadith berkaitan memberi pilihan kepada isteri-isteri. Terjemahan babnya untuk hadits-hadith ini ialah “orang yang memberi pilihan kepada isteri-isterinya” dan firman Allah dalam surah al-Ahzāb ayat 28 yang bermaksud: Katakanlah kepada isteri-isterimu, “Jika kamu menginginkan kehidupan di dunia dan perhiasannya, maka kemarilah agar ku berikan kepadamu mut’ah dan aku ceraikan kamu dengan cara yang baik.”

Contoh kedua adalah menggunakan kaedah membezakan antara hakikat dan *majāz* dalam memahami hadits. Sebagaimana hadits berikut yang telah diriwayatkan oleh Imam Muslim. Ketika Rasulullah s.a.w. bersabda kepada isteri-isterinya:

«أَسْرَعُكُمْ لِحَافًا بِي أَطْوَلُكُمْ يَدًا»²⁷⁹

Terjemahan: Orang yang paling cepat mengikut aku ialah yang paling panjang tangannya.

Isteri-isteri baginda memahami kata-kata tersebut menurut maksud asalnya.

Sehinggakan para isteri telah mengukur tangan sesama mereka untuk melihat siapakah

²⁷⁸ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Talaq, Bab Man Khaiyara Azwājahu wa Qaul Allah Taāla (قُلْ (لَأَرْوَاكُمْ إِن لِّغَيْرِكُمْ تَارِدُنَّ إِلَى اللَّهِ) وَأُولَئِكَ عَلَى ظُهُورِهِمْ أَعْيُنُ الرَّحْمَنِ وَلَهُ عِلْمُ سِرِّ رَاحِ لَيْلِ), no. Hadith 5262. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 454.

²⁷⁹ Hadith riwayat Muslim, Kitab Fadhāil Sahābah r.a., Bab Min Fadhāil Zainab Umm al-Mukminīn r.a., no. Hadith 6316. Lihat Muslim, “Sahīh Muslim,” dalam *Mawsu’at al-Hadith*, 1109.

yang paling panjang tangannya. Sebenarnya yang dimaksudkan oleh baginda s.a.w. bukanlah panjang tangan dari sudut zahirnya tetapi siapakan di antara mereka yang lebih banyak melakukan kebaikan. Dan isteri baginda yang mula-mula mengikuti baginda s.a.w. adalah Zainab bin Jahsy.

Kedua, memahami hadith lebih mudah kerana usaha dan sumbangan ulama hadith dalam bentuk melahirkan karya-karya yang membincangkan berkaitan kefahaman setiap hadith. Karya-karya ini diperkenalkan dengan nama kitab sharah hadith. Contohnya, *Fath al-Bārī fī Sharḥ al-Bukhārī* yang telah dikarang oleh Ibn Hajar, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim bin al-Hujjaj* oleh al-Nawāwī, *al-Kāsyif ‘an Haqāiq al-Sunan Sharḥ Misykāt al-Maṣābīḥ* oleh Sharf al-Dīn Ḥusain bin Muḥammad bin ‘Abd Allāh al-Tībī dan lain-lain. Kitab sharah hadith ini muncul bagi mengisi keperluan untuk memahami sesuatu hadith. Apa yang penting, sebelum lahirnya kitab sharah ini, seseorang itu perlulah mahir terlebih dahulu berkaitan ilmu *fiqh al-Hadith* iaitu kaedah-kaedah yang diperlukan dalam memahami hadith.

Perbincangan pemakanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith* pada bab ini, pengkaji akan merujuk kepada lima buah kitab sharah ṣaḥīḥ al-Bukhārī dan tiga buah kitab ṣaḥīḥ Muslim. Ia sebagaimana berikut:

1. ‘Alī bin Khalaf bin ‘Abd al-Malik, *Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī Li Ibn Baṭṭāl*.
2. Abī Yahya Zakariyya al-Ansāri al-Misr al-Shafī’i, *Manḥatu al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*
3. Al-‘Ainī, *Umdah al-Qārī Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*
4. Al-Qastallani, *Irsyad al-Sārī li Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*
5. Ibn Hajar al-Asqalānī, *Fath al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*

6. Al-Imam Muhy al-Dīn al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim bin al-Hujjaj*
7. Mūsā Shahīn Lashīn, *Fath al-Mun'im Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*
8. Sham al-Dīn al-Ḥarāwī, *Fadl al-Mun'im fī Ṣaḥīḥ Muslim*

3.4 Prinsip Pertama: Prinsip Adab

Prinsip pertama pemakanan iaitu adab sangat memainkan peranan yang penting sebelum prinsip-prinsip yang lain. Ini kerana pengamalan prinsip pertama ini adalah langkah awal yang mesti dititik beratkan oleh sesiapa sahaja. Menurut 'Abd al-'Azīz Fathī al-Sayyid Nada, beliau menyebut bahawa melaksanakan adab makan dapat menghasilkan keberkahan, membentuk keperibadian, mengetahui bagaimana cara merendahkan diri, merealisasikan perasaan syukur kepada Allah Taala, menjauhkan diri daripada syaitan, serta dapat membangkitkan rasa kasih sayang di antara sesama manusia.²⁸⁰ Ummu 'Abdillah menambah, semua adab-adab yang diamalkan ini telah menggambarkan eratnya cinta-kasih seorang hamba kepada Tuhannya yang telah melimpahkan kurnia dan nikmatNya yang tidak dapat dihitungkan.²⁸¹

Ketika meneliti serta menganalisis hadith untuk dikeluarkan sampel hadith bagi tujuan diangkat menjadi prinsip pemakanan, disedari bahawa setiap hadith yang berada dibawah kategori adab ini membincangkan adab makan merujuk kepada individu. Atau dengan kata lain hadith yang berada dibawah adab-adab makan ini ditujukan kepada individu yang menjalankan aktiviti makan.

Dalam usaha pengkaji mengeluarkan prinsip pemakanan di bawah prinsip adab, pengkaji dapat merumuskan terdapat empat perkara penting yang akan diperbincangkan.

²⁸⁰ 'Abd al-'Azīz Fathī Al-Sayyid Nada, *Mawsū'ah al-Adāb al-Islamiyyah al-Murattabah 'alā al-Hurūf al-Hijaiyyah* (t.tp: Dar Thayyibah li al-Nasyr wa al-Tawzi, 2003),109.

²⁸¹ Ummu 'Abdillah. *Adab makan minum cara Nabi* (Kuala lumpur: al-Hidayah, 2005) 2.

Ia susulan daripada perbincangan pada bab sebelum ini. Empat perkara tersebut adalah pertama, berkaitan penyebutan nama Allah. Kedua, menggunakan tangan kanan. Ketiga, bersederhana dalam soal pemakanan. Dan keempat, mengambil berat soal kebersihan dan kesucian.

Untuk prinsip pertama adab terbahagi kepada dua keadaan iaitu keadaan dalam proses pembuatan makanan dan keadaan ketika berhadapan makanan. Prinsip pertama adalah menyebut nama Allah. Penyebutan nama Allah ini terbahagi kepada dua, iaitu sebelum dan selepas. Penyebutan nama Allah ini adalah peringkat tertinggi dalam usaha melahirkan rasa syukur dan terima kasih kepada Allah atas kurniaan nikmat rezeki sehingga membolehkan makanan dinikmati. Ia juga merupakan perkara terpuji dan tuntutan dalam Islam. Dengan membaca doa atau menyebut nama Allah ketika berhadapan dengan makanan, telah menunjukkan seseorang itu menunaikan hak makanan tersebut untuk didoakan.²⁸² Selain itu, penyebutan nama Allah itu terdapat keberkatannya. Seheinggakan makanan yang sedikit mampu mencukupi untuk ramai orang dan kesan positif akhirnya seseorang mukmin itu akan merasa kenyang, segar dan sihat.²⁸³

Merujuk kepada hadith, lafaz penyebutan nama Allah sebelum memulakan sesuatu aktiviti berasaskan makanan ialah *bismillah*.²⁸⁴ Manakala lafaz penyebutan nama Allah selepas selesai aktiviti berasaskan makanan ialah dengan menyebut *alhamdulillah*, ini sebagaimana hadith yang menunjukkan bacaan doa yang baginda s.a.w. amalkan selepas makan dimulai dengan *alhamdulillah*.²⁸⁵ Menurut al-Qaradawi, penyebutan nama

²⁸² Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir dan Marvin Chua Shiqi, "Adab Makan dan Minum", 172.

²⁸³ Al-Hāfiẓ Abū 'Abd Allāh Muḥammad Bin Aḥmad al-Dhahabī, *al-Ṭibb al-Nabawī*, c. 3 (Beirut: Dār Ihya al-'Ulūm, 1990), 17-18.

²⁸⁴ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭ'imah, Bab al-Tasmiyyah 'alā al-Ṭa'am wa al-Akal bi al-Yamīn, no. Hadith 5376. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 464.

²⁸⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭ'imah, Bab Mā Yaquḥ Izā Faraqa Min Ṭa'mihi, no. Hadith 5459. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 470.

Allah sangat dititik beratkan dalam semua keadaan dan perlakuan.²⁸⁶ Dan ia telah dijadikan adab yang dianjurkan dalam Islam agar setiap ketika ingin makan dan selesai makan mestilah menyebut nama Allah. Sebagaimana pentingnya mengingati Allah dengan menyebut namaNya ketika hendak makan dan selesai makan, begitu jugalah pentingnya memulakan dan mengakhiri proses pembuatan makanan iaitu dengan menyebut nama Allah. Penyembutan nama Allah sebelum dan selepas proses pembuatan makanan adalah sangat penting kerana ia mampu mempengaruhi jiwa, pemikiran dan akhlak orang yang memakan makanan tersebut. Ini kerana setiap apa yang dimakan sudah pasti akan menjadi darah daging.

Prinsip kedua untuk adab ialah penggunaan tangan kanan. Rasulullah s.a.w. sangat menekankan kepada umatnya agar makan dan minum dengan menggunakan tangan kanan. Menggunakan tangan kanan untuk makan tidaklah tertakluk saat makan menggunakan tangan sahaja, bahkan ketika menggunakan alatan seperti sudu mahupun garpu. Adab makan dan minum dengan menggunakan tangan kanan adalah adab makan yang membezakan cara makan manusia dengan syaitan. Syaitan makan dan minum dengan menggunakan tangan kiri.²⁸⁷ Sesungguhnya syaitan merupakan makhluk yang tercela, sehingga sangat senang melakukan perkara-perkara tercela termasuk ketika makan dan minum dengan menggunakan tangan kiri.²⁸⁸

Selain penekanan kepada penggunaan tangan kanan ketika makan, penggunaan tangan kanan sangat dituntut dalam semua keadaan kecuali yang melibatkan penyucian

²⁸⁶ Yusuf al-Qaradawi, *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām*, 54.

²⁸⁷ Wan Ji Wan Husin & Dr. Iman Zuki, *Inspirasi Kehidupan Rasulullah s.a.w.: Tip-tip Makan & Minum daripada Rasul s.a.w.* (Selangor: Kemilau Publika, 2014), 14-16

²⁸⁸ Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir dan Marvin Chua Shiqi, "Adab Makan dan Minum" 179.

hadas besar mahupun kecil.²⁸⁹ Ini kerana penyucian daripada hadas besar dan kecil melibatkan najis yang jijik dan kotor.²⁹⁰ Dalam soal pemakanan, keadaan yang sangat menuntut penggunaan tangan kanan selain ketika hendak makan adalah saat ketika proses pembuatan makanan sedang dijalankan. Penggunaan tangan kanan pada waktu ini adalah untuk menjaga kebersihan dan kesucian ketika proses makanan sedang dijalankan. Ia bagi menjamin hasilnya nanti benar-benar menepati *ṭayyiban* yang telah disebutkan oleh Allah Taala dalam al-Qur'an. Selain itu, penggunaan tangan kanan ketika proses pembuatan makanan adalah demi mengelakkan campur tangan mahupun pencemaran yang datangnya daripada perbuatan syaitan²⁹¹ dan kotoran-kotoran yang terdiri daripada najis.

Prinsip ketiga untuk adab ialah bersederhana. Larangan bersikap gelojoh, tamak, membazir dan mencela makanan. Pengamalan kepada sikap ini adalah sangat dilarang oleh Rasulullah s.a.w. sepertimana yang telah baginda sebutkan dalam hadith-hadith baginda yang telah disenaraikan oleh pengkaji dalam bab satu.

Sebagai contoh hadith Rasulullah yang menyebut bahawa baginda sangat melarang untuk mengambil dua makanan sekaligus dalam satu masa memandangkan jika diperhatikan secara zahir perbuatan sebegitu adalah buruk dan menunjukkan peribadi seseorang itu suka akan perbuatan berlebih-lebihan. Contohnya pada hadith riwayat al-Bukhārī bernombor 5335 yang bermaksud, "*Rasulullah melarang seseorang memakan*

²⁸⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Al-Nahy 'An al-Tanaffas fi al-Ina', no. Hadith 5630. Lihat Abū 'Abd Allah Muhammad bin Ismā'il al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 482.

²⁹⁰ Wan Ji Wan Husin & Dr. Iman Zuki. 15.

²⁹¹ Ibn Qayyim al-Jauziyyah, *Zād al-Ma'ād*, 4: 173.

dua kurma sekaligus sehingga ia meminta izin kepada teman-temannya."²⁹² Ibn Qayyim menyebut, peringkat dalam hal berkaitan pemakanan terbahagi kepada tiga iaitu, pertama peringkat keperluan, kedua peringkat kecukupan dan ketiga peringkat berlebih-lebihan.²⁹³ Bersikap dengan gelojoh dan tamak merupakan peringkat berlebih-lebihan. Dan sangat ditentang di dalam Islam.

Rasulullah s.a.w. memberi panduan bahawa cukuplah bagi baginda beberapa suapan sahaja untuk menegakkan badannya. Hal ini selagi tidak mengurangi dan melemahkan kekuatan baginda. Berlebihan dalam memakan sesuatu makanan sesungguhnya akan mendatangkan banyak gangguan kepada organ-organ tubuh. Seperti masalah penghadaman, serangan jantung, kegemukan, kandungan kolestrol yang tinggi, kemalasan dan kepenatan.²⁹⁴ Hal ini terjadi adalah disebabkan makanan mampu untuk menyerang, merugikan dan mengubah fungsi tubuh jika pengambilannya melebihi had kemampuan tubuh. Memenuhi perut dengan makanan boleh merugikan tubuh dan hati jika dilakukan berterusan. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh Imam Syafie, "Saya tidak pernah kenyang selama sepuluh tahun kecuali sekali sahaja, kerana kekenyangan akan mengakibatkan tubuh menjadi berat, hati menjadi keras, mengurangkan kecergasan, mengundang rasa mengantuk serta melemahkan orang yang melakukannya serta mendorong kemalasan dalam soal beribadah."²⁹⁵

Pengambilan makanan secara secukupnya dan bersesuaian dengan keperluan tubuh, akan menatijahkan tubuh mampu melakukan proses serta fungsinya dengan sangat

²⁹² Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Nahy al-Akli Ma'a Jamā'ah 'an qirān tamrataīn wa nahwihīmā fi luqmah illah biizni ashabihi, no. Hadith 5335. Lihat Muslim, "Ṣaḥīḥ Muslim," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1043.

²⁹³ *Ibid.*, 178.

²⁹⁴ Al-Zahabi, Abu 'Abd Allah Muhammad bin Ahmad, *al-Tibb al-Nabawī*, 25-26.

²⁹⁵ Ibn Abi Hatim, 'Abd al-Rahman ibn Muhammad, *Adab al-Syāfi' wa Manāqibuhu: Ḥadīth wa Fiqh, Firāsah wa Tibb, Tārīkh wa Adab, Lughah wa Nasab* (Syria: Maktabah al-Turāth al-Islāmī, 1950), 272.

baik. Dan menggunakan hasil zat dan nutrisi pemakanan tersebut untuk tujuan pertumbuhan tubuh badan secara normal dan tersusun.

Selain larangan untuk tidak gopoh dan tamak dalam soal pemakanan, Rasulullah juga sangat menekankan untuk dihindari dalam soal pembaziran makanan. Pembaziran makanan sangat berkait rapat dengan sifat gelojoh dan tamak. Seseorang yang bersifat gelojoh dan tamak terdedah kepada sentiasa mengikuti hawa nafsunya. Apabila melihat makanan contohnya di gerai-gerai hatinya sangat tertarik untuk membeli kesemuanya. Pembelian tanpa memikirkan kesannya akan mengundang pembaziran. Ini kerana tubuh manusia tidakkan mampu untuk memakan kesemua makanan yang telah dibeli secara berlebih-lebihan. Hasilnya, lebihan yang tidak dimakan itu pastinya akan dibuang. Perbuatan melakukan pembaziran telah diingatkan oleh Allah Taala dalam al-Qur'an surah al-Isra, ayat 27 yang bermaksud, *"Sesungguhnya pembazir-pembazir itu adalah saudara-saudara syaitan dan syaitan itu sangat ingkar akan Tuhannya"*. Bahawasanya jika seseorang manusia itu melakukan pembaziran, maka mereka adalah saudara syaitan bahkan yang lebih teruk lagi mereka telah mengingkari suruhan Allah agar meninggalkan perbuatan pembaziran.

Dan yang terakhir Nabi s.a.w. mengajar umatnya agar tidak sama sekali mencela makanan. Perbuatan mencela makanan adalah perbuatan yang menunjukkan bahawa seseorang itu tidak mensyukuri nikmat yang telah diberikan. Allah s.w.t. menyebut yang bermaksud, *"Dan (ingatlah) ketika Tuhan kamu memberitahu: "Demi sesungguhnya! Jika kamu bersyukur nescaya Aku akan tambahkan nikmatKu kepada kamu, dan sesungguhnya jika kamu kufur ingkar sesungguhnya azabKu amatlah keras"*.²⁹⁶ Apabila

²⁹⁶ Surah Ibrahim 14: 7

seseorang manusia itu tidak bersyukur atas kurniaan Allah, maka tergolonglah ia dalam kalangan kufur ingkar kepada Allah dan pastilah ia akan merasai azab dari Allah. Mencela makanan bukan sahaja menunjukkan rasa tidak syukur kepada makanan tersebut bahkan perbuatan itu adalah buruk lantaran ia akan menyakitkan pembuat makanan.

Rasulullah s.a.w. menunjukkan contoh terbaik dalam menghargai orang lain ketika makan dengan memuji-muji makanan yang sedap dan sebaliknya. Baginda tidak pula merungut jika sesuatu makanan tidak sesuai dengan citarasanya. Baginda juga tidak pernah menolak makanan yang tersedia dan tidak membebani untuk mencari makanan yang tidak ada. Apa sahaja makanan yang baik yang berada berdekatan baginda sudah pasti akan baginda makan. Kecuali jika makanan tersebut tidak sesuai bagi baginda maka baginda tinggalkan sahaja makanan itu tanpa mengharamkannya juga tanpa sama sekali mencela.²⁹⁷ Ini sepertimana hadith yang menyebut berkaitan *ḍab*²⁹⁸. Baginda s.a.w. tidak memakannya dan baginda tidak mencela makanan tersebut serta tidak melarang para sahabat dari memakannya. Adab yang ditunjukkan oleh baginda ini satu contoh budi dan akhlak tinggi baginda s.a.w. dalam menghargai susah payah orang yang menyediakan makanan²⁹⁹ dan dalam menghargai rezeki yang telah Allah berikan.

Panduan yang Nabi s.a.w. tunjukkan untuk prinsip ketiga adab ini adalah bersederhana dalam soal makanan. Ini juga sebagaimana yang telah difirmankan Allah s.w.t. yang bermaksud, “*Makan dan minumlah, dan jangan berlebih-lebihan*”.³⁰⁰ Ini kerana berlebih-lebihan adalah sifat yang tercela, firman Allah Taala yang bermaksud,

²⁹⁷ Al-Zahabi, *al-Tibb al-Nabawī*, 37.

²⁹⁸ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Khubzi al-Muraqqaq wa al-akli 'alā al-khiwān wa al-sufrah, no. Hadith 5389. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Hadīth*, 465.

²⁹⁹ Kamarul Azmi Jasmi et.al, “Tahap Pengamalan Tatacara Kehidupan Beradab dalam Islam di Kalangan Mahasiswa Islam Tahun Empat, Fakulti Pendidikan, Universiti Teknologi Malaysia, Skudai”, dalam buku *Islam: Past, Present and Future*, 813.

³⁰⁰ Surah al-A'raaf 7: 31

“Dan sesungguhnya orang-orang yang berlebih-lebihan, mereka itulah penghuni neraka”.³⁰¹ Konsep sebenar bersederhana dalam aspek pemakanan adalah tidak berlebih-lebihan dan tidak berkurangan. Bersederhana dalam soal pemakanan dapat dibahagikan kepada dua keadaan. Pertama adalah pada orang yang hendak makan dan kedua pada pembuat makanan.

Bagi sederhana pada orang yang hendak makan, seseorang itu mestilah menjauhi dari bersikap berlebih-lebihan. Ini kerana berlebih-lebihan dalam pemakanan sudah pasti menzahirkan sikapnya yang gelojoh, tamak dan suka membazir. Manakala jika seseorang itu berkurangan dalam pemakanan sudah pasti akan berlaku kehilangan zat dan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh badan. Dan menatijahkan kebantutan pertumbuhan tubuh badan yang sihat. Jika pengurangan makanan dalam kehidupan adalah atas faktor bakhil, maka ia sangat perlu dielakkan. Memandangkan orang yang bakhil ini adalah orang yang tidak membelanjakan segala harta miliknya untuk kebaikan dan kebajikan³⁰² dan ia merupakan sikap yang dibenci oleh Allah Taala.

Bersederhana dari sudut pembuatan makanan, pembuat atau pengusaha makanan yang menjalankan pemprosesan atau pembuatan makanan mestilah berusaha untuk mengelak daripada berlakunya pembaziran sama ada pada lebihan bahan mentah mahupun pada makanan yang telah diproses. Sesuatu pembaziran boleh berlaku pada hal pembuatan makanan adalah kerana setiap bahan makanan sama ada bahan mentah atau yang telah diproses, pastinya mempunyai tarikh luput tersendiri. Memastikan sehabis baik oleh pembuat serta pengusaha makanan supaya tidak berlaku sebarang pembaziran adalah dengan merancang jumlah pembuatan makanan beserta kandungan-kandungan yang

³⁰¹ Surah al-Ghafir 40: 43

³⁰² Afzalur Rahman, *Muhammad Ensiklopedia of Seerah* (London: Muslim School Trust, 1981), 30.

diperlukan. Kandungan-kandungan tersebut juga mestilah disukat atau ditimbang dengan teliti supaya hasilnya nanti tidak membawa kepada pembaziran.

Prinsip terakhir untuk adab ialah berkaitan kebersihan dan kesucian. Kebersihan dan kesucian dalam aspek makanan adalah perkara utama yang mesti dititik beratkan. Bersih dan sucinyanya sesuatu makanan itu, menepati konsep *ṭayyiban* yang disebutkan oleh Allah dalam al-Qur'an yang bermaksud, "*dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi ṭayyib (baik), dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadanya sahaja kamu beriman.*"³⁰³ Makanan yang *ṭayyib* ialah makanan yang berkhasiat, suci dan bersih.³⁰⁴ Ini sebagaimana pandangan oleh al-Razi dalam tafsirnya, kalimah *ṭayyib* dari segi bahasa membawa erti bersih dan halal, disifatkan baik.³⁰⁵ Ini menunjukkan bahawa kebersihan dan kesucian merupakan elemen penting yang mesti dipandang berat oleh setiap orang Islam.

Kebersihan dan kesucian dalam soal makanan terbahagi kepada dua bahagian. Bahagian pertama adalah kebersihan dan kesucian semasa berhadapan dengan makanan. Manakala bahagian kedua pula adalah kebersihan dan kesucian saat proses pembuatan dan pemprosesan bahan makanan tersebut.³⁰⁶ Untuk kebersihan berhadapan makanan, terdapat tiga perkara besar yang dapat diambil daripada himpunan hadith-hadith Nabi dari sudut kebersihan dan kesucian ketika berhadapan dengan makanan. Yang pertama adalah berkaitan membersihkan kotoran yang terdapat pada makanan yang di kutip setelah terjatuh lalu memakannya. Daripada panduan Nabi s.a.w. akan hal ini terdapat dua hikmah iaitu pengambilan semula makanan setelah jatuh lalu membersihkan dan makan

³⁰³ Surah al-Maidah (5): 88

³⁰⁴ Zaini Nasohah, *Shariah Dan Undang-undang, Suatu Perbandingan* (Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd., 2004), 149.

³⁰⁵ Fakhr al-Dīn al-Rāzī, *Tafsīr al-Fakhr al-Rāzī*, j. 5 (Beirut: Dar al-Fikr, 1995), 4

³⁰⁶ Perbincangan bahagian ini akan dibincangkan pada prinsip pengurusan.

adalah untuk mengelakkan sifat membazir. Manakala kedua adalah dengan membiarkan makanan tersebut tanpa mengutipnya membuka ruang sebagai makanan syaitan. Ini kerana syaitan sangat menyukai kekotoran dan makanan yang kotor.

Yang kedua, setiap bekas makanan atau minuman yang terdedah atau ingin ditinggalkan mestilah ditutup bekasnya. Penutupan bekas tersebut adalah untuk memelihara kebersihan serta kesucian makanan dan minuman tersebut. Ini kerana bekas yang terdedah mudah untuk dicemari kekotoran dan bakteria, dimasuki oleh haiwan-haiwan yang kotor serta ia akan dikotori oleh syaitan.

Yang ketiga adalah menjilat jari terlebih dahulu setelah selesai makan sebelum disapu dengan kain atau dibasuh. Menjilat jari selepas makan adalah suatu usaha untuk menjaga keberkahan dan sekaligus untuk membersihkan.³⁰⁷ Anjuran Nabi s.a.w. untuk menjilat jari selepas makan adalah Nabi s.a.w. menggalakkan atau menyeru umatnya untuk makan menggunakan tangan.

Berdasarkan kepada perbincangan-perbincangan di atas yang berkaitan adab, dapat dibahagikan kepada dua iaitu ketika berhadapan dengan makanan dan ketika proses pembuatan makanan dilakukan. Untuk kedua-dua bahagian ini pula, dapat dikeluarkan empat perkara penting yang menjadi prinsip dalam soal adab iaitu:

- a. Ketika berhadapan makanan

Pertama: Menyebut nama Allah sebelum dan selepas makan.

Kedua: Penggunaan tangan kanan ketika berhadapan dengan makanan sama ada ketika makan menggunakan tangan atau menggunakan alatan seperti sudu

³⁰⁷ Al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:203.

Ketiga: Bersifat sederhana dalam soal pemakanan iaitu dengan menjauhi sikap gelojoh, tamak

Kempat: Membazir dan mencela makanan dan yang terakhir menitik beratkan makanan yang hendak dimakan itu mestilah bersih dan suci yakni bebas dari apa-apa sahaja yang boleh membawa kepada pencemaran yang datangnya daripada syaitan, haiwan yang mengotorkan dan bakteria yang membawa penyakit

- b. Ketika proses pembuatan makanan, setiap yang mengusahakan urusan pembuatan makanan mestilah menepati:

Pertama: Menyebut nama Allah saat sebelum dan selepas memulakan aktiviti.

Kedua: Menggunakan tangan kanan

Ketiga: Bersederhana yakni dengan tidak melakukan pembaziran

Keempat: Menekankan soal kebersihan dan kesucian.

Kesimpulannya, prinsip adab adalah prinsip yang mesti dititik beratkan sama ada sebelum memulakan aktiviti ketika berhadapan dengan makanan dan ketika proses pembuatan makanan dilakukan.

3.5 Prinsip Kedua: Prinsip Kandungan

Kandungan dalam makanan adalah merupakan perkara penting yang mesti dititik beratkan dalam soal pemakanan. Ini kerana melalui pemerhatian dan ambil caknanya terhadap kandungan makanan membantu untuk memastikan makanan yang dimakan itu benar-benar menepati syarat halal dan *tayyib* yang telah Islam gariskan. Untuk prinsip kedua ini akan membincangkan berkaitan prinsip kandungan. Kandungan dalam makanan

terdiri daripada jenis-jenis bahan makanan sama ada ia satu jenis bahan atau dua jenis bahan juga boleh disebutkan sebagai jenis-jenis makanan atau bahan.

Sebagaimana yang dibincangkan pada bab satu, dengan mengambil pembahagian M. Quraish Shihab berkaitan pembahagian makanan ia terbahagi kepada tiga jenis³⁰⁸ dan ditambah sebanyak dua jenis hasil analisis dan pemerhatian pengkaji, maka makanan terbahagi kepada lima bahagian, pertama tumbuh-tumbuhan yang merangkumi sayur-sayuran dan buah-buahan. Kedua, haiwan. Ketiga, bijiran. Keempat, olahan. Dan kelima yang tidak termasuk mana-mana kategori. Daripada kelima-lima jenis makanan ini, jenis keempat iaitu olahan akan dibincangkan pada bahagian pencampuran.

Walaupun, daripada lima bahagian ini yang terdiri daripada dua puluh jenis bahan kandungan, pengkaji hanya akan membincangkan sebelas jenis sahaja. Pemilihan sebelas ini sahaja adalah sebagai sampel dalam pembinaan prinsip pemakanan dari sudut kandungan, memandangkan sebelas jenis ini adalah jenis bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan.

Perbincangan pertama adalah mengenai kurma dan jenis-jenisnya. Perkataan kurma merupakan kata pinjaman daripada bahasa Arab *tamr* yang bermaksud buah kurma.³⁰⁹ Perletakkan perkataan bagi mewakili semua jenis kurma adalah merupakan kesilapan terjemahan. Ini kerana, setiap jenis kurma mempunyai peranan, manfaat dan khasiatnya tersendiri. Melihat kepada hadith-hadith Nabi s.a.w. terdapat lima jenis kurma. Jenis-jenis kurma adalah, pertama *busr* yang bermaksud kurma muda. Dalam peringkat pematangan buah kurma ia berada pada peringkat ketiga. Pada peringkat ini ia telah

³⁰⁸ M Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur'an: Tafsir Maudū'i Atas Pelbagai Persoalan Umat* (Bandung: Penerbit Mizan, 1996), 137.

³⁰⁹ *Kamus Dewan*, 200, entri "kurma".

mencapai saiz dan bentuknya yang akhir, warnanya kuning dan telah bercampur dengan warna merah sementara rasanya pula kelat. Peringkat ini berterusan dari minggu ketiga sehingga minggu kelima. Kedua ialah *al-zahw*. Kurma jenis ini adalah sama seperti *busr*.³¹⁰

Ketiga, *ruṭab* iaitu kurma basah. *Ruṭab* adalah peringkat keempat yakni selepas peringkat *busr*. Istilah *ruṭab* digunakan apabila bahagian separuh buah tersebut menjadi berserat, sementara separuh yang lain kekal seperti mana keadaannya pada peringkat sebelum ini. Keadaan buahnya berubah kepada lebih lembap kerana kandungan air paling tinggi berbanding kurma pada peringkat yang lain.³¹¹ Keempat, *tamr* iaitu kurma kering. *Tamr* merupakan peringkat terakhir pematangan buah kurma setelah matangnya separuh yang kedua daripada *ruṭab* sebelumnya. Keadaannya lebih kering dan lebih keras berbanding *ruṭab*. Kandungan air di dalamnya juga telah berkurang. Isinya bersatu dengan kuat dan warnanya telah sempurna serta kulitnya menjadi keras.³¹² Yang terakhir adalah *al-‘ajwah*. Kurma ini begitu popular dengan panggilan sebagai kurma Nabi. Ia begitu terkenal. Khasiat besar yang dimiliki kurma ini adalah sebagaimana hadith Nabi s.a.w. yang menyebut barangsiapa makan di waktu pagi tujuh butir kurma *al-ajwah* setiap hari, maka hari itu racun dan sihir tidak membahayakannya.³¹³

Selain kurma, daripada jenis *nabāti* buah-buahan yang disebutkan dalam *al-ṣaḥīḥaīn* adalah anggur. Anggur atau nama saintifiknya *Vitis vinifera* L. merupakan

³¹⁰ Al-Hadi, ‘Abd al-Mun‘im Fahim & Barakah, Dina Muhsin, *‘Alam al-Nabat fī al-Qur‘an al-Karim* (Kāherah: Dar al-Fikr al-‘Arabi, 1998) 186. Rujuk juga: Ahmad Bazli, Selamat Amir & Zulkarnain, “Salah Faham Dalam Amalan Pemakanan Kurma Menurut al-Qur‘an dan al-Hadith: Penilaian Terhadap Terjemahan Makna Kalimah *al-Ruṭab* dan *al-Tamr*,” dalam *Penyelidikan tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik* (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2016), 119-128.

³¹¹ *Ibid.*

³¹² Dr. Faszly Rahim *et. al.*, *Indahnya Pemakanan & Perubatan Islam*, 58.

³¹³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ‘imah, Bab al-‘Ajwah, no. Hadith 5445. Lihat Abū al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 469.

tumbuhan daripada famili Vitaceae. Anggur merupakan buah dari jenis beri, berbentuk bulat atau melonjong panjang, kulitnya ada yang berwarna merah, hijau, kuning keemasan, ungu tua atau kehitaman³¹⁴ dan dilapisi oleh tepung. Anggur mengandungi kandungan air yang banyak dan rasanya masam-masam manis. Manfaat dan kebaikan yang dimiliki oleh anggur adalah sangat banyak. Manfaat dan kebaikannya adalah sebagai agen antioksidan, menguatkan badan terhadap penyakit yang berbeza terutama pada sistem penghadaman dan hati. Ia juga digunakan untuk proses detoksifikasi. Selain itu, anggur juga merupakan agen anti kanser, menjadikan tubuh badan berada dalam keadaan stabil dan mengukuhkan akal dan otot. Ia turut berguna untuk sakit perut, selesema, sakit buah pinggang, sakit paru-paru dan lain-lain.³¹⁵

Perbincangan kedua adalah berkaitan anggur. Anggur dalam bahasa Arab disebut sebagai *'inabah* untuk kata tunggal manakala *al-'inab* atau *a'nab* untuk kata jamak. Telah disebutkan dalam al-Qur'an sebanyak sebelas kali.³¹⁶ Iaitu enam kali menggunakan perkataan *a'nab*, dua kali *al-a'nab*, satu kali *a'naba*, satu kali *'inaban* dan satu kali *inabin*.³¹⁷ Jika diperhatikan dalam al-Qur'an, perkataan anggur adalah paling kerap digandingkan bersama kurma. Ini kerana antara kebahagiaan bagi orang Arab ialah apabila mempunyai kebun kurma dan juga kebun anggur.³¹⁸ Manakala terdapat dua hadith yang menyebut berkaitan anggur dalam *al-ṣaḥīḥaīn* iaitu dalam ṣaḥīḥ al-Bukhārī bernombor 5588 dan 5589.

³¹⁴ Othman Yaakob dan Sranath Subhadrabandhu, *The Production of Economic Fruits in South-East Asia*. Chapter Subtropical and Temperate-zone Fruits (Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1995), 269

³¹⁵ Mehdi Ghavamizadeh & Ali Mrzaie, "Specifying the Antioxidant Activities of Five Fruits Mentioned in Quran and Sayings (Ahadith)," *Jurnoul Quran and Medicine* 1 (May, 2013), 4-5.

³¹⁶ Surah yang menyebut tentang anggur adalah surah al-Baqarah ayat 266, surah al-An'am ayat 99, surah al-Ra'd ayat 4, surah al-Nahl ayat 11 dan 67, surah al-Israa ayat 91, surah al-Kahfi ayat 32, surah al-Mukminun ayat 19, surah Yasin ayat 34, surah al-Naba' ayat 32 dan surah 'Abasa ayat 28.

³¹⁷ Ibn Manzur, *Lisān al-'Arab*, 3118.

³¹⁸ Ibn Kathir, *Tafsir al-Qur'an al-'Azīm* (Riyadh: Dar al-Salām, 2004), 1:442-443.

Anggur yang dikeringkan disebut sebagai kismis (*dehydrated grapes*). Kismis kaya dengan *trace mineral boron*, antioksidan, vitamin B1, B6 dan serat. Kandungan serat kismis yang tinggi membuatnya dimanfaatkan untuk melancarkan pembuangan air besar. Kismis juga dapat digunakan sebagai pengganti sodium nitrit, zat pengawet daging.³¹⁹ Kismis dalam bahasa ‘Arab disebut sebagai *zabīb*. Kalimah *zabīb* hanya disebutkan dalam hadith. Penyebutan *zabīb* dalam hadith adalah pada bab *ashribah* yakni minuman di mana perbahasannya adalah berkaitan dengan kaedah penyediaan atau pencampuran yang hasilnya menatijahkan *khamr* atau arak.³²⁰

Perbincangan ketiga ialah *al-hissi* iaitu gandum. Gandum atau nama saintifiknya *Triticum sp.* merupakan bijirin yang tergolong dalam famili *Poaceae*. Gandum ditanam secara meluas di seluruh dunia. Daripada gandum dapat menghasilkan tepung. Sekamnya boleh dipisahkan dan dihancurkan menjadi bran. Gandum juga ditanam khusus untuk tanaman ragut bagi haiwan ternakan dan tujuan penghasilan jerami.³²¹ Gandum mentah juga boleh digunakan bagi menghasilkan tepung, semolina atau malt. Selain itu, gandum juga dijadikan bahan utama dalam pembuatan makanan seperti roti, biskut, dan lain-lain.³²² Gandum dalam bahasa Arab disebut sebagai *al-burri* dan *ḥiṭṭah*.

Gandum merupakan makanan yang boleh membawa kekenyangan. Ini kerana gandum kaya dengan karbohidrat. Karbohidrat penting sebagai bahan bakar untuk kegiatan sel dan tisu tubuh yang kadang kala boleh disimpan sebagai lemak. Selain itu, gandum juga mempunyai protein, vitamin (A, B kompleks, C, E dan K), mineral

³¹⁹ Setiawan Dalimartha dan Felix Adrian, *Khasiat Buah & Sayur* (Depok: Penebar Swadaya, 2011), 15

³²⁰ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Man raa’ an la Yakhliṭ al-Busr wa al-Tamr Izā Kāna Muskirān, wa an la yaj’al idamayn fi ida’, no. Hadith 5601. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’ah al-Hadīth*, 480.

³²¹ Hemery Y., et al., “Dry Processes to Develop Wheat Fractions and Products with Enhanced Nutritional Quality,” *Journal of Cereal Science* 46 (2007), 327-347.

³²² John Hilty, “Wheat: *Triticum Aestivum*”, laman sesawang Illinois Wildflowers, dicapai 10 Ogos 2016, <http://www.illinoiswildflowers.info/grasses/plants/wheat.html>

(termasuk kalium, kalsium, magnesium, besi, zink, fosforus dan *kobalt*) dan pelbagai jenis *asid amino* yang diperlukan untuk membina protein.³²³ Fitokimia gandum spesies *T. aestivum* untuk ekstrak methanol dan air adalah *alkaloid, flavanoid, karbohidrat, saponin, triterpena, fitosterol, tannin, glikosida, sebatian fenolik, protein dan asid amino*.³²⁴

Perbincangan keempat ialah *al-sha'ir* iaitu barli. Barli adalah jenis makanan daripada kelompok bijirin. Barli dalam bahasa Arab disebut *al-sha'ir*. Barli merupakan tumbuhan dalam keluarga *poaceae*. Dan nama saintifiknya ialah *hordeum vulgare* L.³²⁵ Dalam kajian saintifik, barli dikategorikan sebagai bijiran yang banyak kegunaannya. Ia juga mudah dihadam berbanding dengan gandum, dan ia juga makanan yang terbaik buat pesakit atau seseorang yang sudah sembuh tetapi masih lemah. Di Eropah, *pearl* barli adalah merupakan ubat yang paling baik. Kegunaan barli dari sudut perubatan antaranya ialah sebagai penyakit buah pinggang, sakit buah pinggang, campak, nefritis, keradangan buah pinggang, jangkitan saluran pernafasan, reumatik dan sakit sendi.³²⁶ Rasulullah s.a.w. menyukai barli dan menggunakan dalam pemakanan baginda antaranya seperti roti barli, talbinah dan sebagainya.

Perbincangan kelima ialah air Zamzam. Sebagaimana yang diketahui bahawa air alkali adalah dari jenis air yang tinggi antioksidan. Air Zamzam pula ialah air alkali yang nutral yang mempunyai fungsi yang sama dengan dengan air alkali.³²⁷ Air Zamzam

³²³ Ahmad Adnan Fadzil, 101 Hadis Pengubatan Rasulullah daripada Ṣaḥīḥ al-Bukhārī (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd), 52-53.

³²⁴ Ashok, S. A., "Phytochemical and Pharmacological Screening of Wheatgrass Juice (*Triticum Aestivum* L.)," *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research* 9, (2011), 159-164.

³²⁵ Bassem Y. Sheikh, The Role of Prophetic Medicine in the Management of Diabetes Mellitus: A Review of Literature, 345.

³²⁶ Sarfaraz Khan Marwat, Barley (*Hordeum vulgare* L.) A Prophetic Food Mentioned in Ahadith and its Ethnobotanical Importance, *American-Eurasian J. Agric & Environ. Sci.* 12, (2012), 835.

³²⁷ Bassem Y. Sheikh, The Role of Prophetic Medicine in the Management of Diabetes Mellitus: A Review of Literature, 346.

adalah unik kerana sifatnya yang semulajadi menyebabkan ia merupakan sejenis air yang keras berkarbonat tetapi semulajadi. Ini dibuktikan dengan tidak ada pertumbuhan mikrob dalam air di telaga Zamzam.³²⁸ Dari sudut kegunaan dalam urusan perubatan, air Zamzam dapat dijadikan penawar kepada pelbagai penyakit. Ini sebagaimana yang terdapat dalam riwayat Ibn Mājah daripada Jābir bin ‘Abd Allāh, beliau mendengar Rasulullah s.a.w. bersabda yang maksudnya: “air Zamzam ialah untuk apa ia diminum.”³²⁹ Air Zamzam bermanfaat bagi orang yang meminumnya untuk berbagai maksud dan tujuan yang ingin dicapai. Untuk kesembuhan, kecergasan, ketenangan dan lain-lain.³³⁰

Perbincangan keenam ialah susu. Susu merupakan sejenis minuman yang banyak disebutkan dalam al-Qur’an dan hadith. Ini menunjukkan bahawa pentingnya susu dalam kehidupan. Pemakanan pertama manusia saat dilahirkan adalah susu. Pada asalnya susu adalah berbentuk cecair, tetapi setelah melalui perkembangan dalam urusan teknologi makanan susu juga boleh didapati dalam bentuk pepejal yakni berbentuk tepung. Walaubagaimanapun, susu mentah adalah lebih baik dari susu proses. Ini kerana susu mentah mengandungi asid folik yang sensitif pada kepanasan dan mengandungi vitamin A, B6 dan C.³³¹

Hasil pemprosesan susu dapat menghasilkan bahan lain seperti krim, mentega, *yougurt*, aiskrim, keju, susu pekat, susu tepung dan sebagainya.³³² Antara kegunaan susu dalam perubatan ialah susu dapat memperbaiki sistem imun badan untuk melawan jangkitan daripada patogen berbahaya. Selain itu, susu kaya dengan kalsium di mana ia

³²⁸ Nauman Khalid, Mineral Composition and Health Functionality of Zamzam Water: A Review, *International Journal of Food Properties* 17, (2014), 671.

³²⁹ Hadith riwayat Ibn Majah, Kitab al-Manāsik, Bab al-Sharb min Zamzam, no. Hadith 3026. Lihat Abī ‘Abd Allah Muhammad bin Yazīd al-Rabī’I Ibn Mājah al-Qazwaini, “Sunan Ibn Mājah,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 2663.

³³⁰ Zaghlul al-Najjar, *al-I’jāz al-‘Ilmi fī al-Hadīth*, 88.

³³¹ Nina Planck, *Real Food* (New York: t.p., 2006), 31.

³³² Dr. Faszly Rahim, et al. *Indahnya Pemakanan dan Perubatan Islam*, 295.

adalah sangat berfungsi dalam pertumbuhan tulang serta mencegah penyakit tulang rapuh atau *osteoporosis*.

Perbincangan ketujuh iaitu yang terakhir ialah madu. Madu dalam bahasa Arab disebut *al-'asal* manakala dalam bahasa Inggeris disebut *honey*. Ia merupakan sejenis makanan semulajadi berkhasiat yang dihasilkan oleh lebah.³³³ Lebah atau nama saintifiknya *Apis mellifera* terdiri daripada kepala, toraks dan abdomen. Mempunyai dua pasang sayap dan tiga pasang kaki. Lebah merupakan satu-satunya serangga yang menyimpan sari bunga sebagai bahan makanan. Dan lebah terkenal dengan penghasilan madu. Ini menjadikan tanpa penghasilan madu lebah tidak lain seperti haiwan biasa.³³⁴ Menurut *Kamus Dewan*, madu bermaksud sejenis cecair manis yang terdapat dalam sarang lebah dan bunga.³³⁵ Ia merupakan campuran sebatian gula kompleks dengan air yang mengandungi bahan-bahan seperti logam, asid dan enzim.³³⁶

Madu juga merupakan jenis makanan yang halal dimakan dan mempunyai manfaat yang besar kepada tubuh badan. Walaubagaimanapun, apabila berlakunya perubahan serta pengubahsuaian keatasnya iaitu melalui kaedah pemeraman, makan natijahnya akan membawa kepada kemabukan serta menutup kewaran akal yang membawa kepada keharaman.

Berdasarkan kepada perbincangan-perbincangan di atas yang berkaitan kandungan makanan, dapat dikeluarkan tiga perkara penting yang menjadi prinsip dalam soal kandungan makanan iaitu:

³³³ M.I.H. Farooqi, *Medicinal Plants In The Traditions of Prophet Muhammad*, (India: Sidrah Publishers. 2010), 144.

³³⁴ D G Mackean, "The Honey Bee (*Apis Mellifera*)", laman sesawang biology teaching resources. Insect Life-Cycle, dicapai 19 Ogos 2016, <http://www.biology-resources.com/bee-01.html>.

³³⁵ *Kamus Dewan*, 834, entri "madu".

³³⁶ Ahmad Sonhadji Mohammad, *Tafsir al-Qur'an* (Kuala Lumpur: Pustaka Mizan, 1990), 14: 156.

Pertama: Kandungan makanan terbahagi kepada enam iaitu *nabati* yang terdiri daripada buah-buahan dan sayur-sayuran, *haiwani*, bijirin, olahan dan tidak termasuk mana-mana kategori.

Kedua: Pemilihan jenis makanan yang hendak digunakan, penekanan diberikan kepada bahan asli atau disebut juga bahan asal.

Ketiga: Setiap kandungan makanan itu hukum asalnya adalah halal dan boleh di makan. Tetapi hukum ini akan berubah bergantung kepada perubahan atau pengubahsuaian yang berlaku keatas kandungan tersebut. Sama ada ia bersifat semulajadi ataupun melalui penambahan bahan-bahan lain.

Kesimpulannya, perbincangan kandungan makanan pada bahagian ini terdiri daripada tujuh perbincangan bersamaan sebelas jenis bahan. Daripada sebelas jenis ini dapat diterbitkan tiga prinsip pemakanan daripada sudut kandungan.

3.6 Prinsip Ketiga: Prinsip Pencampuran Makanan

Pencampuran makanan merupakan perkara yang sering dilakukan. Jika diteliti dan diperhatikan aspek pencampuran dan makanan olahan adalah merupakan dua perkara yang berkaitan. Jika tidak berlaku pencampuran maka tidak akan terhasillah sesuatu makanan yang berunsurkan olahan. Perbincangan mengenai makanan olahan dan pencampuran makanan akan dibincangkan secara bersama dalam bahagian ini. Yang mana selepas ini, hanya akan menggunakan term pencampuran sahaja. Tetapi membawa maksud perbincangan makanan olahan dan pencampuran makanan. Selain itu, ketika membincangkan berkaitan pencampuran makanan, pengkaji hanya akan mengambil beberapa jenis pencampuran sahaja untuk dijadikan sample sehingga akhirnya dapat mengeluarkan prinsip ketiga iaitu prinsip pencampuran makanan.

Realitinya, proses pencampuran makanan ini merupakan proses yang telah menjadi kebiasaan dilakukan. Antara lain kerana untuk memastikan hasil yang dapat memenuhi citarasa, menarik dan dapat bertahan lama. Dan aktiviti pencampuran makanan ini semakin berkembang atas dasar berlakunya perkembangan teknologi makanan yang semakin maju. Tetapi, suatu persoalan yang mesti dipandang serius adalah adakah pencampuran itu benar-benar membawa faedah, masalah dan dibenarkan syarak? Atau adakah ia sekadar untuk melariskan jualan seterusnya memberi keuntungan hanya pada sebelah pihak? Lantas, atas dasar itu, aspek ini akan diperbincangkan secara mendalam.

Sebagaimana yang diperbincangkan pada bab sebelum ini, terdapat tujuh belas jenis pencampuran makanan yang dibenarkan dan tujuh jenis pencampuran makanan yang dilarang disisi hadith ṣaḥīḥ yang terdapat dalam riwayat Imam al-Bukhārī dan Imam Muslim. Pencampuran yang dibenarkan adalah pencampuran yang sama ada dilakukan sendiri oleh baginda s.a.w. ataupun yang dilakukan oleh para sahabat tetapi tidak mendapat tentangan baginda. Manakala pencampuran yang dilarang adalah pencampuran yang sama ada jelas disebut haram atau ia bersifat makruh dan Rasulullah s.a.w. telah melarang dari memakan dan membuatnya. Dibenarkan dan dilarang sesuatu pencampuran makanan itu semestinya untuk menjaga kemaslahatan dan menolak kemudharatan serta memperlihatkan kepatuhan kepada hukum syarak.

Hasil perbincangan pencampuran pada bab ini akan melahirkan prinsip-prinsip pencampuran makanan yang dapat dijadikan panduan dalam proses pembuatan makanan yang berunsurkan campuran supaya proses pembuatannya tidak membelakangkan tuntutan syarak. Perbincangan pertama berkaitan pencampuran makanan yang dibenarkan oleh Rasulullah s.a.w., ialah pencampuran yang melibatkan dua bahan asal dari sumber makanan iaitu berkaitan pencampuran antara *ruṭab* dan *qiththā'*. Sebagaimana yang telah

diperbincangkan *ruṭab* ialah kurma yang bersifat setengah matang³³⁷ dan *qiththā*³³⁸ ialah mentimun. Mentimun ialah sejenis tumbuhan dari kalangan sayur-sayuran. Merujuk kepada hadith daripada ayah Ibrāhim bin Sa'd yang bermaksud:

*“Aku mendengar ‘Abd Allah bin Ja’far berkata: :aku melihat Nabi s.a.w. makan ruṭab dengan qiththā’.”*³³⁹

Hadith ini menyentuh bahawa diperbolehkan memakan dua jenis makanan iaitu *ruṭab* daripada jenis buah-buahan dan *qiththā* daripada jenis sayur-sayuran. Berdasarkan hadith ini, memperlihatkan bahawa boleh untuk memakan dua jenis makanan sekaligus atau disebut diperbolehkan mencampurkan makanan. Tidak ada perbezaan di antara ulama tentang hal ini. Walaubagaimanapun, ulama salaf memberi sedikit komentar tentang hal ini iaitu makruh atau tidak disukai yakni mencegah kebiasaan memperbanyakkan (mencampurkan) makanan dan pembazirannya tanpa ada masalah dalam agama.³⁴⁰

Al-Qurtubī pula menyebut, “dari hadith itu disimpulkan tentang bolehnya memperhatikan sifat-sifat makanan, kemudian memanfaatkannya menurut yang sepatutnya sebagaimana konsep kesihatan ini kerana *ruṭab* bersifat dengan sifat panas dan *qiththā* bersifat dengan sifat dingin. Jika keduanya dimakan sekaligus, maka akan menjadi normal.³⁴¹ Menurut Che Wan Jasimah, jika diteliti teknologi makanan yang digunakan oleh Rasulullah s.a.w. ketika itu bertujuan untuk mendapatkan keseimbangan. Mentimun boleh menghilangkan dahaga dan menyegarkan. Di samping itu, ia mengurangkan panas perut.

³³⁷ Normadiyah Daud, *Kenali 15 Superfoods dalam al-Qur'an*, 3.

³³⁸ Nama saintifiknya ialah *cucumis sativus*. Nama bahasa inggeris *cucumber*. Dan nama bahasa Melayunya ialah mentimun. Kelebihan dan manfaat yang diperolehi dengan memakan mentimun yang telah masak ialah ia dapat menghilangkan panas dan dapat menarik air. (Rujuk: Sarfaraz Khan Marwat et al., Fruit Plant Species Mentioned in the Holy Qura'n and Ahadith and Their Ethnomedicinsl Importance, *American-Eurasian J. Agric & Environ. Sci* 5, (2009), 90.)

³³⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Qiththā', no. Hadith 5447. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 469.

³⁴⁰ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9: 475-476.

³⁴¹ *Ibid.*,

Ditambah pula dengan pandangan oleh Ibn Qayyim al-Jawziyyah dalam kitabnya *al-Ṭibb al-Nabāwī* bahawa mentimun dapat mengurangkan panas dalam perut. Sifatnya tidak cepat membusuk dan boleh membantu menyembuhkan penyakit pundi kencing. Mentimun meredakan rasa pening manakala bijinya melancarkan perkumuhan. Daun mentimun boleh dijadikan pembalut untuk membantu mengatasi gigitan anjing.³⁴² Sebaliknya kurma setengah matang mempunyai khasiat memperkuat perut yang dingin dan kaku serta menimbulkan rasa haus kerana ia dikategorikan sebagai makanan yang panas.³⁴³ Oleh itu, pencampuran antara kedua bahan makanan ini, menghasilkan keseimbangan antara satu sama lain. Di mana ia membantu menguatkan perut.

Perbincangan kedua berkaitan pencampuran makanan yang dibenarkan oleh Rasulullah s.a.w., ialah pencampuran yang melibatkan dua jenis bahan asal iaitu minuman dan makanan yang dinamakan *nabīz* pada tajuk bab untuk hadith 5591, manakala *naqi'* pada tajuk bab untuk hadith 5597. Imam al-Bukhārī menggunakan kata *intibāz* pada tajuk bab hadith 5591 sebagai isyarat bahawa *naqi'* juga dinamakan *nabīz*.³⁴⁴ *Naqi'* merupakan pencampuran antara air yakni yang bersifat minuman dan kurma yakni yang bersifat makanan. *Naqi'* atau *nabīz* ini merupakan kurma yang direndam di dalam air semalaman sehingga bahan-bahan dalam kurma meleraikan ke dalam air dan membentuk air kurma. Proses pencampuran dan rendaman ini tidak membabitkan api atau masakan.³⁴⁵

Ibn Qayyim ketika mengulas berkaitan minuman yang disukai oleh Rasulullah ini iaitu minuman yang dingin dan manis bahawa minuman sebegini ini memberi manfaat bagi tubuh dan mampu menjaga kesihatan.³⁴⁶ Melihat daripada sudut sains dan perubatan,

³⁴² Ibn Qayyim al-Jawziyyah, *Kenapa Rasulullah Sentiasa Sihat?*, 435.

³⁴³ Che Wan Jasimah, *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam dan Sains*, 34.

³⁴⁴ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:58.

³⁴⁵ Ahmad Adnan Fadzil, 101 Hadis Pengubatan Rasulullah daripada Ṣaḥīḥ al-Bukhārī, 45.

³⁴⁶ Ibn Qayyim al-Jawziyyah, *Zād al-Ma'ād*, 180.

hasil rendaman kurma dapat melancarkan pembuangan air kecil seterusnya ia dapat menguatkan limpa.³⁴⁷ Rendaman kurma ini hukumnya adalah harus, tetapi ia akan sampai menjadi haram sekiranya berlaku perubahan pada rasa dan bau. Perubahan pada rasa dan bau akan berlaku jika rendaman kurma tersebut melebihi dari tiga hari. Ini kerana selepas tiga hari, rendaman ini akan bertukar menjadi *khamr*.³⁴⁸

Perbincangan ketiga berkaitan pencampuran makanan yang dibenarkan oleh Rasulullah s.a.w. ialah pencampuran makanan daripada bahan yang diolah dengan bahan asal. Iaitu adalah *tharīd*. *Tharīd* ialah makanan yang terdiri daripada roti yang direndam dalam kuah berisi daging.³⁴⁹ Terdapat juga pandangan yang menyebut bahawa *tharīd* ialah makanan yang menggabungkan antara serpihan roti ke dalam bubur daging dan sayuran berserta *hais* (campuran kurma, keju dan susu).³⁵⁰ Walaubagaimanapun, pandangan pertama dipilih berdasarkan takrifan yang diberikan oleh Ibn Hajar. Roti merupakan salah satu amalan pemakanan Rasulullah s.a.w., ini sebagaimana yang dapat dilihat dalam kebanyakan hadith. Kelebihan, manfaat dan faedah yang didapati menerusi pemakanan roti ini banyak. Jika dilihat menerusi kajian saintifik ia membuktikan bahawa roti dari bijirin mengandungi pelbagai khasiat untuk tubuh badan. Antaranya vitamin, mineral, karbohidrat, lemak, minyak dan protein. Dalam piramid makanan misalnya, bijirin dikategorikan dalam kelompok makanan yang perlu diambil dengan kuantiti banyak iaitu antara 11 hingga 12 sajian sehari. Ini kerana ia membekalkan tenaga untuk menjalankan aktiviti seharian.³⁵¹

³⁴⁷ Mukhlas Al-Sharkani al-Falahi, *Allah Doktorku* (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn. Bhd., 2013), 266.

³⁴⁸ Sayid Sābiq, *Fikih al-Sunnah*, (Bairut: Dar al-Kitāb al-‘Arabī, 1971) 3: 262.

³⁴⁹ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:452. Rujuk juga, Hisham Thalhah, et. al. Ensiklopedia Mukjizat al-Qur’an dan Sains, 224.

³⁵⁰ B. Lewis, Ch. Pellat, J. Schacht, *The Encyclopedia of Islam*, (Netherlands: E.J.Brill, Leiden, 1970), 11: 1059.

³⁵¹ Waines, David. Cereals, Bread and Society: An Essay On The Staff Of Life In Medieval Iraq. *Journal of the Economic and Social History of the Orient* (1987), 255-285.

Daging merupakan jenis makanan yang telah lama wujud. Dan kewujudan serta pengamalan pemakanan ke atasnya telah dilakukan dari generasi ke generasi dan dari dahulu sehinggalah ke hari ini. Hal ini terjadi kerana daging mempunyai manfaat dan faedahnya yang tersendiri. Selepas ikan dan susu, daging mengandungi kandungan *asid amino* utama yang dapat membentuk jaringan tubuh dan otot. Hanya dengan protein dari haiwan dapat memberi imuniti dan melindungi tubuh dari serangan bakteria.³⁵² Selain itu, Weil, Gustav, Frank K. Sanders, Harry W. Dunning berkata dengan memakan daging, tubuh akan memiliki daya tahan yang tinggi dari penyakit. Walaupun harganya mahal, kelazatan dan khasiat daging untuk kesihatan memang tidak dapat dinafikan. Malah, daging merupakan salah satu makanan para Nabi dan Rasul, bahkan perkataan “*lahm*” banyak disebutkan di dalam al-Qur’an.³⁵³ Kelebihan yang terdapat pada daging berbanding hasil tanaman ialah kandungan nutrisi yang lebih lengkap kerana haiwan-haiwan ternakan ini memakan tumbuh-tumbuhan, sekaligus menyerap kebaikan yang ada pada tumbuhan tersebut. Memakan makanan berasaskan daging secara tidak langsung telah memperoleh gizi daripada tumbuhan dan sebaliknya jika memakan makanan berasaskan tumbuh-tumbuhan.³⁵⁴

Secara konklusinya, roti dan daging merupakan dua jenis makanan yang mempunyai kelebihan, manfaat dan faedah yang besar kepada pertumbuhan tubuh badan. Menurut Ibn Qayyim al-Jawziyyah, jika kedua-duanya dihindarkan, tiada makanan yang dapat menandingi kualitasnya.³⁵⁵ Rasulullah s.a.w. memberi darjat kepada *tharīd* kerana

³⁵² ‘Abd al-Basīṭ Muhammad al-Sayyid, *Pola Makanan Rasulullah S.A.W: Makanan Sehat Berkualitas Menurut al-Qur’an dan as-Sunnah*, Abdul Ghoffar, H.M. Iqbal Haetami (terj.), (Jakarta: Almahira, Mewarnai Dunia Dengan Ilmu, 2007), 166.

³⁵³ Weil, Gustav, Frank K. Sanders, Harry W. Dunning. An Introduction to the Quran. IV. *The Biblical World* (1895) 5.6: 438-447.

³⁵⁴ Tarighat-Esfanjani, Ali, Nazli Namazi. Nutritional Concepts and Frequency of Foodstuffs Mentioned In The Holy Quran. *Journal of Religion and Health* (2014), 1-8.

³⁵⁵ Ibn Qayyim al-Jawziyyah, *al-Ṭibb al-Nabawī*, 201-202.

roti merupakan makanan asas yang paling baik. Memadai apabila ia dimakan bersama daging. Oleh itu, pencampuran yang melibatkan roti dan daging adalah pencampuran yang memberi manfaat kepada tubuh badan sebagaimana yang telah dilakukan oleh Rasulullah s.a.w. dan telah dibuktikan dengan kajian sains.

Melihat kepada pencampuran yang dilarang oleh Rasulullah pula, terdapat tujuh jenis kesemuanya. Tetapi yang akan diperbincangkan atau menjadi sampel kajian hanya tiga jenis pencampuran sahaja. Sampel yang akan dibincang ini adalah sama sebagaimana sampel untuk pencampuran yang dibenarkan. Pertama pencampuran yang melibatkan dua bahan asal dari sumber makanan iaitu pencampuran antara *busr* dan *tamr*. *Busr* iaitu kurma muda dan *tamr* iaitu kurma kering adalah merupakan bahan asal. Kedua-dua jenis bahan asal ini tumbuh dari pohon yang sama. Tetapi berbeza nama mengikut kepada peringkat pertumbuhan. *Busr* adalah lebih terdahulu wujud dan kemudiannya jika tidak dipetik ia akan mengalami pertumbuhan lagi sehingga menjadi *tamr*. Pada asalnya memakan kedua bahan ini secara sendirian adalah dibolehkan. Tetapi yang menjadi larangan adalah apabila kedua-dua bahan ini dicampurkan dan kemudiannya dijadikan minuman. Minuman yang terhasil daripada pencampuran kedua jenis bahan ini dilarang adalah kerana ia lebih cepat menyebabkan kemabukan. Apa-apa sahaja yang membawa kepada kemabukan adalah dilarang untuk dilakukan apatah lagi untuk diminum dan diamalkan.³⁵⁶

Perbincangan kedua berkaitan pencampuran makanan yang dilarang oleh Rasulullah s.a.w. ialah pencampuran yang melibatkan dua jenis bahan asal iaitu minuman dan makanan yang dinamakan sebagai *al-bit'u*. *Al-Bit'u* merupakan rendaman madu dalam air sehingga berlaku perubahan kepada rasa, bau dan menatijahkan kemabukan.

³⁵⁶ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:70-71.

Pada asalnya, madu merupakan sejenis makanan yang sangat memberi manfaat kepada tubuh badan. Ia mengandungi bahan-bahan lain seperti logam, asid dan enzim yang amat penting dalam penjagaan kesihatan dan pencegahan penyakit. Madu juga mengandungi gula asli glukosa dan fruktosa yang mudah dihadam. Apabila dicampurkan dengan sedikit air, akan menyerap masuk ke dalam aliran darah dalam masa tujuh minit dan dapat dimanfaatkan sepenuhnya oleh otak. Walaubagaimanapun, proses pencampuran dan rendaman ini akan menjadi larangan sekiranya hasil pencampuran dan rendaman ini mampu membawa kepada perubahan dan mampu membawa kepada kemabukan. Ini kerana, di masa sebelum diharamkan *khamr*, proses pencampuran dan rendaman ini merupakan salah satu proses atau kaedah yang dilakukan untuk menghasilkan *khamr*.

Perbincangan ketiga berkaitan pencampuran makanan yang dilarang ialah pencampuran makanan daripada bahan yang diolah dengan bahan asal. Iaitu pencampuran antara *zabīb* iaitu kismis dan *tamr* iaitu kurma kering. Menurut Imam al-Nawāwī bahawa pencampuran ini menjadi larangan kerana sifatnya cepat untuk memabukkan. Walaubagaimanapun larangan ini di hukum makruh berbanding haram. Sekalipun begitu terdapat pandangan yang mengatakan haram iaitu dari mazhab Maliki. Manakala Imam Abū Hanīfah dan satu riwayat dari Abū Yūsuf berpendapat tidak makruh dan tidak mengapa kerana apa yang dihalalkan satu jenis maka halal juga jika dicampurkan. Tetapi pandangan ini mendapat tentangan dari jumhur ulama dan diklasifikasikan sebagai menentang syariat.³⁵⁷

Pencampuran antara kismis dan kurma kering ini membawa kepada tiga kesan. Pertama, hasil pencampuran rendaman ke dua bahan ini mampu mengubah rasa, bau dan

³⁵⁷ al-Nawāwī, *Sharh Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:153-156.

membawa kepada kemabukkan. Ini kerana kaedah ini adalah kaedah dalam pembuatan *khamr* pada masa sebelum di haramkan.³⁵⁸ Kedua, larangan pencampuran ini kerana wujudnya pembaziran. Pembaziran dalam soal pencampuran adalah dari sudut ke dua-dua bahan ini mempunyai nilai nutrisi yang sangat hampir menyamai.³⁵⁹ Bahkan ke dua-dua bahan ini berkongsi khasiat dan peranan. Maka, pencampuran ke dua-dua bahan ini menatijahkan pembaziran. Berikut merupakan jadual jumlah nutrisi untuk 100 gram kurma dan kismis.

Jadual 3.1: Kandungan Nutrisi Yang Terdapat Dalam 100gram Kurma dan 100gram Kismis

Nutrien	Kurma (100g)	Kismis (100g)
Water (g)	21.32	16.27
Energy (kcal)	277	296
Protein (g)	1.81	2.52
Total lipid (fat) (g)	0.15	0.54
Carbohydrate (g)	74.97	78.47
Fiber (g)	6.7	6.8
Calcium (mg)	64	28
Iron (mg)	0.90	2.59
Magnesium (mg)	54	30
Phosphorus (mg)	62	75
Pottassium (mg)	696	825
Sodium (mg)	1	28
Zinc (mg)	0.44	0.18
Vitamin C (mg)	0.0	5.4
Thiamin (mg)	0.050	0.112
Riboflavin (mg)	0.060	0.182
Niacin (mg)	1.610	1.114
Vitamin B-6 (mg)	0.249	0.188
Folate (mcg)	15	3
Vitamin A	149	0
Vitamin D	0.0	0

Sumber: United State Department of Agriculture, 15 September 2015.³⁶⁰

³⁵⁸ Rujuk: Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Karāhah Intibāz al-Tamr wa al-Zabīb Makhlūthāīn, no. Hadith 5150. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1033

³⁵⁹ Sumaiyah Mohd Tamizi, “The Prophetic Tradition and Nutrition: Issues of Mixing Raisins and Dates”, 84-85.

³⁶⁰United States Department of Agriculture, laman sesawang USDA Food Composition Databases, yang dicapai

Menerusi jadual 3.1 di atas, dapat disimpulkan bahawa kandungan nutrisi yang terdapat dalam kismis dan kurma kering hampir sama kesemuanya kecuali pada beberapa vitamin dan mineral. Oleh itu, sebagaimana yang disebutkan sebelum ini bahawa pencampuran kedua jenis bahan ini mampu menatijahkan pembaziran adalah dari sudut kandungan nutrisi yang hampir sama.

Manakala perkara ketiga ialah dengan mengikut saranan serta pesanan Nabi s.a.w. untuk memakan serta mengamalkan pengambilan kismis dan kurma secara berasingan. Ini seperti yang disebut oleh baginda s.a.w. diujung hadith 5602 riwayat al-Bukhārī, *“tetapi pisahkanlah keduanya pada tempatnya masing-masing”*.³⁶¹

Berdasarkan kepada perbincangan-perbincangan di atas yang berkaitan pencampuran makanan, dapat dikeluarkan lima perkara penting yang menjadi prinsip dalam soal pencampuran iaitu:

Pertama: Pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang bertujuan untuk mengimbangkan sifat yang terdapat dalam kesemua bahan yang ingin dicampurkan. Sekiranya pencampuran yang dilakukan ke atas bahan yang mempunyai sifat yang sama, ia tidaklah mencapai tujuan asal pencampuran iaitu untuk mengimbangi sifat bahan pencampuran.

Kedua: Pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang memberi manfaat kepada tubuh badan. Hal ini kerana Islam sangat menekankan dalam soal menjaga

<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2468?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=dates>,

³⁶¹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Man raa' an la Yakhli al-Busr wa al-Tamr Izā Kāna Muskirān, wa an la yaj'al idamayn fi ida', no. Hadith 5602. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 481.

kesihatan. Memberi tubuh badan makanan yang halal, baik dan berkhasiat adalah suatu tuntutan yang tidak dapat dipandang enteng.

Ketiga: Pencampuran yang dilakukan mestilah bebas daripada kemudharatan atau kesakitan kepada tubuh badan. Seperti juga penekanan kepada memakan makanan yang halal, baik dan berkhasiat, Islam juga sangat menekankan agar pengambilan sesuatu makanan itu terhindar daripada kemudharatan terhadap tubuh badan dan mengurangkan fungsi-fungsi organ dalam badan.

Keempat: Pencampuran yang dilakukan mestilah tidak memabukkan. Perkara yang memabukkan adalah diharamkan dalam Islam. Dalam keadaan apa sekalipun jika sesuatu bahan itu dijadikan dan membawa kepada mabuk, Islam sangat melarang penggunaannya ke atas tubuh badan manusia.

Kelima: Pencampuran yang dilakukan tidak membawa kepada pembaziran. Pembaziran di sini membawa maksud percampuran dua bahan makanan yang mempunyai sifat yang sama. Adalah lebih baik mengambil secara berasingan.

Lima perkara ini akan menjadi panduan serta landasan dalam semua hal yang berkaitan dengan pencampuran makanan agar pencampuran yang dilakukan menatijahkan manfaat pada tubuh badan dan menolak kemudharatan.

Kesimpulannya terdapat tujuh belas jenis pencampuran makanan yang dibenarkan dan tujuh jenis pencampuran makanan yang dilarang yang terdapat dalam hadith baginda s.a.w. Daripada tujuh belas di tambah tujuh jenis pencampuran ini dapat diterbitkan lima prinsip pemakanan bagi prinsip pencampuran. Proses pencampuran adalah antara lain sebagai proses untuk menjadikan sesuatu makanan itu bertambah sedap, lazat dan mengandungi pelbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh badan. Selain itu, ia mempamerkan perkembangan teknologi makanan. Islam tidak sama sekali menghalang

daripada melakukan pencampuran makanan jika sekiranya sesuatu pencampuran itu tidak sampai melanggar aturan yang ditetapkan oleh syarak. Ini kerana setiap apa yang telah ditetapkan syarak pastinya adalah untuk menjaga kemaslahatan bukan sahaja kepada tubuh badan bahkan akal dan keimanan seseorang itu.

3.7 Prinsip Keempat: Prinsip Hukum

Aspek hukum memainkan peranan yang sangat penting dalam hal yang melibatkan makanan dan pemakanan. Allah Taala telah mengariskan panduan dalam soal pemakanan iaitu, *dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang **halal** lagi **baik**, dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadanya sahaja kamu beriman.*³⁶² Konsep halal dan baik dalam soal pemilihan makanan memberi kefahaman bahawa pentingnya mencari dan mengamalkan pemakanan yang bebas dari sumber yang haram, makruh dan apa sahaja yang membawa kemudaratan kepada tubuh badan. Ini kerana setiap apa yang di makan oleh seseorang itu, ia akan menjadi darah dagingnya dan akan diwarisi oleh generasi serta keturunannya.

Ibn Taimiyyah menyebut bahawa semua tindakan manusia dari segi bicaranya dan perbuatannya terbahagi kepada dua, pertama pengibadatan yang sesuai dengan kemaslahatan agama dan kedua adat kebiasaan yang diperlukan dalam menjalani kehidupan di dunia.³⁶³ Adapun makanan, ia termasuk dalam kategori kedua di mana shariat telah membawa adab tatasusila yang baik pada adat kebiasaan ini. Makanan juga termasuk dalam prinsip setiap yang diciptakan oleh Allah asalnya ialah halal, boleh dimakan dan dihukumkan sebagai *mubah* (harus). Tiada yang haram melainkan jika ada

³⁶² Surah al-Maidah 5: 88

³⁶³ Ibn Taimiyyah, *Al-Qawā'id al-Nurāniyah al-Fiqhiyyah* (Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1994), 112-113

nas yang sahih dan jelas dari syariat yang menetapkan pengharamannya. Jika tidak ada nas yang sahih, umpamanya ada sesetengah hadith yang *dhaif* (lemah) ataupun tidak jelas dalam dalil tentang pengharamannya, maka tinggalkan perkara itu seperti asalnya iaitu *mubah* (harus)³⁶⁴.

Dalam perbahasan mengenai hukum berkaitan soal pemakanan, terdapat tiga perkara utama iaitu, pertama dari sudut bahan atau kandungan sesuatu makanan itu, kedua ialah alatan yang digunakan dan yang ketiga adalah cara pembuatan yakni ia merangkumi cara pemprosesan sesuatu bahan itu dan kaedah dalam pelaksanaannya.

Untuk hukum pertama yakni harus terdapat tiga perkara yang dibincangkan. Pertama berkaitan *ḍabb*. Kisah berkaitan *ḍabb* ini begitu masyhur ketika membincangkan berkaitan taqrir Rasulullah s.a.w. Sekalipun baginda s.a.w. tidak memakan *ḍabb* ini, tetapi baginda tidak pula mengharamkannya menjadikan hukum *ḍabb* adalah *mubah*. Dalam konteks perbincangan bahagian hukum ini, hadith-hadith yang disenaraikan sebagaimana yang dibincangkan pada bab satu adalah termasuk dalam kategori bahan atau kandungan sesuatu makanan. Manakala untuk hukum kedua harus ialah berkaitan penyimpanan daging korban melebihi 3 hari. Pada asalnya, ia merupakan sesuatu bentuk larangan tetapi larangan tersebut telah dimansuhkan dengan kedatangan hadith yang telah dimuatkan dalam *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* yang bernombor 5423. Sama seperti hal berkaita *ḍabb* hukum harus kedua ini dikategorikan juga sebagai kategori bahan atau kandungan sesuatu makanan.

Hukum harus yang ketiga adalah hal yang berkaitan larangan yang dimansuhkan, yakni selagimana hasil yang didapati tidak memabukkan iaitu membuat perahan buah

³⁶⁴ Yūsuf al-Qardāwī, *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām*, 11-12

dalam dalam bekas di cat (*muzaffat*), bekas diperbuat dari labu, bekas diperbuat dari tembikar yang diwarnai hijau dan bekas yang diperbuat dari pohon kurma dengan penggunaan alatan pemprosesan serta penyimpanan sesuatu bahan. Hukum ketiga ini sama seperti hukum harus kedua, pada awalnya ia berbentuk larangan tetapi telah dimansuhkan larangan ini dengan syarat hasil pemprosesan serta penyimpanan sesuatu bahan di dalam alatan-alatan ini tidak membawa kepada kemabukan kepada peminumnya. Maka hukum harus ketiga ini dikategorikan sebagai alatan yang digunakan serta cara pembuatannya.

Hukum kedua ialah haram. Seperti mana kategori dalam hukum harus, ia turut sama terdapat dalam hukum haram iaitu pertama dari sudut bahan atau kandungan sesuatu makanan itu, kedua ialah alatan yang digunakan dan yang ketiga adalah cara pembuatan yakni ia merangkumi cara pemprosesan sesuatu bahan itu dan kaedah dalam pelaksanaannya. Untuk hukum Arak, ia jelas dinyatakan dalam al-Qur'an akan keharamannya, firman Allah s.w.t.:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ
لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Surah al-Maidah 5:90

Terjemahan: Wahai orang-orang yang beriman! Bahawa sesungguhnya arak, dan judi, dan pemujaan berhala, dan mengundi nasib dengan batang-batang anak panah, adalah (semuanya) kotor (keji) dari perbuatan syaitan. oleh itu hendaklah kamu menjauhinya supaya kamu berjaya.

Pengharaman arak jelas terdapat dalam al-Qur'an mahupun hadith. Adapun begitu, perincian berkaitan pengharaman arak yang terdapat di dalam hadith adalah lebih terperinci kandungannya. Di mana terdapat beberapa garis panduan dalam soal memastikan sesuatu bahan atau sesuatu pemprosesan itu dilakukan sehingga ia menjadi haram. Garis panduan tersebut ialah pertama, apa-apa sahaja yang memabukkan ia

dihukumkan haram ini seperti yang terdapat dalam hadith Ṣaḥīḥ al-Bukhārī bernombor 5585 dengan sabda Nabi s.a.w. “*Setiap minuman yang memabukkan adalah haram*”³⁶⁵. Panduan kedua pula, *khamr* itu haram, maka menggunakannya sekalipun untuk tujuan perubatan ia dikira sebagai haram.³⁶⁶ Ketiga, bahan yang setelah diproses menatijahkan perubahan rasanya sehingga membawa kepada kemabukan ia termasuk kategori *khamr* dan dihukumkan sebagai haram.³⁶⁷ Contohnya ialah dalam proses pembuatan *al-bit’u* dan *al-bāzaq*. *Al-bit’u* adalah rendaman madu sehingga berlakunya perubahan pada rasanya iaitu menjadi keras. Manakala *al-bāzaq* pula adalah air perahan anggur yang dimasak sehingga warna bertukar hitam dan rasanya membawa kemabukan. Maka hukum keduanya adalah haram. Keempat, *khamr* yang dicampurkan dengan sesuatu sehingga berlaku perubahan ke atasnya. Contohnya, pada hadith 5111 dalam sahih Muslim, di mana Rasulullah s.a.w. telah ditanya berkaitan *khamr* yang dijadikan cuka, maka baginda menjawab tidak boleh.

Seterusnya pengharaman keatas alatan yang digunakan sama ada ketika makan atau minum iaitu Nabi s.a.w. melarang umatnya dari makan dalam bekas makanan atau minuman yang terdiri daripada emas dan perak. Ini seperti yang disabdakan oleh baginda pada hadith 5426 dalam Ṣaḥīḥ al-Bukhārī.

Hukum yang terakhir adalah makruh. Perletakkan hukum ini berdasarkan tajuk yang telah dikemukakan dalam sahih muslim, iaitu bab makruh membuat minuman dari kurma dan kismis yang dicampur. Menurut Imam Al-Nawāwī, proses pencampuran antara kurma dan kismis sehingga menatijahkan suatu bahan lain dihukumkan sebagai

³⁶⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Ashribah, Bab al-Khamr min al-‘Asal wa huwa al-Bit’u, no. Hadith 5585. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479.

³⁶⁶ Yūsuf al-Qaradāwī, *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām*, 65.

³⁶⁷ Dr. Muṣṭafā al-Khin, Dr. Muṣṭafā al-Bughā & ‘Alī al-Sharjī, *Fiqh al-Manhaji ‘alā Mazhab al-Imām al-Shafi’i* (Damshik: Dār al-Qalam, 1996), 77.

makruh kerana ia cepat berlaku kemabukan. Beliau menambah, menurut mazhab kami dan mazhab jumhur ulama bahawa larangan ini bersifat makruh, dan tidak diharamkan selama mana tidak sampai kepada memabukkan.³⁶⁸

Berdasarkan kepada perbincangan-perbincangan di atas yang berkaitan hukum, dapat dikeluarkan tiga perkara penting yang menjadi prinsip dalam soal hukum iaitu:

Pertama: Dari sudut bahan atau kandungan sesuatu makanan itu. Memberi perhatian yang berat serta memastikan setiap bahan atau kandungan makanan yang akan digunakan benar-benar berstatus halal.

Kedua: Alatan yang digunakan. Alatan mestilah terdiri daripada alatan yang bebas daripada sumber haram dengan sebab kejadiannya mahupun alatan yang telah dihukumkan haram disisi syarak.

Ketiga: Cara pembuatan yakni ia cara pemprosesan sesuatu bahan itu dan kaedah dalam pelaksanaannya. Perkara ini sangat penting, kerana ia sangat mempengaruhi hasil daripada pemprosesan makanan itu. Sekalipun bahan pembuatan berstatus halal, tetapi apabila cara pembuatannya membawa kepada haram. Ia tetap dihukumkan haram.

Kesimpulannya terdapat tiga hukum dalam soal makanan dan pemakanan iaitu harus, haram dan makruh. Daripada perbincangan hukum-hukum terbabit, dapat dikeluarkan tiga prinsip pemakanan bagi prinsip hukum.

3.8 Prinsip Kelima: Prinsip Pengurusan

Dalam soal makanan dan pemakanan, perbincangan mengenai pengurusan makanan adalah suatu perbincangan yang penting. Pengurusan makanan sangat diperlukan adalah

³⁶⁸ Al-Nawāwī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:154-155.

bagi menjamin sumber dalam proses pembuatan makanan datang dari sumber yang baik dan halal. Selain itu, pengurusan makanan sangat diperlukan demi memastikan penghasilan sesuatu makanan itu suci dan halal seterusnya menepati piawaian halalan tayyiban yang disarankan oleh al-Qur'an.

Pada prinsip pengurusan makanan, fokus perbincangan adalah ketika berlaku proses pembuatan makanan. Di mana, ia melibatkan soal kandungan makanan, pembuat makanan dan sikap mereka, tempat membuat makanan, suasana atau keadaan sekeliling dan peralatan-peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Perkara pertama dalam pengurusan makanan yang mesti dititik beratkan adalah dalam soal kandungan makanan. Jika hendak makan sesuatu makanan itu, baginda s.a.w. menyarankan agar kita melihat dahulu kepada ramuan atau kandungan makanan supaya apa sahaja yang dimakan adalah benar-benar halal dan baik. Begitu juga dalam aspek terpenting pembuatan makanan, perlulah dipastikan dahulu sesuatu bahan yang ingin digunakan benar-benar halal, baik dan dijauhkan daripada sebarang bentuk bahan yang bersifat makruh dan haram.

Perbincangan mengenai mengetahui kandungan makanan telah dimuatkan oleh Imam al-Bukhārī dalam sahihnya di bawah bab “Nabi s.a.w. tidak makan sehingga disebutkan kepadanya, dan baginda mengetahui apakah makanan tersebut”.³⁶⁹

Ibn al-Ṭīn berkata; “Nabi s.a.w. bertanya kerana biasanya orang Arab tidak pernah merasa tidak suka akan sesuatu makanan disebabkan ditempat mereka mempunyai sedikit makanan, tetapi berlainan dengan baginda s.a.w., ini kerana tidak semua makanan yang

³⁶⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭimah, Bab Ma Kāna al-Nabi s.a.w. Lā Yakkulu Hattā Yusamma Lahu Fa ya'lam Ma Huwa?, no. Hadith 5391 . Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 465.

baginda s.a.w. akan makan.”³⁷⁰ Tidak makanannya baginda s.a.w. bukanlah atas dasar haram atau makruh, tetapi tidak sampai kepada selera Rasulullah. Berkata Ibn Hajar mungkin penyebab pertanyaan ini adalah kerana baginda s.a.w. tidak tinggal di dusundusun, sehingga tidak banyak mengetahui berkaitan haiwan-haiwan. Atau kerana syariat menyebut akan pengharaman sebahagian haiwan dan mengharuskan sebahagian yang lain, sementara mereka tidak mengharamkan haiwan tersebut. Dan kadang-kadang didatangkan haiwan tersebut dalam bentuk yang dipanggang atau yang sudah dimasak, sehingga tidak dapat dibezakan antara yang haram atau yang harus, melainkan dengan bertanya.³⁷¹

Fiqh al-Hadith yang didapati daripada hadith ini jelas menunjukkan bahawa perlunya bertanya atau perlunya mengetahui setiap apa yang hendak dimakan. Atau dengan kata lainnya perlunya mengetahui kandungan serta bahan di dalam sesuatu makanan. Ia tidaklah tertakluk kepada individu yang hendak makan, bahkan sangat dititik beratkan pada pembuat makanan tersebut agar setiap apa yang dibuat atau diproses tidak membawa kepada haram dan makruh. Oleh itu, prinsip pertama untuk pengurusan makanan adalah perlunya mengetahui kandungan atau bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan.

Perkara kedua dalam pengurusan makanan yang mesti dititik beratkan adalah melihat kepada pembuat makanan atau disebut tukang masak. Pentingnya melihat kepada pembuat makanan agar dapat diketahui atau dapat dipercayai bahawa pembuat makanan tersebut benar-benar dapat mengikuti garis panduan yang telah Islam tetapkan dalam soal halal sesuatu makanan. Selain itu, melihat kepada situasi massa, keperluan untuk melihat

³⁷⁰ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 9:445.

³⁷¹ *Ibid.*

dan mengetahui pembuat makanan adalah sangat penting agar dapat menghindarkan daripada berlakunya pencemaran dan kekotoran terhadap pembuatan makanan.

Dalam ṣaḥīḥ al-Bukhārī, terdapat petikan yang datangnya dari Anas di mana petikan ini telah diletakkan oleh Imam al-Bukhārī pada bab “seseorang yang diundang untuk jamuan, dan dia berkata orang ini bersamaku” iaitu pada bab kelima puluh tujuh. Di mana, Anas menyebut bahawa “jika engkau masuk kepada seorang muslim yang tidak cacat (agamanya), maka makanlah makanannya dan minumlah minumannya”.³⁷²

Riwayat ini disebutkan oleh Ibn Abī Shaibah dengan sanad yang *mausul* dari Umair al-Ansāri, “Aku mendengar Anas berkata...” sama seperti di atas. Namun dalam riwayat ini disebutkan *غِيْرَ رَجُلٍ لَّا تَعْمَلُ* (*kepada sesiapa yang engkau tidak menuduhnya cacat [agama]*). Perkara ini turut disebutkan dari Abū Hurairah dan dinisbahkan kepada baginda s.a.w. sebagaimana diriwayatkan oleh Imam Aḥmad, al-Hakīm dan al-Ṭabrānī dari *ṭariq* Abū Sāleh dari Abū Hurairah dengan lafaz, “*apabila salah seorang kamu masuk kepada saudaranya yang muslim, lalu diberi makanan, hendaklah dia makan makanannya dan tidak bertanya tentangnya*”. Al-Ṭabrānī berkata, ini hanya disebutkan oleh Muslim bin Khalid.³⁷³

Ibn Ḥajar menambah dengan diakhiri kesesuaian *athar* terhadap hadith dilihat dari sisi tukang daging itu bukanlah seorang yang cacat agamanya. Baginda s.a.w. makan makanannya dan tidak bertanya.³⁷⁴ Hadith ini memperlihatkan bahawa jika hendak makan makanan yang dibuat, mestilah dilihat kepada tukang buatnya. Sekiranya pembuat

³⁷² Riwayat al-Bukhārī, Kitāb al-Aṭʿimah, Bab lima puluh tujuh, al-Rujl Yudʿa ilā Ṭaʿam fa Yaqul: Wa Hazā Maʿ, Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsūʿat al-Ḥadīth*, 497.

³⁷³ Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 9:495.

³⁷⁴ *Ibid.*, 9:497.

makanan tersebut merupakan seorang muslim, tiada kecacatan pada agamanya maka dibenarkan untuk memakan makanan yang diperbuat olehnya.

Berdasarkan perbincangan di atas, jelas menunjukkan kepada kita, kefahaman hadithnya adalah menjadi tuntutan untuk mengetahui siapakah pembuat makanan yang akan dimakan. Pengetahuan kepada siapakah pembuat makanan dapat menentukan cara, kaedah pembuatan makanan yang baik dan bersih. Selain itu, demi untuk memastikan bahawa pembuat makanan itu bukanlah terdiri daripada orang yang bukan muslim yang tidak mengetahui akan konsep halal dan haram dalam Islam. Oleh itu, prinsip kedua untuk pengurusan makanan adalah menyelidiki dan mengetahui pembuat kepada makanan terlebih dahulu.

Perkara ketiga dalam pengurusan makanan yang sangat penting untuk dipastikan adalah berkaitan dengan kebersihan. Sebagaimana yang dibincangkan pada prinsip adab, kebersihan adalah perkara utama yang mesti dititik beratkan selepas melihat kehalalan sesuatu makanan. Ini kerana kebersihan adalah sebahagian daripada maksud *tayyiban* (baik) yang telah disebutkan dalam al-Qur'an. Antara hadith-hadith Nabi yang menyentuh berkaitan aspek kebersihan adalah tuntutan untuk menutup bekas makanan dan minuman (ṣaḥīḥ al-Bukhārī, 5624)³⁷⁵, mengutip makanan apabila terjatuh (ṣaḥīḥ Muslim, 5301)³⁷⁶ dan membersihkan lalu memakannya dan tidak membenarkan tiup dan bernafas dalam minuman (ṣaḥīḥ al-Bukhārī, 5630).³⁷⁷

³⁷⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab Taghtīh al-Inā', no. Hadith 5624. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 482.

³⁷⁶ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Istihbāb la'qi al-Asibi' wa al-qas'ah, wa akli al-luqmah al-Sāqitah ba'da mashi mā yusībuhā min aza, wa karāhah mashi al-yad qabla la'qihā liiḥtimāl kauni barakah al-tha'am fī zālīka al-bāqī wa anna al-sunnah al-aklu bithāthi asābi', no. Hadith 5301. Lihat Muslim, "Ṣaḥīḥ Muslim," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1040.

³⁷⁷ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Nahyu 'an al-Tanaffus fī al-Inā', no. Hadith 5630. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 482.

Hadith dari riwayat al-Bukhārī bernombor 5624 membincangkan berkaitan keperluan untuk menutup bekas makanan dan minuman, meskipun dengan hanya melintangkan sepotong kayu di atasnya. Penyebutan meskipun hanya dengan melintangkan sepotong kayu adalah demi menunjukkan kepentingan dalam urusan menutupi bekas makanan dan minuman dalam keadaan dan suasana apa sekalipun. Hatta ketika hanya mempunyai sepotong kayu sahaja.³⁷⁸

Ulama menyebut beberapa kepentingan dalam urusan perintah ini iaitu pertama, demi untuk menjaga makanan dan minuman tersebut daripada syaitan. Kedua, untuk menjaga makanan serta minuman tersebut daripada terkena wabak penyakit. Ketiga, memelihara makanan serta minuman daripada najis dan kekotoran dan yang terakhir memelihara makanan dan minuman daripada serangga atau haiwan. Di mana kemungkinan serangga atau haiwan tersebut mampu menyebarkan penyakit serta virusnya,³⁷⁹ sama ada dengan meninggalkan di dalam bekas dan berlalu pergi, ataupun terus-terusan berada di dalam bekas dan dimakan atau diminum tanpa disedari oleh pemilik makanan dan minuman tersebut.

Hadith daripada riwayat Muslim bernombor 5301 membincangkan berkaitan dengan mengutip makanan yang jatuh, kemudian membersihkan kekotoran dan memakannya semula. Pembersihan makanan yang terjatuh adalah untuk menghindarinya daripada kotoran yang datangnya daripada debu, tanah dan sebagainya. Mengutip kembali makanan ini sekiranya ia tidak terjatuh pada tempat najis, tetapi jika terjatuh ditempat najis dan menyebabkan makanan tersebut tercemar, maka perlulah mengambil makanan tersebut dan membasuhnya jika perlu. Tetapi jika timbul keraguan dan kegelian,

³⁷⁸ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10: 91

³⁷⁹ Al-Nawāwī, *Sahih Muslim*, 13:182-184.

maka ambillah makanan tersebut dan diberikan kepada haiwan. Dan jangan sesekali meninggalkan makanan tersebut, kerana ia terdedah kepada syaitan.³⁸⁰

Hadith dari riwayat al-Bukhārī bernombor 5630 pula membincangkan berkaitan larangan bernafas dalam bekas minuman. Larangan ini bertitik tolak kerana perbuatan sebegitu dilihat sebagai tidak elok. Mampu memberi ketidakselesaan akibat bau mulut yang busuk disebabkan memakan makanan yang berbau, atau kerana tidak menggosok gigi atau sememangnya peminum tersebut mempunyai masalah bau mulut. Al-Muhallab berkata, “larangan bernafas dalam minuman sama seperti larangan meniup makanan dan minuman kerana mungkin sahaja air liur yang jatuh hasil daripada meniup itu mampu menghilangkan selera orang sekeliling yang makan bersama-sama. Ibn Hajar menambah, larangan ini berlaku secara umum kerana ia mampu meninggalkan sisa atau kotoran dalam bekas makanan dan minuman. Al-Qurtūbī juga sependapat dengan Ibn Hajar, dengan menyebut bahawa supaya bekas makanan dan minuman tidak menjadi kotor air liur atau bau air menjadi tidak sedap.”³⁸¹

Secara kesimpulan daripada perbincangan keatas ketiga-tiga hadith jelas menunjukkan, *fiqh al-Hadith*nya adalah perlulah sentiasa memelihara makanan dan minuman daripada sebarang bentuk kekotoran atau pencemaran dan juga daripada campur tangan syaitan. Ini memberi pengertian bahawa dalam urusan pengurusan makanan iaitu dalam proses pembuatan makanan, aspek kebersihan adalah antara perkara besar yang mesti dititik beratkan. Ini kerana kebersihan sesuatu makanan dan minuman itu mampu memelihara pemakan dan peminumnya daripada terkena penyakit, virus atau wabak yang mampu mengundang kepada kematian.

³⁸⁰ *Ibid.*, 13:203.

³⁸¹ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:95.

Oleh itu, prinsip ketiga untuk pengurusan makanan adalah perlunya memastikan kebersihan dalam empat aspek. Iaitu perlunya dipastikan suasana atau tempat pembuatan makanan seperti kilang atau rumah mestilah berada dalam keadaan yang bersih. Selain itu, peralatan yang digunakan untuk tujuan pembuatan makanan mestilah turut bersih dengan sebenarnya. Manakala untuk pembuat makanan, mestilah dipastikan sentiasa dalam keadaan pakaiannya bersih, tangan yang digunakan dibasuh dan dibersihkan terlebih dahulu, dan memastikan bahawa pembuat makan berada dalam keadaan sihat tanpa dijangkiti penyakit. Dan akhir sekali, bahan yang digunakan mestilah dibersihkan terlebih dahulu dengan sebersihnya sebelum dilakukan proses keatasnya.

Berdasarkan kepada perbincangan-perbincangan di atas yang berkaitan pengurusan makanan, dapat dikeluarkan tiga perkara penting yang menjadi prinsip dalam soal pengurusan makanan iaitu:

Pertama: Perlunya mengetahui kandungan atau bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan.

Kedua: Untuk prinsip pengurusan makanan adalah menyelidiki dan mengetahui pembuat kepada makanan terlebih dahulu.

Ketiga: Untuk prinsip pengurusan adalah menekankan soal kebersihan dalam pelbagai segi, seperti tempat pembuatan makanan, peralatan yang digunakan, fizikal pembuat makanan termasuklah pakaian dan bahan yang digunakan. Kesemua ini mestilah berada dalam keadaan yang bersih dan terhindar dari sebarang kekotoran dan najis.

Kesimpulannya terdapat tiga bahagian dalam perbincangan mengenai pengurusan makanan. Bahagian-bahagian tersebut ialah pertama, mengetahui kandungan sesuatu makanan atau minuman sebelum memakannya. Kedua, melihat kepada pembuat atau

tukang masak terlebih dahulu. Dan ketiga, bersih. daripada ketiga-tiga bahagian ini lahirnya tiga prinsip pengurusan makanan.

3.9 Kesimpulan

Berdasarkan perbincangan yang panjang di atas, kesimpulan yang dapat diperolehi ialah kefahaman tentang *fiqh al-Hadith* serta prinsip-prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* dapat dikeluarkan.

Fiqh al-Hadith ialah merupakan suatu ilmu yang diperlukan untuk memahami sesuatu hadith. Dan ilmu memahami hadith ini akan dijalankan selepas mengetahui darjat kesahihan hadith. Hasil kefahaman itu akhirnya mampu menerbitkan perbincangan yang mendalam berkaitan sesuatu hadith dari sudut maksudnya, kandungannya serta hukumnya.

Prinsip-prinsip pemakanan terbahagi kepada lima. Pertama, prinsip pemakanan berkaitan adab. Kedua, prinsip pemakanan untuk kandungan makanan. Ketiga, prinsip pemakanan untuk pencampuran makanan. Keempat, prinsip pemakanan untuk hukum. Dan kelima, prinsip pemakanan dalam pengurusan makanan.

Bagi prinsip pertama terbahagi kepada dua iaitu ketika seseorang berhadapan dengan makanan dan ketika proses pembuatan makanan dilakukan. Ketika berhadapan dengan makanan prinsipnya adalah menyebut nama Allah sebelum dan selepas makan, penggunaan tangan kanan ketika berhadapan dengan makanan bersifat sederhana dalam soal pemakanan iaitu dengan menjauhi sikap gelojoh, tamak, membazir dan mencela makanan dan yang terakhir menitik beratkan makanan yang hendak dimakan itu mestilah bersih dan suci yakni bebas dari apa-apa sahaja yang boleh membawa kepada pencemaran yang datangnya daripada syaitan, haiwan yang mengotorkan dan bakteria yang membawa penyakit. Manakala untuk proses pembuatan makanan pula, setiap yang mengusahakan

urusan pembuatan makanan mestilah menepati prinsip untuk menyebut nama Allah saat sebelum dan selepas memulakan aktiviti, menggunakan tangan kanan, bersederhana iaitu tidak melakukan pembaziran dan yang terakhir menekankan soal kebersihan dan kesucian.

Prinsip kedua, dapat dikeluarkan tiga prinsip berkaitan kandungan makanan. Pertama, kandungan makanan terbahagi kepada enam iaitu *nabati* yang terdiri daripada buah-buahan dan sayur-sayuran, *haiwani*, bijirin dan tidak termasuk mana-mana kategori. Kedua, pemilihan jenis makanan yang hendak digunakan, penekanan diberikan kepada bahan asli atau disebut juga sebagai bahan asal. Ketiga, setiap kandungan makanan itu hukum asalnya adalah halal dan boleh di makan. Tetapi hukum ini akan berubah bergantung kepada perubahan atau pengubahsuaian yang berlaku keatas kandungan tersebut, sama ada ia bersifat semulajadi ataupun melalui penambahan bahan-bahan lain.

Prinsip ketiga, iaitu prinsip pemakanan berkaitan pencampuran makanan terdiri daripada lima prinsip. Pertama, pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang bertujuan untuk mengimbangkan sifat yang terdapat dalam kesemua bahan yang ingin dicampurkan. Kedua, pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang memberi manfaat kepada tubuh badan. Ketiga, pencampuran yang dilakukan mestilah bebas daripada kemudaratan atau kesakitan kepada tubuh badan. Keempat, pencampuran yang dilakukan mestilah tidak memabukkan. Perkara yang memabukkan adalah diharamkan dalam Islam. Kelima, pencampuran yang dilakukan tidak membawa kepada pembaziran.

Prinsip keempat ialah prinsip berkaitan hukum makanan. Ia terbahagi kepada tiga. Pertama, dari sudut bahan atau kandungan sesuatu makanan itu. Memberi perhatian yang berat serta memastikan setiap bahan atau kandungan makanan yang akan digunakan

benar-benar berstatus halal. Kedua, alatan yang digunakan. Alatan mestilah terdiri daripada alatan yang bebas daripada sumber haram dengan sebab kejadiannya mahupun alatan yang telah dihukumkan haram disisi syarak. Dan ketiga, cara pembuatan iaitu cara pemprosesan sesuatu bahan dan kaedah dalam pelaksanaannya. Perkara ini sangat penting, kerana ia sangat mempengaruhi hasil daripada pemprosesan makanan itu. Sekalipun bahan pembuatan berstatus halal, tetapi apabila cara pembuatannya membawa kepada haram. Ia tetap dihukumkan haram.

Dan prinsip yang terakhir, ialah berkaitan prinsip pengurusan makanan, terbahagi kepada tiga prinsip. Pertama, perlunya mengetahui kandungan atau bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Kedua, menyelidiki dan mengetahui pembuat kepada makanan terlebih dahulu. Dan ketiga menekankan soal kebersihan dalam pelbagai segi, seperti tempat pembuatan makanan, peralatan yang digunakan, fizikal pembuat makanan termasuklah pakaian dan bahan yang digunakan. Semua ini mestilah berada dalam keadaan yang bersih dan terhindar dari sebarang kekotoran mahupun najis.

BAB EMPAT: ANALISIS APLIKASI PEMBUATAN PRODUK MAKANAN OLEH SYARIKAT SIDRATUL COOPERATION

4.1 Pendahuluan

Dalam bab ini, kajian lebih tertumpu kepada penjelasan berhubung dengan aplikasi pembuatan produk makanan oleh Syarikat Sidratul Cooperation. Metodologi yang digunakan pada bab ini ialah kualitatif. Pengkaji mendapatkan maklumat secara terus daripada pengusaha melalui temu bual dan kaedah observasi (pemerhatian). Maklumat yang diperolehi akan disaring dan dianalisis mengikut skop dan objektif kajian ini. Di samping itu, kajian ini mengguna pakai pendekatan analisis secara tematik dengan bantuan perisian ATLAS.ti.

4.2 Maklumat Berkaitan Syarikat Pengusaha Produk Di Malaysia

Tumpuan kajian ini hanya melibatkan satu syarikat sahaja. Pada bahagian ini, maklumat berkaitan syarikat adalah berkaitan sejarah syarikat, visi, misi dan organisasi syarikat. Kepentingan mengetahui maklumat-maklumat ini adalah kerana melaluinya dapat mengetahui apakah idea sebenar mewujudkan syarikat terbabit dan bagaimanakah perancangan serta perjalanan syarikat dalam mencapai apa yang dirancang. Maklumat-maklumat berkaitan syarikat ini didapati menerusi *website*, dokumen bercetak seperti pamflet, observasi dan temu bual. Berikut merupakan lima belas (15) orang informan bagi kajian ini:-

Jadual 3.1: Senarai 15 Jawatan informan kajian.

Bil.	Jawatan Informan
1.	Pengarah Urusan
2.	Pegawai Syariah dan Piawaian
3.	Pegawai Halal
4.	Pegawai Jaminan Kualiti
5.	Pegawai R&D
6.	Pegawai Kawalan Kualiti Pengeluaran
7.	Pegawai Kawalan Kualiti Pembungkusan
8.	Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi
9.	Pegawai Kawalan Kualiti Bahan Mentah
10.	Pegawai Sumber Manusia
11.	Pegawai Pembelian Bahan Mentah
12.	Penolong Pegawai Perancang Pengeluaran
13.	Penyelia Kilang
14.	Kerani Bahagian Stor

15.	Kerani Bahagian Pemasaran
-----	---------------------------

4.2.1 Latarbelakang Syarikat

Syarikat Sidratul terbahagi kepada tiga pembahagian. Pertama disebut sebagai Sidratul Corporation. Kedua Sidratul Enterprise. Dan ketiga, Sidratul Edar. Ketiga-tiga rangkaian Sidratul ini berada di bawah pengarah urusan dan pengurus besar yang sama. Pecahan Sidratul ini berasaskan kepada fungsi dan keperluan tersendiri. Sidratul Corporation berfungsi sebagai bahagian pengurusan syarikat dan termasuklah juga soal pengilangan kontrak. Sidratul Enterprise berfungsi sebagai segala hal berkaitan kilang atau segala hal berkaitan pembuatan produk. Manakala Sidratul Edar, ia berfungsi sebagai bahagian pemasaran. Pemasaran yang dijalankan adalah menggunakan metode-metode penjualan secara langsung (*direct selling*) seperti menggunakan Halal Souq dan Baitul Qahwah, atas talian (*online*) dan promosi-promosi. Selain itu, dengan menggunakan medium stokis, agen dan *dropship*.³⁸² Walaupun terdapat bahagian-bahagian dalam syarikat Sidratul, tetapi syarikat ini lebih dikenali sebagai Sidratul Cooperation. Kepelbagaian bahagian adalah bagi memudahkan urusan-urusan luar sahaja.

Secara asalnya, penubuhan Sidratul ini bermula dengan Sidratul Enterprise. Iaitu ia ditubuhkan pada tahun 1995 dan merupakan sebuah syarikat yang dimiliki sepenuhnya oleh bumiputera. Penubuhan syarikat ini adalah inisiatif pengasasnya iaitu Tuan Haji Ahmad Tajuddin bin Arshad untuk menyediakan keperluan kepada permintaan yang tinggi terhadap industri berasaskan bioteknologi dalam pasaran. Penubuhan syarikat ini bertujuan memperkenalkan dan mempraktikkan amalan pengilangan Islam secara meluas di seluruh negara yang juga bertaraf *Islamic Manufacturing Practice-IMP* dan Halal.

³⁸² Pegawai Shariah & Piawaian, Sidratul Cooperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017

Produk utama yang dihasilkan di syarikat ini ialah makanan dan minuman serta barangan kosmetik yang berasaskan sumber-sumber yang halal, natural dan organik serta produk-produk yang dihasilkan di syarikat ini melalui proses R&D bagi mengelakkan bahan-bahan kimia yang meragukan dan tidak halal.³⁸³ Produk yang dihasilkan juga menggunakan bahan-bahan yang berasal dari timur tengah seperti minyak zaitun, delima, saffron, buah tin, kurma, kismis dan banyak lagi serta menggunakan ekstrak semulajadi buah-buahan dan pewarna daripada makanan.³⁸⁴ Selain itu, syarikat lebih cenderung menggunakan kemanisan kurma serta madu untuk menjadikan produk yang dihasilkan manis berbanding menggunakan glukosa atau gula.³⁸⁵ Dan atas dasar kecenderungan ini, pihak syarikat menyarankan kepada setiap syarikat yang ingin menjalankan pengilangan kontrak bersama mereka untuk turut sama menggunakannya. Walaubagaimanapun, pihak syarikat pengilangan kontrak berhak untuk membuat keputusan tersendiri.

4.2.2 Visi dan Misi Syarikat

Visi syarikat adalah menjadi pengeluar dan pembekal barangan halal yang unggul, berhemah dan profesional. Pihak syarikat sentiasa berusaha untuk mendapatkan pencapaian terbaik dalam pengeluaran dan pembekalan produk yang melambangkan kecemerlangan dan profesionalisme dalam memberi perkhidmatan berkualiti selaras dengan perkembangan dan keperluan syarikat ke arah menjadi sebuah syarikat bumiputera yang bertaraf dunia menjelang tahun 2020.

Manakala misi syarikat adalah mengendalikan khidmat pengeluaran dan pembekal produk halal dengan cekap, cepat, tepat dan bertanggungjawab selaras dengan

³⁸³ Pegawai R&D, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

³⁸⁴ Pegawai Jaminan Kualiti, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

³⁸⁵ *Ibid.*

objektif dan misi Islam serta menjana kekuatan ekonomi melalui pasaran produk-produk Halal lagi suci bagi memenuhi keperluan masyarakat Islam di Malaysia.³⁸⁶

4.2.3 Organisasi dan Maklumat Pekerja

Syarikat Sidratul diterajui oleh pengarah urusan yang juga pengasas syarikat yang begitu mementingkan halalan tayyiban dan penuh ketelitian dalam penghasilan produk makanan dan minuman. Beliau iaitu Tuan Haji Ahmad Tajuddin bin Arshad. Dalam memastikan kelancaran perjalanan syarikat, beliau dibantu oleh anaknya yang berperanan sebagai pengurus besar iaitu Puan Norhafiza bt Ahmad Tajudin. Di bawah pengurusan dua tonggak utama syarikat ini, terdapat barisan pengurusan yang efisien. Menurut Pengawai Sumber Manusia, terdapat 50 orang pekerja di syarikat Sidratul yang bekerja dipelbagai bahagian.³⁸⁷ Separuh daripadanya iaitu 25 orang terlibat di bahagian pengilangan iaitu pembuatan produk.³⁸⁸

Bahagian pengurusan syarikat ini terdiri daripada bahagian pembelian, bahagian sumber manusia, bahagian Syariah & Piawaian, bahagian halal, bahagian R&D, bahagian jaminan kualiti (QA), bahagian kawalan kualiti (QC) yang terdiri daripada empat bahagian iaitu kawalan kualiti pembungkusan, kawalan kualiti dokumentasi (BMR), kawalan kualiti pembuatan dan kawalan kualiti bahan mentah.

Selain itu, bahagian pengurusan syarikat juga terdiri daripada bahagian stor, bahagian pemasaran dan bahagian penyeliaan kilang yang merangkumi perancang

³⁸⁶ ___, "Misi, Visi", laman sesawang *Sidratul*, dicapai 7 April 2017, <http://www.sidratulofficial.com/index.php/profil-syarikat/misi-visi>

³⁸⁷ Pegawai Sumber Manusia, Sidratul Cooperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 31 Mac 2017.

³⁸⁸ Penyelia Kilang, Sidratul Cooperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 29 Mac 2017.

pengeluaran (*production planner*), penyelia kilang, koordinator bahagian pembuatan cecair (*liquid*), serbuk (*powder*), pengisian (*filling*), kosmetik dan pembungkusan.

4.2.4 Fungsi dan Tugas setiap bahagian di Syarikat

Melalui temu bual kepada lima belas (15) informan, pengkaji mendapat maklumat mengenai bidang tugas atau tugas yang perlu mereka jalankan sepanjang mereka bekerja di syarikat.

a. Pengarah Urusan

Pengarah urusan memainkan peranan yang besar dalam sesebuah syarikat. Di syarikat pengusaha ini, antara lain peranan pengarah urusan adalah merancang pergerakan syarikat dengan dibantu oleh Pengurus Besar dan seterusnya meluaskan empayar syarikat. Pengarah urusan syarikat ini juga berperanan dalam mengemukakan idea pembuatan produk baru³⁸⁹ yang kemudiannya akan diuji oleh para pekerja untuk menentukan sukatan setiap bahan mentah yang akan digunakan dan produk yang terhasil benar-benar berkualiti dan bermanfaat.³⁹⁰ Selain itu, pengarah urusan syarikat juga akan mengetuai dan memantau perjalanan tarbiyah yang telah digariskan dalam sistem garis panduan IMP supaya berjalan dengan penuh konsisten.³⁹¹

b. Bahagian Syariah & Piawaian

Bahagian Syariah dan Piawaian merupakan bahagian yang berada di bawah kumpulan pengurusan. Di mana sebagai pegawai syariah ia bertindak sebagai pegawai

³⁸⁹ Pengarah Urusan, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 31 Mac 2017.

³⁹⁰ Pegawai R&D, temu bual, 30 Mac 2017.

³⁹¹ Pegawai Syariah & Piawaian, temu bual 30 Mac 2017.

IMP. Pegawai bahagian ini berperanan dalam memastikan pelaksanaan garis panduan IMP dilaksanakan secara telus dan tersusun di syarikat.³⁹²

c. Bahagian Halal

Bahagian halal berperanan untuk mendapatkan sijil halal bagi produk baru syarikat daripada jabatan agama negeri kemudian Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan memperbaharui sijil halal produk yang telah luput tarikh.³⁹³ Selain itu peranan pegawai halal adalah memastikan sijil analisis daripada sesuatu tempat itu benar-benar mendapat sijil halal tempat tersebut. Sebagai contoh jika bahan mentah itu daripada negara lain, maka pegawai halal mestilah memastikan yang bahan mentah tersebut benar-benar mendapat halal dari badan yang diiktiraf daripada negara tersebut. Ini memberi makna syarikat tidak benar-benar mempercayai sijil analisis yang diberikan mereka sepenuhnya tetapi dirujuk secara terus.³⁹⁴

d. Bahagian Sumber Manusia

Bahagian sumber manusia berperanan dalam hal berkaitan pekerja. Menguruskan keperluan pekerja, pengambilan pekerja serta pembangunan pekerja. Selain itu, untuk tugas di bahagian sumber manusia syarikat ini, pegawai terbabit bukan sahaja berperanan dalam hal berkaitan pekerja sahaja, tetapi terdapat tugas lain seperti mengelola sistem yang ada dan tugas-tugas lain. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh pegawai tersebut:

“Saya uruskan pekerja, pengambilan pekerja, pengurusan pekerja lah. Pembangunan pekerja. Dalam masa sama, saya ada buat kerja mengelola

³⁹² *Ibid.*

³⁹³ Pegawai Halal, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 29 Mac 2017.

³⁹⁴ Pegawai Jaminan Kualiti, temu bual, 30 Mac 2017.

sistem yang ada di sini dan ada tugas-tugas lain, contohnya utk bangunan ke, maksudnya bukan pada pekerja sahaja.”³⁹⁵

e. Bahagian R&D

Antara tugas terbesar bahagian R&D di syarikat pengusaha ini ialah berperanan membuat produk baru yang berpotensi untuk membantu menyelesaikan masalah para pengguna serta menjalankan *research* untuk setiap produk yang dicadangkan oleh Pengarah Urusan. Bagi hal berkaitan membuat produk baru yang berpotensi untuk membantu menyelesaikan masalah para pengguna, bahagian R&D berusaha untuk menyelesaikan masalah pengguna yang inginkan produk yang terbaik. Bebas daripada bahan awet yang tinggi yang mampu merosakkan dalaman. Dan berusaha memastikan setiap produk yang terhasil, mampu memberi kesan yang terbaik kepada pengguna dalaman mahupun luaran. Manakala untuk R&D setiap produk yang dicadangkan oleh Pengarah Urusan, bahagian R&D yang akan menentukan persen kandungan yang diperlukan untuk produk. Mencuba dan terus mencuba sehingga hasilnya memenuhi apa yang ingin dicapai. Barulah dilakukan proses pembuatan. Sebelum itu, bahagian R&D akan menghantar sampel produk baru tersebut kepada makmal luar untuk diuji kaji.³⁹⁶

f. Bahagian Jaminan Kualiti (QA)

Bahagian jaminan kualiti (QA) berperanan untuk menentukan apa sahaja proses kawalan kualiti yang dilakukan. Bermula daripada proses pembelian barang mentah sehingga bahan yang terproses dimasukkan kembali ke dalam stor produk siap. Sepanjang proses terdapat proses untuk kawalan kualiti, mengawal suhu dan apa-apa sahaja yang diperlukan dalam analisis yang dijalankan itu. Pihak QA akan menyemak semula bagi

³⁹⁵ Pegawai Sumber Manusia, temu bual 31 Mac 2017.

³⁹⁶ Pegawai R&D, temu bual 30 Mac 2017.

mengesahkan maklumat-maklumat yang diberikan itu benar-benar betul dan tepat sehingga hasil yang didapati menepati apa yang ditetapkan oleh pihak syarikat.³⁹⁷

g. Bahagian Kawalan Kualiti (QC) Yang Terdiri Daripada Empat Bahagian Iaitu Kawalan Kualiti Pembungkusan, Kawalan Kualiti Dokumentasi (BMR), Kawalan Kualiti Pembuatan dan Kawalan Kualiti bahan Mentah.

Bahagian kawalan kualiti terbahagi kepada empat bahagian iaitu kualiti pembungkusan, kualiti dokumentasi, kualiti pembuatan dan kualiti bahan mentah. Bahagian kualiti pembungkusan, bertindak untuk memastikan bahagian pembungkusan dijalankan dengan penuh teliti dan memenuhi kriteria-kriteria yang telah ditetapkan.³⁹⁸ Untuk kawalan kualiti dokumentasi pula, ia merupakan satu rekod yang digunakan dalam pembuatan produk. Contohnya maklumat tentang *productions* yang dijalankan, cara bancuhan yang hendak dilakukan, menyimpan data tarikh dibuat dan tarikh luput bagi sesuatu produk, formulasi pembuatan produk, bungkusan dan kuantiti. Ringkasnya menurut pegawai kualiti dokumentasi, bahagian ini ialah:

“Dia macam rekod daripada bahan mentah sehingga jadi produk. *Batch manufacturing record* (BMR).”³⁹⁹

Untuk bahagian kualiti pembuatan atau *productions* peranannya adalah memantau proses setiap bancuhan yang sedang dijalankan. Pemantauan adalah dari sudut pembuatan itu sendiri. Memastikan pemakaian para pekerja, melihat suhu air serta memastikan penggunaan air yang bersih dan tidak tercemar serta apa-apa sahaja yang bersangkutan

³⁹⁷ Pegawai Jaminan Kualiti, temu bual 30 Mac 2017.

³⁹⁸ Pegawai Kawalan Kualiti Pembungkusan, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

³⁹⁹ Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

dengan bahagian pembuatan.⁴⁰⁰ Manakala yang terakhir kawalan kualiti bahan mentah bertindak mengetahui setiap bahan mentah yang ditempah seterusnya dibeli oleh bahagian pembelian bahan mentah. Ini kerana, apabila barangan tersebut sampai, bahagian kualiti bahan mentah akan bertanggungjawab untuk menilai dan menguji kaji bahan-bahan mentah tersebut.⁴⁰¹

h. Bahagian pembelian

Bahagian Pembelian khususnya pembelian bahan mentah adalah bahagian yang berperanan menetapkan kriteria pengeluar bahan mentah seterusnya memilih pengeluar yang terbaik. Antara cara pemilihan pengeluar, bahagian pembelian bahan mentah ini akan akan melihat sijil halal bahan mentah, kemudian melihat kepada kandungan bahan mentah tersebut, meneliti kandungan bahan mentah adalah jika sekiranya mengambil bahan mentah daripada pengeluar yang mana bahan tersebut berbentuk yang diekstrak sama ada cecair mahupun serbuk.⁴⁰²

i. Bahagian Penyeliaan Kilang

Bahagian penyeliaan kilang terdiri daripada tiga unit yang penting. Bermula dengan bahagian *production planner* yang bertanggungjawab bagi merancang setiap aktiviti pembuatan produk setiap hari. Seterusnya, maklumat perancangan itu akan diserahkan kepada penyelia kilang.⁴⁰³ Penyelia kilang yang merupakan perantaraan antara perancang pembuatan (*production planner*) dengan pekerja kilang. Apa yang telah

⁴⁰⁰ Pegawai Kawalan Kualiti Pembuatan, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 29 Mac 2017.

⁴⁰¹ Pengawai Kawalan Kualiti Bahan Mentah, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

⁴⁰² Pegawai Pembelian Bahan Mentah, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

⁴⁰³ Penolong Pegawai Perancang Pengeluaran, Sidratul Coperation, dalam temu bual dengan pengkaji, 30 Mac 2017.

dirancang oleh *production planner*, penyelia kilang akan mengagihkan tugas kepada *operator*. *Operator* adalah ketua bagi kawasan pembuatan. *Operator* terdiri daripada bahagian pembuatan cecair (*liquid*), serbuk (*powder*), pengisian (*filling*), kosmetik dan pembungkusan.⁴⁰⁴

4.2.5 Produk Keluaran Syarikat

Produk yang dihasilkan oleh Sidratul terbahagi kepada dua bahagian. Pertama produk yang dibuat untuk pengeluaran syarikat sendiri dan kedua produk yang dihasilkan untuk syarikat lain atau disebut sebagai pengilangan kontrak – (OEM). Untuk produk yang dikeluarkan oleh produk Sidratul sendiri adalah terlampau banyak. Hasil daripada temu bual bersama pengawai-pengawai di syarikat, pengkaji tidak mendapat jumlah yang tepat berkaitan jumlah produk keluaran syarikat. Ini kerana, terdapat beberapa jenis produk keluaran syarikat yang hanya dikeluarkan sekali sahaja dan yang telah dihentikan pengeluarannya. Walaubagaimanapun, pengkaji cenderung kepada jawapan yang diberikan oleh pengawai jaminan kualiti yang telah berkhidmat di syarikat selama 10 tahun iaitu produk yang telah dikeluarkan oleh syarikat adalah berjumlah 200 jenis.⁴⁰⁵ Produk-produk ini tidak terbatas kepada makanan dan minuman sahaja, tetapi ia turut termasuk produk kosmetik dan produk cucian rumah.⁴⁰⁶

Produk yang terhangat dan paling tinggi permintaannya adalah susu Halibs. Ini kerana susu merupakan produk yang di minum oleh lelaki dan wanita, daripada bayi sehingga orang dewasa.⁴⁰⁷ Selain itu, syarikat turut mendapat testimoni yang sangat baik

⁴⁰⁴ Penyelia Kilang, temu bual 29 Mac 2017.

⁴⁰⁵ Pegawai Jaminan Kualiti, temu bual 30 Mac 2017.

⁴⁰⁶ Penyelia Kilang, temu bual 29 Mac 2017.

⁴⁰⁷ *Ibid.*

hasil daripada pengamalan susu Halibs oleh pelanggan. Pengamalan susu Halibs Frutti⁴⁰⁸ antaranya ia dapat membantu anak-anak autistik lebih bertenang dan membantu perkembangan kepada anak-anak yang Sindrom Down.⁴⁰⁹

Kelebihan utama produk yang dikeluarkan oleh syarikat Sidratul adalah terletak pada nilai semasa proses pembuatan produk. Nilai yang dimaksudkan adalah setiap pekerja mestilah sentiasa berada dalam keadaan berwuduk sepanjang proses pembuatan. Selain itu, terdapat beberapa amalan yang mesti dilazimi membacanya sepanjang menjalankan proses pembuatan. Amalan ini antara lain adalah untuk mengelak para pekerja bercakap perkara-perkara yang lalai dan mengumpat. Ini sebagaimana yang ditegaskan oleh pegawai Syariah & Piawaian sendiri.⁴¹⁰

Manakala produk-produk pengilangan kontrak, syarikat Sidratul telah membantu hampir 100 buah syarikat Bumiputera untuk memulakan perniagaan di dalam industri makanan khususnya makanan halal dan *ṭayyiban*.⁴¹¹ Bagaimanapun, pengkaji tidak mendapat maklumat berapakah jumlah produk yang telah dikeluarkan.

Berikut merupakan antara produk yang pengkaji dapati maklumatnya melalui pemerhatian di kilang dan melalui *website* syarikat tersebut:

Jadual 4.2: Produk-produk yang dikeluarkan oleh Syarikat Sidratul Cooperation

Bil	Jenis Produk		Nama Produk
1.	Makanan & minuman	a.	Susu Halibs (Gold, Biotik, Grow, Honeydew, Penuh Krim, Frutti, Cocoa, Goat Milk)
		b.	Khadim
		c.	Jiddhan
		d.	Kordial (Delima, Kurma, Ros, Rumpai Laut)

⁴⁰⁸ Susu Halibs Frutti merupakan campuran susu penuh krim dengan pisang, madu, kismis, kurma. Delima, manggis dan betik.

⁴⁰⁹ Syarikat Sidratul, "Susu Halib's Frutti," laman sesawang Sidratul, dicapai 20 Disember 2017, <http://sidratul.com/shop/?product=susu-halibs-frutti>.

⁴¹⁰ Pegawai Syariah & Piawaian, temu bual 30 Mac 2017.

⁴¹¹ _____, "Industri Pengilangan Produk", laman sesawang *Sidratul*, dicapai 18 April 2017, <http://www.sidratulofficial.com/index.php/perkhidmatan/industri-pengilangan-produk>

		e.	Malteen
			Mochacino Ginkgo
			Ruz Bel Laban (Natural, Coco)
		f.	Manggisa
		g.	Manja Koko
		h.	Kurman berbentuk cecair (Mariami, Rotab, Al-‘ajwah)
		i.	(Cecair)
		j.	Princess Secret
		k.	Madu (Saffron Honeymoon, Sawda Honey, Akasia Honey, Bee Honey, Cinnamon Honey, Ginger Honey, Halwa Honey)
		l.	Air (Salty – Pre Biotic Water, Air Mutiara)
		m.	Al-Barakah
		n.	Arabian Night
		o.	Barokah Cafe
		p.	C’real Flakes
		q.	Cocoa Gold
		r.	Goata Cafe
		s.	Goata <i>Manna</i>
		t.	Granada Pati Delima
		u.	Halib’s Kiddy
		v.	Adam Plus
		w.	Hawa Plus
		x.	Honeko
2.	Kosmetik	a.	Sabun Badan (Arabica Coffee, Cocoa,
		b.	Arang Toothpaste
		c.	Aromatheraphy Plus
		d.	Baby Talc
		e.	Minyak (Capsicum Oil, Fateh Oil, Minyak Rumpai Laut, Minyak Tulang Sari)
		f.	Gamil
		g.	Penjagaan bibir (Haq Lipcare Papermint, Haq Lipcare Strawberry)
		h.	Honegar
		i.	Puteri With Collagen
		j.	Smel-X
		k.	Spray Segar
		l.	Sabun Muka (Sri Delima Facial Soap, Sri Manis Facial Soap)

		m.	Stellaris
		n.	Syn Talc With Collagen
		o.	T3 Feminine Wash
		p.	Vagin Soff Spray
3.	Kelengkapan rumah	a.	Sabun cuci pakaian HAQ

Sumber: Senarai jenis produk-produk ini pengkaji dapatkan menerusi *website* dan hasil pemerhatian pengkaji di pusat jualan Sidratul yang diberi.

Senarai jenis produk-produk ini pengkaji dapatkan menerusi *website* syarikat dan hasil pemerhatian pengkaji di pusat jualan Sidratul yang diberi nama *Halal Souq*. Senarai jenis produk-produk ini juga yang dibuat untuk syarikat sahaja bukannya yang bersifat pengilangan kontrak.

4.3 Aplikasi Dalam Pembuatan Produk Makanan Oleh Syarikat

Dalam bahagian ini, akan dibentangkan hasil dapatan kajian bagi syarikat dengan menganalisis data-data menggunakan bantuan perisian atlasti.i mengikut objektif-objektif kajian yang ditetapkan. Soalan-soalan temu bual terbahagi kepada dua bahagian. Bahagian pertama adalah soalan-soalan yang berkaitan dengan syarikat. Dan bahagian kedua adalah aplikasi pengendalian pembuatan produk. Untuk hasil kajian bahagian pertama, pengkaji gunakan untuk mendapatkan maklumat berkaitan syarikat sebagaimana yang telah dibincangkan pada latar belakang syarikat kajian di atas.

Manakala pada bahagian kedua adalah berkaitan soalan-soalan aplikasi pengendalian pembuatan produk. Temu bual akan dimulakan dengan persoalan kefahaman *informan* berkaitan dengan pemakanan Nabi s.a.w. Kemudian diikuti dengan soalan-soalan yang dibina berdasarkan lima prinsip pemakanan. Hasil kajian pada bahagian ini akan dianalisis mengikut susunan prinsip-prinsip pemakanan yang merangkumi prinsip adab, prinsip kandungan, prinsip pencampuran, prinsip hukum dan prinsip pengurusan.

4.3.1. Kefahaman berkaitan Pemakanan Menurut Perspektif Nabi s.a.w.

Bahagian kedua dalam sesi temu bual pengkaji, pengkaji memulakan temu bual dengan mengemukakan soalan kefahaman *informan* berkaitan dengan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. Hasil kajian menunjukkan lima belas *informan* menyebut bahawa pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. itu adalah apa yang Nabi s.a.w. makan. Dan apa yang dimakan oleh Nabi itu dikira sebagai makanan sunnah yang patut diamalkan pada masa kini. Selain itu, terdapat pandangan tambahan yang menyebut bahawa pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. adalah dengan mengetahui siapakah pembuat makanan dan dari mana sumber bahan mentah itu didapati. Perlunya mengetahui perkara ini kerana setiap yang dimakan akan menjadi darah daging yang membentuk keperibadian. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh Pegawai Sumber Manusia:

“Kita kena tahulah siapa yang buat produk, dari mana dapat bahan mentah, sebab apa yang kita makan tu akan jadi darah daging dan akan membentuk peribadi.”⁴¹²

Manakala terdapat satu pandangan yang menyebut bahawa pemakanan Nabi s.a.w. itu adalah benda yang halal dan *ṭayyib*. Sesuatu makanan itu dilihat bukan hanya sekadar halalnya sahaja bahkan *ṭayyibnya* juga. Maksud *ṭayyib* dari sudut sains makanan dan kilang pembuatan adalah berkaitan dengan kualiti iaitu menjaga kualiti dalam proses pembuatan makanan.⁴¹³

“benda tu halal. Benda tu *ṭayyiban*. Mesti ada konsep *ṭayyiba* juga. Bukan sekadar halal, tapi dari segi kualiti. Dari sudut food sains dan kilang pembuatan: *ṭayyiba*. adalah kualiti. Menjaga kualiti pembuatan makanan.”

⁴¹² Pegawai Sumber Manusia, temu bual 31 Mac 2017.

⁴¹³ Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi, temu bual 30 Mac 2017.

Berdasarkan pemerhatian pengkaji, melihat kepada latar belakang para *informan*, pengkaji menyimpulkan bahawa pandangan-pandangan yang dilontarkan oleh kesemua *informan* adalah atas dasar kefahaman mereka yang didapati sepanjang bekerja di syarikat. Sama ada melalui penyampaian secara rutin oleh Pengarah Urusan ataupun melalui sistem pentarbiyahan yang dijalankan.

4.3.2 Aplikasi Dari Sudut Adab

Prinsip adab untuk proses pembuatan disebut juga sebagai etika pembuatan produk. Persoalan temu bual yang dibina, seterusnya diajukan kepada *informan* berkaitan dengan etika dalam proses pembuatan produk yang diaplikasi dalam syarikat. Soalan-soalan temu bual pada bahagian awalnya meliputi aspek pengetahuan tentang kewujudan garis panduan yang digunakan dalam proses pembuatan produk, kemudiannya penyebutan nama Allah sebelum dan selepas proses, penggunaan tangan kanan ketika melakukan proses pembuatan produk dan kaedah dalam memastikan tidak berlaku sebarang pembaziran ketika proses pembuatan produk.

Soalan temu bual pertama kepada *informan* berkisar kepada pengetahuan tentang kewujudan garis panduan yang digunakan dalam proses pembuatan produk. Hasil kajian mendapati bahawa kebanyakan daripada *informan* mengatakan bahawa syarikat mempunyai garis panduan dalam soal etika pembuatan produk. Garis panduan utama yang digunakan oleh syarikat adalah garis panduan IMP iaitu Amalan Pengilangan Islam. Garis panduan IMP sangat menekankan soal tarbiyah setiap warga dalam sesebuah premis. Penekanan soal tarbiyah ini mampu memberi natijah penghasilan sesuatu produk itu benar-benar mengikut panduan Islam.

Perkara utama dalam soal pentarbiyahan yang sangat ditekankan oleh Pengarah Urusan syarikat Tn. Hj. Tajuddin yang juga merupakan pengasas IMP, keperluan untuk

sentiasa berada dalam keadaan suci, bersih dan berwuduk. Setiap pekerja mestilah sentiasa memastikan bahawa sepanjang mereka berada dalam premis syarikat mereka mestilah sentiasa berada dalam keadaan berwuduk. Antara cara Tn. Hj, Tajuddin memastikan para pekerjanya mengikuti garis panduan ini adalah dengan menanam sifat amanah dalam diri mereka dan diadakan sistem *baiah* berwuduk. Setiap para pekerja mestilah berjanji bahawa mereka sentiasa berwuduk. Terdapat borang yang mesti mereka tandai dan tandatangan demi menunjukkan kepatuhan mereka akan *baiah* tersebut. Peringatan untuk sentiasa berwuduk bukan sahaja diingatkan ketika perhimpunan pagi, bahkan pada setiap fail pekerjaan atau borang-borang urusan syarikat diberi notis, “*pastikan anda sentiasa berwuduk.*”⁴¹⁴

Penekanan kepentingan untuk sentiasa berwuduk ini menurut Tn Hj. Tajuddin adalah kerana peranan wuduk ini adalah sangat penting. Ia akan membawa cahaya kepada apa yang dilakukan. Beliau menyebut:

“Berwuduk ni cahaya. Orang yang berwuduk ni dia ada *nur* sampai ke langit sana. Sebab tu boleh solat. Kalau tidak ada wuduk tak boleh solat. Sebab cahaya tak ada, nak naik ke mana? Duduk di dunia sahaja.”⁴¹⁵

Dalam usaha memberi tarbiyah kepada para pekerja, terdapat beberapa program serta aktiviti yang dirancang seterusnya dijalankan. Setiap hari pada jam 7 pagi, para pekerja mestilah berada di tempat kerja. Dari jam 7 pagi sehingga 8 pagi, para pekerja disediakan manual zikir dan bacaan. Seterusnya disambung dengan solat sunat Dhuha bersama-sama dengan berimamkan pekerja lelaki yang secara bergilir-gilir menjadi imam. Walaubagaimanapun rutin sejam pada awal pagi akan menjangkau sejam setengah pada awal pagi pada hari Jumaat. Ini kerana pada hari Jumaat Pengarah Urusan sendiri

⁴¹⁴ Nurul Munirah Binti Razali, (Kerani Bahagian Stor, Sidratul Coperation), dalam temu bual dengan pengkaji, 29 Mac 2017.

⁴¹⁵ Pengarah Urusan, temu bual 31 Mac 2017.

akan turun untuk memberi pengisian dan pentarbiyahan kepada para pekerja. Antara isi penyampaian beliau adalah bersifat tentang syahadah dan juga penerapan nilai keimanan yang tinggi. Usaha ini adalah untuk melahirkan para pekerja yang bukan sahaja mampu dan hebat bekerja dilapangan kerja masing-masing, tetapi para pekerja yang penuh nilai keimanan dan ketakwaan kepada Allah.⁴¹⁶

Pada setiap hari Sabtu, para pekerja perlu untuk hadir ke kilang. Dimulakan hari Sabtu dengan aktiviti tilawah al-Qur'an dan jika tidak ada sebarang *productions* dijalankan, maka hari Sabtu terbabit adalah hari untuk melakukan gotong royong pembersihan disekitar kilang. Sekalipun kilang mempunyai *cleaner* tetapi pihak pengurusan kilang tetap mengadakan gotong royong pembersihan bersama para pekerja supaya akan lahir sifat kebertanggungjawab dalam diri para pekerja. Selain dapat mengikat tali silaturahmi sesama pekerja.

Apabila ditanya pada setiap *informan* apakah terdapat garis panduan bacaan penyebutan nama Allah sebelum memulakan aktiviti pembuatan produk, mereka sepakat menyatakan, aktiviti di awal pagi, zikir dan bacaan khusus yang diperuntukan itulah bacaannya. Selain itu, mereka menambah bahawa ketika proses pembuatan sedang dijalankan, mereka akan diperdengarkan dengan bacaan al-Qur'an dan diberikan zikir-zikir tertentu untuk dibaca. Walaubagaimanapun, sepanjang pemerhatian pengkaji di kawasan yang pengkaji boleh masuki, pengkaji tidak mendengar sebarang bacaan ayat al-Qur'an di pasang.⁴¹⁷

⁴¹⁶ *Ibid.*

⁴¹⁷ Kilang pemprosesan makanan dan minuman sememangnya terikat dengan syarat yang dikenakan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Setiap pekerja yang terlibat dalam urusan *productions*, mereka dikehendaki untuk mengambil *injection* khas. Atas dasar tersebutlah, pengkaji terbatas untuk memasuki tempat-tempat *productions* untuk melihat sendiri pembuatan produk. Tempat-tempat yang pengkaji masuki adalah seperti bahagian pembungkusan dan pengurusan syarikat. Manakala dibahagian pertimbangan pengkaji dapat melihat daripada luar bilik tersebut.

Kemudian, apabila ditanya berkenaan bacaan sesudah melakukan pembuatan produk, para *informan* menyebut bahawa tidak ada bacaan khusus. Ini sebagaimana yang disebut:

“Lepas habis kerja, atau waktu kerja dah tamat, kami baliklah. Tak ada bacaan-bacaan.”⁴¹⁸

Dalam urusan pembuatan makanan, para *informan* memaklumkan bahawa, mereka sememangnya dikehendaki untuk menjalankan kerja-kerja menggunakan tangan kanan. Terutamanya yang melibatkan urusan pemprosesan makanan untuk dijadikan produk seperti proses memasak bahan. Selain, penekanan kepada penggunaan tangan kanan ketika proses pembuatan, syarikat sangat menekankan kepada kebersihan tangan tersebut. Sebelum memulakan proses pembuatan makan perlulah dipastikan bahawa setiap tangan yang akan digunakan mestilah dibersihkan terlebih dahulu. Selepas tangan dibersihkan barulah para pekerja memakai sarung tangan untuk pembuatan makanan.

Dalam soal pembaziran, syarikat berusaha sehabis baik supaya tidak berlaku sebarang bentuk pembaziran. Penekanan untuk mengelakkan pembaziran ditekankan pada tiga keadaan. Pertama, pembelian bahan mentah yang banyak. Setiap bahan mentah, mempunyai jangka hayat tarikh luputnya. Jika tidak digunakan dengan kadar segera ia menatijahkan bahan mentah tersebut berkulat atau rosak yang membawa kepada pembuangan. Pembuangan tersebutlah yang mengakibatkan pembaziran. Dan ia mampu membawa kerugian kepada syarikat. Ini kerana bahan mentah yang dibeli oleh syarikat adalah bahan mentah yang sangat berkualiti.

⁴¹⁸ Pegawai Kawalan Kualiti Pembungkusan, temu bual 30 Mac 2017.

Kedua, hasil setelah pembuatan makanan dijalankan atau disebut sebagai produk. Untuk hal ini terbahagi kepada dua. Pertama, produk yang dikeluarkan oleh syarikat. Kedua, produk yang dibuat oleh syarikat tapi bersifat pengilangan kontrak. Dalam soal menjaga supaya tidak berlaku pembaziran pada produk yang dihasilkan, pihak syarikat melalui bahagian R&D akan menentukan kuantiti setiap bahan mentah yang diperlukan untuk menghasilkan sesuatu produk dengan jumlah yang diinginkan. Setelah uji kaji dan penentuan dijalankan, maka bahagian timbangan akan menjalankan proses menimbang serta menyukat. Kemudiannya bahan-bahan tersebut akan diserahkan pada bahagian dapur. Kebiasaannya sekalipun proses R&D dan timbangan dijalankan, pastinya hasil yang akan didapati akan terlebih. Demi memastikan lebih tersebut tidak menjadi pembaziran, jika produk terbabit dikeluarkan untuk syarikat, maka lebih itu *difilling* tetapi sekiranya jumlah lebih itu tidak dapat dibungkus, maka ia akan disimpan oleh makmal. Tetapi jika produk terbabit dikeluarkan untuk pengilangan kontrak, maka syarikat akan menawarkan kepada pengusaha tersebut.⁴¹⁹

Keadaan ketiga, sekiranya tarikh luput sesuatu produk yang dihasilkan menghampiri tamat tetapi produk masih belum habis terjual, maka pihak R&D akan mula menguji kaji kembali tahap tempoh hayat produk tersebut untuk dipanjangkan. Jika hasil uji kaji tersebut menatijahkan boleh dipanjangkan, maka label tarikh luput produk akan ditukar. Tetapi sekiranya produk terbabit tidak dapat dipanjangkan tarikh luputnya, maka pihak syarikat akan melupuskan barang tersebut dengan cara mengasingkan kotak atau plastik atau botol yang digunakan dengan bahan produk tersebut. Barangan seperti kotak,

⁴¹⁹ Pegawai Kawalan Kualiti Pembuatan, temu bual 29 Mac 2017.

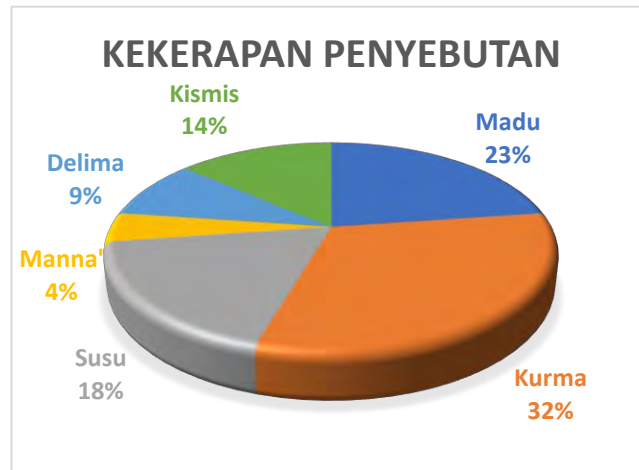
plastik atau botol itu boleh dihantar pada kilang kitar semula, manakala bahan produk tersebut akan dibuang ditempat yang dihaskan.

4.3.3 Aplikasi Dari Sudut Kandungan

Aplikasi dari sudut kandungan adalah untuk mengetahui kandungan yang digunakan dalam proses pembuatan produk. Persoalan temu bual yang dibina, seterusnya diajukan kepada *informan* berkaitan dengan kandungan yang diaplikasi oleh syarikat dalam pembuatan produk. Soalan temu bual pada bahagian awalnya meliputi pengetahuan para *informan* berkaitan jenis bahan yang paling banyak digunakan dalam pembuatan produk. Kemudian melihat kepada bahan yang digunakan sama ada bahan asal atau bahan yang telah diektrak. Seterusnya, mengenalpasti negara pengeluar bahan-bahan yang digunakan itu sebagai usaha pihak syarikat dalam memastikan ketulenan bahan yang digunakan dalam pembuatan produk.

Produk yang dihasilkan syarikat sebahagian besarnya adalah produk makanan. Dan dilakukan pembuatannya adalah membantu menyelesaikan masalah yang dihadapi pengguna. Lantaran itu, pengarah urusan syarikat sangat menekankan bahan yang digunakan adalah terdiri daripada bahan yang disebut sebagai “makanan sunnah”. Ini kerana bahan-bahan tersebut terbukti mampu menyembuhkan. Dapatan kajian mendapati ketidakseragaman jawapan yang diberikan apabila ditanya jenis bahan yang paling banyak digunakan dalam pembuatan produk. Berikut merupakan kadar peratusan penyebutan jenis bahan makanan yang kerap digunakan dalam produk:

Rajah 4.1: Kekerapan penyebutan berkaitan kekerapan bahan yang digunakan



Sumber: Hasil analisis pengkaji melalui perisian Atlas.Ti

Berdasarkan rajah di atas, menunjukkan bahawa kurma sebanyak 32% merupakan bahan yang paling kerap disebut oleh *informan* sebagai bahan yang kerap digunakan dalam penghasilan sesuatu produk. Kemudian, diikuti dengan madu sebanyak 23%. Penyebutan kedua-dua bahan ini paling banyak digunakan dalam penghasilan produk adalah bertitik tolak daripada kedua-dua bahan ini bersifat manis. Dalam penghasilan produk, syarikat berusaha untuk memastikan kualiti setiap produk makanan itu. Pihak syarikat tidak menggunakan gula putih sebagai bahan tambahan untuk memaniskan produk tetapi syarikat menggunakan pemanis semulajadi untuk memaniskan setiap produk yang dihasilkan. Ini sebagaimana yang diterangkan oleh Pengawai Jaminan Kualiti:

“Paling banyak digunakan kurma dan madu. Kita gunakan sebagai pemanis. Mana-mana produk yang kita nak jual dengan harga yang agak tinggi, kita akan guna kurma dan kismis. Dua-dua ni 100% sebagai pemanis. Tapi kalau kita nak jual pada kadar murah kita akan campur dengan glukos.”⁴²⁰

⁴²⁰ Pengawai Jaminan Kualiti, temu bual 30 Mac 2017.

Apabila menyentuh tentang bahan yang digunakan daripada bahan asal atau yang telah diekstrakkan, pengkaji mendapat maklumat bahawa pihak syarikat pernah membeli buah kurma daripada bahan asal⁴²¹ daripada timur tengah *United Arab Emirate*.⁴²² Walaubagaimanapun, atas faktor keadaan ekonomi serta nilai mata wang Malaysia rendah, pihak syarikat terpaksa untuk hanya membeli ekstrak kurma sahaja daripada pembekal dalaman yang dipercayai.⁴²³ Bahan kedua yang digunakan syarikat yang mengambil daripada bahan asal dan masih digunakan sehingga sekarang adalah madu. Walaubagaimanapun, penggunaan bahan asal madu akan digunakan sekiranya produk yang ingin dihasilkan adalah berbentuk cecair. Sekiranya produk itu berbentuk serbuk, seperti ingin memaniskan susu serbuk, maka syarikat akan mencari pembekal yang membekalkan madu dalam bentuk serbuk.⁴²⁴ Manakala untuk bahan seperti susu, kismis delima, gam Arab dan lain-lain bahan, pihak syarikat mendapatkan bekalan daripada pembekal yang menghasilkannya secara ekstrak.

Menurut pegawai pembelian bahan mentah penggunaan atau pembelian bahan mentah yang berbentuk ekstrak berbanding bahan asal adalah untuk mengelakkan kerugian memandangkan bahan asal sukar dijaga dan terdedah untuk cepat rosak. Sekalipun pihak syarikat menggunakan bahan yang diektrak yang dibeli daripada mana-mana pembekal, pihak syarikat akan sentiasa memastikan bahawa pembekal yang diambil itu benar-benar amanah dan jujur akan bahan yang digunakan. Sebagai contoh, jika bahan yang ingin dibeli itu merupakan madu dalam bentuk serbuk, pihak syarikat akan mencari pembekal yang sememangnya menghasilkan madu dalam bentuk serbuk tanpa

⁴²¹ Pegawai Pembelian Bahan Mentah, temu bual 30 Mac 2017.

⁴²² Pegawai Jaminan Kualiti, temu bual 30 Mac 2017.

⁴²³ Pegawai Pembelian Bahan Mentah, temu bual 30 Mac 2017.

⁴²⁴ Pegawai R&D, temu bual 30 Mac 2017

menggunakan sebarang jenis glukos untuk memaniskan. Selain itu, pihak syarikat akan memastikan bahawa penggunaan bahan kimia yang digunakan sedikit yang mungkin.

Antara negara-negara yang pihak syarikat dapatkan bahan mentah adalah Malaysia dan Indonesia untuk madu. Kurma daripada timur tengah, Dubai,⁴²⁵ UAE dan pembekal di Malaysia.⁴²⁶ Gam Arab daripada Sudan. Dan susu daripada New Zealand.⁴²⁷

Dalam memastikan produk yang dihasilkan berkualiti dan bermutu tinggi, pihak syarikat sangat menitik beratkan ketulenan bahan yang digunakan dalam produk. Antara usaha yang dilakukan oleh pihak syarikat, pertama, pengarah urusan sendiri akan turun padang mencari pembekal yang dikehendaki.⁴²⁸ Kedua, setiap pembelian bahan mentah akan disertakan dengan *certificated of analysis*. Pada sijil tersebut akan disenaraikan segala jenis kandungan dan persen yang digunakan. Seperti berapakah jumlah persen kepekatan, jumlah peratus ph dan sebagainya.⁴²⁹ Selain *certificated of analysis*, pihak syarikat juga akan meminta *certificated of origin* daripada pembekal sebagai usaha untuk memastikan ketulenan bahan.⁴³⁰ Ketiga, sekalipun setiap bahan mentah yang diektrak diberikan *certificated of analysis*, pihak syarikat akan menguji bahan tersebut dengan menghantar ke pusat ekstrak yang diyakini dan telus. Dan hasilnya nanti akan dilihat sama ada sama atau berbeza dengan yang diberikan daripada pembekal.⁴³¹

⁴²⁵ Pegawai Pembelian Bahan Mentah, temu bual 30 Mac 2017.

⁴²⁶ Penyelia Kilang, temu bual 29 Mac 2017.

⁴²⁷ Pegawai Pembelian Bahan Mentah, temu bual 30 Mac 2017.

⁴²⁸ Pegawai Sumber Manusia, temu bual 31 Mac 2017.

⁴²⁹ Pegawai Pembelian Bahan Mentah, temu bual 30 Mac 2017.

⁴³⁰ Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi, temu bual 30 Mac 2017.

⁴³¹ Penolong Pegawai Perancang Pengeluaran, temu bual 31 Mac 2017.

4.3.4 Aplikasi Dari Sudut Pencampuran

Aplikasi dari sudut pencampuran adalah melihat dari sudut pencampuran yang dilakukan dalam pembuatan produk. Soalan temu bual dibina dan diajukan kepada *informan* iaitu berkaitan pencampuran yang diaplikasi oleh syarikat dalam pembuatan produk. Bahagian awal soalan temu bual meliputi soalan berkaitan pemangkin syarikat dalam mengeluarkan produk berbentuk campuran jenis-jenis bahan makanan serta kelebihan yang akan didapati. Kemudian penilaian bahan dalam proses pencampuran, sama ada wujud garis panduan atau tidak. Seterusnya, jumlah peratus yang digunakan untuk setiap bahan yang dicampurkan. Terakhir adalah pandangan para *informan* terhadap produk-produk yang berasaskan campuran ini sama ada memberi manfaat kepada pengguna atau tidak.

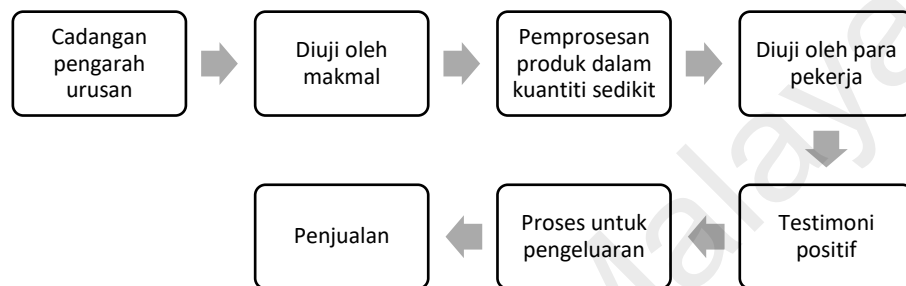
Dapatan hasil daripada pemerhatian pengkaji, hampir semua produk yang dihasilkan oleh syarikat terdiri daripada produk yang berunsurkan campuran beberapa jenis bahan makanan. Antara pemangkin syarikat dalam mengeluarkan produk berbentuk campuran jenis-jenis bahan makanan adalah kerana khasiat yang akan didapati. Selain itu, apabila sesuatu produk itu mengandungi pelbagai jenis bahan, produk tersebut akan mendapat segala kelebihan yang ada pada bahan yang digunakan. Dengan demikian, bagi pihak syarikat, mereka berpandangan lebih banyak pencampuran jenis bahan, maka lebih banyak khasiat yang dimiliki.⁴³² Ini sebagaimana yang disebutkan oleh Pegawai Syariah Syarikat:

“Khasiat. Kadang dalam satu produk, banyak ekstrak pelbagai jenis bahan, contohnya halibis fruttie, setiap buah yang diletakkan memainkan peranan yang berbeza. Bila digabungkan dan dicampurkan guna kuantiti yang sepatutnya, ia memberi efek yang lebih baik. Sebab itu produk kita banyak berasaskan campur lah. Jarang nampak yang tidak campur.”

⁴³² Penyelia kilang, temu bual 29 Mac 2017.

Selain itu, terdapat pandangan yang menyebut pemangkin syarikat dalam mengeluarkan produk berbentuk campuran jenis-jenis bahan makanan adalah kerana untuk memberikan rasa yang sedap dan lazat pada produk yang dihasilkan. Di samping itu, ia adalah suatu formula untuk menghasilkan makanan-makanan berbentuk sunnah yang mana hasilnya membezakan syarikat dengan syarikat pengeluar produk yang lain.

Rajah 4.2: Proses serta penilaian bahan yang hendak dicampurkan



Sumber: Hasil temu bual *informan*.

Rajah 4.2 di atas adalah berkaitan proses serta penilaian bahan yang hendak dicampurkan. Proses serta penilaian ini berada di bawah urusan bahagian makmal. Setiap produk baru yang dicadangkan oleh pengarah urusan akan diuji oleh makmal terlebih dahulu.⁴³³ Kemudiannya, syarikat akan memprosesnya hasil ujian makmal tersebut dalam kuantiti yang sedikit. Tujuannya adalah sebagai pek percubaan untuk diuji keberkesanannya kepada manusia. Uji kaji ini hanya dilakukan kepada para pekerja sendiri. Dan merekalah yang akan menjadi testimoni pertama produk syarikat. Setelah hasil yang didapati baik, positif dan memberangsangkan, barulah dijalankan proses pembuatan produk dijalankan dan diikuti proses penjualan.⁴³⁴

⁴³³ *Ibid.*

⁴³⁴ Pegawai Kawalan Kualiti Bahan Mentah, 30 Mac 2017

Manakala untuk garis panduan pencampuran jenis-jenis bahan, pihak syarikat tidak mempunyai garis panduan khusus. Ia lebih kepada panduan tidak dicampurkan antara yang bersifat sejuk dan panas juga darat dan laut. Faktor bajet, harga jualan, faktor permintaan pasaran dan pengguna juga turut dipertimbangkan. Selain itu, pihak syarikat turut menggunakan panduan Kementerian Kesihatan Malaysia dan biro farmasi *National Pharmaceutical Regulatory Agency* (NPRA)⁴³⁵ di bawah kategori makanan dalam penghasilan produk. Merujuk serta melaksanakan piawaian serta panduan daripada dua garis panduan ini adalah bagi memudahkan urusan produk yang dihasilkan disahkan.

Dari sudut peratus yang digunakan untuk setiap bahan yang dicampurkan, pihak syarikat meletakkan tanggungjawab di bawah bahagian R&D untuk menentukan. Selain itu, pihak syarikat sememangnya menggunakan panduan daripada KKM. Ini bagi memastikan proses permohonan dan kelulusan berjalan dengan lancar dan produk yang diuji serta dinilai mendapat status lulus di bawah kategori makanan. Hal ini sebagaimana yang telah disebutkan oleh pegawai kawalan kualiti (BMR):

“R&D akan buat. Lebih kepada keseimbangan. Libatkan banyak faktor, macam benda yang diekstrak, pencampuran tak boleh lebih 20%, sebab kalau lebih 20% tidak boleh daftar bawah *food*. Kena daftar bawah ubatan.”⁴³⁶

Melihat kepada pandangan para *informan* tentang produk-produk yang berasaskan campuran ini memberi manfaat kepada pengguna atau tidak, kesemua mereka menunjukkan kesepakatan jawapan bahawa produk yang kandungannya merupakan pencampuran beberapa jenis bahan adalah sangat bermanfaat dan lebih baik daripada

⁴³⁵ Permohonan dibuat di bawah pengkelasan makanan. Maksudnya bahan-bahan yang dicampurkan akan dinyatakan ketika proses penghantaran permohonan. Kemudian pihak terbabit akan menilai dan memberi keputusan dengan menyatakan sama ada permohonan produk tersebut memenuhi kriteria bahan makanan atau tidak. Jika sekiranya terdapat kandungan yang tidak menepati piawaian di bawah kategori makanan, maka permohonan akan ditolak dan pihak syarikat mestilah mengubah formulasi.

⁴³⁶ Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi, temu bual 30 Mac 2017.

produk yang berasaskan hanya satu bahan. Ini kerana bagi mereka, semakin banyak bahan yang dicampurkan, semakin tinggi nilai khasiatnya.

4.3.5 Aplikasi Dari sudut Hukum

Aplikasi dari sudut hukum adalah melihat berkaitan kefahaman dan praktikal syarikat dalam memastikan setiap bahan, alatan mahupun kaedah pembuatan produk benar-benar menepati konsep halal dan *tayyib* juga memastikan agar terhindar daripada perkara haram dan juga makruh. Temu bual dimulakan dengan melihat kefahaman para pekerja berkaitan maksud halal dan maksud *tayyib*. Kemudian diikuti dengan kefahaman dan praktikal syarikat berkaitan memastikan bahan setiap bahan, alatan mahupun kaedah pembuatan produk benar-benar meliputi konsep halal.

Pelbagai variasi jawapan oleh para pekerja ketika ditanya berkaitan maksud halal, iaitu:

“Halal dari segi pembuatan. Lebih kepada bahan-bahan.”⁴³⁷

“Halal itu dibolehkan mengikut syara’.”

“Makanan yang al-Qur’an dan hadith benarkan, bolehkan.”

“Halal tu tidak mengandungi najis anjing ke babi ke unsur-unsur alkohol.”

Dengan pelbagai jawapan yang diberikan oleh para *informan* iaitu para pekerja, pengkaji merumuskan bahawa kefahaman halal mereka ialah halal adalah apa yang telah digariskan oleh syara’ iaitu makanan yang dibenarkan oleh al-Qur’an juga hadith. Bukan terdiri daripada najis anjing, babi dan alkohol. Dan jika dilihat dari sudut pembuatan, halal lebih menjurus kepada bahan-bahan yang akan digunakan.

Manakala untuk kefahaman berkaitan *tayyib*, juga pelbagai variasi jawapan oleh para pekerja, iaitu:

⁴³⁷ Pegawai Kawalan Kualiti Pembungkusan, temu bual 30 Mac 2017.

“Biasanya dari sudut kebersihan. Tempat, orang masak, bahan-bahan semua tu.”⁴³⁸

“Keyakinan kita bahawa halal bagaimana dan *tayyib* ni mengukuhkan halal itu.”⁴³⁹

“Lagi baik. Lebih *detail* lagi kita tahu, proses dia macam mana, ada bahan-bahan terlarang ke dalam tu, *sop* kerja macam mana, air yang digunakan...”⁴⁴⁰

“Baik. Bukan sekadar cari halal tetapi kena cari baik. Orang yang terlibat dalam pembuatan pun kita kena tengok.”⁴⁴¹

“Kalau halal tu, semua makanan halal. Kalau *tayyib* tu tak semua *tayyib*. Maksudnya makanan tu halal tapi belum tentu dia *tayyib*.⁴⁴² *Tayyib* itu dari sudut barakah.”⁴⁴³

Kepelbagaian jawapan yang diberikan oleh para pekerja, pengkaji menyimpulkan kefahaman para pekerja berkaitan *tayyib* adalah perbincangannya lebih mendalam dan luas. Ia juga berkaitan soal barakah. Menekankan soal ketika proses pembuatan, *sop* kerja, penggunaan air dan pekerja yang terlibat dalam pembuatan. Selain itu, penekanan kepada aspek kebersihan iaitu tempat pembuatan, tukang buat dan bahan-bahan yang digunakan.

Dari sudut kefahaman dan praktikal dalam memastikan setiap bahan, alatan mahupun kaedah pembuatan produk benar-benar menepati menepati halal dan *tayyib*, pengarah urusan melalui pegawai Syariah & IMP dan Ketua Unit Komplians dan Syariah Sekretariat Komuniti IMP, sentiasa mengadakan kelas, bengkel mahupun seminar demi untuk memberikan pendedahan dan pengetahuan berkaitan halal, haram dan makruh secara berterusan kepada semua pekerja.⁴⁴⁴ Selain itu, menekankan proses pembuatan dari awal sehingga akhir, bahan mentah yang digunakan, pekerja yang menjalankan proses pembuatan, penekanan dalam soal menggunakan tangan kanan, membaca

⁴³⁸ Penyelia Kilang, temu bual 29 Mac 2017.

⁴³⁹ Pegawai Kawalan Kualiti Bahan Mentah, temu bual 30 Mac 2017

⁴⁴⁰ Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi, temu bual 30 Mac 2017

⁴⁴¹ Pegawai R&D, temu bual 30 Mac 2017

⁴⁴² Pegawai Kawalan Kualiti Dokumentasi, temu bual 30 Mac 2017

⁴⁴³ Pegawai Kawalan Kualiti Pembungkusan, temu bual 30 Mac 2017

⁴⁴⁴ Pegawai Halal, temu bual 29 Mac 2017.

basmallah, peralatan dan pakaian yang benar-benar halal dan suci dan dari sudut pemilihan pembekal yang benar-benar dipercayai.

Pemilihan pembekal ini tidaklah tertakluk kepada pembekal bahan mentah sahaja, bahkan juga pembekal yang membekalkan barang-barang pembungkusan seperti botol, plastik dan sebagainya. Selain itu, pembekal barangan atau alatan pembuatan seperti senduk, periuk dan sebagainya. Pembekal yang dicari adalah pembekal yang dikenali dan dipercayai. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh penolong pegawai perancang pengeluaran; “Dari sudut pemilihan *supplier* yang kita ambil barang, ambil daripada yang dipercayai.”⁴⁴⁵ Hal ini ditekankan supaya apa-apa sahaja yang di dapati daripada pembekal adalah bersumberkan yang halal, *tayyib* dan suci.

4.3.6 Aplikasi dari sudut pengurusan

Aplikasi dari sudut pengurusan adalah berkaitan dengan urusan pengurusan syarikat. Soalan temu bual yang dibina dan diajukan kepada *informan* adalah berkaitan pengurusan yang diaplikasi oleh syarikat dalam pembuatan produk. Temu bual dimulakan dengan soalan berkaitan pekerja iaitu penekanan dalam pemilihan pekerja, kaedah pemilihan dan kriteria utama pemilihan. Kemudian berkaitan kebersihan. Untuk kebersihan ini ia terbahagi kepada empat iaitu pengetahuan para pekerja berkaitan kewujudan dan penggunaan garis panduan, kefahaman dan praktikaliti berkaitan kebersihan premis, kebersihan alatan dan kebersihan pekerja.

Pekerja memainkan peranan yang besar dalam memastikan visi, misi dan pergerakan syarikat berjalan dengan lancar dan tersusun. Oleh kerana itu, syarikat sangat menitik beratkan pengambilan pekerja. Terutama yang bekerja dibahagian pembuatan.

⁴⁴⁵ Penolong Pegawai Perancang Pengeluaran, temu bual 31 Mac 2017.

Hasil dapatan kajian menunjukkan bahawa para pekerja (*informan*) menyatakan bahawa syarikat sememangnya sangat menitik beratkan soal pengambilan pekerja dan mempunyai garis panduan tersendiri dalam urusan pengambilan pekerja.

Manakala hasil dapatan mengenai kriteria utama pemilihan pekerja, para *informan* sepakat mengatakan Islam adalah kriteria utama. Disamping Islam, terdapat penambahan kriteria iaitu bersolat. Menurut Pengarah Urusan syarikat, diletakkan Islam sebagai kriteria utama pemilihan pekerja khususnya dibahagian pembuatan adalah kerana ia merupakan tuntutan Allah yang terkandung dalam al-Qur'an. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh beliau:

“Prosecceing tu kita nak *control*. Maksudnya yang membuat tu orang Islam, yang beriman. Dan memang sepatutnya bila Allah kata ⁴⁴⁶(يَا أَيُّهَا النَّاسُ) Wahai manusia! Makanlah. Allah tak kata wahai orang kafir, wahai orang Islam, Allah kata, (يَا أَيُّهَا النَّاسُ) semua manusia *and then by right* sepatutnya makanan ni dibuat oleh tangan orang Islam bagi orang kafir makan. Bukan terbalik macam sekarang, orang kafir buat bagi orang Islam makan. Daj jadi terbalik. Tak kena cara dia. Maka bila nak memperbanyakkan perusahaan orang Islam, dah ramai pulak orang melayu suka makan gaji.”⁴⁴⁷

Kebersihan adalah sangat penting dalam apa keadaan sekalipun. Apatah lagi apabila berkait dengan premis atau bangunan yang menjalankan aktiviti pembuatan makanan. Sesebuah syarikat yang menjalankan aktiviti pembuatan makanan mestilah sentiasa meletakkan kebersihan sebagai prioriti utama. Bagi syarikat Sidratul Cooperation, dalam urusan memastikan kebersihan dipelihara dengan dipandu oleh garis panduan, pihak syarikat telah menggunakan panduan IMP, Halal JAKIM dan MeSTI.⁴⁴⁸ Pihak syarikat

⁴⁴⁶ Surah al-Baqarah 2:168

⁴⁴⁷ Pengarah Urusan, temu bual 31 Mac 2017.

⁴⁴⁸ Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI).

juga turut mengikuti panduan daripada GMP sebagai usaha untuk mendapatkan lesen keluarannya.

Dari sudut kebersihan ia terbahagi kepada empat iaitu premis, alatan, air dan pekerja. Setiap bahagian dalam syarikat terutama yang menjalankan proses pembuatan iaitu bahagian timbangan, bahagian masakan berbentuk cecair, bahagian masakan berbentuk serbuk, bahagian pembuatan kosmetik dan bahagian pembungkusan adalah tempat yang sangat ditekankan dan dipandang serius aspek kebersihannya. Selain itu, tandas, kawasan persalinan dan kawasan lapang turut sama dipastikan kebersihannya. Ketika menjalankan pemerhatian, iaitu pada bahagian yang pengkaji dapat masuki dan dapat dilihat dari luar iaitu bahagian timbangan dan bahagian pembungkusan, kebersihannya adalah terkawal sekalipun ketika itu proses timbangan dan proses pembungkusan sedang giat dijalankan.

Antara usaha untuk memastikan kebersihan di bahagian pembuatan makanan, pihak syarikat telah mewujudkan bilik persalinan. Bilik persalinan ini terletak di tengah-tengah antara tempat pembuatan dengan tandas. Walaubagaimanapun, kedudukan bilik persalinan ini menurut pekerja syarikat, sedikit jauh daripada tempat pembuatan tetapi lebih menghampiri tandas. Tujuan diwujudkan bilik persalinan ini adalah sebagai tempat untuk diletakkan segala jenis pakaian yang digunakan semasa pembuatan seperti sarung tangan, *apron*, *coat*, *jump suit*, topi kepada dan sebagainya sebelum seseorang pekerja itu ke tandas. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh penolong pegawai perancang pengeluaran:

“Ada bilik khas, dia bukan bilik tapi adalah tempat persalinan. Untuk simpan baju sebelum ke tandas.”⁴⁴⁹

⁴⁴⁹ Penolong Pegawai Perancang Pengeluaran, temu bual 31 Mac 2017.

Dalam usaha memastikan premis berada dalam keadaan bersih juga, pihak syarikat telah mengambil seorang pembantu kebersihan. Walaubagaimanapun, tempat pembersihan pembantu ini adalah terbatas. Ketika sesi pembuatan sedang dijalankan, pembantu tersebut hanya boleh menjalankan proses pembersihan di bahagian-bahagian yang lain seperti tandas, ruang pejabat dan sebagainya iaitu selain daripada tempat pembuatan makanan. Manakala kebersihan tempat pembuatan makanan, ia sepenuhnya berada di bawah tanggungjawab para pekerja yang bekerja. Sebelum mereka pulang ke rumah usai waktu operasi syarikat, para pekerja bahagian pembuatan mestilah memastikan keadaan tempat pembuatan ditinggalkan dalam keadaan bersih dan ditutup dengan kemas sebarang bentuk bahan mentah. Ini bagi mengelakkan pencemaran yang datangnya daripada haiwan perosak mahupun bakteria sekeliling.

Selain itu, dalam memastikan kebersihan yang optimum pada bahagian pembuatan makanan, pihak syarikat akan mengadakan gotong royong pada setiap hari Sabtu secara besar-besaran. Walaubagaimanapun, ia bergantung kepada proses pembuatan. Jika pihak syarikat sibuk mengendalikan pembuatan makanan, maka gotong royong itu akan dilakukan sebagaimana hari-hari biasa.

Selain premis, kebersihan alatan juga tidak kurang pentingnya. Ini kerana dalam proses pembuatan makanan pastinya akan menggunakan alatan. Alatan termasuklah mesin-mesin yang digunakan seperti periuk, senduk, sudip dan lain-lain. Alatan-alatan yang berinteraksi secara langsung dengan bahan pembuatan mestilah berada dalam keadaan yang benar-benar bersih dan suci agar keselamatan makanan yang dihasilkan benar-benar terjamin. Selain itu, alatan yang digunakan sepanjang proses pembuatan tidak akan dibiarkan tidak dicuci dan berselerakkan. Sejurus selepas berakhirnya proses pembuatan produk setiap hari, para pekerja mestilah menjalankan proses pembersihan.

Keadaan tempat pemprosesan mestilah berada dalam keadaan bersih sebelum ditinggalkan untuk pulang. Ini antara lain mengelakkan kehadiran sebarang bentuk haiwan perosak dan pembiakkan kuman dan bakteria.

Pihak syarikat sangat menitik beratkan soal kebersihan alatan ini. Selain daripada alatan semasa proses pembuatan dipastikan bersih dan suci, pihak syarikat juga turut menekankan soal kebersihan dan kesucian alatan dalam proses pembungkusan. Contohnya, botol untuk diisi bahan makanan yang telah diproses. Botol tersebut akan dibasuh dengan menggunakan sabun yang dihasilkan sendiri oleh syarikat dan kemudiannya botol tersebut akan dikeringkan dalam bekas yang tertutup.⁴⁵⁰ Kemudian setelah botol-botol diisi dengan makanan yang telah diproses, botol tersebut akan ditutup dengan penuh kekemasan. Penutupan bekas selepas basuhan botol dan penutupan botol dengan kemas setelah diisi makanan adalah suatu usaha untuk mengelakkan sebarang bentuk pencemaran sama ada daripada haiwan perosak mahupun udara yang kotor.

Dari sudut kebersihan dan kesucian alatan juga, pihak syarikat sangat menitik beratkan soal alatan untuk membersihkan seperti penyapu, mop, berus dan lain-lain terdiri daripada bahan-bahan yang suci dan jauh dari najis terutama bulu-bulu babi. Manakala bahan pencuci pula, syarikat akan menggunakan bahan pencuci yang dibuat sendiri oleh syarikat. Ini bagi memberi keyakinan kepada kesucian sesuatu bentuk pembersihan. Alatan-alatan untuk pembersihan atau disebut sanitasi akan disimpan dalam tempat khas. Ini bagi memelihara kawasan premis daripada berlaku sebarang pencemaran yang datangnya daripada alatan sanitasi.

⁴⁵⁰ Pegawai Kawalan Kualiti Pengeluaran, temu bual 30 Mac 2017.

Seterusnya kebersihan air. Penggunaan air dalam proses pembuatan adalah sangat tinggi. Ia bukan sahaja digunakan untuk membasuh alatan bahkan juga ia digunakan dalam produk khususnya produk yang bersifat cecair. Dengan demikian, memastikan kebersihan dan kesucian air adalah sangat penting. Cara pihak syarikat dalam memastikan kebersihan air adalah setiap pagi sebelum bermula proses pembuatan, pegawai di bahagian perancang pengeluaran, akan mengambil sampel air dan kemudiannya akan dihantar ke makmal untuk menilai tahap kebersihan air tersebut. Sekiranya air tersebut tidak bermasalah, maka proses pembuatan dapat dijalankan sepenuhnya. Tetapi jika air bermasalah, bahagian perancang pengeluaran akan berterusan mengambil sampel untuk dikaji sehingga ia benar-benar boleh digunakan. Setelah air benar-benar bebas daripada sebarang pencemaran, kuman dan bakteria barulah air tersebut akan digunakan.⁴⁵¹

Kebersihan terakhir adalah kebersihan pekerja. Para pekerja adalah individu yang berinteraksi secara langsung dengan makanan. Dalam proses pembuatan makanan, pihak syarikat sangat menitik beratkan soal pembuat makanan iaitu pekerja yang terlibat dalam proses pembuatan. Antara garis panduan yang diaplikasi oleh syarikat ialah wanita yang berada dalam keadaan hadas atau didatangi haid adalah tidak dibenarkan untuk terlibat dalam proses pembuatan makanan. Oleh itu, untuk dipastikan bahawa tidak berlaku sebarang kecuaiian iaitu setiap pembuatan tidak disertai oleh wanita yang berkeadaan haid, pihak syarikat telah meletakkan semua pekerja yang terlibat dalam proses pembuatan makanan sama ada cecair mahupun serbuk mestilah seorang lelaki. Adapun begitu, bahagian pembungkusan tidak menjadi masalah.

⁴⁵¹ *Ibid.*

Memetik pandangan pengarah urusan akan hal berkaitan wanita yang berada dalam keadaan haid, menjalankan proses pembuatan makanan adalah sebagaimana berikut:

“macam dalam kilang saya kata, ada isu sikit tentang masalah perempuan dalam haid ni kan, saya kata senang je, tak dak salahnya perempuan dalam haid nak buat kerja, boleh, tapi kamu kena jagalah. Jaga pakaian kamu, tangan kamu, janganlah air tangan kamu masuk dalam tu sedangkan kamu dalam keadaan hadas, pakailah sarung tangan. Ni tak, ha orang nak minum air tangan aku...haha. Tukang masak di restoran, ha makanlah air tangan mak long, sedangkan mak long tu dalam hadas tu. Fiqah tak dak masalah. Boleh masak tapi kena jagalah. Di rumah, kamu nak masak untuk suami kamu anak kamu tak pelah itu keeluarga kamu. Masalah dalam kilang, orang bayar duit, orang beli, *so we are promising we are selling best food for you, good food for you*, takkan kita nak jual air tangan yang macam tu dekat pembeli. *Fair* tak? Orang bayar duit kan? Ada orang marah saya. Kat mana masalahnya Ustaz? Orang tanya saya. Saya kata macam ni, kamu jangan salah faham, di rumah tak dak masalah, Aishah dengan Rasulullah tak dak masalah. Tapi Nabi tak makanlah tomyam macam kamu duk buat dekat laki kamu tu, Nabi makan kurma, roti, benda-benda yang asas yang *simple* tidak ada masalah. Sebab perempuan dalam haid, tempat yang kotor adalah tempat keluar haid tu saja kan. Tapi *instead of that*, kamu dalam hadas, Qur'an tak leh baca, masjid tak leh masuk, ada *obstacle* halangan-halangan yang kamu kena faham. Termasuk dalam kilang, ada halangan yang kamu tak boleh buat, yang kamu kena jaga. Nak masuk kilang boleh, pakailah lengkap sarung tangan, jangan bagi masuk air tangan, pakai *glove*, gi jelah buat, tak dak sapa nak halanglah. Tapi, *better, better*, kalau ada pengganti, lebih baik pengganti. Kalau tak dak pengganti tak dak masalah. Saya tak pernah kata hukum, tak pernah keluar hukum. Pasal Allah Taala dah tetapkan dah, wanita begini, lelaki begini, kenapa nak lawan Tuhan? Kadang orang tak faham, kadang dia *misunderstanding* satu, *interpretation* kalau dia salah anggap *statement-statement*.”⁴⁵²

Maka jelas menunjukkan berhati-hati syarikat sehingga tidak meletakkan pekerja perempuan yang berada dalam keadaan haid untuk tidak terlibat dalam aktiviti pembuatan makanan adalah untuk memelihara roh serta kesucian makanan tersebut. Memandangkan setiap makanan yang dihasilkan akan dibeli oleh orang ramai, maka pihak syarikat

⁴⁵² Pengarah Urusan, temu bual 31 Mac 2017.

bertanggungjawab memastikan bukan sahaja kebersihan bahkan kesucian makanan yang terhasil itu.

Dalam memastikan kebersihan pekerja juga, pihak syarikat tidak meninggalkan aspek penting yang termaktub dalam Akta Makanan 1983 Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009, no. 31 yang mengkehendaki semua pengendali makanan hendaklah diperiksa dari segi kesihatan dan diberi vaksin oleh pengamal perubatan berdaftar. Ketika pengkaji menjalankan pemerhatian ke atas premis, pengkaji meminta untuk di observasi di bahagian pembuatan, pengkaji tidak dibenarkan memandangkan pengkaji tidak melalui proses vaksin khusus untuk pengendali makanan. Daripada situ, pengkaji mendapat maklumat bahawa setiap pekerja bahagian pembuatan makanan khususnya dan sesiapa sahaja yang ingin memasuki tempat pembuatan makanan wajib mengambil suntikan vaksin. Antara sebab vaksinisasi ini adalah untuk mengawal penularan penyakit.⁴⁵³ Disamping, memastikan supaya tiadanya pencemaran makanan yang terhasil yang datangnya daripada pekerja.

Dari sudut pakaian para pekerja khususnya yang terlibat dalam proses pembuatan makanan, mereka mempunyai seragam masing-masing. Ini sebagaimana yang disebutkan oleh penyelia kilang:

“Kalau nak masuk tu, kalau yang *liquid* kami ada ada *apronnya*, kalau macam *powder* ni dia lebih terdedah kepada makanan tu, sebab nak angkat semuanya, kami ada baju *jump suit* la, termasuk kasut. Pastu kalau masa *filling* pula, *filling* pun ada, pakai *black coat*, *glove*, *mask*, *shower cap* semua tu ada.”⁴⁵⁴

⁴⁵³ Prof. Dr. Azizi Ayob, *Vaksin Antara Babi, Yahudi & Konspirasi* (Selangor: PTS Publishing House, 2017), 145.

⁴⁵⁴ Penyelia Kilang, temu bual 29 Mac 2017.

Melihat kepada pemakaian yang ditetapkan oleh syarikat pada setiap bahagian yang menjalankan proses pembuatan makanan, menunjukkan bahawa syarikat mempunyai garis panduan khusus. Iaitu bagi pembuatan makanan berbentuk cecair, serbuk dan pengisian mempunyai pakaian khas masing-masing yang mesti dituruti. Semakin banyak penglibatan secara langsung antara pekerja dan makanan yang dihasilkan, semakin ketat pemakaian pakaian yang dikenakan. Sebagai contoh, di bahagian pengisian, bahagian ini berperanan mengisi bahan-bahan yang dibuat ke dalam botol atau sebagainya, maka bahagian ini pakaiannya adalah lebih ketat. Sarung tangan, sarung kepala, sarung mulut dan baju khas yang disediakan untuk dipakai.

Dari sudut memastikan pakaian-pakaian yang dipakai oleh pekerja sentiasa bersih dan selamat, pihak syarikat menyediakan *laundry*. Setiap pakaian seragam yang dipakai akan dibasuh sendiri oleh syarikat. Walaubagaimanapun, ia bergantung kepada keadaan mesin basuh syarikat. Jika bermasalah, maka setiap pekerja dikehendaki membasuhnya sendiri. Dari sudut penukaran baju seragam ini pula, jika pembuatan produk agak banyak dan berat sehingga menatijahkan pakaian seragam ini cepat kotor sekalipun baru digunakan, maka pakaian tersebut akan dibasuh usai habis pembuatan, tetapi sekiranya berlaku sebaliknya, maka pihak syarikat membenarkan untuk digunakan pakaian seragam yang sama selama dua hari.

4.4 Kesimpulan

Kajian aplikasi pembuatan produk makanan oleh syarikat Sidratul Cooperation telah dijalankan melalui metode temu bual dan observasi. Hasilnya memperlihatkan syarikat ini merupakan pengusaha produk yang menjalankan aktiviti pembuatan produk di premisnya sendiri. Syarikat ini telah menjadikan garis panduan “Amalan Pengilangan Islam-IMP” sebagai panduan utama dalam pembuatan produk. Dengan menekankan soal

halal dan *tayyib* dalam pembuatan produk, dapat dikeluarkan lima bahagian utama aplikasi syarikat. Aplikasi pertama ialah dari sudut adab menunjukkan bahawa terdapat enam aplikasi yang dijalankan iaitu para pekerja mestilah sentiasa berwuduk, menjalankan aktiviti tarbiyah, penyebutan nama Allah sebelum proses, penggunaan tangan kanan ketika melakukan proses pembuatan, mencuci tangan sebelum pembuatan dan menangani pembaziran.

Aplikasi kedua dari sudut kandungan, perbincangannya meliputi jenis bahan yang kerap digunakan dan pemilihan keaslian bahan yang digunakan. Aplikasi ketiga ialah dari sudut pencampuran, hasilnya menunjukkan bahawa kebanyakan produk keluaran syarikat adalah produk berbentuk campuran dan dalam proses pembuatan produk campuran ini, pihak syarikat tidak mempunyai rujukan yang khusus melainkan mengikut panduan KKM untuk tidak melebihi 20% bahan. Aplikasi keempat iaitu dari sudut hukum, perbincangannya meliputi kefahaman dan aplikasi berkaitan halal dan *tayyib* dalam pemakanan. Selain itu, membincangkan berkaitan praktikal syarikat dalam soal pemilihan bahan, alatan dan kaedah pembuatan. Dan aplikasi terakhir adalah dari sudut pengurusan. Perbincangannya dari sudut pekerja ialah penekanan dalam pemilihan pekerja, kaedah pemilihan dan kriteria utama pemilihan. Selain itu turut membincangkan aplikasi syarikat terhadap kebersihan premis, alatan, air dan para pekerja.

BAB LIMA: ANALISIS PERBANDINGAN PEMBUATAN PRODUK DENGAN PRINSIP PEMAKANAN MENURUT *FIQH AL-HADITH* DAN CADANGAN PEMBANGUNAN KOMPONEN GARIS PANDUAN

5.1 Pendahuluan

Perbincangan bab ini terbahagi kepada dua bahagian. Pada bahagian pertama, dengan berpandukan bab sebelum ini hasil temu bual serta observasi yang dijalankan keatas pengusaha produk untuk melihat aplikasi pembuatan produk yang telah dijalankan mereka, maka pada bab ini akan dijalankan analisis perbandingan. Analisis perbandingan ini melibatkan aplikasi pembuatan produk oleh Syarikat Sidratul Cooperation dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Tumpuan analisis perbandingan adalah pada lima (5) bahagian. Pertama, adab. Kedua, kandungan. Ketiga, pencampuran. Keempat, hukum. Dan kelima pengurusan. Manakala pada bahagian kedua bab ini akan dibincangkan cadangan pembangunan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

Bahagian I

ANALISIS PERBANDINGAN PEMBUATAN PRODUK DENGAN PRINSIP PEMAKANAN MENURUT *FIQH AL-HADITH*

5.2 Kaedah Analisis Perbandingan

Dalam menjalankan analisis perbandingan di antara aplikasi yang dijalankan dalam pembuatan produk oleh syarikat dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*, pengkaji menggunakan lima prinsip yang telah dikeluarkan dan dibincangkan pada bab kedua. Pengkaji akan memulakan analisis dengan mendatangkan dahulu aplikasi yang telah dijalankan oleh pengusaha. Dan selepas itu pengkaji akan bahaskan dari sudut prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*.

5.3 Analisis aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha di Malaysia dan perbandingannya dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith*

Berdasarkan kepada data-data yang dikumpulkan dalam bab ketiga berhubung dengan aplikasi pembuatan produk makanan oleh pengusaha di Malaysia, pengkaji akan menganalisis keseluruhan maklumat tersebut dengan membuat perbandingannya dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Analisis akan dilakukan berdasarkan lima aspek. Pertama, adab (etika pembuatan). Kedua, kandungan. Ketiga, pencampuran. Keempat, hukum. Dan kelima, pengurusan.

5.3.1 Kefahaman berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

Menemubual seterusnya mengetahui kefahaman para pekerja berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. adalah perkara penting sebelum bertanyakan soalan-soalan yang lain berkaitan prinsip pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. Ini kerana

pengetahuan tentang kefahaman berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. adalah menentukan kefahaman mereka berkaitan pembawakan, visi, misi dan objektif syarikat. Dan juga kefahaman yang jelas akan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. ini akan membawa kepada pengamalan yang penuh ketelusan, amanah dan sistematik.

Melihat kepada latarbelakang para pekerja yang telah ditemu bual, pengkaji menyimpulkan hanya dua orang sahaja daripada pegawai-pegawai dibahagian pengurusan dan kilang kecuali pengarah urusan yang latarbelakang pengajiannya adalah bahagian pengajian Islam. Sebahagian lain adalah dibahagian, sains, bioteknologi, perniagaan dan sebagainya. Sekalipun mereka kebanyakannya bukan berlatarbelakangkan pengajian Islam, tetapi ketika di tanya kefahaman mereka berkaitan pemakanan Nabi s.a.w. mereka dapat menjawab dengan baik. Dan setelah ditanya, akhirnya pengkaji menyimpulkan bahawa kefahaman yang jelas yang difahami mereka adalah datangnya daripada usaha pihak syarikat khususnya pengarah urusan untuk memastikan bahawa para pekerja yang bekerja di syarikatnya, bukan sahaja untuk memperolehi pendapatan semata-mata bahkan memahami secara jelas keseluruhan berkaitan pemakanan sebenar menurut perspektif Nabi s.a.w.

Para pekerja memahami bahawa pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. itu adalah apa yang Nabi s.a.w. makan, mengetahui siapakah pembuat makanan dan daripada mana sumber bahan mentah diperolehi. Selain itu, pengetahuan tentang makanan itu bukan sahaja soal halalhnya, bahkan juga soal *tayyibnya* juga.⁴⁵⁵

Pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. adalah sebagaimana yang telah pengkaji bincangkan pada bab kedua dan bab ketiga kajian. Soal pemakanan sebenar Nabi

⁴⁵⁵ Rujuk perbincangan bab keempat berkaitan kefahaman para pekerja berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

s.a.w. tidaklah hanya tertakluk kepada status halalnya sesuatu makanan itu sahaja, bahkan Nabi s.a.w. sangat menekankan soal *tayyibnya* makanan itu. Ini sebagaimana saranan Allah melalui surah al-Maidah ayat 88:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Surah al-Maidah 5: 88

Tejemahan: Dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi baik, dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadanya sahaja kamu beriman.

‘Ali al-Sābūni mengatakan, ayat di atas adalah pesanan Allah Taala untuk memakan apa yang telah dihalalkan oleh Allah, dan makanan baik yang telah dianugerahkan Allah. Bersenang-senanglah dengan makanan yang halal, isteri-isteri dan sebagainya. Allah mengkhususkan penyebutan makanan kerana hal itu merupakan keperluan asas manusia yang paling penting dalam sesebuah kehidupan. Dan diakhiri seruan untuk bertakwa kepada Allah dengan cara ajakan yang paling lembut, seakan-akan Allah berkata, “janganlah kamu sia-siakan iman kamu dengan menyukarkan urusan ketaatan kamu kepada Allah, sehingga kamu menjadi orang yang menyesal. Sesungguhnya keimanan kepada Allah membawa kepada ketakwaan kepada Allah.”⁴⁵⁶

Pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. tidak terpisah daripada panduan al-Qur’an. Bahkan cara pemakanan Nabi s.a.w. adalah huraian dari sudut teori dan praktikal Nabi s.a.w. yang berteraskan kepada panduan al-Qur’an. Yang bukan sahaja untuk memenuhi keperluan biologi dan fizikal, tetapi ia dapat memberi kesan dan manfaat yang besar pada rohani, jiwa dan akal seseorang manusia itu. Cara pemakanan Nabi s.a.w. sebagaimana yang telah dibincangkan, merangkumi lima (5) bahagian besar iaitu adab,

⁴⁵⁶ Muhammad ‘Alī al-Sabuni, *Safwah al-Tafāsīr* (Beirut: Dar al-Qur’an al-Karim, 1981), 1:362.

kandungan, percampuran, hukum dan pengurusan.⁴⁵⁷ Kelima-lima prinsip ini apabila diaplikasi dengan jayanya oleh sesiapa pun ia mencapai kemuncak dan piawaian terbaik konsep pemakanan menurut Nabi s.a.w.

Oleh itu, lima bahagian besar ini iaitu adab, kandungan, percampuran, hukum dan pengurusan akan diletakkan sebagai bahagian utama dengan disertakan huraian-huraiannya sebagai cadangan pembinaan komponen garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w.

5.3.2 Analisis aplikasi dari sudut adab

Analisis perbandingan dari sudut adab adalah berkaitan etika pembuatan produk. Iaitu di antara kaedah aplikasi syarikat dalam pembuatan produk dengan kaedah Nabi s.a.w. Merujuk kepada data dari bab ketiga, terdapat enam (6) etika yang diaplikasi oleh pengusaha dalam hal berkaitan pembuatan produk. Enam etika tersebut adalah:

5.3.2(a) Berwuduk⁴⁵⁸

⁴⁵⁷ Sebagaimana yang telah dibincangkan pada bab kedua kajian ini.

⁴⁵⁸ Wuduk adalah berasal daripada kalimah bahasa Arab, yang dari sudut bahasa diambil daripada perkataan *الْوَضَاءُ* (*al-waḍā'ah*) bermaksud bersih (Rujuk: Al-Bahūfī, Maṣṣūr bin Yunus, *Kaṣṣhāf al-Qinā' 'an Matan al-Iqnā'*, j. 1. (Beirut: Dār al-Fikr: 1982), 82) dan berseri (Rujuk: Al-Khin, Muṣṭafā, Dr. & al-Bughā, Muṣṭafā, Dr., *Fiqh al-Manhajī 'alā Madhhab al-Imām al-Shāfi'ī*, 53). Selain itu, mengandungi maksud bercahaya daripada kegelapan dosa-dosa (Rujuk: Ibrāhīm Muṣṭafā et. al, *al-Mu'jam al-Wasīṭ*, j. 1. (Kāherah: Majma' al-Lughah al-'Arabiyah, 1960), 1038). Apabila dibaca dengan bacaan *ḍammah* huruf *wāw* (واو) iaitu *وُضُوْء* (*wuḍū'*) bermaksud membersihkan, mencantikkan dan memperelok (Rujuk: Muhammad bin Khatīb al-Sharbinī, *Al-Mughnī al-Muḥtāj Ila Ma'rifah Ma'ānī al-Fāz*, 46). Manakala apabila perkataan wuduk dibaca dengan baris *fathah* pada huruf *wāw* (واو) *وَضُوْء* (*waḍū'*) maka bermaksud air yang digunakan untuk berwuduk (Rujuk: Muhammad bin Khatīb al-Sharbinī, *Al-Mughnī al-Muḥtāj Ila Ma'rifah Ma'ānī al-Fāz*, 46). Dinamakan demikian apabila ia berperanan untuk menyerikan serta mengelokkan anggota-anggota wuduk dengan membasuh dan membersihkannya. Dari segi syarak, wuduk ialah perbuatan menggunakan air pada anggota-anggota tertentu dengan niat, (Rujuk: Al-Khin, Muṣṭafā, Dr. & al-Bughā, Muṣṭafā, Dr., *Fiqh al-Manhajī 'alā Madhhab al-Imām al-Shāfi'ī*, 53). Iaitu dengan membasuh muka, kedua belah tangan, menyapu kepala dan membasuh kaki (Rujuk: Sayyid Sābiq, *Fiqh al-Sunnah*, 36). Pengertian yang jelas ialah menggunakan air yang suci pada empat anggota tersebut melalui cara-cara khusus mengikut syarak. (Rujuk: Sharaf al-Dīn Mūsā Ibn Ahmad Ibn Mūsā Ibn Salīm Abū al-Najā al-Hujāwī al-Maqdisī, *Al-Iqna' Lī-Tālib al-Intifā'*, j. 1. (Riyādh: Dār 'Alam al-Kutūb, 1999), 46).

Dalam hal berkaitan adab atau etika pembuatan produk, perkara pertama dan utama yang ditekankan pihak syarikat adalah berkaitan berwuduk. Keperluan untuk setiap pekerja sama ada yang terlibat secara langsung mahupun tidak dalam proses pembuatan makanan mestilah sentiasa berada dalam keadaan suci, bersih dan berwuduk. Penekanan untuk sentiasa berwuduk adalah di sepanjang tempoh bekerja atau disebut *office hour*. Sekiranya ketika bekerja, para pekerja kehilangan wuduk atau terbatalnya wuduk dengan sebab hadas kecil atau apa-apa sahaja yang membatalkan wuduk, para pekerja mestilah dengan segera memperbaharui wuduk mereka semula.

Di sebelah pagi sebelum memulakan aktiviti pekerjaan, para pekerja dikehendaki *berbairah* untuk sentiasa berada dalam keadaan berwuduk. Dan hal berkaitan wuduk setiap pekerja akan direkodkan. Penekanan dalam soal keperluan untuk berwuduk ini menurut Pengarah Urusan syarikat supaya hasil kerja atau hasil pembuatan makanan itu diberkahi, ini kerana wuduk itu adalah merupakan *nur* atau cahaya.⁴⁵⁹

⁴⁵⁹ Pengarah Urusan, temu bual 31 Mac 2017.

solat.⁴⁶³ Kerana itu, jumhur *fuqahā* selain mazhab Hanafi,⁴⁶⁴ berpendapat untuk berada dalam keadaan bersuci ketika tawaf sebagaimana keadaan bersuci ketika solat.⁴⁶⁵

Hukum sunat untuk berwuduk antaranya berwuduk bagi tiap-tiap solat walaupun masih dalam keadaan suci dari hadas,⁴⁶⁶ sunat berwuduk sebelum membaca al-Qur'an,⁴⁶⁷ apabila hendak meziarahi seorang yang soleh seperti ulama⁴⁶⁸ dan ketika hendak menghadap pemerintah.⁴⁶⁹ Selain itu, sunat berwuduk sebelum dan sesudah bangun tidur,⁴⁷⁰ sebelum menunaikan mandi junub atau apabila hendak makan, minum, tidur atau mengulangi jimak⁴⁷¹ bagi yang masih dalam keadaan berhadas besar, selepas melakukan kesalahan seperti mengumpat, bercakap bohong, marah dan seumpamanya,⁴⁷² selepas marah⁴⁷³ dan sebagainya. Hukum harus untuk berwuduk adalah untuk membersihkan dan menyejukkan badan.⁴⁷⁴

Berwuduk merupakan ibadah yang wajib, sunat dan harus dilakukan pada keadaan tertentu. Perhubungan antara wuduk dan soal sentiasa berwuduk ketika pembuatan sebagaimana yang ditekankan oleh syarikat adalah kerana makan, minum bahkan soal pembuatan makanan adalah ibadah jika dilakukan kerana Allah. Selain itu, pengkaji

⁴⁶³ Hadith berkaitan mengumpat tawaf seperti solat ini adalah hadith yang diriwayatkan oleh Imam al-Tarmidhi daripada Ibn 'Abbās, Nabi s.a.w. bersabda: “لَطَوَافُ حَوْلَ لَيْتٍ بِئِنَّ لَصَلَاةٍ”. Maksudnya: Tawaf disekeliling Kaa'bah seperti solat. Hadith ini dihukumkan oleh al-Bani sebagai sahih. Hadith riwayat al-Tirmidhi, Abwāb al-Haj, Bab Mā Jāa fi al-Kalām fi al-Ṭawāf, no. Hadith 960. Lihat al-Tirmidhi, “Jāmi' al-Tirmidhi,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1743.

⁴⁶⁴ 'Abd al-Rahman al-Jazūrī, *Kitab al-Fiqh 'alā al-Madhāhib al-Arba'ah*, j. 1. (Misr: al-Maktabah al-Tijariyyah al-Kubra, 1970), 47.

⁴⁶⁵ Muhammad bin 'Alī Muḥammad al-Shawkānī, *Nayl al-Awtār*, j. 1. (Beirut: Dār Ihyā' al-Turath al-'Arabi, 1999), 241.

⁴⁶⁶ *Ibid.*

⁴⁶⁷ Muhammad bin Khatīb al-Sharbinī, *Al-Mughnī al-Muhtāj Ilā Ma'rifah Ma'anī al-Fāz*, 49.

⁴⁶⁸ Abu al-Barkāt Aḥmad bin Muḥammad bin Aḥmad al-Dirdīr, *Al-Sharḥ al-Saghīr Alā Aqrab al-Masālik Ilā Madhhab al-Imām Mālik*, j. 1. (Kāherah: Dār al-Ma'rif: 1986), 130.

⁴⁶⁹ *Ibid.*

⁴⁷⁰ Muhammad bin 'Alī Muḥammad al-Shawkānī, *Nayl al-Awtār*, 251-252.

⁴⁷¹ *Ibid.*, 256

⁴⁷² Al-Bahūtī, Manṣūr bin Yunus, *Kasshōf al-Qinā' 'an Matan al-Iqnā'*, 211.

⁴⁷³ Wabbah al-Zuhaili, *al-Fiqh al-Islami wa Adallatuhu*, j. 1. (Damsyiq: Dar al-Fikr: 1989), 208.

⁴⁷⁴ *Ibid.*, 213

berpandangan bahawa penekanan soal wuduk ketika bekerja ini adalah demi menyahut saranan baginda s.a.w. iaitu disunatkan untuk sentiasa berada dalam keadaan berwuduk. Ini sebagaimana hadith yang diriwayatkan oleh Ibn Mājah daripada Thaubān r.a. beliau berkata:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «اسْتَقِيمُوا، وَلَنْ تُحْصُوا، وَاعْلَمُوا أَنَّ خَيْرَ أَعْمَالِكُمُ الصَّلَاةَ، وَلَا يُحَافِظُ عَلَى الْوُضُوءِ إِلَّا مُؤْمِنٌ»⁴⁷⁵

Terjemahan: “Luruskanlah hidup kamu (beristiqamah) dan janganlah engkar. Ketahuilah bahawa amalan kamu yang paling baik ialah solat dan seseorang itu tidak akan memelihara wuduknya kecuali ia seorang mukmin”.

Walaubagaimanapun, penelitian yang telah pengkaji lakukan dengan merujuk hadith yang terdapat dalam *al-ṣaḥīḥaīn* iaitu pada bab makanan dan minuman, pengkaji tidak menemui hadith yang membincangkan keperluan untuk pembuat makanan sentiasa berada dalam keadaan berwuduk. Jika diperhatikan, hadith yang menyentuh soal wuduk Nabi s.a.w. berada dalam keadaan berwuduk sebelum memulakan aktiviti makan. Ini sebagaimana yang telah diriwayatkan oleh Ibn ‘Abbās, katanya:

«تَعَرَّقَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَتِفًا، ثُمَّ قَامَ فَصَلَّى وَلَمْ يَتَوَضَّأْ»⁴⁷⁶

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. mengigit daging paha kambing, kemudian berdiri dan solat tanpa mengulangi wuduk.

⁴⁷⁵ Hadith riwayat Ibn Majah, Kitab al-Ṭahārah Wa Sunanihā, Bab al-Muhāfazah ‘alā al-Wudūk, no. Hadith 277. Lihat Abī ‘Abd Allah Muhammad bin Yazīd al-Rabī’I Ibn Mājah al-Qazwaini, “Sunan Ibn Mājah,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 2494. Al-Albani menghukumkan hadith ini sebagai sahih.

⁴⁷⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Nahsyi wa Intisyāl al-Lahm, no. Hadith 5404. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 466.

Hadith di atas menunjukkan bahawa kebolehan dengan hanya berkumur bagi sesiapa yang sudah berwuduk kemudian menjamu selera. Tidak perlu sehingga memperbaharui wuduk kembali.⁴⁷⁷

Oleh itu, pengkaji berpandangan aturan yang telah ditetapkan oleh syarikat untuk sentiasa berwuduk ketika waktu pejabat adalah perkara yang sangat baik. Ia bukan sahaja untuk tujuan kebersihan dan kesucian secara lahiriah, bahkan ia kebersihan dan kesucian batiniyyah. Walaubagaimanapun, keperluan untuk berwuduk ini tidaklah menjadi keperluan wajib memandangkan soal pembuatan makanan ini tidak termasuk perkara-perkara yang disyariatkan sehingga mengundang dosa jika tidak mengamalkannya. Dengan demikian, aplikasi berwuduk ini tidak termasuk dalam cadangan pembinaan komponen garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w.

5.3.2(b) Aktiviti Tarbiyah

Merujuk kepada garis panduan Amalan Pengilangan Islam – IMP yang menjadi rujukkan syarikat, garis panduan pelaksanaan nombor empat iaitu hal berkaitan tarbiyah, telah dituruti dengan jayanya oleh syarikat iaitu dari sudut aktiviti yang dijalankan di bawah tarbiyah ini dilaksanakan secara rutin oleh syarikat. Iaitu berbentuk pengisian-pengisian agama. Ketetapan perjalanan aktiviti ini ialah pada setiap hari Isnin atau Khamis dan Jumaat. Pengisiannya adalah berbentuk kuliah agama yang disampaikan sendiri oleh Pengarah Urusan syarikat. Antara pengisian yang ditekankan adalah dari sudut shahadah, *ṭahārah*, halal dan haram, amanah dan sebagainya. Dalam hal isi kuliah, syarikat mahupun pengarah urusan sendiri tidak menyediakan manual khas. Kesemuanya ditentukan oleh pengarah urusan sendiri.

⁴⁷⁷ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 456.

Seterusnya, aktiviti di bawah garis panduan pelaksanaan nombor empat ialah kelas mempelajari bacaan al-Qur'an. Kaedahnya adalah dengan mengadakan *halaqah* bacaan al-Qur'an secara berjemaah, kemudian akan didatangkan seorang guru untuk mengajar. Sekiranya guru tidak dapat hadir, para pekerja akan membaca al-Qur'an secara beramai-ramai. Selain bacaan berguru dan beramai-ramai, aktiviti yang akan dilakukan adalah menjalankan program khatam al-Qur'an. Aktiviti bersama dengan al-Qur'an ini akan dilakukan pada pagi hari Sabtu. Walaubagaimanapun, sekiranya para pekerja begitu sibuk menyiapkan pembuatan produk, kelas ini terpaksa untuk ditiadakan. Manakala jika tidak diadakan pengisian kuliah agama pada pagi Jumaat, maka ia diganti dengan kelas mempelajari al-Qur'an.

Selain itu, pihak syarikat juga menyusun beberapa program-program serta kem untuk para pekerja. Untuk kem, ia diadakan antara lain objektifnya untuk menaikkan motivasi bersungguh-sungguh dalam bekerja serta semangat untuk bekerja secara berpasukan. Selain itu, program-program latihan untuk meningkatkan *skill* para pekerja dalam pelbagai lapangan. Dan program-program luaran untuk membantu para pekerja meluaskan *networking* mereka seterusnya mampu membuka mata mereka akan kelebihan dan keistimewaan syarikat berbanding tempat lain.

Tarbiyah merupakan kalimah bahasa Arab yang sinonim bermaksud, didik, mendidik dan pendidikan. Dan perkataan lain yang sinonim dengannya adalah ta'lim dan ta'dib. Menurut 'Ali 'Abd al-Halīm Mahmūd, tarbiyah bererti uslub yang terbaik dalam proses berinteraksi dengan fitrah kemanusiaan dalam bentuk pengucapan secara langsung, atau tidak langsung agar masyarakat dapat mengikutinya berdasarkan manhaj

atau garis panduan dan wasilah-wasilah khusus yang tidak bertentangan dengan syariat Allah untuk menghasilkan perubahan di dalam diri ke arah lebih baik.⁴⁷⁸

Menyentuh berkaitan tarbiyah, terdapat satu hadith yang dapat dikaitkan secara tidak langsung. Iaitu hadith yang diriwayatkan oleh Imam al-Bukhārī daripada Abū Hurairah r.a., katanya:

قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «كُلُّ مَوْلُودٍ يُوَلَّدُ عَلَى الْفِطْرَةِ، فَأَبَوَاهُ يُهَوِّدَانِهِ، أَوْ يُنَصِّرَانِهِ، أَوْ يُمَجِّسَانِهِ، كَمَثَلِ الْبَهِيمَةِ تُنْتَجُ الْبَهِيمَةُ هَلْ تَرَى فِيهَا جَدْعَاءَ»⁴⁷⁹

Terjemahannya: Telah Bersabda Nabi s.a.w. “Setiap anak dilahirkan dalam keadaan fitrah, maka kedua ibu bapanya yang menjadikan Yahudi, Nasrani atau Majusi. Seperti binatang ternakan yang sempurna melahirkan ternakannya yang sempurna. Apakah kamu melihat ada kecacatan padanya?

Hadith ini menerangkan bahawa ibu bapa memainkan peranan yang cukup penting dalam pendidikan awal seseorang anak itu. Menjadikan anak tersebut fitrah atau Islam, Yahudi, Nasrani mahupun Majusi. Kesemua itu berada di tangan para ibu dan bapa.⁴⁸⁰ Apa yang penting, perbincangan utama hadith ini adalah soal pendidikan. Kepentingan pendidikan kepada umat Islam. Jika di dalam sesebuah keluarga, ibu bapa adalah individu yang bertanggungjawab memberi pendidikan, maka dapat dikaitkan di dalam sesebuah organisasi atau syarikat, ketua atau pengarah urusannya turut memainkan peranan yang sama.

Proses mendidik dan dididik adalah suatu proses yang tidak pernah terhenti. Ia akan sentiasa berlaku disepanjang kehidupan sama ada secara sedar mahupun tidak. Ia juga tidaklah hanya tertakluk di sekolah-sekolah mahupun di masjid dan surau. Bahkan

⁴⁷⁸ ‘Ali ‘Abd al-Halim Mahmud, *Wasā’il al-Tarbiyyah ‘inda al-Ikhwan al-Muslimin: Dirāsah Tahliliyyah Tārīkhiyyah*. (Mesir: Dar Wafa’ Li al-Tiba’ah wa al-Nasyri wa al-Tauzi’, 1993), 16.

⁴⁷⁹ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Janāiz, Bab al-Mā Qīla Fī Awlād al-Mushrikīn, no. Hadith 1385. Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 108.

⁴⁸⁰ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 3:

mendidik dan dididik ini mestilah sentiasa dilakukan walau di mana sekalipun, secara langsung mahupun tidak. Proses mendidik dan dididik menjadikan seseorang individu itu menambah pengetahuan, keilmuan, pengalaman dan akhlak yang baik. Di satu sisi, proses mendidik dan dididik ini perlunya menjadi prioriti kepada semua pihak. Ia tidaklah hanya dijadikan sebagai sebuah kerjaya semata-mata. Bahkan, ia mestilah diaplikasi walau di mana dan ketika mana sekalipun. Manakala, isi dalam soal tarbiyah ini mestilah bersifat pelbagai dan bervariasi.

Ibn Khaldun ketika berbicara soal tarbiyah telah mengaitkannya dengan soal ilmu pengetahuan. Menurut beliau, pendidikan lahir secara serentak dengan ilmu pengetahuan.⁴⁸¹ Kerana konsepnya melalui pendidikanlah sesuatu ilmu itu diperolehi. Selain itu, pendidikan juga adalah perkara yang berkaitan dengan akhlak.⁴⁸² Ini memberi maksud bahawa pendidikan bukan hanya aktiviti yang tertumpu kepada memperolehi pengetahuan semata-mata tetapi melalui pendidikanlah dapat membentuk dan membina akhlak pada diri seseorang manusia itu.⁴⁸³ Sebagai contoh dari sudut ilmu pengetahuan, Rasulullah s.a.w. sendiri amat menggalakkan masyarakat Islam untuk mendalami ilmu pengetahuan. Banyak daripada program-program pembangunan yang dilaksanakan oleh Rasulullah adalah untuk membangunkan keintelektualan Islam. Sehingga akhirnya umat Islam bukan sahaja mahir dalam ilmu berkaitan fiqh, tafsir, tauhid dan sebagainya, bahkan umat Islam tampil menerokai ilmu baru seperti sains, astronomi, perubatan dan lain-lain.⁴⁸⁴

⁴⁸¹ Ibn Khaldun, *Muqaddimah Ibn Khaldun*. (Kāherah: Lajnah al-Bayan al-‘Arabi, 1958), 518-519.

⁴⁸² *Ibid.*, 1110

⁴⁸³ Gamal Abdul Nasir Zakaria, *Prinsip-prinsip Pendidikan Islam*. (Bentong: PTS Publications & Distributor Sdn. Bhd., 2003), 117.

⁴⁸⁴ Zakaria Stapa, Noranizah Yusuf & Abdul Fatah Shahrudin, “Pendidikan Menurut al-Qur’an dan Sunnah Serta Peranannya Dalam Memperkasakan Tamadun Ummah” dalam *Jurnal Hadhari Special Edition* (2012), 15-16.

Pentingnya tarbiyah bagi syarikat Sidratul adalah melaluinya para pekerja akan memperoleh sesuatu ilmu dan pengetahuan. Ilmu itu sama ada bersifat baru didapati mahupun ilmu yang sudah didapati tetapi sentiasa diulang-ulang. Tujuannya supaya para pekerja faham dan hadam setiap ilmu yang disampaikan. Dan melalui ilmu tersebut, akan melahirkan para pekerja yang bukan sahaja cekap dalam menguruskan urusan syarikat, bahkan menjadikan setiap pekerja itu bersifat amanah, dekat dengan Tuhannya, berakhlak dengan akhlak Islamiyyah dan cintakan ilmu dengan sentiasa mencarinya.

Oleh itu, dapat disimpulkan bahawa aktiviti berbentuk *tarbiyah* yang dijalankan secara konsisten di syarikat Sidratul adalah satu usaha yang sangat baik. Ini kerana, pihak syarikat bukan sahaja ingin memberi peluang kepada para pekerja untuk bekerja dan memperoleh sumber pendapatan, bahkan pihak syarikat menyediakan program-program, aktiviti-aktiviti serta kursus-kursus yang dapat meningkatkan keimanan kepada Allah, keilmuan yang mendalam berkaitan ilmu agama dan soal pemakanan serta memupuk jati diri yang penuh komited, amanah dan bertanggungjawab pada diri setiap pekerja.

Aktiviti *tarbiyah* ini akan dijadikan cadangan dalam soal pembangunan garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan adab. Hal ini kerana aktiviti *tarbiyah* yang dijalankan secara berterusan dan konsisten menghasilkan para pekerja disetiap bahagian syarikat bukan sahaja pekerja yang mahir dalam skop kerjanya sahaja, bahkan melahirkan para pekerja yang mantap keilmuannya dan berakhlak dengan akhlak yang sempurna sehingga menatijahkan produk-produk yang dihasilkan adalah produk-produk yang bermutu dan bermanfaat.

5.3.2(c) Penyebutan Nama Allah Sebelum dan Selepas Pembuatan

Dalam hal berkaitan penyebutan nama Allah sebelum memulakan proses pembuatan produk, hasil dapatan pengkaji melalui metode temu bual bersama para pekerja, mereka mengatakan bahawa syarikat menekankan perkara itu malahan pelaksanaannya adalah lebih lagi.

Pihak syarikat pengusaha mengaplikasi garis panduan ketiga dalam garis panduan pelaksanaan IMP iaitu rukun wajib dan sunat. Waktu pejabat para pekerja adalah bermula pada pukul 7 pagi. Walaubagaimanapun, pada awal pagi tersebut, selama sejam atau sejam setengah, para pekerja akan menjalankan aktiviti sebagaimana yang termaktub dalam garis panduan pelaksanaan IMP nombor tiga tersebut. Iaitu para pekerja akan berhimpun dan membaca bacaan zikir-zikir yang telah dimanualkan. Selepas itu, para pekerja akan mendirikan solat sunat dhuha secara berjemaah.

Aplikasi penyebutan nama Allah sebelum memulakan aktiviti pekerjaan atau pembuatan produk merupakan prinsip pertama pada prinsip adab dalam prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith*. Yakni, ia sebagaimana yang diterangkan oleh pengkaji pada bab kedua. Sebagaimana pentingnya mengingati Allah dengan menyebut namaNya ketika hendak makan, begitu jugalah pentingnya memulakan proses pembuatan makanan iaitu dengan menyebut nama Allah. Ini sebagaimana yang diriwayatkan oleh Wahb bin Kaisān Abī Nua'im, katanya:

أُتِيَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِطَعَامٍ، وَمَعَهُ رَبِيبُهُ عُمَرُ بْنُ أَبِي سَلَمَةَ، فَقَالَ: «سَمِّ اللَّهَ، وَكُلْ مِمَّا يَلِيكَ»⁴⁸⁵

Terjemahan: Didatangkan kepada Rasulullah s.a.w. makanan, dan baginda bersama anak tirinya Umar bin Abu Salamah. Baginda bersabda; “Sebutlah nama Allah dan makanlah apa yang ada berdekatanmu”.

⁴⁸⁵ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ'imah, Bab al-Akli Mimmā Yalih, no. Hadith 5387. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 464.

Penyembutan nama Allah sebelum proses pembuatan makanan adalah sangat penting kerana ia mampu mempengaruhi jiwa, pemikiran dan akhlak orang yang memakan makanan tersebut. Ini kerana setiap apa yang dimakan sudah pasti akan menjadi darah daging. Selain itu, tuntutan untuk mengucapkan syukur kepada Allah iaitu dengan membaca doa ketika hendak makan adalah merupakan perkara terpuji dalam Islam dan ia menjadikan seseorang itu menunaikan hak makanan untuk didoakan.⁴⁸⁶

Manakala dari sudut aplikasi bacaan selepas tamat pembuatan produk, pihak syarikat tidak mempunyai garis panduan atau apa-apa peraturan. Ini memberi kefahaman bahawa pihak syarikat tidak menekankan atau tidak mengamalkan bacaan selepas selesai pembuatan. Seterusnya memberi makna bahawa pihak syarikat tidak mempunyai sebarang bentuk manual bacaan selepas selesai pembuatan sebagaimana bacaan sebelum memulakan pembuatan. Oleh itu, setiap hari ketika telah selesai menjalankan pembuatan para pekerja akan terus pulang ke rumah.

Membaca, mengamalkan seterusnya menyediakan manual untuk bacaan selepas pembuatan mestilah ditekankan. Dan ia adalah menjadi tanggungjawab kepada pihak syarikat. Ini memandangkan, mengaplikasi penyebutan nama Allah selepas pembuatan makanan merupakan antara perkara yang ditekankan oleh baginda s.a.w. Sebagaimana yang telah dibincangkan pada bab kedua, penyebutan nama Allah selepas pembuatan termasuk dalam prinsip pemakanan. Ia bertitik tolak daripada hadith Nabi s.a.w. yang menyebut bahawa untuk menyebut nama Allah selepas makan. Menyebut nama Allah dengan lafaz *hamdalah* atau memuji Allah iaitu setelah selesai makan atau minum adalah

⁴⁸⁶ Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir & Marvin Chua Shiqi, "Adab Makan dan Minum", 172.
228

kerana lafaz ini memiliki keutamaan yang sangat besar dan agung, yang dianugerahkan kepada hambaNya.⁴⁸⁷ Hadith riwayat Imam Muslim dari Anas bin Mālik, katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «إِنَّ اللَّهَ لَيَرْضَى عَنِ الْعَبْدِ أَنْ يَأْكُلَ الْأَكْلَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا أَوْ يَشْرِبَ الشَّرْبَةَ فَيَحْمَدَهُ عَلَيْهَا»⁴⁸⁸

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. bersabda: “sesungguhnya Allah meredhai seorang hamba yang setelah makan makanan dia mengucapkan alhamdulillah, dan setelah minum minuman mengucapkan alhamdulillah.”

Ibn Qayyim menyebut dalam *Zād al-Ma'ād* membaca *basmallah* di awal makan dan minum dan mengucapkan *alhamdulillah* setelahnya memiliki pengaruh yang sangat besar, baik dari segi manfaat, kebaikan mahupun mencegah kemudharatan. Ditambah dari Imam Ahmad yang dipetik dalam buku yang sama *Zād al-Ma'ād*, “jika dalam makanan telah terkumpul empat perkara ini maka sudah sempurna proses atau aktiviti makanan itu. Pertama; apabila menyebut nama Allah sebelum makan, mengucapkan *hamdalah* selesai makan, makan secara berjemaah dan makan dari makanan yang halal.⁴⁸⁹ Begitulah juga dengan proses pembuatan. Menyebut nama Allah sebelum dan selepas proses pembuatan adalah menunjukkan aktiviti tersebut telah sempurna. Dan ia memberi manfaat, kebaikan dan mencegah kemudharatan pada individu yang bertanggungjawab melaksanakannya.

Oleh itu, disimpulkan bahawa menyebut nama Allah saat ketika hendak memulakan pembuatan makanan dan setelah selesai menjalankan pembuatan makanan adalah perkara yang sangat dituntut bahkan jika dilakukan menjadikan perbuatan tersebut

⁴⁸⁷ Fuad bin ‘Abd Aziz al-Shalhub, *Kitab al-Adab*, Abu Zakaria al-Atsary (terj.), (Jakarta Timur: PT Griya Ilmu Mandiri Sejahtera, 2007), 201.

⁴⁸⁸ Hadith riwayat Muslim, *Kitab al-Zikr wa al-Du‘ā wa al-Taubah wa al-Istighfār*, Bab Istihbāb Hamd Allah Tāala Ba’d al-Akl wa al-Shurb, no. Hadith 6932. Lihat Muslim, “Sahih Muslim,” dalam *Mawsu‘at al-Hadith*, 1152.

⁴⁸⁹ Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma'ād*, 2: 343-347.

dikira sebagai ibadah. Yang mana akan beroleh pahala serta keberkahan padanya. Dan untuk prinsip pertama dalam prinsip adab pada prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* iaitu penyebutan nama Allah sebelum pembuatan telah diaplikasikan dengan jayanya oleh pihak syarikat pengusaha. Manakala untuk penyebutan nama Allah selepas pembuatan merujuk kepada *hamdallah* masih belum diaplikasi oleh pihak syarikat secara bermanual dan penekanan yang berat kepada para pekerja. Dan hal ini memerlukan perhatian yang berat oleh pihak syarikat.

Penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan ini akan dijadikan cadangan dalam pembangunan garis panduan penyediaan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan adab. Hal ini kerana penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan merupakan suatu tuntutan yang sememangnya disarankan dan termasuk dalam prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith*.

5.3.2(d) Penggunaan Tangan Kanan

Pihak syarikat meletakkan panduan kepada semua para perkerja untuk menggunakan tangan kanan dalam menjalankan pembuatan makanan atau produk. Penekanan kepada penggunaan tangan kanan ini adalah kepada bahagian pembuatan khususnya bahagian yang berperanan memasak bahan. Ini kerana, pada bahagian ini para pekerja akan menggunakan sepenuhnya tangan dan tidak menggunakan mesin.

Penekanan akan hal penggunaan tangan kanan dalam urusan pembuatan produk adalah diambil daripada hadith-hadith Nabi s.a.w. yang menyeru agar makan dan minum menggunakan tangan kanan. Ini sebagaimana hadith yang diriwayatkan oleh Imam Muslim daripada ‘Umar bin Abī Salamah telah berkata:

كُنْتُ فِي حِجْرِ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، وَكَانَتْ يَدِي تَطِيشُ فِي الصَّحْفَةِ، فَقَالَ لِي: «يَا غُلَامُ، سَمِّ اللَّهَ، وَكُلْ بِيَمِينِكَ، وَكُلْ مِمَّا يَلِيكَ»⁴⁹⁰

Terjemahan: Ketika aku berada dalam jagaan Rasulullah s.a.w., pernah satu ketika tanganku sentiasa ke sana sini ketika mengambil makanan dalam bekas. Maka Rasulullah s.a.w. bersabda kepadaku: “Wahai anak muda! Sebutlah nama Allah, makanlah dengan tangan kanan dan ambillah makanan yang terdekat denganmu”.

Nabi s.a.w. sangat menekankan soal penggunaan tangan kanan semasa makan. Ini memandangkan budaya penggunaan tangan kiri khususnya dalam soal makan dan minum adalah perbuatan yang menjadi rutin syaitan. Ini sebagaimana hadith daripada Jābir r.a. katanya:

رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: «لَا تَأْكُلُوا بِالشِّمَالِ، فَإِنَّ الشَّيْطَانَ يَأْكُلُ بِالشِّمَالِ»⁴⁹¹

Terjemahan: Rasulullah s.a.w. telah bersabda: “Jangan makan dengan menggunakan tangan kiri. Sesungguhnya syaitan makan menggunakan tangan kiri”

Sejajar dengan hadith baginda s.a.w. di atas, memetik kata-kata Ibn Qayyim, beliau menyebut bahawa, “apabila makan dengan menggunakan tangan kiri, jika ia bukan syaitan maka ia telah menyerupai syaitan”.⁴⁹² Dalam soal perbuatan syaitan, Allah Taala telah memberi panduan serta peringatan kepada orang beriman agar tidak mengikuti langkah-langkah syaitan. Sebagaimana yang terdapat dalam surah al-Nur ayat 21:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ وَمَنْ يَتَّبِعْ خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ فَإِنَّهُ يَأْمُرُ بِالْفَحْشَاءِ وَالْمُنكَرِ وَلَوْلَا فَضْلُ اللَّهِ عَلَيْكُمْ وَرَحْمَتُهُ مَا زَكَا مِنْكُمْ مِنْ أَحَدٍ أَبَدًا وَلَكِنَّ اللَّهَ يُزَكِّي مَنْ يَشَاءُ وَاللَّهُ سَمِيعٌ عَلِيمٌ

Surah al-Nur 24: 21

Terjemahan: Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu menurut jejak langkah syaitan; dan sesiapa yang menurut jejak langkah syaitan,

⁴⁹⁰ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Ādāb al-Ta’am wa al-Sharāb wa Ahkāmihimā, no. Hadith 5269. Lihat Abu Muslim, “Sahih Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1039.

⁴⁹¹ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Ādāb al-Ta’am wa al-Sharāb wa Ahkāmihimā, no. Hadith 5264. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 1039.

⁴⁹² Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma’ād*, 2:351.

maka sesungguhnya syaitan itu sentiasa menyuruh (pengikut-pengikutnya) melakukan perkara yang keji dan perbuatan yang mungkar.

Ayat di atas memperlihatkan bahawa setiap perbuatan syaitan itu merupakan perkara yang keji dan mungkar. Meninggalkan perbuatan yang meniru bahkan menjadi amalan syaitan adalah suatu tuntutan yang mesti dipandang berat oleh orang beriman. Ini kerana seorang yang benar-benar beriman tidak akan terjebak dalam hal yang melibatkan perbuatan syaitan di mana ia mengundang kemurkaan Allah. Selain daripada menggunakan tangan kiri sebagai perbuatan syaitan, penggunaan tangan kiri sinonim dengan tangan yang digunakan untuk membasuh najis. Sama ada najis besar mahupun kencing.

Walaupun dalam hadith lebih memberi fokus kepada aspek mengambil makanan dan memakannya menggunakan tangan kanan, maka sudah pasti dalam aspek pembuatan makanan juga amat dititik beratkan soal penggunaan tangan kanan. Begitu juga, ketika menghindari daripada menggunakan tangan kiri ketika makanan kerana ia adalah perbuatan dipandang buruk, tangan yang digunakan untuk membersihkan najis dan amalan syaitan, maka sudah pasti ia mesti dihindari daripada digunakan dalam aspek pembuatan makanan. Oleh itu, setiap pembuat makanan itu mestilah memastikan menggunakan tangan kanan bukan sahaja dari sudut kebersihan tapi lebih penting sudut keberkahan dan menolak perbuatan syaitan.

Penggunaan tangan kanan ini akan dijadikan cadangan dalam pembangunan garis panduan penyediaan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan adab. Hal ini kerana penggunaan tangan kanan merupakan suatu tuntutan dan termasuk dalam prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith*.

5.3.2(e) Mencuci Tangan Sebelum Pembuatan

Apabila seseorang hendak melakukan aktiviti makan, mereka perlulah untuk mencuci tangan terlebih dahulu. Memastikan tangan bersih sebelum pembuatan makanan dan aktiviti makan adalah sangat penting dalam menjaga kesihatan diri sendiri dan orang lain. Di Malaysia, hampir semua makanan menggunakan tangan kerana tangan adalah alat utama untuk mengambil dan menyuap ke dalam mulut.⁴⁹³ Begitu juga dalam soal pembuatan makanan. Apabila sesebuah syarikat itu menjalankan proses pembuatan makanan, para pekerja di syarikat tersebut perlulah untuk memastikan tangan mereka di cuci sebelum memulakan proses. Ini kerana para pekerja tersebut akan berhadapan dengan bahan mentah untuk diproses secara langsung.

Syarikat Sidratul Cooperation, telah meletakkan panduan kepada para pekerja, yang mana mereka ini mestilah memastikan kebersihan tangan sentiasa dipelihara iaitu dengan mencuci tangan sebelum memulakan proses pembuatan. Sama ada ketika awal pagi pembuatan, sesi selepas berehat tengahari mahupun usai keluar daripada tandas. Panduan syarikat untuk diamalkan ini tidaklah hanya tertakluk kepada bahagian yang terlibat secara langsung dengan bahan mentah makanan seperti bahagian masakan bahan mentah. Bahkan, ia melibatkan semua bahagian yang terlibat dalam pembuatan produk. Termasuklah bahagian isian (*filling*).

Jika diteliti di dalam *al-Ṣaḥīḥa* berkaitan membasuh tangan sebelum makan atau minum, tidak terdapat hadith yang membincangkannya. Walaubagaimanapun, hadith berkaitan hal ini ada termuat dalam riwayat Abū Dāwud, Ahmad, al-Tirmidhi, Ibn Mājah dan al-Darimī. Hadith tersebut daripada Abu Hurairah r.a., beliau berkata:

⁴⁹³ Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir & Marvin Chua Shiqi, “Adab Makan dan Minum”, 163
233

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «مَنْ نَامَ وَفِي يَدِهِ عَمْرٌ، وَلَمْ يَغْسِلْهُ فَأَصَابَهُ شَيْءٌ، فَلَا يَلُومَنَّ إِلَّا نَفْسَهُ»⁴⁹⁴

Terjemahan: Sesiapa yang tidur dan ditangannya masih terdapat *ghamar* dan tidak membasuhnya kemudian ia ditimpa sesuatu maka janganlah ia menyesal kecuali dirinya sendiri.

Dan riwayat daripada al-Nasā'i, hadith daripada 'Ā'ishah r.a., beliau berkata:

«أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ إِذَا أَرَادَ أَنْ يَنَامَ وَهُوَ جُنُبٌ تَوَضَّأَ، وَإِذَا أَرَادَ أَنْ يَأْكُلَ غَسَلَ يَدَيْهِ»⁴⁹⁵

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. apabila hendak tidur sedang baginda dalam keadaan junub, maka baginda berwuduk seperti wuduk untuk melaksanakan solat dan apabila baginda hendak makan dan minum, baginda mencuci kedua telapak tangannya.”

Kedua-dua hadith ini membincangkan keperluan untuk mencuci tangan sebelum makan dan minum. Menurut Ibn Qayyim dalam kitab *Sharh Sunan Abū Dāwūd* permasalahan berkaitan membasuh tangan sebelum makan dan minum ini terbahagi kepada dua oleh para ulama. Pertama, harus membasuh tangan sebelum makan. Kedua, tidak harus. Dan kedua-dua pandangan ini terdapat dalam mazhab Imam Ahmad. Menurut al-Alāwī yang dipetik dalam kitab *Sharh Sunan al-Nasā'i*, hadith yang menyebut bahawa “apabila hendak makan, basuhlah tangan” merupakan hadith yang sahih.⁴⁹⁶ Mengambil pandangan Ibn Muflih pula dalam kitabnya *al-Ādāb*, beliau cenderung berpendapat bahawa amalan tersebut disunnahkan sebelum makan, dan ini adalah pendapat sebahagian besar ulama.⁴⁹⁷

⁴⁹⁴ Hadith riwayat Abū Dāwūd, Kitab al-Aṭi'mah, Bab fī Ghasal al-Yad Min al-Ta'am, no. Hadith 3852. Lihat Abī Dāwūd Sulaimān, “Sunan Abū Dāwūd,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1506.

⁴⁹⁵ Hadith riwayat Al-Nasā'i, Kitab al-Ṭahārah, Bab Iqtisār al-Junub 'alā Qasli Yadaihī Izā Arāda An Yakkul, no. Hadith 257. Lihat Abī 'Abd al-Rahmān Aḥmad bin Shu'aib bin 'Alī Ibn Sunan al-Nasā'i, “Sunan al-Nasā'i,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 2103.

⁴⁹⁶ Jalal al-Dīn al-Ṣuyūṭī, *Sunan al-Nasā'i*, (Beirut: Dār al-Ma'rifah: 1997), 4:517.

⁴⁹⁷ Abī 'Abd Allāh Muḥammad Muflih al-Maqdisī, *al-Ādāb al-Shari'iyah* (Bairut: Mua'assasat al-Risālah, 2005), 56.

Apabila ditinjau dari aspek ilmu kesihatan pula, keperluan untuk mencuci tangan sebelum memulakan aktiviti makan adalah sangat dituntut dalam usaha mencegah daripada berlaku sebarang bentuk penyakit yang datang daripada perut,⁴⁹⁸ terutamanya cirit-birit. *The World Health Organization* menganggarkan lebih tiga juta peristiwa yang terjadi setiap tahun, di mana ramai pesakit cirit-birit mati terutamanya kanak-kanak yang berumur kurang daripada lima tahun dalam negara-negara yang berpendapatan rendah dan sederhana. Kesan besar akibat cirit-birit ini mampu menyumbang kepada pengurangan zat makanan (malnutrisi), daya ketahanan terhadap jangkitan dan mampu juga membawa kepada kerencatan pembesaran dan pembangunan. Mencuci tangan selepas pembuangan dan sentuhan najis, sebelum penyediaan makanan dan makan mampu mengurangkan risiko cirit-birit.⁴⁹⁹

Keperluan untuk mencuci tangan tidaklah terbatas hanya ketika hendak makan. Tetapi penekanan dan pengamalannya mestilah dilakukan ketika hendak melakukan proses pembuatan makanan. Mencuci tangan sebelum makan dan mencuci tangan sebelum proses pembuatan adalah sangat penting. Ini kerana kedua-dua aktiviti ini adalah aktiviti yang berinteraksi secara langsung dengan makanan yang akan dimakan dan akan memasuki perut.

Oleh itu, disimpulkan bahawa mencuci tangan saat ketika hendak memulakan pembuatan makanan adalah sangat dituntut. Ia sebagai usaha untuk memastikan hasil pembuatan itu benar-benar bersih, selamat dan *ṭayyib* untuk dimakan oleh sesiapa sahaja.

⁴⁹⁸ Potter, P.A. & Perry, A. G., *Fundamentals of Nursing* (St. Louis, Mo: Mpsby Elsevier, 2013), 48.

⁴⁹⁹ Regina I Ejemor-Nwadiaro, Johd E Ehiri, Martin M Meremikwu & Julia A Critchley, Hand Washing for Preventing Diarrhoea, *The Cochrane Collaboration, Published by John Wiley & Sons, Ltd*. Dicapai pada 20 September 2017, <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/14651858.CD004265.pub2/epdf>.

Mencuci tangan sebelum pembuatan ini akan dijadikan cadangan dalam pembangunan garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan adab. Hal ini kerana mencuci tangan sebelum pembuatan merupakan suatu tuntutan yang diwajibkan lakukan untuk menjaga kualiti kebersihan hasil makanan yang diproses. Dan ia sebahagian daripada prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith*.

5.3.2(f) Menangani Pembaziran

Pembaziran atau berasal dari kata “bazir” yang bermaksud berlebih-lebihan sehingga terbuang.⁵⁰⁰ Pembaziran adalah suatu perbuatan yang sangat ditegah dalam Islam. Perbuatan membazir dalam soal makanan tidaklah hanya tertakluk kepada pembaziran makanan yang dimakan sahaja. Tetapi ia turut menyentuh pembaziran ketika proses pembuatan makanan dilakukan. Syarikat Sidratul Corperation, sangat berhati-hati dalam hal berkaitan pembaziran. Ini sebagaimana penekanan yang disampaikan oleh para *informan* tentang perkara tersebut. Dalam soal pembaziran, pihak syarikat sangat menekankan untuk mengelakkan untuk melakukan sebarang bentuk pembaziran. Terdapat tiga perkara penting yang dipandang berat oleh syarikat untuk mengelak daripada berlakunya pembaziran. Pertama, ketika melakukan urusan pembelian bahan mentah. Kedua, ketika menghasilkan produk, sama ada produk yang dihasilkan untuk syarikat sendiri ataupun untuk pengilangan kontrak. Ketiga, berhubung produk yang telah sampai kepada tempoh luputnya.

Pembelian bahan mentah adalah sangat diperlukan. Kerana daripadanya akan terhasil produk yang diinginkan. Bagi pihak syarikat, untuk menghasilkan produk yang

⁵⁰⁰ *Kamus Dewan*, 142 entri “bazir”.

terbaik, bahan mentah yang digunakan mestilah datang daripada bahan mentah yang berkualiti. Dan kebiasaannya, bahan mentah yang berkualiti ini, pasti harganya tidak murah. Tambahan lagi, setiap bahan mentah pastinya mempunyai tempoh hayatnya atau disebut tarikh luput. Jika tidak dirancang, diselia bahkan digunakan dengan segera, natijahnya bahan mentah tersebut akan berkulat, rosak ataupun membusuk.

Oleh itu, pihak syarikat sangat berhati-hati dalam hal ini. Langkah yang dilakukan oleh syarikat dalam mengawal seterusnya memastikan tidak berlaku sebarang bentuk pembaziran dalam soal pembelian bahan mentah, pihak syarikat akan berpandukan kepada jadual kerja dan perancangan pengeluaran produk yang akan dilakukan untuk produk keluaran syarikat sendiri. Selain itu, pihak syarikat akan membeli bahan mentah secara lebihan untuk digunakan sebagai awasan sekiranya diperlukan. Lebihan ini disebut sebagai jangkaan pihak syarikat dalam pembelian bahan mentah untuk digunakan dalam penghasilan produk kepada pengilangan kontrak.

Untuk produk yang dihasilkan, ia terbahagi kepada dua. Pertama produk yang dihasilkan syarikat untuk syarikat sendiri, manakala kedua, produk yang dihasilkan untuk syarikat lain melalui kaedah pengilangan kontrak (oem). Pengawalan syarikat dalam usaha mengelakkan berlaku pembaziran ke atas produk yang dihasilkan adalah melalui penentuan kuantiti secara bersistem untuk setiap bahan mentah yang diperlukan untuk menghasilkan jumlah produk yang disasarkan syarikat. Ini merupakan tanggungjawab yang dipegang oleh tim R&D syarikat. Setelah penentuan dijalankan, maklumat tersebut akan diserahkan kepada pihak timbangan. Di mana, pihak timbangan adalah sangat bertanggungjawab dalam memastikan bahan mentah yang ditimbang itu menepati keperluan yang pihak R&D telah sasarkan. Kemudian, hasil timbangan tersebut, bahan

mentah yang diperlukan akan diserahkan kepada bahagian operasi atau disebut bahagian dapur untuk proses seterusnya iaitu proses membuat produk.

Walaupun bagaimanapun, sekalipun penyelidikan telah dilakukan, timbangan telah dilaksanakan, tetapi hasilnya bahan yang diproses itu menatijahkan lebihan, pihak syarikat sama sekali tidak akan membuang begitu sahaja bahan terbabit. Pertama sekali, jika di bawah penyelidikan hasil yang akan dapat adalah berjumlah seratus botol, pihak syarikat akan mengisi botol untuk tepat 100 botol. Sekiranya terdapat lebihan, maka pihak syarikat akan cuba untuk menghabiskan lebihan tersebut sekalipun melebihi 100 botol tersebut. Tetapi, sekiranya lebihan tersebut tidak sampai dapat memenuhi sebotol penuh, maka pihak syarikat melalui tim R&D akan menyimpannya di makmal untuk proses seterusnya. Hal ini turut sama dilakukan untuk produk yang dihasilkan melalui pengilangan kontrak. Dengan syarat dipersetujui oleh kedua-dua pihak.

Hayat sesuatu produk atau disebut tarikh luput produk adalah antara item wajib yang mesti diistiharkan pada bungkusan sesuatu produk. Daripadanya pembeli akan mengetahui status produk tersebut. Terdapat tiga keadaan yang syarikat lakukan untuk mengelakkan pembaziran saat menghampiri tarikh luput tetapi produk belum habis terjual. Pertama, pihak syarikat akan mengkaji serta menguji kembali tahap tempoh produk tersebut apakah mampu untuk dipanjangkan lagi atau tidak.

Sekiranya hasil kajian tersebut membolehkan untuk dipanjangkan, maka pihak syarikat akan menggantikan label tarikh luput terdahulu kepada tarikh luput terbaru. Sekiranya tidak dapat dipanjangkan, pihak syarikat akan mengikut keadaan kedua. Iaitu, memberikan produk-produk tersebut secara percuma atau separuh harga kepada para pekerja syarikat. Tetapi sekiranya dengan keadaan kedua masih belum mampu

menghabiskan produk terbabit, maka pihak syarikat akan menggunakan kaedah ketiga. Iaitu, melupuskan produk tersebut dengan cara membuang produk tersebut. Pembuangannya akan dilakukan dengan mengasingkan antara material bahan produk dengan kotak atau botol atau plastik yang digunakan untuk pembungkusan.

Melihat kepada usaha dan pengamalan pihak syarikat dalam memastikan tidak berlaku sebarang pembaziran memperlihatkan bahawa pihak syarikat benar-benar berusaha untuk menjadikan proses pembuatan produk adalah mengikut garis panduan Islam yang sebenarnya. Allah s.w.t. melalui firmanNya sangat menekankan soal untuk tidak berlebih-lebihan dan soal makanan dan minuman serta menekankan untuk meninggal sebarang bentuk pembaziran. Ini sebagaimana firman Allah Taala di bawah:

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ

Surah al-A'raf 7: 31

Terjemahan: “Wahai anak-anak Adam! Pakailah pakaian kamu yang indah berhias pada tiap-tiap kali kamu ke tempat ibadat (atau mengerjakan sembahyang), dan makanlah serta minumlah, dan jangan pula kamu melampau; Sesungguhnya Allah tidak suka akan orang-orang yang melampaui batas.”

إِنَّ الْمُبَذِّرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيَاطِينِ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا

Surah al-Isrā' 17: 27

Terjemahan: Sesungguhnya orang-orang yang boros itu adalah saudara-saudara syaitan, sedang syaitan itu pula adalah makhluk yang sangat kufur kepada Tuhannya.

Dalam surah al-A'rāf, Allah mengingatkan makan dan minumlah makanan dan minuman yang baik-baik dan janganlah kamu melampaui batas dalam melakukan semua itu. Hendaklah bersikap sederhana dalam melakukan sesuatu kerana Allah Yang Maha Pencipta akan segala nikmat tidak menyukai sama sekali orang yang berlebih-lebihan dan

melampaui batas.⁵⁰¹ Kemudian dalam surah al-Isrā' pula, Allah menyebut bahawa orang boros atau membazir itu adalah saudara syaitan. Maksudnya syaitan amat derhaka dan tidak mensyukuri nikmat yang telah diberikan Tuhan kepadanya, serta mengkufurinya dengan meninggalkan ketaatan kepada Allah dan berbuat maksiat. Begitulah pula halnya untuk manusia yang melakukan boros dan pembaziran.⁵⁰²

Rasulullah s.a.w. juga sering mengingatkan umatnya untuk mengelakkan diri daripada melakukan sebarang bentuk pembaziran.⁵⁰³ Ini sebagaimana hadith baginda yang diriwayatkan oleh al-Mughirah bin Shu'bah, katanya:

" إِنَّ اللَّهَ كَرِهَ لَكُمْ ثَلَاثًا: قِيلَ وَقَالَ، وَإِضَاعَةَ الْمَالِ، وَكَثْرَةَ السُّؤَالِ ⁵⁰⁴

Terjemahan: Sesungguhnya Allah membenci ke atas kamu semua tiga perkara: Bercerita mengenai orang, membazirkan harta dan banyak bertanya.

Hadith Nabi s.a.w. di atas jelas menunjukkan tegahan Nabi s.a.w. untuk melakukan perbuatan membazir. Sekalipun perbincangan hadith adalah tegahan membazirkan harta, tetapi secara tidak langsung ia terkait dengan isu perbincangan iaitu pembaziran dalam soal pembuatan makanan. Apabila berlakunya lebihan atau pembaziran bahan mentah contohnya, di mana bahan mentah ini dibeli dengan jumlah yang agak banyak tanpa dirancang, kemudiannya penggunaanya tidak begitu banyak, yang akhirnya menatijahkan ia terbiar tanpa digunakan sehingga berlaku kerosakkan pada bahan mentah tersebut, itulah disebut sebagai pembaziran. Sudah semestinya pembelian bahan mentah melibatkan wang yang bukan sedikit harganya. Dengan tidak merancang kegunaan bahan mentah, kemudiannya pembelian tanpa rujukan, seterusnya

⁵⁰¹ Ahmad Mustafa al-Marāghī, *Tafsīr al-Marāghī*. (Misr: Mustafa al-Babi al-Halabi wa Awladuh, 1966),

⁵⁰² Ibn Jarīr al-Ṭabarī, *Jāmi' al-Bayān 'an Takwīl Ay al-Qur'an*. (Kāherah: Dār al-Ma'rifah: 1954),

⁵⁰³ Taqī al-Dīn Ibn Taymiyyah, *al-Fatāwa al-Kubra* (Beirut: Dār al-Kutub al-'Alamiyyah, 1987), 201.

⁵⁰⁴ Hadith riwayat al-Bukhārī, *Kitāb al-Zakāh*, Bab Man Saala al-Nās Takathurā, no. Hadith 1477. Lihat al-Bukhārī, "Ṣaḥīḥ al-Bukhārī," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 116-117.

menatijahkan lebih bahan mentah yang membawa kepada kerosakan adalah suatu pengamalan serta perbuatan yang wajib dijaui. Kerana ia bukan soal pembaziran bahan mentah itu sahaja, bahkan soal pembaziran wang syarikat.

Melalui pengamalan serta penekanan pihak syarikat untuk mengelakkan berlaku pembaziran bahan mentah sekaligus mengelakkan pembaziran kewangan syarikat, ia merupakan amalan yang perlu dipuji dan dijadikan panduan oleh semua pengusaha produk makanan yang lain.

Oleh itu, menangani pembaziran akan dijadikan salah satu elemen yang akan dimuatkan dalam cadangan pembangunan garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan adab. Hal ini kerana menangani pembaziran merupakan amalan yang sangat dituntut. Ia bukan sahaja untuk mengurangkan kos harga bahan mentah mahupun harga jualan bahkan apa yang lebih penting mengelak dari melakukan pembaziran adalah tanda syukur kepada Allah dan menghindari daripada termasuk golongan syaitan.

5.3.3 Analisis Aplikasi Dari sudut kandungan

Analisis perbandingan dari sudut kandungan adalah berkaitan penggunaan bahan untuk menghasilkan produk. Kaedahnya akan dilakukan dengan membandingkan antara aplikasi syarikat dalam penggunaan bahan untuk hasilkan produk dengan kaedah Nabi s.a.w. Merujuk kepada data dari bab ketiga, terdapat dua (2) perkara penting yang ditekankan oleh syarikat dalam soal kandungan produk yang diaplikasi dalam hal berkaitan pembuatan produk. Tiga perkara tersebut adalah:

5.3.3(a) Kekkerapan bahan yang digunakan

Bahan merupakan elemen penting dalam penghasilan sesuatu produk bukan sahaja pada syarikat Sidratul, malahan untuk mana-mana syarikat yang mengusahakan sesuatu produk. Bahan yang digunakan terdiri daripada bahan yang berbentuk cecair, pepejal dan serbuk. Bahan-bahan itu juga kadang-kadang terdiri daripada bahan yang asli, bahan yang telah diekstrak dan juga bahan yang berbentuk tiruan. Pemilihan bahan-bahan ini bergantung kepada objektif dan matlamat yang diperjuangkan oleh sesebuah syarikat.

Di syarikat Sidratul, mereka mengamalkan penghasilan produk-produk yang bahan utamanya merupakan bahan yang disebutkan dalam al-Qur'an dan hadith. Ini kerana mereka meyakini bahawa setiap apa yang dimakan oleh Nabi s.a.w. dan disebutkan dalam al-Qur'an, manfaat serta khasiatnya tidak dapat dinafikan oleh sesiapa pun. Bahan-bahan yang digunakan oleh syarikat yang disebut sebagai "makanan sunnah", bagi mereka adalah bahan-bahan yang terbukti mampu menyembuhkan.

Manakala apabila menyentuh perihal jenis-jenis bahan yang digunakan oleh syarikat, ketika menghasilkan produk ia adalah bergantung kepada produk bagaimana yang akan dihasilkan. Sebagai contoh, pihak syarikat hendak menghasilkan produk yang berbentuk serbuk iaitu susu. Maka, pihak syarikat akan mendapatkan bahan daripada pengeluaran, susu yang telah diserbukkan. Kemudian, dalam produk susu tersebut, pihak syarikat hendak menambah madu, delima dan kurma. Maka, pihak syarikat akan mendapatkan bahan mentah madu, delima dan kurma yang telah diproses menjadi serbuk daripada pengeluaran. Ini memberi penjelasan bahawa, pemilihan sesuatu bahan yang akan digunakan dalam penghasilan produk adalah bergantung sepenuhnya kepada jenis produk yang hendak dihasilkan.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat produk atau ia disebut sebagai bahan mentah yang kerap digunakan ialah kurma, delima, madu, susu dan *manna*⁵⁰⁵. Selain bahan-bahan yang disebutkan terdapat beberapa jenis lagi bahan mentah yang digunakan seperti kismis, saffron, kacip fatimah, buah goji dan sebagainya.

Berikut perbincangan mengenai kelima-lima bahan mentah yang menjadi kekerapan oleh pihak syarikat gunakan dalam proses penghasilan produk:-

i. Kurma

Kurma merupakan bahan yang paling kerap disebut oleh para *informan* ketika ditanya kekerapan bahan yang digunakan dalam produk. Apabila diperhatikan senarai produk-produk keluaran syarikat, terdapat dua kategori jenis produk yang menggunakan kurma sebagai bahan mentah. Pertama, menggunakan kurma semata-mata dalam produk. Contohnya produk “Al-Ajwa”. Produk ini diformulasi hanya semata-mata menggunakan bahan mentah kurma, iaitu kurma al-‘ajwah. Produk ini berbentuk cecair. Ini memberi maksud bahawa pihak syarikat mendapatkan bahan mentah al-‘ajwah daripada pengeluar adalah dalam bentuk cecair. Produk ini dikhususkan untuk kanak-kanak. Antara lain khasiat yang dinyatakan adalah untuk mencerdaskan minda dan menguatkan daya ingatan.⁵⁰⁶

Kedua, menggunakan kurma sebagai bahan tambahan dalam sesuatu produk yang dihasilkan. Untuk bahagian kedua ini, ia terbahagi kepada dua bahagian. Pertama, penambahkan kurma dalam sesuatu produk adalah untuk mendapat manfaat, khasiat dan kebaikan kurma itu sendiri, iaitu seperti menguatkan perut dan lain-lain. Manakala kedua

⁵⁰⁵ Ini sebagaimana yang disebutkan oleh para informan ketika temubual.

⁵⁰⁶ Sidratul Baie, “Al-‘ajwah For Kids”, laman sesawang *Sidratul Baie*, dicapai 20 November 2017, <http://sidratulbaie.blogspot.my/2015/02/produk-sidratul.html#!/tcmbeck>.

penambahkannya dalam sesuatu produk sebagai pemanis produk untuk menggantikan glukos atau gula putih. Untuk contoh bahagian pertama, ia seperti “Halib’s: Susu Penuh Krim”. Untuk produk ini, bahan asasnya adalah susu. Ditambah kedalamnya kurma, kismis, rumpai laut dan sebagainya. Produk ini adalah berbentuk serbuk. Ini memberi maksud bahawa pihak syarikat mendapatkan bahan mentah kurma daripada pengeluar adalah dalam bentuk serbuk. Antara lain kelebihan susu ini adalah meningkatkan kecerdasan minda dan melancarkan proses penghadaman.

Kurma merupakan makanan yang sangat memberi manfaat, khasiat dan kebaikan kepada tubuh badan. Penyebutannya telah disebutkan dalam al-Qur’an dan hadith. Walaubagaimanapun, intipati al-Qur’an itu tidaklah menyebut kurma sebagai kurma yang berbentuk buah tersebut, tetapi al-Qur’an ketika membicarakan hal berkaitan kurma adalah dengan menyebut pohon kurma. Al-Qur’an menyebut berkaitan pohon kurma ini pada 20 tempat. Iaitu dengan menggunakan kalimah yang berbeza *al-nakhl*, *al-Nakhiil* dan *al-Nakhlah*. Manakala hadith Nabi s.a.w. khususnya dalam *al-ṣaḥīḥaīn* menyebut berkaitan kurma pada 32 hadith. Iaitu 15 hadith diriwayatkan oleh Imam al-Bukhārī manakala 17 diriwayatkan oleh Imam Muslim. Penyebutan kurma ini pada kalimah dan jenis yang berbeza-beza.

Penggunaan kurma sama ada di makan secara bersendirian mahupun dicampur dengan bahan-bahan lain adalah tidak menjadi masalah. Kecuali pada beberapa campuran yang akan pengkaji bincangkan pada bahagian pencampuran nanti. Bahkan, menggunakan kurma sebagai manisan menggantikan gula putih adalah salah satu langkah ke arah menghasilkan produk yang berkualiti yakni bebas daripada sebarang bentuk bahan mentah yang tidak baik dan mampu menjadikan racun kepada tubuh badan.

ii. Delima

Delima merupakan bahan mentah kedua yang kerap digunakan dalam proses pembuatan produk. Sebagaimana kurma, produk yang menggunakan delima sebagai bahan mentah terbahagi kepada dua kategori. Pertama, menggunakan delima semata-mata dalam produk. Contohnya produk “kordial delima”. Produk ini diformulasi hanya semata-mata menggunakan bahan mentah delima. Produk ini berbentuk cecair. Ini memberi maksud bahawa pihak syarikat mendapatkan bahan mentah delima ini dalam bentuk cecair daripada pengeluar.

Kedua, menggunakan delima sebagai bahan tambahan dalam sesuatu produk yang dihasilkan. Penambahan delima dalam sesuatu produk adalah untuk mendapat manfaat, khasiat dan kebaikan delima itu sendiri. Contoh produk keluaran syarikat ialah “Honeko”. Untuk produk ini, bahan asasnya adalah koko. Ditambah kedalamnya buah delima. Produk ini adalah berbentuk serbuk. Ini memberi maksud bahawa pihak syarikat mendapatkan bahan mentah delima daripada pengeluar adalah dalam bentuk serbuk. Antara lain kelebihan honeko ialah untuk merendahkan paras kolestrol di dalam Dārah. Selain itu, honeko yang diformulasi dengan mencampurkan delima mampu merawat demam tinggi, sakit kepala, penglihatan dan lain-lain.

Delima atau dalam bahasa Arab disebut sebagai *al-rumman* dan bahasa Inggeris disebut sebagai *pomegranate*. Manakala nama saintifiknya *Punica Granatum*.⁵⁰⁷ Delima termasuk kategori *nabāti* dalam kelompok buah-buahan. Penyebutan delima dalam al-Qur’an adalah pada tiga tempat. Pertama surah al-An’am ayat 99, kedua surah al-An’am juga ayat 141 dan ketiga surah al-Rahmān ayat 68. Firman Allah Taala:

⁵⁰⁷ Michael Allaby, *Oxford Dictionary of Plant Sciences*, (United Kingdom: Oxford University, 2012), 419.
245

Terjemahan: Pada keduanya juga terdapat buah-buahan, serta pohon-pohon kurma dan delima,

Ayat di atas adalah kesinambungan daripada ayat-ayat sebelumnya yang mana Allah menceritakan berkaitan sifat syurga. Antara sifat syurga itu terdapatnya buah-buahan, serta pohon-pohon kurma dan delima. Menurut Wahbah al-Zuhaili, diulang penyebutan kurma dan delima adalah untuk menegaskan kualiti, mutu dan keutamaannya berbanding dengan buah-buahan lain.⁵⁰⁸ Bagi masyarakat Arab, kurma dan delima adalah sangat berharga sebagaimana berharganya gandum pada masa sekarang. Apatah lagi kurma merupakan keperluan asas bagi bangsa Arab. Selain itu, kerana kedua-dua pokok itu dapat dimanfaatkan sebagai ubat dan ditanam secara meluas di Mekah, Madinah dan Yaman.⁵⁰⁹

Jika ditinjau dalam hadith khususnya dalam *al-ṣaḥīḥaīn* bab makanan dan minuman, tidak terdapat hadith yang membicarakan mengenai delima. Walaubagaimanapun, terdapat beberapa hadith selain dalam *al-ṣaḥīḥaīn* yang membincangkan berkaitan delima, iaitu pada hadith yang diriwayatkan oleh al-Ṭabarānī daripada Ja'afar, katanya:

أَنَّ ابْنَ عَبَّاسٍ كَانَ يَأْخُذُ الْحَبَّةَ مِنَ الرُّمَّانِ فَيَأْكُلُهَا، قِيلَ لَهُ: يَا ابْنَ عَبَّاسٍ، لِمَ تَفْعَلُ هَذَا؟
قَالَ: «إِنَّهُ بَلَغَنِي أَنَّهُ لَيْسَ فِي الْأَرْضِ رُمَّانَةٌ تُلْفَحُ إِلَّا بِحَبَّةٍ مِنَ حَبِّ الْجَنَّةِ، فَلَعَلَّهَا هَذِهِ»⁵¹⁰

⁵⁰⁸ Wahbah al-Zuhailī, *al-Tafsīr al-Munīr fī al-'Aqīdah wa al-Sharī'ah wa al-Manhaj*. (Bairūt: Dār al-Fikr Mu'assir, 1991), 27:232.

⁵⁰⁹ Al-Qurṭūbī, Muḥammad bin Aḥmad, *al-Jāmi' Li-Ahkām al-Qur'an*. (Kāherah: Dār al-Kutub al-Misriyyah, 1935),

⁵¹⁰ Hadith riwayat al-Ṭabarānī, Bab 'Ayn Man Ismuhu 'Abd Allah, Ahadith 'Abd Allah bin al-Abbās bin 'Abd al-Muṭalib, no. hadith 10611. Lihat Sulaymān bin Aḥmad al-Ṭābrānī, *Al-Mu'jam al-Kabīr li al-Ṭabrānī*, c. 1 (Bayrūt: Muassasah al-Rayyān, 2010), 8:2671.

Terjemahan: Sesungguhnya Ibn ‘Abbās apabila mengambil biji-biji daripada buah delima maka akan memakannya. Ada yang bertanya kepadanya: “Wahai Ibn ‘Abbās, mengapa kamu lakukan hal itu?” Beliau menjawab, “Sesungguhnya aku benar-benar percaya bahawa tidak ada satu pun buah delima di dunia ini yang tidak mengandungi satu biji dari biji delima dari syurga. Barangkali biji ini adalah yang dari syurga itu.

Ayat al-Qur’an dan hadith yang menyebut berkaitan delima menyentuh bahawa delima merupakan salah satu buah-buahan dalam syurga. Oleh kerana ia salah satu daripada buah-buahan dalam syurga memberi gambaran bahawa manfaat serta kebaikan delima ini adalah sangat besar. Ibn Sinā menyebut dengan memakan buah delima dapat menguatkan jantung, mengubati kelemahan saraf, radang tekak dan menghapuskan cacing pita. Selain itu, delima yang dibuat jus adalah sangat baik untuk merawat kehausan ketika panas, baik demam dan menenangkan kesakitan.⁵¹¹

Khasiat, manfaat serta kebaikan delima tidak dapat dinafikan. Buah delima merupakan buah yang bersifat tinggi antioksidan. Antioksidan merupakan bahan kimia yang sangat diperlukan oleh tubuh badan manusia untuk meneutralkan radikal bebas dan mencegah kerosakan yang ditimbulkan oleh radikal terhadap sel normal, protein dan lemak. Bahan ini menstabilkan radikal bebas dengan melengkapkan kekurangan elektron yang dimiliki radikal bebas dan menghambat terjadinya reaksi berantai dari pembentukan radikal bebas yang dapat menimbulkan tekanan oksidatif.⁵¹² Selain itu, buah delima mampu menguatkan proses penghadaman perut dan memperelokkan hati.

⁵¹¹ Ibn Sinā, Abū ‘Alī al-Husain ibn ‘Alī, *al-Qānūn fī al-Tib*, 278.

⁵¹² Munirah Abdul Razzak, “Punica Granatum Bicara al-Qur’an, al-Hadith dan Sains Perubatan Moden,” dalam *Jurnal al-Bayān* 9, no. (), 12.

iii. Madu

Madu merupakan bahan mentah ketiga yang kerap digunakan dalam proses pembuatan produk. Penggunaan madu sebagai bahan mentah terbagi kepada dua kategori. Pertama, menggunakan madu semata-mata dalam produk. Contohnya produk “Madu Akasia”. Produk ini diformulasi hanya semata-mata menggunakan bahan mentah madu. Iaitu madu yang diambil daripada pokok Akasia. Produk ini menggunakan struktur bahan mentah semulajadi iaitu berbentuk cecair.

Kedua, menggunakan madu sebagai bahan tambahan dalam sesuatu produk yang dihasilkan. Untuk bahagian kedua ini, ia terbagi kepada dua bahagian. Ini sebagaimana bahagian kurma. Pertama, penambahkan madu dalam sesuatu produk adalah untuk mendapat manfaat, khasiat dan kebaikan madu itu sendiri, iaitu seperti menguatkan perut dan lain-lain. Contohnya, “Halib’s Cocoa”. Bahan asas produk ini ialah koko. Selain itu, bahan tambahan dalam produk ini ialah madu, kurma, *manna*, delima, kismis dan lain-lain. Produk ini adalah dalam bentuk serbuk. Oleh itu, ia memberi maksud bahawa pihak syarikat mendapatkan bahan mentah madu daripada pengeluar adalah dalam bentuk serbuk. Bahagian kedua penambahkan madu dalam sesuatu produk adalah sebagai pemanis dalam produk. Ia untuk menggantikan glukos atau gula putih.

Madu merupakan pemanis yang begitu popular dan telah menjadi kebiasaan untuk berada di setiap rumah di seluruh dunia.⁵¹³ Penghasilan madu adalah apabila lebah menghisap nektar iaitu cairan yang dihasilkan oleh bunga yang terdiri daripada 80% air

⁵¹³ B Medhi, A Puri, S Upadhyay, L Kaman, “Topical Application of Honey in The Treatments of Wound Healing: A Metaanalysis”, dalam *JK Science Journal of Medical Education and Research* (Oktober 2008), 166.

dan gula kompleks. Kemudian, nektar yang dihisap tadi, akan dibawa ke sarang dan diproses sehinggalah menjadi madu. Madu terdiri daripada 17-20% air, 76-80% glukos dan fruktosa, debunga, lilin dan garam mineral.⁵¹⁴ Proses pembuatan madu telah dirakamkan oleh Allah Taala dalam dalam surah al-Nahl ayat ke 68 sehingga 69, sebagaimana berikut:

وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ # ثُمَّ كُلِي
مِنْ كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلَالًا يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَنُهُ فِيهِ شِفَاءٌ
لِّلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ

Surah al-Nahl 68-69

Terjemahan: Dan Tuhanmu memberi ilham kepada lebah: Hendaklah engkau membuat sarangmu di gunung-ganang dan di pokok-pokok kayu dan juga di bangunan-bangunan yang didirikan oleh manusia. # Kemudian makanlah dari segala jenis bunga-bunga dan buah-buahan (yang engkau sukai), serta turutlah jalan-jalan peraturan Tuhanmu yang diilhamkan dan dimudahkannya kepadamu. (Dengan itu) akan keluarlah dari dalam badannya minuman (madu) yang berlainan warnanya, yang mengandung penawar bagi manusia (dari berbagai-bagai penyakit). Sesungguhnya pada yang demikian itu, ada tanda (yang membuktikan kemurahan Allah) bagi orang-orang yang mahu berfikir.

Merujuk ayat di atas, Allah Taala telah memberi ilham kepada lebah bagaimana membuat sarang-sarangnya di bukit-bukit, pokok-pokok dan rumah-rumah yang dihuni oleh manusia. Kemudian, bagaimana lebah mencari makanan daripada buah-buahan dan bunga-bunga yang tumbuh di ladang-ladang yang jauh, lembah-lembah dan bukit-bukit yang tinggi, lalu kembali ke sarangnya tanpa sedikit pun tersesat untuk menghasilkan madu yang berbagai jenis dan warnanya, putih, kuning dan merah. Yang menjadi minuman yang lazat serta mampu menjadi ubat untuk manusia.⁵¹⁵

⁵¹⁴ Abbasal Purbafarani, Seyed Amirhosein Ghazizade Hashemi, *et. al*, "The Benefits of Honey in Holy Quran," dalam International Journal of Padiatrics (Supplement 5), no. 9, (September 2014), 68.

⁵¹⁵ 'Imād al-Dīn Abī al-Fidā' Ismā'īl bin 'Umar bin Kathīr, *Tafsīr al-Qur'ān al-'Azīm* (Riyād: Dār al-Salām, 2004), 1570.

Madu adalah bahan makanan yang sangat banyak khasiat serta kebaikannya. Ia adalah anti-mikrob, anti radang, anti-oksidan dan juga membantu meningkatkan daya tahan tubuh badan.⁵¹⁶ Antaranya adalah digunakan madu untuk merawat luka dan penjagaan luka,⁵¹⁷ merawat penyakit saluran pernafasan, selsema, batuk dan sebagainya.⁵¹⁸ Walaubagaimanapun, peranan atau keberkesanan sesuatu madu itu atas sesuatu penyakit itu bergantung kepada jenis madu itu sendiri. Ini kerana jenis-jenis madu adalah sangat banyak. Dan ia terdiri daripada pelbagai warna dan rasa.

Penggunaan madu yang digunakan oleh syarikat dalam proses menyediakan produk adalah merupakan madu biasa. Yakni madu yang senang didapati dan rasanya manis. Ini sejajar dengan matlamat syarikat menggunakan madu sebagai ganti kepada glukosa atau gula putih.

iv. Susu

Susu merupakan bahan mentah keempat yang disebutkan oleh para *informan* sebagai bahan mentah yang kerap digunakan. Susu juga merupakan bahan utama dalam setiap produk yang dihasilkan berasaskan susu. Dan observasi pengkaji menatijahkan bahawa penggunaan bahan mentah susu dalam penghasilan produk ke semuanya adalah dalam bentuk serbuk. Dan ini memberi maksud bahawa pembelian bahan mentah susu adalah dalam bentuk yang telah diproses iaitu daripada susu yang bersifat cecair menjadi susu yang berbentuk serbuk.

⁵¹⁶ Motuma Adimasu Abeshu & Bekesho Geleta, "Medicinal Users of Honey," dalam *Biology and Medicine* 8, (2016), 1-3.

⁵¹⁷ P.E. Lusby, A. Coombes, J.M. Wilkinson, "Honey: A Potent Agent For Wound Healing?," dalam *Journal Wound, Ostomy and Continence Nursing* 29, (November 2002), 295.

⁵¹⁸ Nareed Ahmed Alastair Sutcliffe & Claire Tipper, "Feasibility Study: Honey For Treatment of Cough in Children," dalam *Pediatric Reports* 5, (Jun 2013), 31-34.

Terdapat lapan (8) jenis susu yang telah dihasilkan oleh syarikat yang terdiri daripada susu lembu dan kambing. Produk yang menggunakan susu lembu seperti susu Khadim: susu untuk dewasa, Halib's Frutti, Halib's Gold, Halib's Pre Biotik, Halib's Grow dan Halib's penuh krim. Manakala produk berasaskan susu kambing adalah seperti Halib's Goat Honeydew, Halib's Goat Milk dan Goata *Manna*.

Produk-produk susu keluaran syarikat adalah produk yang telah melalui formulasi tersendiri. Formulasi di sini bermaksud ia telah dicampurkan dengan pelbagai jenis bahan mengikut kepada keperluan dan khasiat yang ingin diperolehi. Contohnya Halib's Frutti. Ia diperkaya dengan buah-buahan yang mengandungi vitamin dan mineral yang tinggi serta *Manna* yang bertindak sebagai prebiotik bagi penghasilan bakteria baik dalam usus iaitu untuk sistem pencernaan lebih baik. Dan susu jenis ini dikhususkan untuk anak-anak *hyperactive* dan *hypo* (*sindrom down*).⁵¹⁹

Susu merupakan bahan makanan anugerah dari Allah. Al-Qur'an telah menyebut berkaitan susu sebagaimana ayat berikut:

وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهَا وَلَكُمْ فِيهَا مَنفَعٌ كَثِيرٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ

Surah al-Mukminun 23:21

Terjemahan: Dan sesungguhnya pada binatang-binatang ternak itu kamu beroleh punca-punca yang menyedarkan (tentang kemurahan dan kebijaksanaan Allah penciptanya); Kami beri kamu minum dari susu yang ada dalam perutnya dan kamu beroleh banyak faedah lagi padanya dan daripadanya juga kamu beroleh rezeki penghidupan kamu.

Dalam ayat ini, Allah Taala menyebut akan nikmat pemberianNya dengan diciptakan kepada manusia, binatang ternakan. Pada penciptaan binatang ternakan ini

⁵¹⁹ Syarikat Sidratul, "Susu Halib's Frutti," laman sesawang Sidratul, dicapai 20 Disember 2017, <http://sidratul.com/shop/?product=susu-halibs-frutti>.

terdapat pengajaran padanya. Pengajarannya ialah melalui darah yang terhasil daripada makanan yang kemudian berubah menjadi kelenjar susu dan menjadi minuman enak, lazat dan baik di makan. Dan daripada susu tersebut dapat dimanfaatkan dengan pelbagai jenis kepentingan seperti memanfaatkan lemak untuk membuat mentega, keju dan sebagainya.⁵²⁰

Hadith pula yang menyebut berkaitan susu adalah sebagaimana hadith yang di riwayatkan oleh Imam Abū Dāwud daripada Ibn ‘Abbās. Hadith tersebut merupakan hadith yang kandungannya doa, ia seperti berikut:

ثُمَّ أَتَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِلَبَنٍ فَشَرِبَ، فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ " إِذَا أَكَلْتُمْ أَحَدُكُمْ طَعَامًا فَلْيَقُلْ: اللَّهُمَّ بَارِكْ لَنَا فِيهِ، وَأَطْعِمْنَا خَيْرًا مِنْهُ، وَإِذَا سَقَيْتُمْ لَبَنًا فَلْيَقُلْ: اللَّهُمَّ بَارِكْ لَنَا فِيهِ، وَزِدْنَا مِنْهُ، فَإِنَّهُ لَيْسَ شَيْءٌ يُجْزَى مِنَ الطَّعَامِ وَالشَّرَابِ إِلَّا اللَّبَنُ " ⁵²¹

Terjemahan: Kemudian datang Rasulullah s.a.w. dengan susu maka minum. Bersabda Rasulullah s.a.w.: Apabila seseorang antara kamu makan, maka ucaplah ‘Ya Allah, berilah keberkatan kepada kami dalam makanan ini dan berilah kepada kami makanan lebih baik daripada ini.” Dan apabila minum susu, maka ucaplah “Ya Allah berilah keberkatan kepada kami dalam susu ini, tambahkanlah yang lebih dari ini, maka sesungguhnya tidak ada sesuatu yang dapat menggantikan kedudukan makanan dan minuman kecuali susu.”

Hadith di atas antara lain untuk menunjukkan kelebihan yang dimiliki susu. “*Sesungguhnya tidak ada sesuatu yang dapat menggantikan kedudukan makanan dan minuman kecuali susu*” memberi maksud tidak akan lapar mahupun dahaga jika seseorang itu menggantikan makanan dan minumannya dengan susu. Menurut Ibn Qayyim susu yang dimaksudkan di sini ialah susu haiwan. Dan susu haiwan ini banyak

⁵²⁰ Ahmad Mustafa al-Marāghī, *Tafsir al-Marāghī* (Misr: Maktabah Muṣṭafa al-Bābī al-Halabī wa Awlādihi, 1946) 18:14.

⁵²¹ Hadith riwayat Abū Dāwūd, *Kitab al-Ashribah*, Bab Mā Yaqūl Izā Sharb al-Labn, no. Hadith 3730. Lihat Abī Dāwūd Sulaimān, “Sunan Abū Dāwūd,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1499.

Ayat di atas berkaitan kisah kaum Nabi Musa. Ketika mereka ditimpa panas terik dipadang pasir setelah keluar dari Mesir dan menyeberangi Laut Merah, lalu mereka mengadu kepada Nabi Musa, kemudiannya Allah Taala mengirinkan awan yang menaungi mereka masuk ke daerah yang dijanjikan. Lalu diturunkan kepada mereka *manna* dan *salwa*. Al-Marāghī menyebut penggunaan kalimah *nazala* iaitu menurunkan adalah merupakan suatu pemberian Allah kepada hambaNya.⁵²³ Al-Suddi mengatakan sebagaimana yang dipetik oleh Ibn Kathīr, ketika Bani Isrāīl dalam perjalanan, mereka bertanya kepada Nabi Musa, “Dari manakah makanan kami? Maka Allah menurunkan *manna* dan *salwa*.”⁵²⁴

Allah memberikan nikmat kepada Bani Isrāīl dengan bermacam-macam jenis makanan dan minuman seperti *manna* dan *salwa*. Kemudian Allah katakan kepada mereka: Makanlah rezeki yang baik itu. Bersyukurlah kepada Allah. Tetapi mereka tidak melakukannya. Mereka kufur terhadap nikmat Allah yang banyak. Perbuatan itu hanya memudharatkan diri mereka sendiri. Kemudian Allah menahan dan memutuskan nikmat tersebut serta menghukum mereka atas sebab perbuatan derhaka mereka itu.⁵²⁵

Manna dan *salwa* adalah makanan istimewa yang diturunkan khusus buat kaum Bani Isrāīl. Pelbagai tafsiran oleh para mufassir dan juga penyelidik masa kini apakah sebenarnya *manna* dan *salwa*. Untuk ini, pengkaji hanya akan membincangkan soal *manna* sahaja. Ibn ‘Abbās menyebut *manna* adalah bagaikan getah yang turun dari pokok, lalu diambil oleh Bani Isrāīl untuk dimakan.⁵²⁶ ‘Abd al-Raḥmān bin Aslam menyebut bahawa *manna* adalah madu.⁵²⁷ ‘Alī al-Ṣaibūnī menyebut *manna* ialah suatu benda manis

⁵²³ *Ibid.*, 1:117.

⁵²⁴ Ibn Kathīr, *Tafsīr al-Qur’ān al-‘Azīm*, 143-147.

⁵²⁵ Wahbah al-Zuhailī, *al-Tafsīr al-Munīr fī al-‘Aqīdah wa al-Sharī’ah wa al-Manhaj*,

⁵²⁶ Ibn Kathīr, *Tafsīr al-Qur’ān al-‘Azīm*, 143-147.

⁵²⁷ *Ibid.*

yang diturunkan pada pokok yang kemudiannya dikumpulkan dan dimakan.⁵²⁸ Manakala menurut Hamka *manna* ialah kurniaan. Dan beliau memetik juga pandangan daripada Ibn ‘Abbās dengan panjang lebar bahawa *manna* ialah makanan manis, berwarna putih yang mereka (Bani Israel) dapati tiap-tiap pagi telah melekat pada batu-batu dan daun-daun kayu. Rasanya manis dan enak, semanis madu sehingga ada penafsir yang memberinya erti madu. Apabila makanan itu mereka makan, mereka akan kenyang.⁵²⁹

Manna yang dimaksudkan seterusnya digunakan oleh syarikat adalah gam ‘Arab atau nama saintifiknya *acacia gum*⁵³⁰ yang tumbuh pada pokok *acacia senegal willd* (*Leguminosae*).⁵³¹ *Manna* yang diertikan sebagai gam ‘Arab adalah salah satu daripada pelbagai pandangan berkaitan *manna*. Kajian kebaikan serta kelebihan gam ‘Arab menemukan bahawa gam ‘Arab ini begitu istimewa kerana mampu membantu dalam memelihara serta memulihara tubuh badan. Gam ‘Arab ini berbentuk kering. Ia terhasil daripada torehan pada kulit pokok *acacia* sehingga menerbitkan getah daripadanya.⁵³²

Gam ‘Arab ini adalah sejenis prebiotik asli yang sangat baik diamalkan sebagai makanan tambahan. Ia mempunyai fiber mudah larut yang tinggi. Kajian menunjukkan bahawa gam arab ini mampu mengubati beberapa jenis penyakit antaranya, untuk mengawal pendarahan, bronkitis, cirit-birit, kusta, demam limfoid dan lain-lain.⁵³³

⁵²⁸ Muḥammad ‘Alī al-Ṣaibūnī, *Safwah al-Tafāsīr*,

⁵²⁹ Prof. Dr. Hamka, *Tafsir al-Azhar* (Singapura: Pustaka Nasional PTE LTD, 2010), 1:197-198.

⁵³⁰ Mariana A. Montenegro, Maria L. Boiero, Lorena Valle & Claudio D. Borsarelli, Gum Arabic: More Than an Edible Emulsifier in *Products and Applications of Biopolymers*, 3.

⁵³¹ RishiPal, Mangal Sain Hooda, Anil Bhandari & Janardhan Singh, Antidiabetic Activity of Acacia Senegal Pod Extract in Streptozotocin-Induced Diabetic Rats in *International Journal of Indigenous Medicinal Plants*, vo. 46, issue 4, 1.

⁵³² Dr. Illhama A. Bnuyan, Dr. Nada Khazalkadhim Hindi, MaysHadiJebur & Mohammed A. Mahdi, *In Vitro* Antimicrobial Activity of Gum Arabic (Al Manna and Tayebat) Prebiotics against Infectious Pathogens in *International Journal of Pharmacy & Pharmaceutical Research*, June 2015, vol. 3, issues 3, 78.

⁵³³ *Ibid.*

Terdapat pelbagai jenis produk syarikat yang menggunakan gam ‘Arab ini sebagai kandungan. Contohnya, formulasikan antara gam ‘Arab bersama mahkota dewa, habbatus sauda, buah tunjuk langit, rosel dan manggis. Formulasi ini akhirnya mengeluarkan produk yang diberi nama Jiddhan. Khasiatnya adalah sebagai prebiotik. Iaitu makanan kepada bakteria baik dalam usus.⁵³⁴

Lima bahan utama yang digunakan pihak syarikat dalam penghasilan produk iaitu kurma, delima, susu, madu dan *manna* adalah disebabkan kelebihan dan keistimewaan bahan-bahan tersebut. Selain kelima-lima ini telah disebutkan menerusi al-Qur’an dan hadith, kajian-kajian dahulu mahupun kontemporari turut membincangkan kelebihan dan keistimewaan bahan-bahan ini dari sudut fungsi dan manfaatnya kepada tubuh badan. Atas dasar itulah, pihak syarikat tanpa gagal telah memanfaatkan kelebihan serta keistimewaan bahan-bahan ini.

5.3.3(b) Pemilihan keaslian sesuatu bahan yang digunakan

Pemilihan bahan mentah atau apa-apa sahaja yang akan dimasukkan dalam produk adalah penentu kepada kualiti produk yang dikeluarkan. Atas sebab itu syarikat sangat menekankan soal ketulenan dan kawalan bahan kimia dalam produk. Berkaitan pembelian bahan mentah untuk digunakan dalam pembuatan, syarikat memilih bahan mentah yang berbentuk ekstrak berbanding menggunakan bahan mentah asal.⁵³⁵ Hal ini kerana, atas pengalaman lampau, pembelian bahan mentah asal memerlukan pembelian yang banyak kerana ia diimport dari luar negara. Selain itu, bahan mentah asal agak sukar dijaga dan terdedah untuk berlaku kerosakan dengan cepat.

⁵³⁴ Syarikat Sidratul, “Susu Halib’s Frutti,” laman sesawang Sidratul, dicapai 20 Disember 2017, <http://sidratul.com/shop/?product=jiddhan>.

⁵³⁵ Bahan mentah asal di sini membawa maksud material asal sesuatu bahan. Contohnya bahan mentah asal kurma kering, ia bermaksud *tamr* yang masih beum dibuang bijinya dan berada dalam keadaan asal sebagaimana ia dari pokok.

Syarikat mempunyai peraturan dalam soal pembelian bahan mentah yang diekstrak. Syarikat hanya akan membeli daripada pembekal yang benar-benar amanah, jujur dan dipercayai. Dalam urusan ini, pengarah urusan sendiri akan turun padang mencari pembekal. Kemudian, pengarah urusan bersama tim, akan menilai *certificated of analysis* (COA) yang dikeluarkan pembekal. Selain COA, pengarah urusan bersama tim turut sama akan meneliti seterusnya menilai *certificated of origin* (COO) pembekal. Setelah meneliti COA dan COO daripada pembekal, usaha mencari ketulenan bahan mentah tidak sampai disitu. Seterusnya, syarikat akan menghantar sampel bahan mentah yang didapati daripada pembekal ke pusat ekstrak yang lain untuk diuji. Maka, jika keputusannya sama, maka pembekal tersebut akan menjadi tempat pembelian bahan mentah.

Berkaitan dengan soal memastikan ketulenan serta keaslian bahan ini, pengkaji datangkan sebuah riwayat yang berlaku pada zaman Umar al-Khattab. Dari datuknya Aslam, katanya:

بَيْنَمَا أَنَا مَعَ عُمَرَ بْنِ الْخَطَّابِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ وَهُوَ يَعْشُ بِالْمَدِينَةِ إِذْ أَغْيَا فَاتَكَأَ عَلَى جَانِبِ جِدَارٍ فِي جَوْفِ اللَّيْلِ، فَإِذَا امْرَأَةٌ تَقُولُ لَا بِنْتَهَا: يَا بِنْتَاهُ قَوْمِي إِلَى ذَلِكَ اللَّبَنِ فَاْمَذْقِيهِ بِالْمَاءِ، فَقَالَتْ لَهَا: يَا أُمَّتَاهُ أَوْ مَا عَلِمْتَ مَا كَانَ مِنْ عَزْمَةِ أَمِيرِ الْمُؤْمِنِينَ الْيَوْمَ. قَالَتْ: وَمَا كَانَ مِنْ عَزْمَتِهِ يَا بِنِيَّةُ؟ قَالَتْ: إِنَّهُ أَمَرَ مُنَادِيًا، فَتَنَادَى أَنْ لَا يَشَابَ اللَّبَنِ بِالْمَاءِ، فَقَالَتْ لَهَا: يَا بِنْتَاهُ قَوْمِي إِلَى اللَّبَنِ، فَاْمَذْقِيهِ بِالْمَاءِ فَإِنَّكَ بِمَوْضِعٍ لَا يَرَاكَ عُمَرُ وَلَا مُنَادِي عُمَرَ فَقَالَتْ الصَّبِيَّةُ لِأُمِّهَا: يَا أُمَّتَاهُ وَاللَّهِ مَا كُنْتُ لِأَطِيعَهُ فِي الْمَلَأِ، وَأَعْصِيهِ فِي الْخَلَاءِ. وَعُمَرُ يَسْمَعُ كُلَّ ذَلِكَ، فَقَالَ: يَا أَسْلَمَ عَلِّمِ الْبَابَ وَاعْرِفِ الْمَوْضِعَ، ثُمَّ مَضَى فِي عَسْهِ،... إلخ⁵³⁶

Terjemahan: Aku bersama Umar al-Khattab berjalan disekitar pinggir Madinah. Umar kemudiannya duduk berehat dengan bersandarkan di dinding sebuah rumah. Umar mendengar perbualan antara seorang ibu dan anak perempuannya: Wahai anakku, campurlah susu ini dengan air. Anak itu berkata: “Wahai Ibuku, adakah ibu tidak takut jika hal ini diketahui oleh Amir

⁵³⁶ Jamāl al-Dīn Abī al-Farj ‘Abd al-Rahmān bin al-Jauzi al-Qarsyi al-Baghdadī, *Sīrah wa Manāqib ‘Umar bin ‘Abd al-‘Azīz al-Khalifāh al-Zāhid* (Beirut: Dār al-Kutub al-‘Alamiyyah, 1984), 10.

al-Mukminin? Ibunya menjawab: “Dia tidak akan mengetahui, anakku.” Kata anak: “sesungguhnya ia merupakan perintah... maka tidak boleh mencampurkan susu dengan air.” Berkata ibunya: “Wahai anakku, campurkan sahaja susu dengan air. ‘Umar tidak melihat dan begitu juga pengikutnya. Berkata anak kepada ibunya: “Wahai Ibuku, jika sekalipun ‘Umar tidak mengetahui, apakah ia bererti Tuhan yang menciptakan ‘Umar juga tidak mengetahui?” ‘Umar mendengar kesemuanya. Lalu berkata: :Wahai Aslam, tandailah pintu ini.” Kemudian balik ke tempatnya.....sehingga akhir.

Riwayat ini telah disampaikan oleh Ibn Jawzi dalam kitabnya untuk menceritakan hal berkaitan kisah datuk kepada ‘Umar ‘Abd al-‘Azīz. Apa yang ingin disampaikan oleh pengkaji adalah berkaitan perbuatan ibu kepada anak perempuan yang merupakan ibu ‘Umar ‘Abd al-‘Azīz. Mereka merupakan penjual susu. Untuk mendapatkan keuntungan yang lebih difikirkan jalannya adalah dengan menambah air supaya ia menjadi banyak. Akibat daripada campuran air tersebut, keaslian susu itu akan terjejas. Dan ia termasuk dalam kategori menipu dalam jual beli.

Dalam hal berkaitan keaslian bahan yang dibincangkan oleh pengkaji, pengkaji melihat bahawa, apabila sesebuah syarikat mahupun pengusaha yang menjual produk makanan mereka, lalu memperkenalkan produk mereka dengan menyebut secara nyata jenis-jenis bahan yang digunakan, kemudiannya mengetengahkan kelebihan serta keistimewaan yang akan didapati oleh pengamal produk mereka berdasarkan jenis-jenis bahan tersebut sama ada melalui ayat al-Qur’an, hadith mahupun kajian kontemporari, maka syarikat mahupun pengusaha itu mestilah bersikap jujur dan amanah.

Bersikap jujur dan amanah yang dimaksudkan di sini adalah menggunakan bahan asal atau ekstrak dalam produk. Bukan bahan tiruan atau perasa tiruan. Ia mestilah selari dan bertepatan dengan promosi pihak syarikat atau pengusaha dalam melariskan produk dengan menyatakan kelebihan serta keistimewaan produk mereka berdasarkan kelebihan dan keistimewaan jenis bahan yang digunakan. Jika perkara yang berlaku adalah

sebaliknya, maka syarikat mahupun pengusaha tersebut termasuk dalam kategori penjual yang melakukan penipuan dalam produk mereka. Dan ini bertentangan dengan ajaran al-Qur'an mahupun hadith.

Oleh itu, berusaha sehabis baik dalam memastikan keaslian jenis bahan yang akan digunakan seterusnya dipromosikan adalah merupakan suatu tuntutan. Dan adalah lebih mudah masa kini adalah dengan adanya *certificated of analysis* (COA) dan *certificated of origin* (COO). Dan cara ini telah diaplikasi dengan baiknyanya oleh pihak syarikat Sidratul.

Dengan itu, memastikan keaslian jenis bahan yang akan digunakan dalam penyediaan, pembuatan dan masakan akan dimuatkan dalam cadangan pembangunan garis panduan makanan menurut Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan kandungan.

5.3.4 Analisis aplikasi dari sudut pencampuran

Analisis perbandingan dari sudut pencampuran adalah berkaitan kepelbagaian penggunaan bahan yang dicampurkan untuk menghasilkan produk. Kaedahnya akan dilakukan dengan membandingkan antara aplikasi syarikat dalam pencampuran bahan untuk hasilkan produk dengan kaedah Nabi s.a.w. Merujuk kepada data dari bab ketiga, terdapat empat (4) perkara penting yang ditekankan oleh syarikat dalam soal pencampuran yang diaplikasi dalam hal berkaitan pembuatan produk. Empat perkara tersebut adalah:

5.3.4(a) Produk Campuran

Melalui observasi di laman sesawang, risalah-risalah yang dikeluarkan syarikat dan di *halal souq* iaitu kedai khas yang dibina oleh syarikat untuk menjual barangan syarikat

secara runcit, pengkaji mendapati bahawa produk keluaran syarikat khususnya produk berbentuk makanan kebanyakannya adalah terdiri daripada campuran beberapa jenis bahan makanan. Pemangkin syarikat dalam mengeluarkan produk berbentuk campuran pelbagai jenis bahan makanan adalah kerana khasiat yang akan didapati. Setiap jenis bahan yang diciptakan oleh Allah Taala mempunyai fungsi dan kelebihannya tersendiri. Oleh itu, syarikat berpandangan, sekiranya digabungkan atau dicampurkan beberapa jenis bahan maka ia memudahkan. Di mana, dalam satu produk terdapat pelbagai khasiat dan mampu menyelesaikan pelbagai masalah.

Selain daripada tujuan utama pencampuran sebagai memenuhi khasiat, mencampurkan pelbagai jenis bahan dalam satu produk keluaran adalah untuk memberikan rasa yang sedap dan lazat pada produk yang dihasilkan. Di samping ia adalah suatu formula untuk menghasilkan gabungan makanan-makanan sunnah. Di mana, kepelbagaian gabungan jenis-jenis makanan yang kebanyakannya berbeza dengan syarikat-syarikat lain adalah bertujuan sebagai teknik pemasaran dan untuk mendapatkan tempat di pasaran.

Mencampurkan pelbagai jenis bahan makanan dalam satu juadah adalah merupakan antara cara makan Nabi s.a.w. Ini kerana baginda s.a.w. makan pelbagai jenis makanan sama ada yang berbentuk satu jenis, mahupun banyak jenis. Sama ada yang telah dimasak mahupun tidak. Kepelbagaian bahan makanan dalam satu juadah adalah sama keadaannya pelbagai jenis bahan makanan dalam satu produk. Terdapat riwayat dari Imam al-Bukhārī daripada ‘Āīshah r.a.:

أَتَاهَا كَانَتْ إِذَا مَاتَ الْمَيِّتُ مِنْ أَهْلِهَا، فَاجْتَمَعَ لِذَلِكَ النِّسَاءُ، ثُمَّ تَفَرَّقْنَ إِلَّا أَهْلَهَا وَخَاصَّتْهَا،
أَمَرَتْ بِبُرْمَةٍ مِنْ تَلْبِينَةٍ فَطُبِحَتْ، ثُمَّ صُنِعَ نَرِيدٌ فَصُبَّتِ التَّلْبِينَةُ عَلَيْهَا، ثُمَّ قَالَتْ: كُلْنَ مِنْهَا،

فَإِنِّي سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ: «التَّلْبِينَةُ حُمَّةٌ لِفُؤَادِ الْمَرِيضِ، تَذْهَبُ
بِبَعْضِ الْحُزَنِ»⁵³⁷

Terjemahan: Sesungguhnya apabila ada yang meninggal dari keluarganya, maka akan berkumpul akan perkara itu perempuan-perempuan, kemudian mereka kembali kecuali ahli keluarga dan orang-orang yang khusus. Diperintahkan membawa periuk berisi *talbinah* lalu dimasak. Kemudian dibuat tharid lalu dituangkan *talbinah* keatasnya, lalu berkata, “makanlah kalian darinya, sesungguhnya aku mendengar Rasulullah s.a.w. bersabda, “talbinah penting menyenangkan hati orang sakit dan menghilangkan sebahagian kesedihan”.

Talbinah merupakan sejenis hidangan yang dimasak dari barli bersama susu beberapa minit dan kemudiannya ditambah madu.⁵³⁸ Menurut al-Harawi sebagaimana yang terdapat dalam *Zād al-Ma’ād*, dinamakan talbinah kerana serupa dengan susu dari segi warnanya putih.⁵³⁹ Antara kebaikan talbinah seperti menenangkan hati pesakit, ini sebagaimana yang dimaksudkan dalam hadith, melegakan kemurungan (*relieve depression*),⁵⁴⁰ membantu bagi pesakit kencing manis,⁵⁴¹ merawat penyakit sistem penghadaman dan menguatkan sistem pertahanan tubuh.

Talbinah merupakan salah satu contoh makanan yang bahannya berasaskan campuran yang dibenarkan oleh baginda s.a.w. Bukan sahaja ia dibenarkan, bahkan disarankan untuk diambil ketika sakit. Ini sebagaimana yang dinyatakan dalam hadith di atas. Campuran sehingga menjadi talbinah adalah antara barli, susu dan madu. Tiga jenis bahan dicampur menjadi satu hidangan yang bermanfaat untuk diamalkan.

⁵³⁷ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ath’imah, Bab al-Talbīnah, no. Hadith 5417 . Lihat al-Bukhārī, “Sahīh al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 467.

⁵³⁸ AlySE, HathoutAS, SahabAF, Application of Hazard Analysis Critical Control Points in Dairy Products: A Case Study of Probiotic Talbina in *Nature and Science*. 2011: 9(7), 102-104.

⁵³⁹ Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma’ād*, 20.

⁵⁴⁰ Manal B Badrasami, Suzana Shahar, Zahara Abd. Manaf & Hasnah Haron, Effect of Tabinah Food Consumption on Depressive Symptoms Among Elderly Individuals in Long Term Care Facilities Randomized Clinical trial in *Clinical Interventions in Aging*, 2013: 8, 276.

⁵⁴¹ Tarek A Moustafa, Hayam S. Kamal and Mohamed A.El Malt, High Dietary Fibre Intake (Talbinah) As Adjunct in the management of Diabetic Macular Edema in *Journal of Medical Sciences*, Jan 2007 7(1): 81-87

Selain talbīnah, makanan yang bercampur yang dimakan oleh baginda s.a.w. adalah seperti *hais*, *khazīrah*, *wathbah*, *khatīfah* dan sebagainya. Ke semua ini telah dibincangkan pada bab kedua dan ketiga.

Oleh itu, dapat disimpulkan bahawa aplikasi syarikat dalam memperbanyakkan bahan dalam satu produk atau disebut sebagai mencampurkan pelbagai jenis bahan dalam satu produk dibolehkan selagimana pencampuran yang dilakukan itu mengikut prinsip pemakanan dari sudut pencampuran yang telah dibincangkan pada bab dua.

5.3.4(b) Penilaian bahan yang hendak dicampurkan

Yang dimaksudkan dengan penilaian bahan yang hendak dicampurkan adalah kaedah yang digunakan oleh syarikat dalam proses pencampuran bahan. Kaedah penilaian bahan yang hendak dicampurkan adalah ditentukan oleh pihak makmal syarikat yang dikemudi oleh pegawai penyelidikan dan pembangunan (R&D). Kebiasaannya, idea untuk pengeluaran produk baru datangnya daripada pengarah urusan itu sendiri. Dan kemudiannya disampaikan kepada bahagian penyelidikan. Bahagian penyelidikan akan mengeluarkan data serta fakta berkaitan bahan-bahan yang hendak digunakan dalam penghasilan produk yang disebut formulasi. Dengan bekerjasama dengan bahagian pengeluaran, akan terhasillah persen kandungan yang diperlukan untuk setiap jenis bahan yang diperlukan.

Seterusnya, selepas mendapat formulasi dan persen kandungan, akan diperturunkan pula pada bahagian timbangan dan masakan. Pada peringkat ini, pembuatan produk dijalankan sebagai sampel sahaja. Setelah formulasi itu berjaya disiapkan, produk tersebut akan dihantar semula pada bahagian makmal untuk dijalankan uji kaji. Selain itu, hasil pembuatan tersebut, akan diberikan kepada para pekerja untuk

dijalankan uji kaji dari sudut keberkesannya dan nilai rasanya. Setelah mendapat *feedback* daripada para pekerja, barulah dijalankan proses pembuatan untuk penjualan.

Di bawah kaedah penilaian bahan untuk pencampuran ini, ia terbahagi kepada dua (2) perbincangan. Pertama, garis panduan dalam hal pencampuran dan kedua, jumlah persen setiap kandungan dalam produk.

[Pertama:] Berhubung dengan garis panduan dalam hal pencampuran. Pihak syarikat tidak mempunyai garis panduan yang khusus dalam soal pencampuran ini. Apa yang ditekankan adalah soal penggunaan bahan yang bersifat panas tidak boleh dicampurkan dengan bahan yang sejuk. Bahan yang datang dari darat tidak boleh disatukan dengan bahan yang daripada laut. Selain itu, setiap pencampuran yang akan dilakukan adalah dengan melihat kepada beberapa perkara iaitu faktor kos, harga jualan dan faktor permintaan pasaran serta kehendak pengguna.

Untuk setiap produk yang dikategorikan sebagai makanan mestilah mendapat pengesahan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Oleh itu, pihak syarikat tidak terlepas daripada syarat tersebut. Dengan syarat perlunya mendapat pengesahan daripada KKM, pihak syarikat benar-benar berhati-hati dalam penggunaan bahan agar ia dibenarkan oleh KKM. Untuk produk yang telah terhasil dengan kandungannya terdiri daripada pelbagai jenis bahan, pihak syarikat akan isytiharkan dengan biro farmasi NPRA, dengan menjalankan permohonan di bawah kelas makanan. Setiap produk yang dihantar akan dinyatakan secara telus kandungannya. Dan pihak terbabit akan menilai seterusnya jika menepati kelayakan akan diberikan kelulusan.

[Kedua:] Berhubung kuantiti pencampuran setiap jenis bahan dalam produk. Sebagaimana yang telah disebutkan, penentuan persen jenis bahan, syarikat meletakkan

tanggungjawab di bawah bahagian penyelidikan dan pembangunan untuk menentukan. Dengan dibantu oleh bahagian pengeluaran. Selain itu, turut menjadikan panduan KKM sebagai batu asas dalam pembuatan agar proses kelulusan berjalan lancar dan produk yang diuji serta dinilai mendapat status lulus. Antara perkara utama yang menjadi panduan dalam penghasilan produk daripada panduan KKM adalah hanya meletakkan 20% sahaja setiap bahan yang digunakan dalam produk. Ini kerana untuk mendapat kelulusan produk campuran di bawah kategori makanan, syarat bahan adalah 20% sahaja. Jika lebih daripada 20% ia dikategorikan sebagai ubatan. Dan kategori ubatan kelulusannya adalah lebih ketat.

Menilai seterusnya memastikan kewujudan keseimbangan antara setiap jenis bahan yang dicampur dalam satu produk adalah termasuk dalam prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. cukup lengkap untuk dijadikan panduan. Pelbagai sisi baginda sebut dan lakukan. Bahkan, baginda tidak sama sekali meninggalkan panduan dalam soal seperti pencampuran jenis bahan dalam makanan. Pencampuran berbagai jenis makanan menunjukkan variasi cara makan Nabi s.a.w. Atas panduan ini juga menunjukkan bahawa Nabi s.a.w. sangat mengalakkan kepelbagaian jenis bahan dalam satu hidangan makanan.

Dalam hal berkaitan kaedah penilaian bahan yang hendak dicampurkan, cara atau perbuatan Nabi s.a.w. memberi petunjuk bahawa pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang bertujuan untuk mengimbangkan sifat yang terdapat dalam kesemua bahan yang ingin dicampurkan. Ibn Qayyim menyebut, Nabi s.a.w. tidak mencampurkan

dua jenis makanan yang sama-sama bersifat panas atau sama-sama bersifat sejuk. Bahkan sebenarnya, Nabi s.a.w. sangat menitik beratkan keseimbangan dalam makanan.⁵⁴²

Contoh keseimbangan yang baginda lakukan dalam makanan adalah sebagaimana hadith baginda s.a.w. yang diriwayatkan Imam al-Bukhārī daripada ‘Abd Allāh bin Ja’far, katanya:

«رَأَيْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَأْكُلُ الرُّطَبَ بِالقِتَاءِ»⁵⁴³

Terjemahan: Aku melihat Nabi s.a.w. makan *al-ruṭab* dengan *al-qiththā’*.

Al-ruṭab ialah kurma basah. Manakala *al-qiththā’* ialah mentimun. *Al-ruṭab* bersifat setengah matang⁵⁴⁴ dan panas. Memakannya mampu membawa kepanasan kepada perut.⁵⁴⁵ Tetapi berbeza pula dengan sifat *al-qiththā’*, ia sejenis sayuran yang kaya dengan air. Ia boleh menghilangkan dahaga dan menyegarkan.⁵⁴⁶ Ia bersifat dingin dan mampu menguatkan perut.⁵⁴⁷ Kebaikan dengan menggabungkan kedua-dua bahan ini sekaligus, dari sudut perubatan ia mampu memberi kekenyangan dan dapat memelihara perut daripada sembelit. Dengan demikian, menggabungkan antara kurma basah dan mentimun, dengan kedua-duanya bersifat dengan sifat yang berlawanan, dalam satu hidangan adalah sangat sempurna. Daripada cara gabungan kedua-dua makanan ini oleh baginda s.a.w. adalah menunjukkan bahawa Nabi s.a.w. memilih makanan bersifat neutral dan mengimbangi.

⁵⁴² Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma’ād*, 4:180.

⁵⁴³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭ’imah, Bab al-Qiththā’, no. Hadith 5447. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Hadīth*, 469.

⁵⁴⁴ Normadiyah Daud, *Kenali 15 Superfoods dalam al-Qur’an*, 3.

⁵⁴⁵ Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma’ād*, 4:173.

⁵⁴⁶ Che Wan Jasimah, *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam dan Sains*, 34.

⁵⁴⁷ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 475-476.

Atas dasar Nabi s.a.w. memakan makanan yang bersifat mengimbangi, maka pengkaji datangkan satu hadith yang menunjukkan larangan baginda s.a.w. akan gabungan makanan yang makruh untuk dilakukan. Di mana, salah satu sebabnya adalah disebabkan kandungan kedua-dua bahan ini hampir sama. Selain itu, gabungan makanan ini adalah cara membuat *khamr*. Hadith demikian ialah yang diriwayatkan oleh Imam Muslim daripada Jābir bin ‘Abd Allāh r.a., katanya:

«أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَهَى أَنْ يُخْلَطَ الزَّيْبُ وَالتَّمْرُ، وَالْبُسْرُ وَالتَّمْرُ»⁵⁴⁸

Terjemahan: “Sesungguhnya Nabi s.a.w. melarang dari mencampurkan *zabīb* dan *tamr*, *busr* dan *tamr*.

Zabīb ialah kismis. Iaitu buah anggur yang telah diproses melalui pengeringan. Manakala *tamr* ialah kurma kering. Untuk hadith ini, pengkaji akan memberi fokus kepada pencampuran antara kismis dan kurma kering sahaja. Terdapat tiga pendapat berkaitan hal ini.⁵⁴⁹

1. Jumhur ulama’ (termasuk Imam al-Nawāwī) berpendapat larangan ini adalah sebagai *makruh tanzih* iaitu perkara yang tidak menjadi kemestian meninggalkannya tetapi akan diberi pahala jika meninggalkannya. Dan tidak haram percampuran tersebut sekiranya tidak membawa kepada keharaman.
2. Pendapat lain ialah dari mazhab Maliki menyatakan percampuran ini adalah haram.
3. Pendapat ketiga, daripada Abū Hanīfah dan Abū Yūsuf yang menyebut tidak makruh dan percampuran ini dibolehkan. Pendapat ini tidak dipersetujui oleh

⁵⁴⁸ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Ashribah, Bab Karāhah Intibāz al-Tamr wa al-Zabīb Makhlutāin, no. Hadith 5145. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 1032.

⁵⁴⁹ al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim*, 13:153-156.

jumhur ulama' kerana kalimah *nahā* (lafaz yang menunjukkan larangan atau tegahan) di dalam hadith sekurang-kurangnya membawa maksud makruh.

Apa yang didapati, sebenarnya larangan pencampuran kedua-dua ini adalah kerana percampuran kurma kering dan kismis mampu membawa kemabukan dan pembaziran. Pembaziran di sini dilihat dari sudut sifat, peranan dan manfaat kedua-dua jenis bahan ini. Meninjau daripada perspektif sains berkaitan kedua-dua bahan ini, pertama, sebagaimana yang pengkaji datangkan pada jadual nutrisi kurma dan kismis pada bab kedua, ia menunjukkan bahawa nutrisi kismis dan kurma kering adalah hampir sama kecuali pada beberapa jenis vitamin dan mineral.

Kedua, kurma kering dan kismis merupakan tumbuhan yang mempunyai kandungan gula yang tinggi. Ini mampu mempercepatkan proses penapaian. Selain itu, pengambilan gula yang berlebihan akan mengundang pelbagai jenis penyakit. Untuk individu yang menghidap diabetes mellitus perlu mengelakkan dari memakan buah anggur kerana kandungan gula dalam anggur tinggi. Begitu juga dengan buah kurma, ia perlu dielakkan kerana di dalamnya terdapat kadar kalori yang tinggi.⁵⁵⁰

Ketiga, kurma kering dan kismis mempunyai agen antioksidan yang tinggi.⁵⁵¹ Agen antioksidan dalam kurma adalah fenolik. Manakala kismis ialah flavonoid. Antioksidan merupakan agen yang membantu memelihara sel yang terdedah kepada oksidasi akibat radikal bebas. Mengambil antioksida dengan cara yang betul adalah dengan mengikut status oksidasi sel. Antioksidan dapat mengurangkan kadar *Reactive*

⁵⁵⁰ Sumaiyah Mohd Tarmizi, *et. al*, The Prophetic Tradition and Nutrition: Issues of Mixing Raisins and Dates dalam *Online Journal of Research on Islamic Studies*, 2014, 1(2), 78-80.

⁵⁵¹ Saafi E. B., *et al.*, Protective Effect of Datepalm Fruit Extract (*Phoenix Dactylifera* L.) on Dimethoate Induced-Oxidative Stress in rat liver. *Experimental and Toxicologic Pathology*. Rujuk juga: Sumaiyah binti Mohd Tamizi, "Tumbuhan Terpilih Menurut Perspektif Islam dan Sains Kesihatan," Disertasi sarjana, Universiti Malaya, 2015, 208.

Oxygen Species (ROS) bagi individu yang menghasilkan ROS secara berlebihan dan memelihara mereka daripada kanser, katarak, kardiovaskular dan lain-lain penyakit yang berpunca daripada ROS. Akibat pengambilan mengambil lebih antioksidan akan menjadikan apoptosis. Iaitu penyebab kanser bagi individu yang terdedah dengan kesan karsinogen persekitaran seperti pencemaran udara disebabkan industri mahupun asap rokok.⁵⁵²

Oleh itu dapat disimpulkan, larangan Nabi s.a.w. berkaitan percampuran antara kismis dan kurma kering adalah kerana ia mudah terdedah kepada kemabukan. Dan kedua-dua jenis bahan ini sifatnya hampir sama. Dan tidak membawa kepada keseimbangan. Bahkan, ia mampu membawa kemudharatan kepada tubuh badan.

Berhubung dengan penentuan kuantiti pencampuran setiap kandungan dalam produk, ia memainkan peranan yang besar. Ini kerana lebih mahupun kekurangan bahan-bahan yang digunakan akan mempengaruhi kebaikan dan manfaat setiap makanan yang dihasilkan. Bahkan, lebih membimbangkan jika lebih atau kekurangan tersebut mampu membawa kepada hukum makruh dan haram. Selain itu, ia boleh membawa kepada kemudaratan terhadap tubuh badan.

⁵⁵² Kerr, Apoptosis, Its Significance in Cancer Therapy, *Cancer* 72 (2001), 2013-2026. Rujuk juga: Sumaiyah binti Mohd Tamizi, "Tumbuhan Terpilih Menurut Perspektif Islam dan Sains Kesihatan," 210.

Ini sebagaimana hadith yang diriwayatkan oleh Imam al-Bukhārī daripada Abū Hāzim, katanya:

سَمِعْتُ سَهْلًا، يَقُولُ: أَتَى أَبُو أُسَيْدٍ السَّاعِدِيُّ فَدَعَا رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي
عُرْسِهِ، فَكَانَتْ امْرَأَتُهُ حَادِمَهُمْ، وَهِيَ الْعُرُوسُ، قَالَ: «أَتَذَرُونَ مَا سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى
اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ؟ أَنْفَعْتُ لَهُ تَمَرَاتٍ مِنْ اللَّيْلِ فِي تَوْرِ»⁵⁵³

Terjemahan: “Aku mendengar Sahl berkata: telah datang Abū Usaid al-Sa’idi dan menjemput Rasulullah s.a.w. ke walimah nikahnya. Adalah setika itu isterinya sedang melayani mereka dan dia adalah pengantin perempuan. Lalu berkata: “apakah kamu tahu apa yang aku beri minum kepada Rasulullah s.a.w.? Aku merendam beberapa kurma kering pada waktu malam di dalam *tur* untuk baginda”.

Merujuk kepada hadith di atas, ia merupakan kaedah dalam pembuatan *nabīz*. Iaitu dengan merendam beberapa kurma kering di waktu malam dalam *tur*. Rendaman tersebut melibatkan pencampuran di antara kurma dan air, yang kemudiannya dibiarkan semalam untuk di minum. Membiarkan kurma yang direndam di dalam air semalaman akan menjadikan kurma-kurma tersebut meleraikan ke dalam air dan membentuk air kurma. Proses pencampuran dan rendaman ini tidak membabitkan api atau masakan.⁵⁵⁴

Hukum asal *nabīz* adalah harus. Dan khasiat yang terkandung dengan pengamalannya adalah dapat melancarkan pembuangan air kecil seterusnya ia dapat menguatkan limpa.⁵⁵⁵ *Nabīz* juga dapat menjaga kesihatan dan kekuatan tubuh badan. Baginda s.a.w. tidak meminum *nabīz* melebihi tiga hari kerana bimbang *nabīz* tersebut telah berubah menjadi minuman yang memabukkan.⁵⁵⁶

⁵⁵³ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Intibāz fī al-Au’iyah wa al-tūr, no. Hadith 5591, Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 480.

⁵⁵⁴ Ahmad Adnan Fadzil, 101 Hadis Pengubatan Rasulullah daripada Ṣaḥīḥ al-Bukhārī, 45.

⁵⁵⁵ Mukhlās Asy-Syarkani al-Falāhi, *Allah Doktorku*, 266.

⁵⁵⁶ Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zad al-Mā’ad*,

Walaubagaimanapun kebaikan serta manfaat *nabīz* ini akan bertukar menjadi kemudharatan apabila terus membiarkan rendaman kurma ini berlarutan melebihi tiga (3) hari sehingga berlakunya perubahan rasa dan baunya. Ini kerana tempoh rendaman kurma yang lama sehingga menatijahkan perubahan rasa dan bau, mampu menukarkan *nabīz* kepada arak dan bersifat memabukkan. Ini sebagaimana hadith yang diriwayatkan oleh Imam al-Bukhārī daripada Anas, berkata:

«حُرِّمَتْ عَلَيْنَا الْخَمْرُ حِينَ حُرِّمَتْ، وَمَا نَجِدُ - يَعْنِي بِالْمَدِينَةِ - خَمْرَ الْأَعْنَابِ إِلَّا قَلِيلًا،
وَعَامَّةُ خَمْرِنَا الْبُسْرُ وَالتَّمْرُ»⁵⁵⁷

Terjemahan: “Diharamkan bagi kami *khamr* ketika waktu ia diharamkan dan tidak terdapat iaitu di Madinah *khamr* daripada anggur kecuali sedikit. Dan kebanyakan *khamr* kami adalah daripada *busr* dan *tamr*.

Hadith di atas menunjukkan bahawa salah satu kaedah dalam pembuatan *khamr* atau arak adalah dengan menggunakan *tamr* atau kurma kering. Ibn Hajar menyebut berdasarkan petikan hadith “kebanyakan *khamr* kami adalah daripada *busr* dan *tamr*” memberi maksud bahawa *nabīz* yang kemudiannya menjadi *khamr* kebanyakannya berasal daripada kurma muda dan kurma kering.⁵⁵⁸ Dengan itu jelas menunjukkan bahawa salah satu kaedah pembuatan *khamr* adalah dengan membiarkan *nabīz* dengan begitu lama sehingga berlakunya perubahan bau dan rasa. Dan membawa kepada kemabukan buat peminumnya.

Menurut Al-Ṭahāwī⁵⁵⁹ yang dipetik dalam Fath al-Bārī: “*khamr* adalah haram sedikit mahupun banyak. Adapun yang memabukkan dari selain *khamr* juga haram, tetapi

⁵⁵⁷ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Ashribah, Bab al-Khamri Min al-‘Inab wa Ghairihi, no. Hadith 5580 . Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 479.

⁵⁵⁸ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:58.

⁵⁵⁹ Al-Ṭahāwī mengambil pandangan Abū Hanīfah dan dimuatkan ke dalam kitab beliau *Ikhtilāf al-Ulamā’*. Kemudiannya diambil oleh Ibn Hajar dan di muatkan dalam *Fath al-Bārī*.

tidak seperti haramnya *khamr*. *Nabīz* tidak dilarang apapun bahannya. Hanya yang diharamkan adalah jika ia mampu membawa kepada kemabukan.⁵⁶⁰

Disimpulkan bahawa dalam proses pembuatan makanan atau mencampurkan jenis bahan makanan dalam satu produk perlulah selari dengan perbuatan baginda s.a.w. iaitu dengan mewujudkan garis panduan khusus membincangkan soal percampuran menurut perspektif Nabi s.a.w. Garis panduan ini sangat diperlukan bagi memastikan hasil yang didapati adalah benar-benar berkualiti dan penuh barakah. Selain itu, jauh daripada sebarang unsur kemabukan, kemudaratan dan pembaziran. Antara perkara yang ditekankan dalam garis panduan tersebut adalah setiap apa yang Nabi s.a.w. larang (*naha*) yang berstatus makruh perlulah dielakkan oleh sesiapa sahaja termasuklah pengusaha produk dari melakukannya. Apatah lagi jika larangan itu membawa kepada kemabukan. Oleh itu, hal berkaitan pencampuran ini akan pengkaji masukkan dalam cadangan pembinaan garis panduan pada bahagian kedua bab ini.

5.3.5 Analisis aplikasi dari sudut hukum

Analisis perbandingan dari sudut hukum adalah berkaitan kefahaman dan praktikal syarikat dalam memastikan bahan, alatan dan kaedah pembuatan produk benar-benar menepati konsep halalan *ṭayyiban*. Kaedah yang akan dilakukan adalah dengan membandingkan antara kefahaman dan aplikasi syarikat dalam menggunakan bahan, alatan dan kaedah pembuatan produk yang disebut sebagai halalan *ṭayyiban* dengan kaedah sebenar halalan *ṭayyiban* yang difahami daripada perspektif hadith Nabi s.a.w. Merujuk kepada data dari bab keempat, terdapat tiga (3) perkara penting yang dikeluarkan

⁵⁶⁰ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:58.

berkaitan soal hukum ini berdasarkan *interview* daripada para informan. Tiga aplikasi tersebut adalah:

4.3.5(a) Halal dalam Pemakanan

Kalimah halal begitu sinonim di Malaysia. Perkataannya berasal daripada bahasa Arab yang kemudiannya turut dimuatkan dalam Kamus Dewan. Pengetahuan masyarakat Malaysia akan kalimah halal ini bertitik tolak daripada pendidikan yang menekankan soal mestinya memakan makanan yang halal. Dan cara yang paling mudah untuk mengetahui kehalalan sesuatu makanan atau produk itu adalah dengan melihat kepada logo halal di bawah kelolaan Jabatan Agama Islam Malaysia (JAKIM).

Bagi syarikat Sidratul, memberi kefahaman soal halal kepada pekerja terutamanya tidaklah hanya terbatas kepada logo dan permohonan sijil halal semata-mata. Bahkan kefahaman soal halal ini diberikan dengan lebih meluas lagi. Penerimaan serta kefahaman berkaitan halal ini diperolehi oleh para pekerja melalui aktiviti *tarbiyah* yang telah dijalankan secara berterusan dan konsisten oleh pihak syarikat. Ini dapat dilihat apabila dijalankan temu bual kepada para pekerja yang jika diperhatikan latar belakang pendidikan mereka bukanlah datang daripada latar belakang pengajian Islam kecuali jumlah yang kecil, tetapi ketika menjawab soalan berkaitan kefahaman mengenai halal jawapan mereka adalah sangat baik.

Menerapkan serta memberi kefahaman mendalam berkaitan aspek sepenting halal ini oleh syarikat yang mengusahakan produk makanan adalah merupakan suatu usaha yang sangat baik. Dan ia memberi gambaran bahawa pihak syarikat jelas memahami matlamat kewujudan mereka dan tidaklah hanya bersifat untuk keuntungan semata-mata. Sebagaimana yang telah disebutkan pada bab ketiga (3), pengkaji merumuskan bahawa

para pekerja memahami halal adalah apa yang telah digariskan oleh al-Qur'an dan hadis. Bukan terdiri daripada najis anjing, babi dan alkohol. Dan halal ini tidaklah hanya terbatas kepada perkara yang melibatkan jenis-jenis bahan makanan sahaja, bahkan ia merangkumi cara pembuatan, peralatan dan diri pekerja itu sendiri.

Halal dari sudut bahasa ialah dibenarkan.⁵⁶¹ Dari segi terminologi perkataan halal pula bermaksud keluar dari sesuatu hukum haram,⁵⁶² sesuatu yang harus,⁵⁶³ yang dibolehkan⁵⁶⁴ dan sesuatu yang tidak ditegah atau dilarang melakukannya.⁵⁶⁵ Manakala dari segi syarak, menurut Ibn Baṭṭāl, halal adalah sesuatu yang telah dinaskan oleh Allah Taala tentang kehalalannya maka halallah ia dengan jelas. Ia didefinisikan sebagai perkara yang *mubah* yakni diperbolehkan, yang telah gugur daripada simpulan mahupun ikatan yang bahaya dan syariat telah membenarkan perbuatannya.⁵⁶⁶ Pandangan ini selari juga dengan pandangan Yūsuf al-Qarādwī bahawa halal ialah perkara yang dibolehkan atau perkara yang diharuskan dan telah terlepas dari ikatan atau simpunan bahaya dan merupakan perbuatan yang dibenarkan oleh syarak.⁵⁶⁷

Perbincangan berkaitan definisi halal ini telah diperluaskan dalam Standard MS1500:2009. Standard ini memberi definisi halal merujuk kepada makanan adalah yang memenuhi ciri-ciri berikut:⁵⁶⁸

⁵⁶¹ *Kamus Dewan*, ed. Ke-4, 502 entri "halal".

⁵⁶² Ibn Manẓur, *Lisān al-'Arāb*, 175.

⁵⁶³ *Ibid.*, 177.

⁵⁶⁴ Sheikh Muḥammad Ridhā, *Mu'jam Matan al-Lughah Mawsū'ah Lughawiyah Hadīthah* (Beirut: Dār Maktabah al-Ḥayyah, 1959) 150.

⁵⁶⁵ *Ibid.*, 152.

⁵⁶⁶ 'Alī bin Khalaf bin 'Abd al-Mālik, *Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī Li Ibn Baṭṭāl*, 6:192.

⁵⁶⁷ Laman sesawang Sidratul, dicapai 20 Disember 2017, <http://sidratul.com/shop/?product=jiddhan>.

⁵⁶⁸ Jabatan Standard Malaysia, "MS1500:2009 – Halal Food," laman sesawang JSM, yang dicapai 2 Februari 2017, <http://www.jsm.gov.my/ms-1500-2009-halal-food#.WJKvIRt97IU>. Rujuk juga: ____, "Standard Malaysia Berkenaan Makanan Halal (MS1500:2009)," laman sesawang Halalpractice, yang dicapai 2 Februari 2017, <https://halalpractice.wordpress.com/2014/04/17/standard-malaysia-berkenaan-makanan-halal-ms-15002009/>.

- i. Makanan yang tidak mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang ditegah oleh syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- ii. Tidak mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.
- iii. Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukum syarak.
- iv. Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak di atas perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

Terdapat enam puluh (60) ayat al-Qur'an yang menyebut berkaitan halal.⁵⁶⁹

Contohnya dalam surah al-A'rāf ayat 157 berikut:

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

Surah al-A'rāf :157

Terjemahan: Dan dia menghalalkan bagi mereka segala benda yang baik dan mengharamkan kepada mereka segala benda yang buruk

Ayat ini menerangkan bahawa apa-apa sahaja yang boleh dimakan dan diberi makan yang baik-baik adalah pemberian Allah kepada hambaNya.⁵⁷⁰ Ini kerana masyarakat Arab ketika itu sering mengharamkan sesuatu benda tanpa keizinan daripada Allah Taala. Di sini dimaksudkan sesungguhnya yang halal itu adalah yang baik.⁵⁷¹ Penyebutan berkaitan halal bukan sahaja di dalam al-Qur'an bahkan turut disebutkan

⁵⁶⁹ Muhammad Fu'ād 'Abd al-Baqi, *Mu'jam al-Mufahras Li Alfāz al-Hādith al-Nabāwī* (Beirut: Dār al-Fikr, t.t) Bab Ha Lam Lam.

⁵⁷⁰ Muḥammad bin 'Alī bin Muḥammad al-Shawkānī, *Fath al-Qadīr: al-Jāmi' baina Fannī al-Riwāyah wa al-Dirāyah min 'Ilm al-Tafsīr* (Manṣūrah: Dār al-Wafā', 1997) 3:18.

⁵⁷¹ Abū Hayyān al-Andalūsī, *Tafsīral-Bahr al-Muhīt* (Beirut: Dār Ahyā' al-Turāth al-'Arabī, 2002), 599.

dalam hadith. Dan lebih terperinci perbincangannya. Contohnya hadith yang popular tentang halal adalah seperti yang diriwayatkan oleh al-Bukhārī daripada al-Nu'mān bin Bashīr, katanya:

" الْحَلَالُ بَيِّنٌ، وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا مُشَبَّهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِّنَ النَّاسِ،"⁵⁷²

Terjemahan: Halal itu jelas, haram itu jelas. Antara keduanya adalah *mutasyabihāt*, tidak diketahui oleh ramai orang.

Hadith di atas menerangkan bahawa halal itu jelas, haram itu jelas dan antara keduanya adalah *shubhah*. Kalimah “halal” adalah kalimah yang sangat penting dan telah digunakan dalam al-Qur’an dan hadith. Disimpulkan definisi halal secara bahasanya ialah sesuatu yang dibenarkan, dibolehkan, *mubah* dan terhindar daripada haram. Manakala dari sudut istilah adalah sesuatu perkara yang dibolehkan dan diharuskan serta telah dinaskan oleh Allah tentang kehalalannya. Pengkaji berpandangan, definisi daripada Standard MS1500:2009 adalah lebih meluas dan terus menyentuh dalam soal halal pada perbuatan membuat makanan.

Standard MS1500:2009 telah menekankan bahawa penakrifan halal sesuatu makanan adalah dengan memerhatikan, pertama soal kandungannya dibenarkan atau tidak oleh syarak, kedua, disembelih atau tidak dan ketiga, tidak mengandungi apa-apa yang dihukumkan sebagai najis. Dan soal alatan yang digunakan. Perbincangan mengenai halal ini adalah sangat penting kerana ia merupakan asas dalam soal pemakanan.

Tuntasnya, dalam soal memastikan kehalalan makanan yang ingin dihasilkan, aspek kandungan dan alatan adalah aspek utama dan pertama yang wajib ditekankan dan

⁵⁷² Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Imān, Bab Fadl Manistabra’ Lidinihi, no. Hadith 52. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 6.

dipandang serius oleh setiap syarikat mahupun pengusaha yang menjalankan penyediaan, pembuatan serta masakan makanan. Oleh yang demikian, dalam soal pembinaan garis panduan nanti, pengkaji tidak meletakkan perbincangan berkaitan halal ini secara spesifik di bawah satu komponen sebagaimana perbincangan garis panduan adab dan kandungan. Hal ini dilakukan adalah kerana menyedari bahawa halal adalah elemen teras dan utama dalam kajian berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. ini, maka perbincangannya adalah merangkumi keseluruhan komponen garis panduan.

5.4.5(b) *Tayyib* dalam pemakanan

Kalimah *tayyib* untuk makanan sering disebutkan bersama kalimah halal dalam al-Qur'an. Malahan kajian dan penyelidikan mengenainya cukup banyak dijalankan. Pengambilan makanan yang menepati konsep halal dan *tayyib* ini mampu melahirkan masyarakat yang sihat, produktif dan progresif di samping memberikan kesan yang positif terhadap sosio-budaya dan ekonomi negara. Apa yang penting, masyarakat khususnya di Malaysia telah mula menyedari seterusnya memahami pengertian dan kepentingan sebenar kalimah ini. Konsep halalan *tayyiban* saling berkait dengan konsep makanan dan pemakanan, kebersihan dan kesihatan. Di mana, ketiga-tiga aspek ini saling berhubungan antara satu sama lain.

Bagi syarikat Sidratul, memberi kefahaman soal *tayyib* kepada pekerja terutamanya tidaklah hanya terbatas untuk tujuan *marketing* dan pengiklanan, tetapi apa yang lebih utama adalah aplikasi *tayyib* itu sendiri. Sebagaimana halal, penerimaan serta kefahaman berkaitan *tayyib* ini diperolehi oleh para pekerja melalui aktiviti *tarbiyah* yang telah dijalankan secara berterusan dan konsisten oleh pihak syarikat. Ini dapat dilihat apabila dijalankan temu bual kepada para pekerja.

Menerapkan serta memberi kefahaman mendalam bukan sahaja aspek halal malahan aspek *tayyib* oleh syarikat Sidratul yang sebagai pengusaha produk makanan adalah merupakan suatu usaha yang sangat baik. Sebagaimana yang telah disenaraikan pada bab ketiga (3) berkaitan kefahaman para pekerja berkaitan *tayyib*, pengkaji merumuskan bahawa para pekerja memahami *tayyib* adalah sebagai baik. Iaitu ia berkait soal kualiti dalam proses pembuatan makanan. Melihat dari sudut kebersihan, proses pembuatan, jenis-jenis bahan digunakan dan pekerja yang menjalankan proses tersebut. Bagi mereka *tayyib* adalah berhubung dengan soal barakah.

Al-Qur'an telah menyebut berkaitan lafaz *tayyib* sebanyak 13 kali. Manakala lafaz *tayyibat* iaitu *jamak* kepada *tayyib* telah disebutkan sebanyak 21 kali. Walaubagaimanapun, lafaz *tayyib* yang digabungkan dengan halal, iaitu halalan *tayyiban* telah disebutkan sebanyak empat (4) kali. Pertama, al-Baqarah ayat 168. Kedua, surah al-Mā'idah ayat 88. Ketiga, surah al-Naḥl ayat 114.⁵⁷³ Dan keempat, surah al-Mu'minūn ayat 51. Allah berfirman:

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

Surah al-Naḥl 16: 114

Terjemahan: Oleh itu, makanlah (wahai orang-orang yang beriman) dari apa yang telah dikurniakan Allah kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik, dan bersyukur akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembahNya semata-mata.

Ayat di atas jelas menunjukkan gabungan antara kalimah halal dan *tayyib*. Dan ia adalah suruhan Allah Taala kepada hamba-hambaNya yang beriman agar memakan rezeki yang halal lagi *tayyib* (halalan *tayyiban*) yang diberikan oleh Allah kepada manusia dan bersyukur kepadaNya sebagai pemberi nikmat dan rezeki. Manakala hadith yang

⁵⁷³ Zulkifli Haji Mohd Yusoff, *Kamus al-Qur'an*, 360-364.

menyebut berkaitan *tayyib* ini adalah sebagaimana yang diriwayatkan oleh Muslim daripada Abū Hurairah r.a., katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: " أَتَيْهَا النَّاسُ، إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ
أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ: { يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا،
إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ } [المؤمنون: 51] وَقَالَ: { يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا
رَزَقْنَاكُمْ } [البقرة: 172] ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ، يُمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ،
يَا رَبِّ، يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ، فَأَنَّى يُسْتَجَابُ
لِذَلِكَ؟ ⁵⁷⁴

Terjemahan: “Rasulullah s.a.w. bersabda: “Wahai manusia, sesungguhnya Allah s.w.t. itu baik, tidak menerima melainkan yang baik dan sesungguhnya Allah memerintah yang baik dan sesungguhnya Allah s.w.t memerintahkan orang-orang yang beriman dengan apa yang diperintahkan kepada sekalian rasul. Maka Allah s.w.t. menjelaskan, “Wahai sekalian orang beriman! Makanlah daripada segala yang baik-baik, yang telah kami rezekikan kepada kamu”. Kemudian baginda menceritakan perihal seseorang lelaki yang jauh perjalanan, yang kusut rambutnya lagi berdebu mukanya, menadahkan kedua tangannya ke langit (berdoa), Ya Tuhanku! Ya Tuhanku! Padahal makannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan (mulutnya) disuapkan dengan yang haram, maka bagaimana akan diperkenankan baginya.

Hadith ini jelas menerangkan bahawa pentingnya perkara yang baik (*tayyib*) dalam setiap kehidupan khususnya dalam soal makanan. Ini kerana apa-apa sahaja termasuklah kandungan makanan, sumber, bahkan pembuatan yang mempunyai sumber yang haram akan menyebabkan bukan sahaja ibadat tertolak bahkan doa tidak didengari. Selain itu, makanan juga sangat mempengaruhi personaliti dan watak seseorang manusia itu. Orang yang suka makan makanan yang kotor kebiasaannya adalah seorang yang keras, kasar, ego dan sukar menerima kebenaran.⁵⁷⁵

⁵⁷⁴ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Zakāt, Bab Qūbul al-Sadaqah min al-Kasb al-Ṭayyib wa tarbiyatihā, no. Hadith 2346. Lihat Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsūʿat al-Ḥadīth*, 838.

⁵⁷⁵ Abdul Azis Dahlan et. Al, *Ensiklopedia Hukum Islam* (Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve, 1996), 1071

Ṭayyib mengandungi makna setiap sesuatu yang melazatkan deria atau diri, setiap sesuatu yang kosong dari yang menyakitkan dan kotor atau najis, orang yang lepas dari segala kehinaan dan bersifat dengan segala kemuliaan.⁵⁷⁶ *Ṭayyib* pada kalimah *halalan ṭayyiban* juga telah didefinisikan oleh para ahli tafsir dalam tafsir mereka. ‘Alī al-Ṣābūnī menakrifkan semua yang dihalalkan oleh Allah adalah yang baik, manakala yang diharamkan oleh Allah adalah tidak baik.⁵⁷⁷ Wahbah Al-Zuhailī pula berkata *ṭayyib* pada *halalaln ṭayyiban* ialah makanan yang tidak mempunyai sebarang unsur shubhah dan tidak berdosa apabila dimakan. Tidak mengambil hak orang lain dengan cara batil walau dalam keadaan apa sekalipun.⁵⁷⁸

Manakala memetik pandangan M Quraish Shihab, beliau mengatakan bahawa pakar-pakar tafsir ketika menjelaskan lafaz ini dalam konteks perintah makan menyatakan ia bererti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rosak (*expired*) atau dicampuri benda najis. Ada juga yang memberi erti sebagai makanan yang mengundang selera bagi yang memakannya dan tidak membahayakan fizik dan akalnya, oleh itu lafaz *ṭayyib* dalam makanan adalah makanan yang sihat, profesional dan selamat.⁵⁷⁹

Berdasarkan pentakrifan-pentakrifan di atas, kalimah *ṭayyib* pada lafaz *halalan ṭayyiban* digunakan untuk maksud makanan adalah sesuatu makanan yang telah dihalalkan oleh Allah Taala. Di mana, makanan tersebut mampu memberikan kebaikan dan meningkatkan kesihatan tubuh badan serta bersesuaian dengan keperluan pemakanan. Ketiga-tiga perkara tersebut dapat dilaksanakan dengan menitik beratkan soal kebersihan

⁵⁷⁶ Zulkifli Haji Mohd Yusoff, *Kamus al-Qur'an*, 360.

⁵⁷⁷ Muhammad ‘Alī al-Sabuni, *Safwah al-Taḥāsīr*,

⁵⁷⁸ Wahbah al-Zuhailī, *al-Taḥāsīr al-Munīr*,

⁵⁷⁹ M Quraish Shibah, *Wawasan al-Qur'an*, 148-149.

alatan dan perkakasan ketika proses pembuatan, kebersihan dan kesucian dari sudut kandungannya dan kebersihan dari sudut pekerja yang membuatnya.

Tuntasnya, *tayyib* adalah sangat penting dalam soal pemakanan. Sebagaimana pentingnya halal, begitu juga pentingnya *tayyib*. Jika fokus halal pada kandungan dan alatan, *tayyib* juga memberi fokus perkara yang sama dan kemudiannya menambah pada pembuat makanan. Ini kerana pembuat makanan merupakan entiti yang sangat penting kerana merekalah penentu pematuhan garis panduan dengan sebenarnya.

Dalam soal pembinaan garis panduan nanti, pengkaji tidak meletakkan perbincangan berkaitan *tayyib* ini secara spesifik di bawah satu komponen sebagaimana perbincangan garis panduan adab dan kandungan. Hal ini dilakukan adalah kerana menyedari bahawa *tayyib* adalah elemen teras dan utama dalam kajian berkaitan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. ini, maka perbincangannya adalah merangkumi keseluruhan garis panduan yang akan dibina nanti. Iaitu, setiap yang diletakkan dalam garis panduan tersebut membawa kepada nilai *tayyib*.

5.3.5(c) Praktikal syarikat dalam soal pemilihan bahan, alatan dan kaedah pembuatan

Pada bahagian ini akan dibincangkan praktikal syarikat dalam memenuhi konsep sebenar halalan *tayyiban* ketika menghasilkan produk makanan. Dalam memastikan bahawa para pekerja memahami seterusnya mempraktikkan kaedah yang betul dan menepati konsep halalan *tayyiban* ketika proses pembuatan, pihak syarikat sentiasa menjalankan kelas, bengkel dan seminar untuk memberikan pendedahan dan pengetahuan berkaitan keseluruhan soal berkaitan makanan dan Islam, dengan penekanan kepada aspek halal, haram, makruh dan *shubhah*. Selain penekanan dari sudut hukum, pihak

syarikat sangat menitik beratkan soal proses pembuatan produk iaitu dari awal ia bermula sehingga akhir. Merangkumi sumber setiap bahan mentah, para pekerja dan alatan perkakasan.

Dari sudut sumber setiap bahan mentah, pengkaji telah menerangkan pada analisis perbandingan dari sudut kandungan. Dari sudut para pekerja, penekanan ke atas mereka adalah dari sudut etika pembuatan iaitu membaca *basmallah*, menggunakan tangan kanan, kebersihan tangan dan tubuh badan serta kebersihan pakaian yang dipakai. Semua ini penting bagi memastikan *ṭayyib* yang diterangkan dan difahami oleh para pekerja benar-benar dipraktik serta diamalkan oleh mereka.

Dari sudut alatan dan perkakas pula, ia berkait soal alatan dan perkakasan yang digunakan dalam memproses bahan mentah, memasak bahkan juga dalam membungkus dan seterusnya dalam menyimpan alatan-alatan yang akan digunakan disepanjang proses pembuatan. Mengikut penerangan daripada informan bahawa pihak syarikat akan memastikan setiap bahan mentah dan alatan serta perkakasan yang digunakan diambil daripada sumber yang dipercayai agar tiada sebarang penyelewengan dari sudut kehalalannya.

Al-Qur'an telah menyatakan agar memakan makanan yang halal dan *ṭayyib*. Halal dan baik ini dipandang dari sudut status makanan itu atau hukumnya dan juga kualiti makanan itu sama ada ia baik untuk dimakan ataupun tidak. Hadith turut sama membahaskan berkaitan hukum dan kualiti makanan. Misalnya dalam *al-ṣaḥīḥaīn* terdapat bab khas yang membincangkan soal makanan iaitu bab makanan dan bab minuman. Dalam kedua-dua bab ini, dibincangkan secara rinci dan tersusun berkaitan halal dan *ṭayyib* yang menyangkut soal pemakanan.

Perbincangan tentang halal dalam *al-ṣaḥīḥaīn* termasuk dalam perbincangan berhubung soal hukum yang dapat dibahagikan kepada tiga aspek. Pertama, harus. Kedua, haram. Dan ketiga, makruh. Daripada ketiga-tiga aspek ini, dapat diterbitkan prinsip pemakanan berkaitan hukum iaitu pertama dari sudut bahan atau kandungan sesuatu makanan itu. Iaitu, dengan memastikan bahawa setiap bahan atau kandungan makanan yang akan digunakan datangnya daripada sumber yang halal. Kedua, alatan yang digunakan. Pemilihan alatan mestilah yang bebas daripada sumber haram dengan sebab kejadiannya iaitu penggunaan bahan sehingga terbentuknya alatan terbabit. Contohnya, berus yang digunakan. Yang selalunya menjadi masalah adalah bulu berus tersebut. Ini kerana terdapat juga bulu berus diperbuat daripada sumber bulu babi.

Ketiga, cara pembuatan iaitu bagaimana proses sesuatu bahan dilakukan. Untuk prinsip pemakanan berasaskan hukum yang ketiga ini, ia adalah berkaitan soal *ṭayyib* atau *ṭayyiban*. Ia merangkumi soal, etika pembuatan atau di sebut adab dan juga soal pengurusan. Pentingnya prinsip ketiga ini juga adalah untuk memastikan makanan yang terhasil benar-benar halal, selamat dan berkualiti untuk di makan.

5.3.6 Analisis perbandingan dari sudut pengurusan

Analisis perbandingan dari sudut pengurusan adalah berkaitan pengurusan syarikat yang melibatkan pekerja, premis dan alatan. Iaitu di antara kaedah aplikasi syarikat dalam hal pengurusan dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-ḥadīth*. Merujuk kepada data dari bab keempat terdapat tiga (3) perkara penting yang ditekankan dalam soal pengurusan yang telah diaplikasi oleh syarikat. Tiga perkara tersebut adalah:

5.3.6(a) Pengurusan pekerja

Pengurusan pekerja adalah perkara yang sangat penting dalam sesebuah syarikat. Ini kerana keterlibatan para pekerja dengan penuh amanah dan komited dalam menjayakan visi, misi dan objektif syarikat mampu menatijahkan perjalanan syarikat bergerak lancar dan produk atau hasil pembuatan benar-benar berkualiti. Penumpuan dalam soal pengurusan pekerja ini terbahagi kepada dua. Pertama adalah berkaitan pemilihan pekerja. Ia terbahagi kepada dua iaitu pemilihan pekerja di bahagian tertentu dan kriteria utama pemilihan. Kedua, hal yang bersangkutan dengan disiplin kebersihan yang mesti dititik beratkan oleh para pekerja. Ia merangkumi kebersihan pakaian dan kebersihan tubuh badan.

Dalam soal pemilihan pekerja, ia sangat ditekankan oleh syarikat khususnya yang terlibat dibahagian pembuatan atau disebut sebagai bahagian *production*. Ini kerana bahagian *production* adalah bahagian yang sangat penting bagi syarikat dan ia merupakan jantung syarikat. Apabila menyebut jantung, maka ia memberi gambaran bahawa, perlu dipelihara dan dijaga dengan sepenuh perhatian. Jika berlaku kerosakan akan mengundang kelumpuhan bahkan kematian pada sesebuah pergerakan syarikat itu. Fokus syarikat pada pemilihan pekerja di bahagian *production* ini adalah kerana bahagian *production* adalah bahagian yang menjalankan urusan pembuatan produk daripada awal sehingga akhir. Yang mana bahagian ini menentukan kualiti penghasilan sesuatu produk itu.

Oleh itu, kriteria utama yang sangat ditekankan oleh syarikat dalam pemilihan pekerja adalah pekerja itu beragama Islam dan mendirikan solat. Kriteria ini adalah menjadi syarat utama dalam proses memilih pekerja khususnya dibahagian *production*. Ini kerana, pihak syarikat sangat memandang tinggi soal keberkatan. Bagi pihak syarikat, keberkatan sesuatu produk yang terhasil itu, adalah datang dari air tangan orang yang

mendirikan solat. Sungguhpun begitu, pihak syarikat tidak meletakkan syarat yang ketat sebegini pada bahagian-bahagian lain. Seperti pegawai keselamatan mahupun pencuci kilang. Apa yang penting, pekerja yang bukan Islam, boleh untuk bekerja di syarikat tetapi tidak boleh terlibat dalam proses pembuatan produk.

Dalam soal yang bersangkutan dengan disiplin kebersihan, ia adalah suatu ketetapan yang sangat dititik beratkan oleh syarikat kepada para pekerja khususnya pada para pekerja yang terlibat dalam *production*. Disiplin kebersihan adalah berkaitan kebersihan pakaian dan kebersihan tubuh badan. Untuk soal disiplin kebersihan ini, pengkaji akan bincangkan pada 4.4.6(b).

Terdapat satu *athar* yang telah diriwayatkan oleh Imam al-Bukhārī yang dapat dikaitkan dengan kriteria pemilihan pekerja.

وَقَالَ أَنَسٌ: «إِذَا دَخَلْتَ عَلَى مُسْلِمٍ لَا يَتَّهَمُ، فَكُلْ مِنْ طَعَامِهِ وَاشْرَبْ مِنْ شَرَابِهِ»⁵⁸⁰

Terjemahan: Dan telah berkata Anas, “Jika engkau masuk kepada seseorang muslim yang tidak cacat (agamanya), maka makanlah makanannya, dan minumlah minumannya.”

Athar ini menerangkan bahawa jika hendak memakan makanan yang dibuat oleh seseorang itu, mestilah dipastikan bahawa orang atau pembuat makanan tersebut bukanlah terdiri daripada orang yang “dituduh” atau bukanlah terdiri daripada orang yang cacat agamanya.⁵⁸¹ Menurut al-Qathalani, kecacatan ini dilihat pada agamanya bukan

⁵⁸⁰ Riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Aṭʾimah, Bab 57 al-Rujl Yudʾā Ilā Thaʾam Fa Yaqūl: Wa Hazā Maʾā. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsūʾat al-Ḥadīth*, 470.

⁵⁸¹ Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 495.

pada hartanya.⁵⁸² Dan Nabi s.a.w. telah memakan makanan yang dibuat oleh tukang daging yang bukan cacat agamanya tanpa bertanya.⁵⁸³

Jika diperhatikan kepada *athar* tersebut, ia menggunakan kalimah *المسلم* yang bermaksud orang Islam. Pengkaji melihat bahawa *athar* ini menekankan dua kriteria utama untuk pembuat atau pengendali makanan. Pertama, Islam. Ini selari dengan kriteria pertama dalam pemilihan pekerja oleh syarikat dan sebagaimana penggunaan kalimah ini dalam *athar* di atas. Manakala kriteria kedua ialah yang tidak cacat agamanya. Kecacatan agama yang dimaksudkan adalah terhindarnya pembuat atau pengendali makanan daripada melakukan kemaksiatan. Antara contoh kemaksiatan yang dapat dilakukan dalam proses pembuatan makanan oleh pengendali makanan ialah tidak amanah dalam penggunaan bahan, tidak memelihara kebersihan sepenuhnya, mengurangkan timbangan daripada yang sebetulnya, melakukan pembaziran, bersikap sambal lewa dalam menjaga amalan-amalan yang ditetapkan dan sebagainya.

Dengan melakukan perkara-perkara tersebut, ia sememangnya memberi kesan secara langsung kepada hasil makanan. Contohnya dari sudut kebersihan. Jika tidak dijaga kebersihan semaksimum mungkin, ia membuka peluang untuk haiwan perosak, kuman dan bakteria mendekati makanan yang dihasilkan. Akhirnya, pembeli yang membeli akan menerima kesan ketidakbersihan tersebut seperti cirit-birit, muntah-muntah dan sebagainya.

⁵⁸² Shihāb al-Dīn Aḥmad bin Muḥammad al-Khatīb al-Qaṣṭallānī, *Irsyād al-Sārī li Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*. (Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1996),

⁵⁸³ Ibn Ḥajar, *Fath al-Bārī*, 495.

Dalam memelihara berlakunya kecacatan agama pada para pekerja, syarikat meletakkan kriteria kedua pemilihan pekerja adalah solat. Ini kerana hanya dengan solat mampu mencegah perkara yang keji dan mungkar. Firman Allah Taala:

وَأَقِمِ الصَّلَاةَ إِنَّ الصَّلَاةَ تَنْهَى عَنِ الْفَحْشَاءِ وَالْمُنْكَرِ

Surah al-‘Ankabūt 29:45

Terjemahan: Dan dirikanlah sembahyang (dengan tekun); sesungguhnya sembahyang itu mencegah dari perbuatan yang keji dan mungkar

Ayat ini menyebut bahawa solat merupakan bentang.⁵⁸⁴ Kata al-Rāzī, solat ini menjadikan seseorang itu berhenti daripada mengingkari kewujudan Allah dan menyembah selain Allah. Perbuatan keji merupakan perbuatan yang buruk.⁵⁸⁵ Dengan memelihara solat akan mencegah seseorang itu daripada melakukan perbuatan salah dan ketergelinciran pada perbuatan keji dan mungkar. Ini kerana, orang yang mendirikan solat dengan baik, Allah akan memberikan cahaya keimanan kepada hatinya.⁵⁸⁶

Berdasarkan firman Allah dan ditafsirkan oleh para mufassir, memperlihatkan bahawa solat adalah perkara utama dalam mencegah perkara-perkara yang keji dan mungkar. Perletakkan untuk bersolat sebagai kriteria pemilihan pekerja oleh syarikat menggambarkan bahawa pihak syarikat begitu teliti, amanah dan jujur dalam memastikan proses penghasilan makanan atau produk benar-benar datang daripada pembuat yang terhindar daripada perkara yang keji dan mungkar.

Tuntasnya, meletakkan kriteria Islam dan bersolat sebagai kriteria pertama dan utama dalam pemilihan pekerja khususnya di bahagian pembuatan oleh syarikat

⁵⁸⁴ Prof. Dr. Hamka, *Tafsir al-Azhar*, 7:5441.

⁵⁸⁵ Muhammad al-Razi Fakhr al-Din ibn al-‘Allamah Diya’ al-Din, *Tafsir al-Fakhr al-Razi: al-Mushtahar bi al-Tafsir al-Kabir wa Mafatih al-ghaib* (Beirut: Dar al-Fikr, 1994), 13:74.

⁵⁸⁶ *Ibid.*

merupakan suatu usaha yang sangat baik dan penuh ketelitian oleh pihak syarikat. Dan ia adalah suatu usaha untuk menjaga kualiti serta keberkahan hasil pembuatan. Walaubagaimanapun untuk dicadangkan dalam pembangunan garis panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. di bawah pecahan garis panduan pengurusan, pengkaji hanya akan meletakkan kriteria Islam sahaja. Memandangkan kriteria Islam adalah merangkumi orang yang bersolat. Ini kerana kewajipan bersolat adalah pada semua orang Islam.

5.3.6(b) Kebersihan

Kebersihan adalah aspek yang sangat penting yang wajib diperhatikan dan diambil berat dalam proses pembuatan produk. Dalam perbincangan pengurusan syarikat berkaitan kebersihan, ia terbahagi kepada empat iaitu kebersihan premis, kebersihan air, kebersihan alatan dan kebersihan para pekerja. Perbincangan seperti berikut:

i. Kebersihan premis

Perbincangan berkaitan kebersihan premis ini terbahagi kepada empat bahagian. Pertama adalah soal kebersihan bahagian-bahagian dalam premis. Kedua adalah berkaitan kewujudan bilik persalinan. Ketiga, pembantu kebersihan. Dan keempat gotong royong.

Pertama, perbincangan soal kebersihan bahagian-bahagian dalam premis. Premis syarikat atau disebut sebagai bahagian kilang terbahagi kepada beberapa bahagian, bahagian timbangan, bahagian masakan berbentuk cecair, bahagian masakan berbentuk serbuk, bahagian pembuatan kosmetik dan bahagian pembungkusan. Lima bahagian ini adalah bahagian yang sangat kritikal untuk dipastikan kebersihannya. Selain itu, tandas dan kawasan lapang. Hasil observasi pengkaji, pada bahagian-bahagian yang pengkaji dapat lihat dan masuki seperti bahagian timbangan, bahagian pembungkusan, tandas dan

kawasan lapangan kebersihannya berada di tahap membanggakan. Ia tidak bersifat teori semata-mata, bahkan telah diaplikasi dengan jayanya oleh para pekerja. Sekalipun ketika kehadiran pengkaji, para pekerja sedang sibuk menjalankan kerja-kerja pembuatan, kebersihan premis sangat baik.

Kedua, perbincangan soal kewujudan bilik persalinan. Bilik persalinan adalah merupakan tempat yang penting untuk di adakan dan ia termasuk kategori kemudahan yang diperuntukan untuk pekerja oleh pihak pengurusan. Penggunaan bilik persalinan ini adalah sebagai tempat untuk para pekerja menempatkan pakaian pembuatan seperti *apron*, sarung tangan, *coat*, *jump suit* dan sebagainya sebelum ke tandas. Ini bagi mengelakkan kuman serta bakteria tercemar yang didapati di tandas tidak di bawa kepada tempat pembuatan sehingga mampu mencemarkan makanan yang sedang diproses. Kedudukan bilik persalinan ini adalah berada ditengah-tengah antara tempat pembuatan dan tandas. Walaubagaimanapun, jaraknya dengan tempat pembuatan adalah lebih jauh, berbanding jaraknya yang hampir dengan tandas.

Ketiga, demi untuk memastikan kebersihan premis seterusnya mengekalkannya, pihak syarikat telah mengambil pekerja atau pembantu kebersihan. Pembantu kebersihan ini lebih berperanan dalam memastikan kebersihan di bahagian-bahagian selain daripada bahagian pembuatan. Bahagian yang boleh dimasuki seterusnya dijalankan kerja-kerja pembersihan adalah di kawasan pejabat, tandas-tandas dan kawasan lapangan. Semasa kerja-kerja sedang dijalankan, pembantu kebersihan ini adalah tidak dibenarkan memasuki tempat pembuatan. Ketidak benaran ini atas dua sebab. Pertama kerana pembantu kebersihan tidak mendapat suntikan vaksin anti Tifoid. Dan kedua, dalam proses pembuatan sedang dijalankan, adalah tidak dibenarkan sama sekali menjalankan

aktiviti pembersihan. Dikhuatiri bahan sanitasi yang digunakan mampu mencemarkan makanan yang sedang diproses.

Oleh itu, sepanjang proses pembuatan makanan, kebersihan bahagian pembuatan berada di bawah tanggungjawab para pekerja. Mereka sentiasa diingatkan untuk menjaga kebersihan semasa proses. Dan mereka juga, mestilah memastikan tempat pembuatan berada dalam keadaan bersih, tersusun rapi dan tertutup dengan kemas sebarang bentuk bahan mentah sebelum meninggalkan premis.

Keempat, aktiviti gotong royong. Selain daripada pembersihan bahagian pembuatan oleh para pekerja sebaik sahaja selesai proses pembuatan pada setiap hari, pihak syarikat juga akan mengadakan aktiviti gotong royong secara besar-besaran. Aktiviti ini kebiasaannya akan diadakan pada hari Sabtu dan pada waktu tiada sebarang proses pembuatan dijalankan. Aktiviti gotong royong ini sangat penting kerana ia adalah proses pembersihan secara lebih teliti dan merangkumi segenap aspek.

Kelima, kawalan makhluk perosak. Makhluk perosak seperti lipas, tikus, anai-anai dan lain-lain sangat menyukai untuk mendekati persekitaran yang berbau makanan. Pihak syarikat sangat memandang berat akan soal kawalan makhluk perosak ini. Antara kaedah yang dilakukan oleh syarikat, memastikan tidak berlaku longgokan barang-barang yang memungkinkan haiwan perosak ini menjadikan ia tempat berlindung. Selain itu, pihak syarikat akan menutup sebarang bentuk laluan atau lubang-lubang kecil yang memungkinkan kemasukkan haiwan-haiwan tersebut. Menggunakan racun serangga disekitar premis tetapi bukan di kawasan pembuatan. Dan sentiasa memastikan setiap tempat di bahagian premis terutama bahagian pembuatan benar-benar bersih. Supaya ia tidak memancing untuk haiwan-haiwan ini mendekati.

Kebersihan premis merupakan antara perkara penting yang sangat perlu dipastikan sentiasa dipelihara. Terdapat satu riwayat yang boleh dikaitkan dengan soal kebersihan premis iaitu yang telah diriwayatkan dalam *Jāmi' al-Tirmidhī*, daripada Ṣālih bin Abī Hassān, berkata:

سَمِعْتُ سَعِيدَ بْنَ الْمُسَيَّبِ يَقُولُ: إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ يُحِبُّ الطَّيِّبَ، نَظِيفٌ يُحِبُّ النَّظَافَةَ، كَرِيمٌ يُحِبُّ الْكَرَمَ، جَوَادٌ يُحِبُّ الْجُودَ، فَنَظِّفُوا، أَرَاهُ قَالَ: أَفَنِيَّتُكُمْ وَلَا تَسَبَّهُوا بِالْيَهُودِ⁵⁸⁷

Terjemahan: Aku mendengar Sa'īd Ibn al-Musayyib berkata: “Sesungguhnya Allah SWT itu baik yang menyukai hal-hal yang baik, Maha Bersih yang menyukai kebersihan, Maha Mulia yang menyukai kemuliaan, Maha Indah yang menyukai keindahan. Maka bersihkanlah. Aku mengira dia berkata: tempat-tempat kamu dan jangan menyerupai kaum Yahudi.”

Menurut al-Mubārakfūrī, riwayat di atas menyebut bahawa Allah itu sempurna daripada sebarang ketidak sempurnaan, suci daripada sebarang keaiban. Allah juga sangat menyukai kepada perkara-perkara yang baik, percakapan yang baik dan bau yang baik. Maha bersih dan menyukai kebersihan. Maksud yang sesuai bersih ialah suci. Bersih dan suci ini bukan sahaja pada zahir malahan batin juga.⁵⁸⁸

Menurut al-Ṭibī sebagaimana yang dipetik oleh al-Mubārakfūrī, bersihkanlah apa sahaja yang boleh dibersihkan di halaman rumah daripada sebarang kekotoran dan kefasadan. Bersihkanlah halaman rumah ini, dan jangan mengikuti orang-orang yahudi yang tidak mengendahkan kebersihan dan kesucian.⁵⁸⁹ Perintah untuk membersihkan “*tempat-tempat kamu*” ialah perintah untuk menyeru supaya memperelokkan dan melakukan amalan kebersihan semampu yang boleh walaupun hanya berkeluasan satu

⁵⁸⁷ Hadith riwayat al-Tirmidhī, Kitab al-Adāb, Bab Mā Jā fī al-Naẓafah, no. Hadith 2799. Rujuk Abu ‘Abd ‘Allah Abu ‘Isa al-Tirmidhī, *Jāmi' al-Tirmidhī*, dalam *Mawsu'at al-Ḥadīth*, 1932-1933.

⁵⁸⁸ Al-Mubārakfūrī, *Tuhfah al-Ahwādhi bi Sharh Jāmi' al-Tirmidhī* (Beirut: Dār al-Kutub al-Alamiyyah: 2001), 8: 68

⁵⁸⁹ *Ibid.*

meter. Hal ini merupakan lambang kemurahan hati, dermawan serta kegembiraan bagi orang yang datang.⁵⁹⁰

Berkaitan dengan kebersihan ini juga, firman Allah Taala dalam surah al-Baqarah ayat 222 dapat dijadikan panduan:

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Surah al-Baqarah 2:222

Terjemahan: Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang taubat dan menyukai orang-orang yang menyucikan diri.

Ayat di atas, ciri-ciri yang menjadikan seseorang itu disukai oleh Allah Taala adalah seseorang yang berada dalam keadaan suci dan bersih. Kesucian dan kebersihan adalah kesukaan Allah. Manakala kekotoran dan keburukan adalah kesukaan syaitan.

Tuntasnya, premis merupakan perkara utama yang diperlukan dalam memastikan sesuatu proses pembuatan itu dapat dijalankan. Memastikan sesebuah premis itu berada dalam keadaan bersih lagi suci adalah satu tuntutan yang mesti dipenuhi. Premis yang bersih dan suci adalah premis yang selamat untuk dijalankan proses pembuatan kerana ia bebas daripada sebarang bentuk kotoran, kuman, bakteria, makhluk perosak dan sebagainya.

Oleh itu, kebersihan premis ini akan dimasukkan dalam cadangan pembangunan garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w. di bawah pecahan garis panduan pengurusan.

⁵⁹⁰ *Ibid.*, 83.

ii. Kebersihan air

Air merupakan perkara asas dan sangat diperlukan dalam proses pembuatan. Selain digunakan untuk mencuci peralatan dan bahan mentah, air sangat diperlukan sebagai bahan dalam produk. Memastikan kebersihan air adalah sangat penting. Ini kerana air mudah untuk tercemar. Dan pencemaran keatasnya mampu mencemarkan makanan yang diproses dan membawa kemudharatan kepada pengguna makanan tersebut.

Oleh itu, inisiatif pihak syarikat dalam memastikan kebersihan air adalah setiap pagi sebelum bermula proses pembuatan, pegawai di bahagian perancang pengeluaran, akan mengambil sampel air dan kemudiannya akan dihantar ke makmal untuk menilai tahap kebersihan air tersebut. Sekiranya air tersebut tidak bermasalah, maka proses pembuatan dapat dijalankan sepenuhnya. Tetapi jika air bermasalah, bahagian perancang pengeluaran akan berterusan mengambil sampel untuk dikaji sehingga ia benar-benar boleh digunakan.

Menjaga kebersihan air adalah sangat penting. Ia merupakan salah satu usaha untuk menghindari daripada penyakit. Nabi s.a.w. sangat menekankan soal kesucian air. Kesucian adalah peringkat yang lebih tinggi daripada kebersihan. Ini memberi gambaran bahawa jika air itu suci, ia bermaksud air itu sangat bersih. Dalam hal berkaitan kesucian, air adalah unsur asasnya. Ini kerana air digunakan untuk membersihkan diri daripada hadas besar, hadas kecil dan juga berwuduk.

Nabi s.a.w. sangat menekankan untuk menggunakan air yang suci dan menolak atau menghindari daripada menggunakan air yang kotor yakni yang terdapat najis di dalamnya. Kepentingan menggunakan air yang suci adalah sangat dititik beratkan oleh baginda s.a.w. Air yang suci adalah air yang tidak terdapat sebarang unsur najis di

dalamnya. Terdapat satu riwayat yang boleh dikaitkan dalam soal kebersihan air ini iaitu yang telah diriwayatkan daripada Abū Dāwūd, dari Sa'id al-Khudri:

أَنَّهُ قِيلَ لِرَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: أَتَتَوَضَّأُ مِنْ بَرٍّ بُضَاعَةٌ وَهِيَ بَرٌّ يُطْرَحُ فِيهَا الْحَيْضُ وَلَحْمُ الْكِلَابِ وَالنَّتْنُ؟ فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «الْمَاءُ طَهُورٌ لَا يُنَجِّسُهُ شَيْءٌ»⁵⁹¹

Terjemahan: Sesungguhnya telah dikatakan kepada baginda Rasulullah s.a.w. “Adakah kami akan mengambil wuduk daripada telaga *Budā'ah*, iaitu telaga yang telah dicampakkan disekelilingnya bekas-bekas haid, daging anjing dan busuk? Maka jawab baginda Rasulullah s.a.w.: Air itu suci, dan tidak terdapat sesuatu pun najis.”⁵⁹²

Hadith di atas adalah berkaitan dengan air bersih yang tidak mempunyai sebarang najis. Di mana para sahabat bertanya kepada baginda s.a.w. untuk mengambil wuduk daripada telaga *Budā'ah*. Telaga ini dinamakan *Budā'ah* adalah bersempena dengan nama tuan telaga ini.⁵⁹³ Pertanyaan para sahabat ini adalah kerana disekeliling telaga ini terdapat kain-kain yang digunakan oleh wanita untuk mengalangi haid daripada berciciran.⁵⁹⁴ Selain itu, disekeliling telaga itu juga turut terdapat daging anjing atau disebut bangkai anjing dan bau busuk iaitu seperti tahi dan mayat.⁵⁹⁵ Maka, Rasulullah s.a.w. menjawab air itu bersih dan tidak terdapat sebarang bentuk najis padanya.

Najis-najis itu hanya sekadar berada di sekeliling telaga tersebut sahaja dan ia tidak mempengaruhi air telaga itu. Ini kerana air telaga *Budā'ah* mempunyai air yang banyak serta sukatan airnya melebihi dua kolah dan air tersebut tidak berubah secara tidak

⁵⁹¹ Hadith riwayat Abū Dāwūd, Kitab al-Ṭahārah, Bab Mā Jā' fi Bi'ri Budā'ah, no. Hadith 66. Lihat Abū Dāwūd, “Sunan Abū Dāwūd,” dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 1227.

⁵⁹² Imam Aḥmad menghukumkan hadith ini sebagai sahih. Manakala Imam al-Tirmidhī menghukumkan hadith ini sebagai hasan. Rujuk: Abī al-Tayyib Muḥammad Shams al-Ḥaqq al-'Azīm Abadi, *'Aun Ma'būd Sharḥ Sunan Abī Dāwūd*. (Riyād: Maktabah al-Ma'ārif li al-Nashr wa al-Tawzi', 2009), 89.

⁵⁹³ *Ibid.*, 88

⁵⁹⁴ Boleh digambarkan pada masa kini peranan kain ini adalah seperti tuala wanita atau pad.

⁵⁹⁵ Khalīl Ahmad al-Saharānūrī, *Badhl al-Majhūd*. (Bairut: Dār al-Kutub al-'Alamiyah, 1973), 172-173.

sengaja dengan sebab perkara-perkara tadi. Dan ini memberi maksud air yang banyak tidak bernajis apapun dan tidak berubah.⁵⁹⁶

Pertanyaan sahabat kepada baginda s.a.w. menunjukkan keperihatinan sahabat dalam penggunaan air yang suci lagi bersih. Keperihatinan serta ambil berat akan soal air suci dan bersih ini tidaklah tertakluk hanya untuk ketika hendak bersuci sahaja. Bahkan soal sepenting penyediaan makanan adalah perlu untuk dititik beratkan berkaitan air. Air bernajis adalah antonim air bersih. Konsep air bernajis ini boleh dihubungkan dengan konsep pencemaran.⁵⁹⁷ Oleh itu, air yang bernajis adalah air yang tercemar.

Mengulas berkaitan air, ia sangat diperlukan dalam sesebuah kehidupan. Ia merupakan unsur dalam soal pembersihan dan penyucian. Air yang digunakan sepatutnya tidak mengandungi sebarang unsur yang mampu menatijahkan penyakit atau didatangi penyakit.⁵⁹⁸ Jika tidak, penggunaan sumber air yang tercemar dalam pembuatan makanan dan minuman mampu mengakibatkan pemindahan kuman kepada manusia dan menyebabkan penularan pelbagai jenis penyakit.⁵⁹⁹ Ini membawa erti penggunaan air bersih adalah sangat diperlukan. Manakala air yang tercemar mestilah dihindari daripada menggunakannya, bukan sahaja ketika bersuci malahan ketika apapun termasuklah soal sepenting pembuatan makanan.

Penekanan serta aplikasi syariat dalam memelihara, menjaga serta memastikan kebersihan air berada di tahap yang selamat ketika proses pembuatan adalah sangat baik

⁵⁹⁶ Abī al-Ṭayyib Muhammad Shams al-Haqq al-‘Azim Abadi, *‘Aun Ma’būd Syarh Sunan Abī Dāwūd*, 89.

⁵⁹⁷ Mohd Istajib bin Mokhtar, “Kawalan Perundangan Terhadap Pencemaran Air Oleh Jabatan Alam Sekitar Negeri Selangor: Satu Analisis Menurut Perspektif Perundangan Islam” (tesis kedoktoran, Universiti Malaya, 2010), 44.

⁵⁹⁸ Ṣāleḥ bin Ahmad Reḍā, *al-‘Ijāz al-‘Ilmī fī al-Sunnah al-Nabawiah* (Riyadh: Maktabah al-‘Abīkān, 2001), 375.

⁵⁹⁹ Norhibah Hasan Zawawi, *Konsep Islam Terhadap Pemuliharaan Alam Sekitar*. (Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 1999), 78.

dan perlu diteruskan. Oleh itu, aplikasi syarikat dalam hal kebersihan air ini akan dijadikan salah satu elemen yang akan dimuatkan dalam cadangan pembangunan garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan pengurusan. Hal ini kerana air merupakan bahan yang paling penting dalam pembuatan. Selain ia digunakan untuk memasak, ia juga digunakan untuk membasuh bahan-bahan kandungan yang lain, mencuci peralatan pembuatan, mencuci premis dan sebagainya.

iii. Kebersihan alatan

Alatan adalah perkara penting yang mesti ada semasa proses pembuatan. Alatan terbahagi kepada tiga kategori. Pertama alatan yang digunakan disepanjang proses pembuatan ia termasuklah mesin-mesin, periuk, sudu, sudip, senduk, bekas-bekas dan sebagainya. Kedua adalah alatan yang digunakan selepas selesai pembuatan iaitu alatan yang digunakan untuk pembungkusan seperti botol dan bekas. Manakala ketiga adalah alatan yang digunakan untuk pembersihan premis. Dua kategori alatan di atas adalah alatan yang berinteraksi secara langsung dengan bahan pembuatan dan penghasil. Maka, ia mestilah berada dalam keadaan yang benar-benar bersih dan suci agar keselamatan makanan yang dihasilkan benar-benar terjamin.

Sebelum memulakan proses pembuatan makanan, para pekerja akan memastikan setiap alatan yang akan digunakan berada dalam keadaan yang benar-benar bersih dan terhindar daripada sebarang bentuk pencemaran. Apabila alatan yang akan digunakan berada dalam keadaan bersih, kerja pembuatan akan dimulakan. Manakala jika berada dalam keadaan sebaliknya, para pekerja akan membasuh alatan tersebut terlebih dahulu. Kemudian, setelah selesai proses pembuatan produk pada setiap hari, para pekerja

mestilah kembali membersihkan alatan-alatan yang telah digunakan dengan bersih. Keadaan tempat pembuatan mestilah dipastikan berada dalam keadaan bersih sebelum meninggalkannya untuk pulang. Ini antara lain untuk mengelakkan kehadiran sebarang bentuk haiwan perosak juga kehadiran kuman, bakteria mahupun udara yang kotor yang akan mempengaruhi proses pembuatan keesokan harinya.

Kedua adalah alatan yang digunakan selepas selesai pembuatan iaitu alatan yang digunakan untuk pembungkusan seperti botol dan bekas. Setiap botol dan bekas yang akan digunakan untuk pembungkusan atau isian bahan produk yang didapati daripada pengeluar, akan dibasuh dengan bersih terlebih dahulu oleh para pekerja sebelum proses isian bermula. Para pekerja akan menggunakan sabun pencuci keluaran syarikat sendiri untuk membersihkan botol dan bekas tersebut. Kemudian, botol dan bekas terbabit akan dikeringkan ditempat yang telah dikhaskan. Sekiranya ketika proses pengeringan tersebut, menjangkau kepada waktu tamat kerja. Botol-botol serta bekas-bekas tersebut akan disimpan dalam bekas yang dikhaskan secara tertutup dengan rapi. Ini dilakukan untuk memelihara dan menjaga alatan tersebut dari sebarang pencemaran.

Sebaliknya, jika alatan tersebut sudah kering, proses isian akan dijalankan dengan tersusun. Selepas sahaja proses isian, botol-botol serta bekas-bekas tersebut akan ditutup dengan penutup masing-masing dengan kemas. Sekiranya selepas isian, produk tersebut menggunakan kotak maka akan dihantar pada bahagian pembungkusan untuk dimasukkan ke dalam kotak dan dibungkus menggunakan plastik. Manakala jika produk tersebut tidak memerlukan kotak, ia turut sama akan dihantar pada bahagian pembungkusan untuk di bungkus menggunakan plastik.

Ketiga, alatan yang digunakan untuk pembersihan premis. Alatannya seperti penyapu, mop, berus tandas, berus sawang dan sebagainya. Alatan-alatan yang dipilih syarikat adalah alatan yang terdiri daripada bahan-bahan yang suci, bersih dan jauh dari sebarang bentuk najis terutama daripada bulu-bulu babi. Walaupun ia nampak biasa di mata masyarakat, syarikat komited mendapatkan alatan-alatan ini daripada pengeluaran yang benar-benar dipercayai. Ini sebagaimana juga ketika syarikat mendapatkan bahan mentah untuk digunakan dalam produk. Manakala untuk bahan pencuci pula, seperti sabun lantai, sabun pinggan dan lain-lain, syarikat akan menggunakan bahan pencuci yang dibuat sendiri oleh syarikat. Ini bagi memberi keyakinan kepada kesucian bahan pencuci yang digunakan. Alatan-alatan pembersihan ini disimpan dalam tempat khas bukan dikawasan pembuatan. Ini bagi memelihara kawasan pembuatan daripada berlaku sebarang pencemaran yang datangnya daripada alatan pembersihan ini.

Mengulas berkaitan kebersihan alatan menerusi hadith Nabi s.a.w., terdapat satu hadith yang dapat dikaitkan. Hadith yang diriwayatkan oleh Imam Muslim daripada Abū Hurairah r.a., katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «طَهُورٌ إِنَاءٌ أَحَدِكُمْ إِذَا وَلَعَ فِيهِ الْكَلْبُ، أَنْ يَغْسِلَهُ سَبْعَ مَرَّاتٍ أُولَاهُنَّ بِالتُّرَابِ»⁶⁰⁰

Terjemahan: Telah berkata Rasulullah s.a.w. “bersihkanlah bekas makanan kamu yang telah dijilat anjing dengan tujuh (7) kali basuhan dan yang pertama daripadanya dengan tanah”.

Hadith di atas merupakan suatu bentuk perintah untuk dibersihkan terlebih dahulu bekas makanan yang telah dijilat anjing. Dan apabila dilihat dari kaca mata fiqh, ia merupakan kaedah dalam membersihkan serta menyucikan bekas yang terkena air liur anjing. Dan kaedah ini dinamakan samak atau sertu. Hadith ini juga menunjukkan

⁶⁰⁰ Hadith riwayat Muslim: Kitab, al-Ṭahārah, Bab Hukm Wulūgh al-Kalb, no. Hadith 651, Rujuk Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 726.

diperbolehkan untuk menggunakan bekas makanan mahupun minuman yang telah digunakan oleh anjing dengan syaratnya ia dibersihkan dengan kaedah tujuh kali basuhan dengan basuhan yang pertama menggunakan tanah.⁶⁰¹

Antara faedah hadith ini yang dapat dikaitkan dengan pembersihan alatan adalah pada lafaz طمور لاءأحذكم. Iaitu anjuran oleh baginda s.a.w. untuk membersihkan peralatan makanan iaitu bekas makanan. Sekiranya peralatan tersebut terkena kekotoran atau najis selain najis anjing dan babi ataupun yang terkait dengan kedua-duanya ini, memadai membasuh peralatan tersebut dengan menggunakan air mutlak. Tetapi sekiranya kekotoran serta najis itu datang dari kedua-duanya iaitu anjing dan babi, maka wajiblah untuk membersihkan mengikut kaedah tujuh kali air dengan pertamanya bersama tanah.⁶⁰²

Konsep pembersihan alatan ini dapat di samakan dengan konsep membasuh tangan sebelum makan. Pembasuhan tangan sebelum makan adalah suatu bentuk penjagaan kebersihan daripada sebarang bentuk kekotoran akibat tindakan manusia dan najis.⁶⁰³ Selain itu, pembasuhan tangan adalah suatu tindakan untuk menghalang daripada berlakunya penyebaran kotoran, kuman mahupun bakteria ke atas makanan yang diproses. Begitulah juga keadaannya dengan peralatan. Setiap peralatan mestilah berada dalam keadaan yang benar-benar bersih dan suci agar hasil makanan itu tidak shubhah, tidak kotor dan tidak memudaratkan para pengguna.

⁶⁰¹ Al-Nawāwī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, 174.

⁶⁰² Sham al-Dīn al-Harawī, *Faḍl al-Mun'im fī Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim* (Qatar: Dār al-Nawadir, 2012), 5:313-314.

⁶⁰³ Mūsā Shahīn Lāshīn, *Faḥ al-Mun'im Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim* (Kāherah: Dār al-Shuruq, 2002), 2: 222.

Tuntasnya, memastikan peralatan bersih dan suci yang digunakan semasa pemprosesan, penyediaan dan pembungkusan makanan merupakan suatu tuntutan yang perlu dipandang tinggi. Oleh itu, aplikasi syarikat dalam hal kebersihan alatan ini akan dijadikan salah satu elemen yang akan dimuatkan dalam cadangan pembangunan garis panduan penyediaan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan pengurusan.

iv. Kebersihan para pekerja

Kebersihan para pekerja termasuk perkara yang sangat penting dalam proses pembuatan. Ini kerana para pekerja merupakan individu yang berinteraksi secara langsung dengan makanan dalam proses pembuatan. Beberapa panduan dalam soal kebersihan para pekerja telah pengkaji dapati hasil daripada respon para informan.

Pertama, demi memastikan kebersihan serta keberkatan hasil makanan yang dibuat, pihak syarikat meletakkan panduan bahawa pekerja wanita yang berada dalam keadaan hadas atau haid untuk tidak terlibat secara langsung dalam proses pembuatan produk. Bahagian yang tidak boleh terlibat sepenuhnya bagi wanita haid ini adalah bahagian masakan sama ada cecair mahupun serbuk. Manakala untuk bahagian isian atau *filling*, sebaik mungkin akan hindari daripada wanita berhadas ini dari dekati, tetapi jika *production* terlalu banyak, maka terdapat kelonggaran ke atas mereka. Walaubagaimanapun, bahagian-bahagian selain dinyatakan adalah dibenarkan. Oleh sebab syarikat telah menetapkan panduan sebegitu, langkah dalam menjaga supaya panduan ini benar-benar diikuti, pihak syarikat telah menetapkan bahagian masakan cecair mahupun pepejal adalah pekerja lelaki sahaja.

Haid adalah darah yang keluar dari wanita pada tempat khusus di waktu-waktu tertentu. Dinamakan haid sebagai kotoran kerana baunya busuk, kotor dan ia adalah najis.⁶⁰⁴ Perbahasan haid telah dijadikan bab khas dalam kitab-kitab hadith. Ini seperti juga yang terdapat dalam *al-ṣaḥīḥaīn*. Antara beberapa perkara yang tidak boleh dilakukan disepanjang berada dalam keadaan haid adalah solat, berpuasa, bertawaf, berjimak dan sebagainya. Walaubagaimanapun, pengkaji tidak menjumpai hadith khususnya dalam *al-ṣaḥīḥaīn* yang membahaskan berkaitan wanita yang haid tidak boleh terlibat dalam soal pembuatan makanan.

Sekalipun begitu, terdapat firman Allah yang membahaskan berkaitan keadaan orang yang di datangi haid, firman Allah Taala:

وَيَسْأَلُونَكَ عَنِ الْمَحِيضِ قُلْ هُوَ أَذًى فَأَعْتَزِلُوا النِّسَاءَ فِي الْمَحِيضِ وَلَا تَقْرُبُوهُنَّ حَتَّى يَطْهُرْنَ
فَإِذَا تَطَهَّرْنَ فَأْتُوهُنَّ مِنْ حَيْثُ أَمَرَكُمُ اللَّهُ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Surah al-Baqarah 2:222

Terjemahan: Mereka bertanya kepadamu tentang haid. Katakanlah: "Haid itu adalah kotoran". Oleh sebab itu hendaklah kamu menjauhkan diri dari wanita di waktu haid; dan janganlah kamu mendekati mereka, sebelum mereka suci. Apabila mereka telah suci, maka campurilah mereka itu di tempat yang diperintahkan Allah kepadamu. Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang tobat dan menyukai orang-orang yang menyucikan diri.

Ayat di atas menyebut bahawa haid itu merupakan suatu bentuk kekotoran. Haid ini hanya diberikan kepada para wanita apabila telah sampai waktunya. Dan yang dimaksudkan menjauhi mereka yakni wanita itu adalah dengan tidak melakukan jima' ketika mereka didatangi haid.

⁶⁰⁴ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 101.

Memahami hasil daripada temu bual pengkaji bersama pengarah urusan syarikat berkaitan aplikasi dalam soal wanita haid tidak boleh terlibat dalam proses pembuatan adalah bahawa pihak syarikat begitu mementingkan soal keberkahan. Wanita yang haid, secara zahirnya telah keluar darah kotor dari bahagian kemaluan wanita. Dengan keluarnya darah ini menjadikan para wanita terbatas dalam melakukan beberapa perkara berbentuk fardhu. Dengan keterbatasan tersebut, seseorang wanita itu secara batinnya berada dalam keadaan tidak suci.

Bagi pengarah urusan, bagaimana mungkin seseorang yang tidak suci akan melakukan pembuatan makanan dengan maksud air tangan wanita yang secara batinnya tidak suci adalah tidak elok. Demi memelihara amanah daripada para pengguna dan pembeli dalam menghasilkan makanan atau produk makanan yang berkualiti, pengarah urusan telah meletakkan syarat ini. Sebagaimana pengarah mahupun keberkatan hasil pembuatan makanan daripada bersolatnya para pekerja, begitu juga halnya yang beliau mahukan keberkatan hasil pembuatan dengan tidak melibatkan wanita yang haid.⁶⁰⁵

Walaupun syarat ini tidak begitu ditekankan oleh pengarah urusan, sementara pihaknya telah meletakkan syarat pekerja dibahagian pembuatan makanan adalah dimestikan seorang lelaki. Dan para pekerja wanita akan diletakkan dibahagian yang tidak terlibat dengan bahagian pembuatan makanan.

Kedua, para pekerja yang terlibat dalam proses mengendali makanan mestilah tahap kesihatannya berada dalam keadaan yang sihat dan baik. Mereka ini mestilah menjalani pemeriksaan kesihatan dan mendapat vaksinasi anti tifoid. Sesiapa sahaja yang ingin berada dalam kawasan pembuatan khususnya bahagian masakan cecair dan pepejal,

⁶⁰⁵ Pengarah Urusan, temu bual 31 Mac 2017.

mereka mestilah mendapatkan suntikan vaksinasi tersebut. Sekiranya tidak, mereka adalah dilarang dari memasuki bahagian masakan tersebut. Oleh itu, ketika pengkaji hadir untuk melihat keadaan persekitaran pembuatan, bahagian masakan adalah bahagian yang menjadi larangan buat pengkaji dengan sebab pengkaji tidak mendapat suntikan vaksinasi.

Berkaitan dengan kesihatan tubuh badan para pekerja khususnya yang terlibat dengan pembuatan makanan, pengkaji datangkan satu hadith yang diriwayatkan oleh al-Bukhārī daripada Sa'd:

عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنَّهُ قَالَ: «إِذَا سَمِعْتُمْ بِالطَّاعُونَ بِأَرْضٍ فَلَا تَدْخُلُوهَا، وَإِذَا وَقَعَ بِأَرْضٍ وَأَنْتُمْ بِهَا فَلَا تَخْرُجُوا مِنْهَا»⁶⁰⁶

Terjemahan: Nabi s.a.w. sesungguhnya telah bersabda; “Apabila kamu mendengar berkaitan ta’un di sesuatu tempat, maka janganlah memasukinya, dan apabila kami berada di tempat tersebut, maka janganlah keluar daripadanya.

Hadith ini membincangkan berkaitan tā’ūn. Kepelbagaian pandangan para ulama berkaitan apakah sebenarnya penyakit ini. Walaubagaimanapun, pengkaji tidak akan membahaskan kepelbagaian pendapat ulama tersebut berkaitan takrif tā’ūn sebenar. Pengkaji cenderung dengan pandangan Ibn Hajar bahawa tā’ūn ini adalah penyakit yang umumnya mengakibatkan berlakunya pencemaran udara secara *majāznya*, ini kerana ia mampu membawa kepada kematian yang banyak. Selain itu, difahami bahawa penyakit ta’un ini adalah bersifat berjangkit dengan sebab ia berdarah.⁶⁰⁷

⁶⁰⁶ Hadith riwayat al-Bukhārī, Kitab al-Tib, Bab Mā Yuzkaru fī al-Ṭā’ūn, no. Hadith 5728. Lihat al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth*, 489.

⁶⁰⁷ Ibn Hajar, *Fath al-Bārī*, 10:190.

Hadith ini pernah dibaca kepada ‘Umar bin al-Khaṭṭāb oleh ‘Abd al-Raḥmān bin ‘Auf, ketika beliau bercadang untuk pergi ke Sham. Iaitu ketika wabak ṭā’ūn ini sedang merebak di sana zaman pemerintahnya. Setelah mendengar hadith ini, terbatalah hasrat ‘Umar tersebut.⁶⁰⁸ Nabi s.a.w. mengajar agar melakukan tindakan kuarantin agar penyakit atau wabak tidak tersebar. Kuarantin ini terbahagi kepada dua. Pertama, orang yang berada di kawasan berlakunya wabak tidak boleh keluar ke tempat lain. Kedua, orang yang berada diluar kawasan wabak tidak boleh datang ketempat wabak.

Meneliti hadith ini, ia dapat dikaitkan dengan apa-apa sahaja penyakit. Terutama penyakit yang mudah merebak melalui udara dan mampu membawa jangkitan kepada orang lain. Atas dasar itu, dalam menjalankan pembuatan makanan, para pekerja mestilah berada dalam keadaan sihat. Penyakit yang biasa dihadapi seperti selsema, batuk bahkan berkahak adalah dilarang sama sekali untuk terlibat dalam proses pembuatan. Ini kerana penyakit-penyakit ini mampu mengotorkan serta mencemarkan makanan yang diproses. Selain itu, inisiatif suntikan vaksinisasi adalah usaha yang patut dipuji oleh kerana ia merupakan langkah keselamatan dalam memastikan hasil makanan benar-benar bersih, suci dan berkualiti.

Ketiga, keadaan kuku para pekerja. Sekalipun disetiap bahagian terutama masakan dikehendaki memakai sarung tangan, pihak syarikat tidak sama sekali memandang enteng soal keadaan kuku para pekerja. Para pekerja sentiasa diingatkan agar sentiasa memastikan kuku berada dalam keadaan bersih dan pendek. Setiap hari Isnin, pengkaji dimaklumkan bahawa hari pemantauan kuku para pekerja. Di mana, pada hari ini setiap pekerja akan dipastikan kuku mereka berada dalam keadaan pendek dan bersih.

⁶⁰⁸ Ibn Kathīr, *al-Bidāyah wa al-Nihāyah*. (Kāherah: Maktabah al-Misr, 1967)

Terdapat hadith yang menyentuh berkaitan kebersihan kuku. Di mana, baginda s.a.w. menyebut lima perkara fitrah manusia dan di antaranya adalah memotong kuku. Ini sebagaimana hadith yang diriwayatkan oleh Imam Muslim, daripada Abū Hurairah r.a., katanya:

عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: «الْفِطْرَةُ خَمْسٌ - أَوْ خَمْسٌ مِنَ الْفِطْرَةِ - الْحِتَّانُ،
وَالْإِسْتِحْدَادُ، وَتَقْلِيمُ الْأَظْفَارِ، وَنَتْفُ الْإِبْطِ، وَقَصُّ الشَّارِبِ»⁶⁰⁹

Terjemahan: Daripada Nabi s.a.w. telah berkata: Lima perkara fitrah atau lima daripada fitrah, (1) Berkhatan, (2) mencukur bulu kemaluan, (3) memotong kuku, (4) memotong misai, (5) mencabut bulu ketiak.

Fitrah yang dimaksudkan di sini adalah Sunnah yang telah dilakukan oleh para nabi-nabi. Ibn ‘Abbās menyebut bahawa fitrah-fitrah yang disebutkan dalam hadith merupakan suatu bentuk kebersihan. Di mana, jika kita tidak membuangnya ia memburukkan kejadian seseorang insan itu dan ia mampu membawa kepada kejijikan.⁶¹⁰ Lima fitrah yang disebutkan dalam hadith ialah berkhatan, mencukur bulu kemaluan, memotong kuku, memotong misai dan mencabut bulu ketiak. Walaubagaimanapun terdapat hadith daripada ‘Āishah r.a. yang menambah lima fitrah lagi iaitu merapikan janggut, bersiwak, menghirup air ke dalam hidung (*istinshaq* ketika wuduk), mencuci ruas-ruas jari, *istinja*’ iaitu mencuci kemaluan selepas membuang hajat dan berkumur-kumur. Kemudian, Qutaybah menambah: Waqi’ mengatakan: *Intiqāṣ al-mā’* bermaksud *istinja*’.⁶¹¹

Mengulas lima fitrah yang disebut dalam hadith daripada Abū Hurairah sebagaimana di atas bahawa berkhatan, mencukur bulu kemaluan, memotong misai,

⁶⁰⁹ Hadith riwayat Muslim: Kitab al-Tahārah, Bab Khisāl al-Fitrah, no. Hadith 597, Rujuk Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 723.

⁶¹⁰ Mūsā Shāhīn Lāsyīn, *Fath al-Mun‘im*, 5:167.

⁶¹¹ Hadith riwayat Muslim: Kitab al-Tahārah, Bab Khisāl al-Fitrah, no. Hadith 604, Rujuk Muslim, “Ṣaḥīḥ Muslim,” dalam *Mawsū‘at al-Ḥadīth*, 723.

memotong kuku dan mencabut bulu ketiak adalah merupakan suatu sunnah. Untuk fitrah mencukur bulu kemaluan ia bermaksud membersihkan kawasan sekitar tempat pertumbuhan bulu tersebut dan adalah lebih baik mencukur ia.⁶¹² Untuk memotong misai ia diharuskan untuk dimulakan mencukur daripada sebelah kanan.⁶¹³ Untuk memotong kuku pula ia dimulakan dengan memotong kuku tangan dahulu barulah kuku kaki. Bermula dari tangan kanan kemudian tangan kiri., kaki kanan barulah kaki kiri. Begitu jugalah untuk mencabut bulu ketiak disunatkan agar memulakan mencabut dari sebelah kanan.⁶¹⁴

Berbalik kepada isu utama iaitu berkaitan dengan memotong kuku, ia merupakan tuntutan yang menjadi fitrah untuk diamalkan. Sebagai suatu bentuk tuntutan, melakukannya akan beroleh kebaikan jika dibandingkan meninggalkannya. Menjaga kebersihan kuku merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga serta memelihara tubuh badan. Ini kerana dibahagian kukulah apa-apa sahaja jenis kuman dapat memasuki tubuh badan. Atas dasar itu, kuku sepatutnya sentiasa berada dalam keadaan sihat dan bersih. Penjagaan kuku adalah dengan memastikan kuku dipotong seminggu sekali. Dan memastikan agar tidak membiarkan kuku tidak dipotong melebihi tempoh empat puluh hari.⁶¹⁵

Membiarkan kuku berada dalam keadaan panjang akan menjadikan ia tempat pengumpulan kuman, kekotoran dan juga kulat padanya. Ia juga membuka ruang untuk berlakunya jangkitan penyakit.⁶¹⁶ Artikel *Clinical Infectious Diseases* menyebut bahawa kuku yang panjangnya melebihi tiga millimeter keluar dari jari mengandungi bakteria

⁶¹² Al-Nawāwī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, 3:140

⁶¹³ *Ibid.*

⁶¹⁴ Mūsa Shāhīn Lāsyīn, *Faṭḥ al-Mun'im*, 5:170.

⁶¹⁵ Zaghlul al-Najjar, *al-I'jāz al-'Ilmi fī al-Ḥadīth*, 454-456.

⁶¹⁶ *Ibid.*

yang berbahaya. Kajian dari *society* ini juga memperlihatkan bahawa kebanyakan individu tidak begitu cermat dalam hal pembasuhan tangan. Apatah lagi yang mempunyai kuku yang panjang. Jika membasuh tangan untuk kuku yang pendek perlukan penelitian yang mendalam kerana interaksi serta pendedahan tangan kepada segala bentuk perbuatan yang terdedah kepada kuman dan bakteria, maka bagi yang berkuku panjang penelitiannya lebih mendalam.⁶¹⁷ Ini kerana bahagian di bawah kuku itu adalah tempat yang agak sukar untuk dicuci tetapi menjadi tempat berkumpulnya kuman dan bakteria.

Dalam soal penyediaan makanan mahupun minuman, memotong kuku serta memastikan kebersihan kuku adalah berada di tahap yang paling penting. Ini kerana kuku yang panjang dan kotor adalah menjadi tempat perkumpulan kuman dan bakteria yang mampu membawa pelbagai penyakit dan keracunan.⁶¹⁸

Penekanan serta aplikasi syariat akan hal berkaitan kebersihan kuku iaitu memastikan kuku tidak panjang dan tidak kotor merupakan satu aplikasi yang sememangnya menjadi sunnah atau fitrah manusia. Oleh itu, memastikan berada dalam keadaan pendek dan bersih akan dijadikan salah satu elemen yang akan dimuatkan dalam cadangan pembangunan garis panduan pemakanan menurut perspektif *fiqh al-hadith* di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan pengurusan.

Keempat, pemakaian para pekerja ketika pemprosesan. Setiap bahagian ketika proses pembuatan pakaiannya adalah berbeza. Semakin dekat dan banyaknya interaksi pekerja dengan makanan ketika proses pembuatan, maka semakin ketatlah pemakaian pakaian yang dikenakan ke atas mereka. Bahagian masakan berbentuk serbuk,

⁶¹⁷ Donald Kaye, "Health Care Workers Long Nails May Carry Bacteria," dalam *Clinical Infectious Diseases* 33, (Disember 2001), 1.

⁶¹⁸ *Ibid.*

pakaiannya adalah *jump suit* dan kasut. Bahagian isian, pakaiannya baju khas berbentuk *coat*, sarung tangan, sarung kepala, penutup mulut dan penutup kepala. Bahagian masakan cecair, kebiasannya ia menggunakan dapur gas, dan pakaian ketika ini adalah apron sahaja. Bahagian pembungkusan, mereka dibekalkan dengan *coat* putih sahaja untuk dipakai. Manakala bahagian timbangan, hasil observasi pengkaji, pakaiannya adalah sarung kepala dan sarung tangan sahaja.

Bagi memastikan pakaian yang dipakai oleh para pekerja sentiasa bersih dan selamat, pihak syarikat telah menyediakan dobi khas untuk membasuh ke semua pakaian-pakaian pembuatan tersebut. Setiap pakaian seragam yang digunakan ketika pembuatan, kebiasannya dipakai selama dua hari. Tetapi, sekiranya ketika pembuatan dijalankan, ia terlalu banyak dan berat sehingga menyebabkan pakaian seragam tersebut kotor, maka ia akan terus dibasuh usah habis pemprosesan pada hari tersebut. Dan keesokannya ketika proses pembuatan dijalankan, para pekerja akan memakai seragam yang baru.

Pada bahagian keempat pula, kebersihan pemakaian para pekerja, terdapat hadith Nabi s.a.w. yang dapat dikaitkan, hadith tersebut diriwayatkan oleh Imam Muslim daripada Abū Hurairah, katanya:

قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: " أَتَيْهَا النَّاسُ، إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ، فَقَالَ: { يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا، إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ } [المؤمنون: 51] وَقَالَ: { يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ } [البقرة: 172] ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ، يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ، يَا رَبِّ، يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ، فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ؟⁶¹⁹

⁶¹⁹ Hadith riwayat Muslim, Kitab al-Zakāt, Bab Qūbul al-Sadaqah min al-Kasb al-Ṭayyib wa tarbiyatihā, no. Hadith 2346. Lihat Muslim, "Ṣaḥīḥ Muslim," dalam *Mawsū'at al-Ḥadīth*, 838

Terjemahan: Berkata Rasulullah s.a.w.: Wahai manusia! Sesungguhnya Allah itu baik, tidak menerima melainkan yang baik. Dan sesungguhnya Allah menyuruh orang-orang mukmin sebagaimana menyeru para rasul-rasul, firman Allah Taala: “Wahai Rasul-rasul, makanlah dari benda-benda yang baik lagi halal dan kerjakanlah amal-amal soleh; sesungguhnya Aku Maha Mengetahui akan apa yang kamu kerjakan.” dan “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah.”. Kemudian disebut seorang lelaki yang jauh perjalanannya, berkeadaan kusut rambutnya, dan berdebu mukanya, menghulurkan kedua-dua tangan menadah ke langit sambil berdoa: Wahai Tuhanku! Wahai Tuhanku! Padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan setiap kali ia mengenyangkan perut dengan benda-benda yang haram, bagaimana doanya diperkenankan?

Berkata al-Qadhi, kalimah **طيب** pada sifat Allah bermaksud terpelihara daripada ketidaksempurnaan dengan maksud suci. Asal **طيب** adalah zakat, taharah, dan hadith ini merupakan salah satu daripada hadith-hadith yang berkaitan qawaid Islam dan pembinaan hukum.⁶²⁰ Apabila seseorang itu berdoa dan berdoa kepada Allah tetapi makanan, minuman dan pakaiannya haram, maka bagaimana doanya akan dimakbulkan? ⁶²¹

Islam sangat mementingkan kesucian dan kebersihan dalam setiap aspek kehidupan. Ia merupakan salah satu daripada syarat penerimaan amalan sehinggakan doa seseorang tidak diterima oleh Allah sekiranya sumber makanan, pakaian, tempat tinggal, kebersihan rohani dan jasmani seseorang tidak bersih. Ketelitian Islam dalam hal ini jelas dinyatakan seperti hadith di atas.⁶²²

⁶²⁰ Al-Nawāwī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, 7:102

⁶²¹ Mūsa Shāhīn Lāsyīn, *Fath al-Mun'im*, 4:368.

⁶²² Dr. Saadan Man & Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?* (Selangor: PTS Islamika Sdn. Bhd, 2014), 118.

Selain itu, Allah Taala berfirman:

وَتِيَابَكَ فَطَهِّرْ

Surah al-Muddathir 74:4

Dan pakaianmu, maka hendaklah engkau bersihkan.

Ayat di atas menyebut bahawa hendaklah membersihkan pakaian dengan kata lain memastikan pakaian hendaklah suci. Jangan dipakai untuk maksiat dan jangan dari hasil penipuan.⁶²³ Aplikasi pihak syarikat dalam memastikan tahap kebersihan pakaian para pekerja terutama yang berinteraksi secara langsung dengan makanan dalam proses pembuatan pada tahap maksimum merupakan suatu tuntutan yang datangnya daripada Allah dan RasulNya. Hasil daripada memastikan pemakaian bersih akan menatijahkan penghasilan makanan itu bersih, suci, halal dan berkualiti.

Oleh itu, kebersihan pakaian para pekerja merupakan perkara utama dan panduan ini akan dijadikan salah satu elemen yang akan dimuatkan dalam cadangan pembangunan garis panduan pemakanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith* di bawah pecahan pembangunan garis panduan berasaskan pengurusan.

⁶²³ Ibn Kathīr, *Tafsīr al-Qur'ān al-'Azīm*, 2945.

Bahagian II

CADANGAN PEMBANGUNAN KOMPONEN GARIS PANDUAN PEMAKANAN MENURUT PERSPEKTIF NABI S.A.W.

5.4 Cadangan Pembangunan Komponen Garis Panduan

Buat masa ini, garis panduan yang berkaitan dengan pensijilan produk makanan berasaskan Nabi s.a.w. masih belum dikeluarkan khususnya oleh pihak Jakim. Walaupun hakikatnya, produk-produk ini bagaikan cendawan tumbuh selepas hujan pengeluarannya dan begitu mendapat sambutan masyarakat. Atas dasar itu, ia memerlukan kepada garis panduan agar penghasilan produk-produk ini benar-benar mengikuti panduan pemakanan Nabi s.a.w. selari dengan nama yang dikomersialkan iaitu “makanan sunnah.” Ini kerana pensijilan berkaitan “makanan sunnah” dianggap sebagai satu penanda aras tahap pematuhan sesuatu produk atau perkhidmatan yang selaras dengan prinsip pemakanan Nabi s.a.w.

Oleh yang demikian, suatu garis panduan diperlukan untuk memastikan syarikat atau mana-mana pengusaha produk makanan yang ingin memohon pensijilan produk makanan berasaskan Nabi s.a.w. boleh merujuk kepada penanda aras yang sama dan mengelakkan daripada tersimpang daripada panduan Nabi s.a.w. Dan elemen-elemen yang dicadangkan dalam garis panduan ini perlu menggunakan pendekatan yang mudah difahami dengan maksud ringkas berkenaan apa yang dibolehkan dan apa yang dilarang.

5.5 Kaedah Pembangunan Komponen Garis Panduan

Dalam menjalankan cadangan pembangunan ini perlu untuk merujuk kepada garis panduan-garis panduan yang sedia ada berkaitan makanan. Garis panduan-garis panduan yang telah dijadikan rujukan ialah MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran,

Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis panduan umum, panduan Pelaksanaan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga), panduan Amalan Pengilangan Islam – *Islamic Manufacturing Practice* (IMP) dan Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI). Perbincangan berkaitan kaedah ini akan dimulakan dengan penerangan pemilihan panduan. Kemudian, penggabungan prinsip pemakanan Nabi s.a.w. Dan seterusnya penentuan kaedah analisis garis panduan sehingga menerbitkan garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w.

5.5.1 Pemilihan Garis Panduan

Panduan pertama yang akan dirujuk adalah panduan pemakanan menurut *fiqh al-hadith*. Ini sebagaimana yang telah dibincangkan pada bab kedua. Kemudian, memilih garis panduan yang sedia ada sebagai rujukan dalam cadangan pembinaan komponen garis panduan ialah dengan mencari garis panduan yang utama yang membahaskan berkaitan makanan halal. Di mana garis panduan tersebut adalah yang dikeluarkan oleh badan kerajaan seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. Ia iaitu MS1500:2009 Makanan Halal dan panduan Pelaksanaan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga). Selain itu, terdapat satu komuniti atau badan bukan kerajaan yang mengetengahkan satu garis panduan berkaitan halalan toyyiban yang dikenali sebagai Amalan Pengilangan Islam – *Islamic Manufacturing Practice* (IMP). Sekalipun garis panduan ini hanya dipelopori oleh badan bukan kerajaan (NGO) tetapi kebanyakan produk berbentuk sunnah dan *islamic* di pasaran sering menggunakan term “IMP” sebagai tarikan kepada pembeli. Seterusnya, pengkaji akan merujuk kepada Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI).

a. Jenis-jenis garis panduan:

Pertama: Prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith* sebagaimana yang telah dibincangkan pada bab ketiga dan perbincangan analisis perbandingan yang dibincangkan pada bahagian kelima bab ini.

Kedua: MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis panduan umum. Panduan ini atau disebut sebagai standard Malaysia ini telah dibangunkan di bawah Sistem Pembangunan Standard Malaysia yang di bawah tanggungjawab Jabatan Standard Malaysia (DSM), Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi. Standard Malaysia ini merupakan satu daripada lima inisiatif Kerajaan di dalam merealisasikan Malaysia sebagai pusat makanan halal. Jawatankuasa Teknikal dipengerusikan oleh JAKIM. Skop standard ini mengandungi garis-garis panduan yang praktikal bagi industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal (termasuk penambah nutrien). Ia bertujuan menyediakan peraturan asas bagi produk makanan serta perdagangan atau perniagaan makanan di Malaysia. Ia digunakan oleh JAKIM sebagai asas untuk pensijilan tetapi akan ditambahkan dengan banyak keperluan yang lainya bagi melekngkapkan proses pensijilan.⁶²⁴

Ketiga: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014. Manual ini merupakan dokumen rujukan dalam pensijilan halal yang digunakan bersama-sama dengan Standard Halal Malaysia. Selain daripada menjelaskan tentang syarat dan

⁶²⁴ Jabatan Standard Malaysia, “MS1500:2009 – Halal Food,” laman sesawang JSM, yang dicapai 2 Februari 2017, <http://www.jsm.gov.my/ms-1500-2009-halal-food#.WJKvIRt97IU>. Rujuk juga: ____, “Standard Malaysia Berkenaan Makanan Halal (MS1500:2009),” laman sesawang Halalpractice, yang dicapai 2 Februari 2017, <https://halalpractice.wordpress.com/2014/04/17/standard-malaysia-berkenaan-makanan-halal-ms-15002009/>.

keperluan pensijilan, MPPHM juga merupakan keterangan tentang prosedur permohonan sijil halal, proses pensijilan, kadar fi dan sebagainya.⁶²⁵

Keempat: Amalan Pengilangan Islam - *Islamic Manufacturing Practice* (IMP). Ia merupakan suatu garis panduan amalan pengeluaran produk-produk halalan tayyiban berdasarkan syarak yang telahpun didaftarkan di Perbadanan Harta Intelek Malaysia (IPCM). Proses ini bermula dari modal, bahan, pekerja, proses dan kaedah pengeluaran yang halal, bersih dan suci. Kaedah pemasaran dan proses perniagaan yang mematuhi syara' serta diredhai Allah. Berbanding dengan sertifikasi yang lain seperti GMP, IMP adalah bersifat piawaian yang disusun atur mengikut amalan-amalan syariat Islam. Selain itu, IMP adalah suatu tanda persijilan yang baik bagi memenuhi keperluan semasa masyarakat muslim khususnya kerana memakan makanan yang halal lagi baik itu adalah perintah Allah agar manusia itu mendapat kekuatan untuk taat dan patuh kepada Allah dan akhirnya mencapai keredhaan Allah.⁶²⁶

Kelima: Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI).⁶²⁷ Garispanduan ini disediakan bagi membantu industri makanan di Malaysia terutamanya Enterpris Kecil dan Sederhana (EKS) mematuhi keperluan-keperluan di bawah Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan seterusnya mendapat pensijilan MeSTI. Melalui pensijilan ini, pihak pengusaha makanan akan dibimbing bagi membangunkan dan melaksanakan program jaminan keselamatan makanan sebelum pensijilan diberikan. Di bawah program jaminan keselamatan makanan ini, pihak

⁶²⁵ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), 2015), 7.

⁶²⁶ Halal Manufacturing, "Keisimewaan IMP," laman sesawang Halal Manufacturing, yang dicapai 2 Februari 2017, <http://halalmanufacturing.com/apa-keistimewaan-imp/>.

⁶²⁷ Skim pensijilan "Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) adalah satu skim yang dijenamakan semula bagi menggantikan Skim Keselamatan Makanan 1Malaysia (SK1M).

pengusaha perlu membangunkan satu sistem amalan yang terancang dan didokumentasikan beserta rekod-rekod kawalan. Antara elemen-elemen utama di dalam program jaminan keselamatan makanan yang efektif adalah kawalan premis, kawalan operasi dan kebolehesanan (*traceability*).⁶²⁸

a. Justifikasi pemilihan panduan:

Sebagaimana yang disebutkan bahawa bahagian kedua ini merupakan cadangan pembangunan komponen garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w., maka panduan utama yang mesti dirujuk adalah yang berkaitan dengan garis panduan makanan. Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) dipilih kerana garis panduan ini adalah garis panduan *basic* yang diperlukan oleh rata-rata pengusaha makanan. Ia panduan untuk memastikan bahawa makanan yang dihasilkan selamat dan jauh dari anasir-anasir penyakit serta kekotoran.

Seterusnya, demi melahirkan cadangan garis panduan daripada perspektif Nabi s.a.w., maka garis panduan yang terdekat yang dapat dijadikan panduan adalah garis panduan kedua, ketiga dan keempat. Garis panduan kedua MS1500:2009 Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis panduan umum dan ketiga Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014 adalah merupakan garis panduan yang disediakan oleh badan kerajaan. Garis panduan ini adalah untuk memastikan produk atau makanan yang dihasilkan benar-benar menepati halal yang telah Islam gariskan. Manakala, garis panduan keempat Amalan Pengilangan Islam - *Islamic Manufacturing Practice* (IMP) dipilih kerana garis panduan ini begitu mendapat

⁶²⁸ Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, “Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)”, laman sesawang fsq, yang dicapai 15 Ogos 2017, http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/GarisPanduan/MeSTI/GP_MeSTI-Vweb.pdf.

tempat dikalangan pengusaha produk makanan yang produknya berbentuk islamik dan kandungannya disebut sebagai makanan sunnah.

5.5.2 Penggabungan Prinsip Pemakanan Menurut *Fiqh al-Hadith*

Dalam pembentukan garis panduan ini, ia akan dibahagikan mengikut prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith* sebagaimana yang dibincangkan pada bab kedua. Iaitu adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan. Walaubagaimanapun, untuk prinsip kandungan dan pencampuran, pengkaji akan menggabungkan kedua-dua prinsip ini di bawah satu bahagian dalam garis panduan ini. Sebab penggabungan ini adalah kerana kedua-dua ini berasaskan kepada bahan atau jenis bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk.

Selain itu, untuk prinsip hukum pula, pengkaji tidak membincangkannya secara khusus di bawah satu bahagian sebagaimana yang pengkaji lakukan pada garis panduan adab dan pengurusan. Ini kerana, prinsip hukum adalah luas dan ia mencakupi ke semua hal dalam proses pembuatan. Iaitu ia merangkumi soal kandungan makanan, alatan yang digunakan dan kaedah pembuatan. Di mana, perbincangan ketiga-tiga ini telah dibincangkan pada garis panduan adab, kandungan dan pengurusan.

5.5.3 Kaedah Analisis Garis Panduan

Analisis berkaitan garis panduan akan dibahagikan kepada tiga bahagian utama. Tiga bahagian ini ialah pertama bahagian adab, kedua bahagian kandungan yang termasuk berkaitan pencampuran dan ketiga iaitu pengurusan yang termasuk perbincangannya soal hukum. Tiga bahagian ini akan menjadi teras perbincangan. Analisis akan dijalankan dengan membandingkan kesemua garis panduan yang sedia ada dengan prinsip

pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Selain itu, akan dimasukkan juga perbincangan aplikasi yang telah dilakukan oleh syarikat Sidratul Cooperation yang telah ditemu bual.

5.6 Cadangan Pembangunan Komponen Garis Panduan Pemakanan Menurut Perspektif Nabi s.a.w.

Cadangannya adalah sebagaimana berikut:

5.6.1 Skop

Garis panduan ini mencadangkan beberapa perkara penting yang wajar diambil seterusnya digunakan dalam praktikal untuk industri makanan yang terlibat dalam bidang penyediaan, pembuatan dan masakan makanan mengikut panduan pemakanan menurut perspektif Nabi s.a.w. di Malaysia.

5.6.2 Definisi

a. Pemakanan

Pemakanan merangkumi saat bermulanya pemilihan jenis makanan, proses pembuatan makanan, cara pengambilan dan penilaian implikasi sesuatu makanan yang diambil kepada psikologi, biokimia, fisiologi dan sosial seseorang itu.

b. Adab

Panduan untuk individu dalam hal berkaitan etika ketika proses pembuatan dijalankan.

c. Kandungan

Semua jenis bahan yang digunakan dalam penghasilan produk.

d. Pencampuran

Kandungan dalam produk hasil daripada pencampuran dua atau lebih jenis bahan makanan.

e. Pengurusan

Pengurusan berkaitan hal ehwal para pekerja dan kebersihan serta kesucian yang merangkumi premis, alatan, air dan pekerja.

5.6.3 Garis Panduan Adab⁶²⁹

Garis panduan adab adalah etika dalam pembuatan produk makanan. Setiap syarikat ataupun pengusaha yang ingin mengeluarkan produk makanan berasaskan panduan mestilah mengikuti garis panduan adab ini dengan penuh kesungguhan dan ketelitian.

Ia terbahagi kepada lima (5):

a. Pembinaan modul dan aplikasi aktiviti tarbiyah

Aktiviti tarbiyah adalah merupakan program yang berbentuk pengajian agama, kelas al-Qur'an, latihan-latihan, kem-kem dan apa-apa sahaja yang perlu disediakan oleh syarikat sama ada secara bermodul, berkala mahupun dijadikan rutin. Ia penting untuk melahirkan para pekerja yang benar-benar berilmu, amanah, jujur dan berintegriti dalam menjalankan tanggungjawab yang diberikan.

b. Penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan

Pihak syarikat mestilah menekankan soal penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan. Adalah lebih baik sekiranya setiap syarikat membina modulnya tersendiri bagi memastikan setiap pekerja tanpa culas melaksanakan garis panduan ini.

⁶²⁹ Bagi cadangan garis panduan untuk adab ini, pengkaji sepenuhnya menggunakan panduan daripada perbincangan aplikasi syarikat dan perbandingannya dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-hadith* sebagaimana yang dibincangkan pada bahagian I bab ini.

c. Penggunaan Tangan Kanan

Perkara ini adalah ditekankan kepada individu yang terlibat secara langsung dalam proses pembuatan makanan. Ia termasuklah yang berada dibahagian masakan, timbangan dan pembungkusan. Pihak syarikat mestilah menekankan soal ini seterusnya sentiasa memantau aktiviti pembuatan makanan oleh para pekerja agar penggunaan tangan kanan benar-benar dilaksanakan.

d. Mencuci tangan sebelum pembuatan

Memastikan setiap pekerja mematuhi garis panduan mencuci tangan sebelum pembuatan adalah perkara yang sangat penting. Kuman mudah dijangkitan pada makanan yang sedang dibuat melalui tangan yang tidak dibasuh.

e. Menangani pembaziran

Pihak syarikat mestilah sehabis daya yang mungkin memastikan untuk tidak berlaku sebarang bentuk pembaziran. Sama ada pembaziran bahan mentah, pembaziran material pembungkusan mahupun pembaziran produk yang telah dihasilkan.

5.6.4 Garis Panduan Kandungan

Komponen garis panduan kandungan terbahagi kepada dua bahagian iaitu bahan dan pencampuran:

1. Bahan

Bahan yang dimaksudkan adalah apa-apa sahaja jenis daripada makanan yang digunakan dalam penghasilan produk.

- a. Bahan yang hendak digunakan mestilah terdiri daripada bahan yang halal dan suci.
 - b. Menggunakan bahan asli atau yang diektrak tetapi bersifat asli. Bukannya bahan yang berbentuk tiruan mahupun perasa tiruan.
 - c. Bukan terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak bagi orang Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak dan fatwa.
 - d. Tidak mengandungi apa-apa benda yang najis mengikut Hukum Syarak dan fatwa.⁶³⁰
 - e. Tidak memabukkan, tidak beracun dan tidak merbahaya kepada tubuh badan.⁶³¹
 - f. Tidak mengandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasilan daripadanya yang tidak dibenarkan oleh Hukum Syarak dan fatwa.
 - g. Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan apa-apa peralatan yang dicemari najis mengikut Hukum Syara' dan fatwa.
 - h. Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang dilarang mengikut Hukum Syarak dan fatwa dan najis.
2. Pencampuran

⁶³⁰ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Hab Halal, "Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga)," laman sesawang JAKIM, dicapai 25 Disember 2017, <http://www.halal.gov.my/v4/images/pdf/MPPHM2014laters.pdf>. 1.

⁶³¹ Standard Malaysia, "Halal Food – Production, Preparation, Handlings and Storage – General Guidelens (Second Revision)," laman sesawang Jabatan Standard Malaysia, dicapai 25 Disember 2017, <https://law.resource.org/pub/my/ibr/ms.1500.2009.pdf>. 1.

Pencampuran adalah produk makanan yang dihasilkan dengan pencampuran beberapa jenis bahan. Sesuatu produk yang hendak dihasilkan mestilah memenuhi syarat 5.6.4 nombor 1, bahagian a. Dengan ditambah dengan beberapa perkara berikut:⁶³²

- a. Pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang bertujuan untuk mengimbangkan sifat yang terdapat dalam kesemua bahan yang ingin dicampurkan. Sekiranya pencampuran yang dilakukan ke atas bahan yang mempunyai sifat yang sama, ia tidaklah mencapai tujuan asal pencampuran iaitu untuk mengimbangi sifat bahan pencampuran.
- b. Pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang memberi manfaat kepada tubuh badan. Hal ini kerana Islam sangat menekankan dalam soal menjaga kesihatan. Memberi tubuh badan makanan yang halal, baik dan berkhasiat adalah suatu tuntutan yang tidak dapat dipandang enteng.
- c. Pencampuran yang dilakukan mestilah bebas daripada kemudharatan atau kesakitan kepada tubuh badan. Seperti juga penekanan kepada memakan makanan yang halal, baik dan berkhasiat, Islam juga sangat menekankan agar pengambilan sesuatu makanan itu terhindar daripada kemudharatan terhadap tubuh badan dan mengurangkan fungsi-fungsi organ dalam badan.
- d. Pencampuran yang dilakukan tidak membawa kepada pembaziran. Pembaziran di sini membawa maksud percampuran dua bahan makanan yang mempunyai sifat yang sama. Adalah lebih baik mengambil secara berasingan.
- e. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada *zahw* (kurma tua) dengan *tamr* (kurma kering) sahaja.

⁶³² Kesemua yang diletakkan di bawah cadangan garis panduan pada bahagian pencampuran ini telah diperbincangkan pada bab ketiga dan bab kelima bahagian I kajian ini.

- f. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada *ruthb* (kurma matang) dengan *Busr* (kurma muda).
- g. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada *Busr* (kurma muda) dan *tamr* (kurma kering).
- h. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada kurma dan kismis sahaja.
- i. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada rendaman madu yang dibiarkan sehingga menjadi mabuk.
- j. Pembuatan jus anggur yang bukan dimasak sehingga memabukkan atau bukan dimasak setelah rasanya keras.
- k. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada jagung yang direndam sehingga rasanya menjadi keras dan membawa kemabukan.
- l. Pencampuran bahan yang bukan hanya terdiri daripada gandum yang direndam sehingga rasanya menjadi keras dan membawa kemabukan.

5.6.5 Garis Panduan Pengurusan

Garis panduan pengurusan adalah yang merangkumi soal yang melibatkan pekerja, premis, alatan dan kelengkapan dan kebersihan air

5.6.5.1 Pekerja

a. Pekerja beragama Islam⁶³³

Pengurusan syarikat mestilah memilih dan memastikan setiap pekerja terutama yang bekerja di bahagian penyediaan, pembuatan dan masakan beragama Islam.

⁶³³ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Halal, "Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga)," 4..

b. Pegawai Halal⁶³⁴ dan Pegawai Shariah⁶³⁵

Pengurusan syarikat mestilah mewujudkan jawatan penting dalam syarikat iaitu pegawai halal dan pegawai shariah yang berfungsi sebagai memastikan perjalanan proses penyediaan, pembuatan dan masakan benar-benar mengikut garis panduan. Selain itu, mereka berperanan merekod serta mendokumenkan setiap pelaksanaan garis panduan.

c. Kesihatan Para pekerja

Para pekerja yang terlibat dalam penyediaan, pembuatan dan masakan mestilah menitik beratkan soal kesihatan:

- i) Mestilah sihat tubuh badan dan bebas daripada sebarang penyakit terutama yang berjangkit.
- ii) Para pekerja diwajibkan untuk mengambil suntikan vaksin anti-tifoid. Diutamakan kepada yang terlibat secara langsung dalam penyediaan, pembuatan dan masakan.⁶³⁶

d. Kebersihan Tubuh Badan Para Pekerja⁶³⁷

- i) Tubuh badan para pekerja mestilah sentiasa bersih dan bebas kuman. Untuk itu, setiap pekerja mestilah dipastikan untuk mandi atau sekurang-kurangnya berwuduk ketika datang bekerja.
- ii) Kuku para pekerja mestilah sentiasa bersih dan pendek.

⁶³⁴ Standard Malaysia, "Halal Food – Production, Preparation, Handlings and Storage – General Guidelens (Second Revision)," 3.

⁶³⁵ IMP Komuniti, "Sistem Pengurusan Islam" (Garis Panduan IMP, Komuniti IMP, t.t). Hj. Mohamad Nordin bin Zainuddin, (Ketua Pegawai Shariah, Komuniti IMP), dalam temubual dengan penulis 21 Mac 2017.

⁶³⁶ Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, "Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)," laman sesawang Kementerian Kesihatan Malaysia, dicapai 25 Disember 2017, http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/Garispanduan/MeSTI/GP_MeSTI-Vweb.pdf. 15.

⁶³⁷ *Ibid.*, 15-16.

iii) Tiada luka atau kudis terbuka dan dirawat dengan baik

iv) Tidak merokok, meludah, batuk, bersin dan melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran kepada makanan.

e. Pemakaian Para Pekerja

Pemakaian pekerja adalah sangat penting. Ia mestilah mengikuti panduan berikut:

i) Menutup aurat dan berpakaian sopan serta bersesuaian.⁶³⁸

ii) Pakaian bersih yang sesuai dan memakai pakaian pelindung/apron yang sesuai warna cerah.

iii) Memakai penutup kepala/penutup rambut

iv) Memakai penutup mulut

v) Memakai sarung tangan

vi) Tidak memakai barang kemas dan aksesori

vii) Memakai kasut tertutup

viii) Pakaian pelindung/apron tidak dibawa ke dalam tandas

ix) Makanan tidak boleh diletakkan bersentuhan secara langsung dengan bahan yang boleh mencemarkan makanan.⁶³⁹

f. Kemudahan dan Kebajikan Pekerja⁶⁴⁰

⁶³⁸ Ketua Pegawai Syariah, Komuniti IMP, dalam temubual 21 Mac 2017.

⁶³⁹ Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, “Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI),” 15-16.

⁶⁴⁰ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Halal, “Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga),” 11.

Pengurusan syarikat mestilah menyediakan kemudahan dan memastikan kebajikan pekerja termasuk:

- i) Ruang solat yang bersesuaian
- ii) Kebenaran menunaikan solat fardhu dan solat Jumaat
- iii) Bilik persalinan
- iv) Ruang makan

5.6.5.2 Premis Makanan

Premis makanan bermaksud sebarang bangunan atau apa-apa struktur, kekal atau sebaliknya bagi penyediaan, penyajian dan penjualan makanan.⁶⁴¹

a. Kebersihan Premis

- i) Keadaan setiap bahagian di premis mestilah sentiasa berada dalam keadaan bersih terutama ketika hendak meninggalkan premis atau selesai penyediaan setiap hari.⁶⁴²
- ii) Unsur-unsur kontaminasi atau najis yang boleh memberi kesan-kesan kepada kesucian makanan atau perkhidmatan hendaklah dielakkan.⁶⁴³
- iii) Pihak pengurusan hendaklah mengenal pasti dan menentukan potensi unsur-unsur kontaminasi kepada makanan atau perkhidmatan dan mengambil langkah-langkah yang perlu bagi mengelakkannya dari memberi kesan pencemaran makanan dan perkhidmatan.⁶⁴⁴

⁶⁴¹ *Ibid.*, 3.

⁶⁴² Prinsip pemakanan Nabi s.a.w. sebagaimana yang dibincangkan pada bab tiga kajian.

⁶⁴³ Ketua Pegawai Syariah, Komuniti IMP, dalam temubual 21 Mac 2017.

⁶⁴⁴ *Ibid.*

iv) Premis mestilah dipastikan mempunyai kawalan makhluk perosak (*Pest Control*)⁶⁴⁵

v) Jadual pembersihan mestilah disediakan dan diselia dengan baik.⁶⁴⁶

b. Kesucian Premis

i) Makanan atau minuman yang tidak halal tidak dibenarkan dibawa masuk ke dalam kawasan premis

ii) Arak dan ramuan berunsur arak tidak dibenarkan sama sekali berada di kawasan dapur atau tempat pembuatan juga stor penyimpanan.

iii) Premis hendaklah mempunyai sistem pengawalan yang berkesan daripada premis yang memproses atau menyediakan bahan tidak halal.⁶⁴⁷

iv) Premis mestilah dipisahkan dan jauh daripada kandang babi atau tempat pemprosesan yang melibatkan babi.⁶⁴⁸

c. Tukang Cuci

Pihak pengurusan mestilah mengambil pekerja yang bertindak sebagai tukang cuci bagi memastikan kebersihan premis dipelihara dengan baik.

5.6.5.3 Keadaan Air

i) Air mestilah bersih, suci,⁶⁴⁹ natural (*mutlaq*),⁶⁵⁰ dan selamat

⁶⁴⁵ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Hab Halal, "Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga)," 10.

⁶⁴⁶ *Ibid.*

⁶⁴⁷ *Ibid.*

⁶⁴⁸ Standard Malaysia, "Halal Food – Production, Preparation, Handlings and Storage – General Guidelens (Second Revision)," 4

⁶⁴⁹ Prinsip pemakanan Nabi s.a.w. sebagaimana yang dibincangkan pada bab tiga kajian.

⁶⁵⁰ Standard Malaysia, "Halal Food – Production, Preparation, Handlings and Storage – General Guidelens (Second Revision)," 14

ii) Bukan *musta'mal*

iii) Bebas daripada sebarang bentuk najis⁶⁵¹

iv) Bekalan air yang mencukupi dan terlindung daripada sebarang pencemaran.

v) Air yang disimpan mestilah dipastikan ditutup.⁶⁵²

5.6.5.4 Alatan dan Kelengkapan

a. Alatan dan Kelengkapan yang digunakan disepanjang proses pembuatan

Peralatan dan kelengkapan yang digunakan mestilah yang diperbuat daripada bahan yang halal digunakan, bebas daripada najis, suci dan bersih. Penggunaan peralatan atau berus daripada berus haiwan tidak dibenarkan.⁶⁵³

i. Peralatan, perkakas mesin dan bahan pemprosesan yang pernah digunakan atau bersentuhan dengan najis *mughallazah* hendaklah disertai.

ii. Peralatan dan perkakasan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan mestilah berada dalam keadaan yang bersih dan selamat. Selain itu, ia mestilah terbuat daripada bahan yang tidak reaktif, tidak mudah menghakis dan mudah untuk dibersihkan.

iii. Lantai diperbuat daripada bahan yang tidak licin, siling dan lekapan di bahagian atas perlu dibina untuk mengurangkan pengumpulan kotoran, tingkap perlu dibina bagi mengurangkan pengumpulan kotoran, mudah dibersihkan dan dipasangkan skrin kalis

⁶⁵¹ *Ibid.*, 15

⁶⁵² Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, "Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI)," 14.

⁶⁵³ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Hab Halal, "Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga)," 14.

serangga. Pintu, dinding dan permukaan yang bersentuhan dengan makanan perlu rata dan mudah untuk dibersihkan.

iv. Peralatan untuk penyembelihan mestilah dipastikan tajam bukan diperbuat daripada tulang, kuku serta gigi dan bersih daripada najis, darah serta kotoran. lain.

b. Alatan dan kelengkapan untuk pembungkusan dan pelabelan

i. Bahan pembungkusan perlu terdiri daripada bahan yang halal digunakan, bersih, tidak rosak, bahan bukan toksik dan bahan yang bukan terdiri daripada kategori najis.

ii. Bahan pembungkusan juga mestilah disimpan di tempat yang selamat dari makhluk perosak dan habuk serta kekotoran.

iii. Setiap label pembungkusan hendaklah dicetak dengan terang dan jelas serta tidak mudah dipadamkan.⁶⁵⁴

iv. Pelabelan dan pengiklanan hendaklah tidak melanggar prinsip-prinsip Hukum Syarak

v. Logo Halal Malaysia tidak boleh digunakan pada produk yang dipromosikan sempena perayaan agama bukan Islam atau bersama dengan lambang agama bukan Islam

vi. Nama produk tidak menggunakan perkataan halal dan nama-nama berunsurkan keagamaan dan ketuhanan.

c. Alatan dan kelengkapan untuk pengangkutan

i. Kenderaan pengangkutan hendaklah bebas dari aktiviti yang bercanggah (haram) dengan hukum syarak.⁶⁵⁵

⁶⁵⁴ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Hab Halal, "Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga)," 16.

⁶⁵⁵ Ketua Pegawai Syariah, Komuniti IMP, dalam temubual 21 Mac 2017.

- ii. Pengangkutan yang digunakan mestilah pengangkutan yang membawa produk halal sahaja.⁶⁵⁶
- iii. Pengangkutan yang hendak digunakan mestilah bersih, berkeadaan baik, terpelihara daripada haiwan makhluq perosak dan mudah untuk dibersihkan.
- iv. Semasa proses pengangkutan dan pengedaran, makanan mestilah dilindungi secukupnya daripada pencemaran dan kerosakkan.
- v. Memastikan pengangkutan yang membawa produk siap menyediakan perlindungan yang berkesan daripada pencemaran termasuk habuk dan asap.

5.5 Kesimpulan

Perbincangan pada bab ini sebagaimana di atas adalah berkaitan aplikasi pembuatan produk oleh syarikat Sidratul Cooperation dan perbandingannya dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-ḥadith*. Aplikasi syarikat ini dibincangkan dengan membahagikannya kepada lima (5) bahagian. Ia sebagaimana bahagian yang terdapat dalam prinsip pemakanan menurut *fiqh al-ḥadith* yang telah dibincangkan pada bab ketiga. Iaitu adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan.

Bagi adab, aplikasinya terbahagi kepada enam iaitu berwuduk, aktiviti tarbiyah, penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan, penggunaan tangan kanan, mencuci tangan sebelum pembuatan dan menangani pembaziran. Aplikasi kandungan terbahagi kepada dua iaitu kekerapan bahan yang digunakan dan pemilihan keaslian sesuatu bahan yang digunakan. Aplikasi pencampuran terbahagi kepada dua iaitu produk campuran dan penilaian bahan yang hendak dicampurkan. Aplikasi hukum pula terbahagi kepada tiga iaitu halal dalam pemakanan, *ṭayyib* dalam pemakanan dan praktikal syarikat

⁶⁵⁶ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Halal, "Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga)," 18.

dalam soal pemilihan bahan, alatan dan kaedah pembuatan. Manakala aplikasi pengurusan terbahagi kepada dua iaitu pengurusan pekerja dan kebersihan. Dan pecahan kebersihan terbahagi kepada empat iaitu kebersihan premis, air, alatan dan para pekerja.

Hasil daripada perbincangan aplikasi dan perbandingannya, telah menerbitkan satu cadangan pembangunan garis panduan yang diberi nama “Cadangan Pembangunan Komponen Garis Panduan Pemakanan Menurut Nabi s.a.w.” Dan cadangan ini adalah sebagaimana yang dibincangkan di atas.

University of Malaya

BAB ENAM: KESIMPULAN DAN CADANGAN

6.1 Pendahuluan

Kajian berjudul “Pemakanan Menurut *Fiqh al-Hadith*: Kajian Terhadap Pengusaha Produk Makanan Syarikat Sidratul Cooperation” adalah sebuah kajian gabungan antara *maktabi* dan lapangan (*field research*). Di mana ia menggunakan reka bentuk penyelidikan kualitatif. Bab ini akan membincangkan kesimpulan dan hasil dapatan daripada perbincangan yang bermula pada bab pertama sehingga keempat. Kemudian, disusuli dengan cadangan dan saranan.

6.2 Kesimpulan dan Dapatan Kajian

Perbincangan kesimpulan dan dapatan kajian yang dicapai pada setiap bab bermula bab kedua sehingga kelima dimuatkan dalam bab ini mengikut susunan objektif yang telah digariskan.

6.2.1 Pemahaman Terhadap Pemakanan Menurut Perspektif al-Hadith

Objektif pertama kajian ini ialah mengemukakan seterusnya menjelaskan secara tuntas berkaitan pemakanan daripada perspektif al-hadith. Untuk mencapai objektif yang digariskan, perbincangan berkaitan pemahaman terhadap pemakanan menurut perspektif al-Hadith ini dibahagikan kepada dua bahagian. Bahagian pertama adalah berkaitan dengan pemahaman tentang makanan, minuman dan pemakanan dari sudut bahasa dan istilah. Pengkaji mendatangkan penakrifan oleh beberapa ahli Sarjana dan kemudiannya menyimpulkan penakrifan-penakrifan tersebut dengan satu kesimpulan. Di mana kesimpulan tersebut menjadi landasan kajian.

Manakala bahagian kedua memberi fokus kepada perbincangan pemakanan dalam hadith. Kajian ini menggunakan kitab ṣaḥīḥ al-Bukhārī dan ṣaḥīḥ Muslim pada bab *al-aṭ'imah* (makanan) dan *al-ashribah* (minuman). Penggunaan kitab ṣaḥīḥ al-Bukhārī dan ṣaḥīḥ Muslim sebagai rujukan utama pengkaji adalah bertitik tolak daripada status kitab tersebut. Seterusnya sebab pemilihan dua bab sahaja kerana objektif utama kajian ini adalah untuk mengkaji berkaitan pemakanan. Elemen yang membentuk pemakanan adalah makanan dan minuman. Oleh itu, pemilihan dua bab ini mencapai objektif utama kajian.

Pemakanan merangkumi saat bermulanya pemilihan jenis makanan, proses pembuatan makanan, cara pengambilan dan penilaian implikasi sesuatu makanan yang diambil kepada psikologi, biokimia, fisiologi dan sosial seseorang itu. Perbincangan pemakanan dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* terdiri daripada 413 hadith dan daripadanya dapat diterbitkan enam aspek iaitu adab, kandungan, pencampuran, hukum, pengurusan dan penceritaan.

Terdapat lima bahagian dibawah aspek adab iaitu sebelum berhadapan makanan, semasa berhadapan makanan, selepas berhadapan makanan, antara tetamu dan tuan rumah dan perumpamaan dan makanan. Daripada kelima bahagian ini, dapat diterbitkan empat perkara asas yang menjadi tunjang perbahasan iaitu penyebutan nama Allah, memulakan sesuatu perbuatan dengan sebelah kanan, bersederhana dalam soal pemakanan dan terakhir mengambil berat soal kebersihan dan kesucian.

Aspek kedua pula ialah aspek kandungan. Terdapat dua puluh jenis bahan yang disebutkan dalam hadith dan dirangkumkan menjadi lima bahagian, pertama, *nabati* (tumbuhan) yang terbahagi kepada dua, buah-buahan dan sayur-sayuran. Kedua, *haiwani*

(haiwan). Ketiga, bijirin dan keempat makanan yang tidak termasuk mana-mana kategori. Perbincangan aspek kandungan adalah berkisar tentang makanan yang dimakan oleh Nabi s.a.w., makanan yang dimakan oleh para sahabat, makanan yang hanya sahabat makan dan makanan yang Nabi s.a.w. tidak galakan dimakan juga makanan yang dilarang oleh baginda s.a.w. untuk dimakan.

Aspek ketiga ialah aspek pencampuran. Aspek ini terbahagi kepada dua iaitu pencampuran yang dibenarkan dan pencampuran yang dilarang. Untuk pencampuran yang dibenarkan terdapat sebelas jenis manakala untuk pencampuran yang dilarang terdapat enam jenis.

Aspek keempat adalah berkaitan dengan aspek hukum. Aspek hukum terbahagi kepada tiga hukum iaitu harus, haram dan makruh. Sesuatu makanan itu adalah harus. Tetapi ia akan menjadi haram mahupun makruh jika terdapat campur tangan unsur-unsur yang dilarang oleh syarak seperti membawa kemudaratan kepada akal dan tubuh badan serta menyalahi aturan yang Islam gariskan. Melihat kepada hukum harus, haram dan makruh yang dibincangkan di atas, ia tidaklah hanya tertakluk kepada kandungan, jenis atau campuran sesuatu bahan sahaja tetapi ia turut terlibat kaedah pemprosesan serta alatan yang digunakan sepanjang proses penghasilan sesuatu makanan itu.

Aspek yang kelima pula adalah aspek pengurusan iaitu penekanannya perlu untuk mengetahui kandungan sesuatu makanan sebelum dimakan, melihat kepada tukang membuat makanan terlebih dahulu dan pengurusan bahagian kebersihan. Kebersihan di sini merangkumi keseluruhan dalam proses penyediaan.

Aspek yang keenam iaitu aspek penceritaan. Terdapat empat kisah yang di dapati dalam hadith. Kisah yang disampaikan iaitu berkaitan Asma, anaknya dan tali pingang

yang dibelah dua. Kisah kedua, berkaitan kisah Nabi dan para sahabat. Kisah ketiga pula adalah berkaitan kisah *khamr*. Uslub yang Allah Taala gunakan dalam proses mengharamkan *khamr* adalah sangat seni dan penuh berhikmah. Allah terlebih dahulu menunjukkan kesan sesuatu perkara yang akan diharamkan kemudian barulah mengharamkan. Dan terakhir kisah yang berkaitan perihal memberi minum. Ia merupakan galakkan untuk memberi makan atau minum kepada sesiapa sahaja adalah merupakan amalan mulia.

6.2.2 Analisis Prinsip-Prinsip Pemakanan Menurut *Fiqh Al-Hadith*

Objektif kedua kajian ini adalah menganalisis hadith-hadith berkaitan pemakanan di dalam *al-Ṣaḥīḥaīn* dan kitab sharah seterusnya mengemukakan prinsip pemakanan secara rinci berasaskan kepada perbincangan *fiqh al-Hadith*. Untuk mencapai objektif ini, tumpuan kajian adalah kepada kefahaman *fiqh al-Hadith* dan lima prinsip pemakanan.

Fiqh al-Hadith ialah merupakan suatu ilmu yang diperlukan untuk memahami sesuatu hadith. Dan ilmu memahami hadith ini akan dijalankan selepas mengetahui Dārjat kesahihan hadith. Hasil kefahaman itu akhirnya mampu menerbitkan perbahasan yang mendalam berkaitan sesuatu hadith dari sudut maksudnya, kandungannya serta hukumnya.

Perbincangan prinsip pemakanan pada bab ketiga telah menerbitkan lapan belas prinsip yang berada dibawah pembahagian prinsip adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan.

Pertama prinsip adab, terbahagi kepada dua bahagian iaitu ketika berhadapan makanan dan ketika proses pembuatan, ia sebagaimana berikut:

- a. Ketika berhadapan makanan

Pertama: Menyebut nama Allah sebelum dan selepas makan.

Kedua: Penggunaan tangan kanan ketika berhadapan dengan makanan sama ada ketika makan menggunakan tangan atau menggunakan alatan seperti sudu

Ketiga: Bersifat sederhana dalam soal pemakanan iaitu dengan menjauhi sikap gelojoh, tamak

Kempat: Membazir dan mencela makanan dan yang terakhir menitik beratkan makanan yang hendak dimakan itu mestilah bersih dan suci yakni bebas dari apa-apa sahaja yang boleh membawa kepada pencemaran yang datangnya daripada syaitan, haiwan yang mengotorkan dan bakteria yang membawa penyakit

- b. Ketika proses pembuatan makanan, setiap yang mengusahakan urusan pembuatan makanan mestilah menepati:

Pertama: Menyebut nama Allah saat sebelum dan selepas memulakan aktiviti.

Kedua: Menggunakan tangan kanan

Ketiga: Bersederhana yakni dengan tidak melakukan pembaziran

Keempat: Menekankan soal kebersihan dan kesucian.

Kedua, prinsip kandungan, ia sebagaimana berikut:

Pertama: Kandungan makanan terbahagi kepada enam iaitu *nabati* yang terdiri daripada buah-buahan dan sayur-sayuran, *haiwani*, bijirin, olahan dan tidak termasuk mana-mana kategori.

Kedua: Pemilihan jenis makanan yang hendak digunakan, penekanan diberikan kepada bahan asli atau disebut juga bahan asal.

Ketiga: Setiap kandungan makanan itu hukum asalnya adalah halal dan boleh di makan. Tetapi hukum ini akan berubah bergantung kepada perubahan atau pengubahsuaian yang berlaku keatas kandungan tersebut. Sama ada ia bersifat semulajadi ataupun melalui penambahan bahan-bahan lain.

Ketiga prinsip pencampuran, ia sebagaimana berikut:

Pertama: Pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang bertujuan untuk mengimbangkan sifat yang terdapat dalam kesemua bahan yang ingin dicampurkan. Sekiranya pencampuran yang dilakukan ke atas bahan yang mempunyai sifat yang sama, ia tidaklah mencapai tujuan asal pencampuran iaitu untuk mengimbangi sifat bahan pencampuran.

Kedua: Pencampuran yang dilakukan mestilah pencampuran yang memberi manfaat kepada tubuh badan. Hal ini kerana Islam sangat menekankan dalam soal menjaga kesihatan. Memberi tubuh badan makanan yang halal, baik dan berkhasiat adalah suatu tuntutan yang tidak dapat dipandang enteng.

Ketiga: Pencampuran yang dilakukan mestilah bebas daripada kemudharatan atau kesakitan kepada tubuh badan. Seperti juga penekanan kepada memakan makanan yang halal, baik dan berkhasiat, Islam juga sangat menekankan agar pengambilan sesuatu makanan itu terhindar daripada kemudharatan terhadap tubuh badan dan mengurangkan fungsi-fungsi organ dalam badan.

Keempat: Pencampuran yang dilakukan mestilah tidak memabukkan. Perkara yang memabukkan adalah diharamkan dalam Islam. Dalam keadaan apa sekalipun jika sesuatu

bahan itu dijadikan dan membawa kepada mabuk, Islam sangat melarang penggunaannya ke atas tubuh badan manusia.

Kelima: Pencampuran yang dilakukan tidak membawa kepada pembaziran. Pembaziran di sini membawa maksud percampuran dua bahan makanan yang mempunyai sifat yang sama. Adalah lebih baik mengambil secara berasingan.

Keempat prinsip hukum, ia sebagaimana berikut:

Pertama: Dari sudut bahan atau kandungan sesuatu makanan itu. Memberi perhatian yang berat serta memastikan setiap bahan atau kandungan makanan yang akan digunakan benar-benar berstatus halal.

Kedua: Alatan yang digunakan. Alatan mestilah terdiri daripada alatan yang bebas daripada sumber haram dengan sebab kejadiannya mahupun alatan yang telah dihukumkan haram disisi syarak.

Ketiga: Cara pembuatan yakni ia cara pemprosesan sesuatu bahan itu dan kaedah dalam pelaksanaannya. Perkara ini sangat penting, kerana ia sangat mempengaruhi hasil daripada pemprosesan makanan itu. Sekalipun bahan pembuatan berstatus halal, tetapi apabila cara pembuatannya membawa kepada haram. Ia tetap dihukumkan haram.

Kelima prinsip pengurusan, ia sebagaimana berikut:

Pertama: Perlunya mengetahui kandungan atau bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan.

Kedua: Untuk prinsip pengurusan makanan adalah menyelidiki dan mengetahui pembuat kepada makanan terlebih dahulu.

Ketiga: Untuk prinsip pengurusan adalah menekankan soal kebersihan dalam pelbagai segi, seperti tempat pembuatan makanan, peralatan yang digunakan, fizikal pembuat makanan termasuklah pakaian dan bahan yang digunakan. Kesemua ini mestilah berada dalam keadaan yang bersih dan terhindar dari sebarang kekotoran dan najis.

6.2.3 Analisis Aplikasi Pembuatan Produk Makanan Oleh Syarikat Sidratul Coperation

Objektif ketiga kajian ini adalah menganalisis aplikasi pembuatan produk makanan oleh syarikat Sidratul Cooperation. Untuk mencapai objektif ini, kaedah penyelidikannya ialah melalui temu bual dan pemerhatian. Untuk itu, pengkaji telah menemu bual lima belas (15) responden dan melakukan pemerhatian disekitar kilang pembuatan produk syarikat. Soalan kajian telah dibina dan mendapat pengesahan dua orang panel. Soalan temu bual dibahagikan kepada dua bahagian, bahagian pertama adalah soalan yang menyentuh berkaitan maklumat syarikat yang merangkumi latarbelakang syarikat, visi dan misi, organisasi dan maklumat pekerja, fungsi dan tugas setiap bahagian dan produk keluaran. Manakala bahagian kedua ialah berkaitan pengaplikasian dalam pembuatan produk makanan.

Dari sudut aplikasi dalam pembuatan, perkara pertama yang mesti diketahui adalah kefahaman para pekerja berkaitan pemakanan Nabi s.a.w. Kepelbagaian jawapan yang diberikan seperti pemakanan menurut Nabi s.a.w. itu adalah mengetahui pembuat produk, dari mana didapati bahan mentah dan mengetahui halal dan *tayyib* sesuatu makanan itu. Dapat disimpulkan bahawa pandangan-pandangan yang dilontarkan oleh para pekerja adalah atas dasar kefahaman mereka yang didapati sepanjang bekerja di

syarikat memandangkan kebanyakan daripada mereka bukanlah berlatarbelakangkan pengajian Islam pembelajaran mereka.

Aplikasi dari sudut adab memperlihatkan bahawa syarikat telah melaksanakan kesemua prinsip pemakanan kecuali satu. Dan pihak syarikat telah menambah beberapa kriteria lain. Aplikasi yang mengikuti prinsip pemakanan ialah penyebutan nama Allah sebelum proses, penggunaan tangan kanan ketika melakukan proses pembuatan dan mengelakkan berlakunya pembaziran. Aplikasi yang tidak dilakukan ialah penyebutan nama Allah sesudah pembuatan. Dan aplikasi tambahan ialah berwuduk, aktiviti tarbiyah dan mencuci tangan sebelum pembuatan.

Aplikasi dari sudut kandungan, jenis bahan yang kerap digunakan dalam pembuatan produk mengikut paling kerap digunakan ialah pertama kurma (32%), madu (23%), susu (18%), kismis (14%), delima (9%) dan *manna* (4%). Kekerapan penggunaan kurma dan madu sebagai bahan pembuatan adalah kerana kedua-dua bahan ini digunakan dalam produk bukan sahaja untuk mendapatkan khasiat serta kebaikannya bahkan, dua jenis bahan ini digunakan sebagai bahan pemanis produk. Dalam soal mendapatkan bahan mentah untuk digunakan dalam produk, syarikat telah memberi penumpuan kepada bahan mentah yang berbentuk telah diekstrak berbanding material asal untuk mengelakkan kerugian memandangkan bahan asal sukar dijaga dan terdedah untuk cepat rosak. Untuk memastikan keaslian bahan mentah yang akan digunakan, pihak syarikat akan merujuk kepada *certificated of analysis*, *certificated of origin* dan mendapatkan sampel daripada pembekal untuk diuji di makmal yang lain.

Aplikasi dari sudut pencampuran, melihat kepada produk keluaran syarikat, hampir semua produk yang dihasilkan adalah produk berunsurkan campuran beberapa

jenis bahan. Pemangkin syarikat dalam hal pencampuran adalah kerana khasiat yang akan didapati. Lebih banyak bahan yang dicampurkan, lebih banyak khasiat yang akan diperolehi. Para pekerja juga memberi pandangan yang sama sebagaimana pandangan syarikat. Selain itu, dengan pencampuran akan menghasilkan produk yang sedap dan lazat dan formulasi pencampuran inilah yang membezakan antara produk keluaran syarikat dengan produk syarikat lain. Penilaian bahan untuk dicampurkan adalah berdasarkan uji kaji oleh makmal. Jika hasilnya boleh untuk dicampurkan, ia akan diuji kepada para pekerja untuk melihat keberkesanan setelah mendapatkan hasil positif barulah pembuatan produk akan dijalankan untuk penjualan.

Untuk garis panduan pencampuran, pihak syarikat tidak mempunyai garis panduan khusus. Tetapi panduan yang digunakan adalah tiada pencampuran antara yang sejuk dan panas, Dārat dan laut. Kemudian melihat kepada bajet, harga jualan, faktor permintaan pasaran dan permintaan pengguna. Seterusnya, merujuk kepada panduan Kementerian Kesihatan Malaysia bawah kategori makanan dan biro farmasi *National Pharmaceutical Regulatory Agency* (NPRA) juga di bawah kategori makanan. Dari sudut peratus bahan yang dicampurkan, ia di bawah penentuan bahagian R&D.

Aplikasi dari sudut hukum yang ditemu bual kepada para pekerja adalah berkaitan kefahaman dan praktikal syarikat dalam memastikan setiap bahan, alatan mahupun kaedah pembuatan produk benar-benar menepati konsep halal dan *tayyib*. Hasil yang didapati berkaitan kefahaman halal para pekerja ialah halal adalah apa yang telah digariskan oleh syara' iaitu makanan yang dibenarkan oleh al-Qur'an juga hadith. Bukan terdiri daripada najis anjing, babi dan alkohol. Dan jika dilihat dari sudut pembuatan, halal lebih menjurus kepada bahan-bahan yang akan digunakan. Manakala untuk hasil dapatan berkaitan kefahaman *tayyib* para pekerja pula ialah *tayyib* itu perbincangannya

lebih mendalam dan luas. Ia juga berkaitan soal barakah. Kemudian diperhatikan dari sudut bagaimana proses pembuatan, *sop* kerja, penggunaan air dan pekerja yang terlibat dalam pembuatan. Selain itu, penekanan kepada aspek kebersihan iaitu tempat pembuatan, tukang buat dan bahan-bahan yang digunakan.

Antara usaha syarikat dalam memastikan setiap bahan, alatan mahupun kaedah pembuatan produk benar-benar menepati halal dan *tayyib* syarikat sentiasa mengadakan kelas, bengkel mahupun seminar untuk mendedahkan berkaitan halal, haram, makruh dan lain-lain. Selain itu, menekankan proses pembuatan dari awal sehingga akhir, bahan mentah yang digunakan, pekerja yang menjalankan proses pembuatan, penekanan dalam soal menggunakan tangan kanan, membaca *basmallah*, peralatan dan pakaian yang benar-benar halal dan suci dan dari sudut pemilihan pembekal yang benar-benar dipercayai.

6.2.4 Analisis Perbandingan Pembuatan Produk Dengan Prinsip Pemakanan Menurut *Fiqh Al-Hadith* Dan Cadangan Pembangunan Garis Panduan

Objektif keempat kajian ini adalah menganalisis perbandingan antara pembuatan produk makanan oleh pengusaha produk makanan Sidratul Cooperation dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Seterusnya membina cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w. Untuk mencapai objektif ini, perbincangannya terbahagi kepada dua bahagian. Bahagian pertama adalah berkaitan analisis aplikasi Sidratul Cooperation dan perbandingannya dengan prinsip pemakanan menurut *fiqh al-Hadith*. Manakala bahagian kedua adalah berkaitan pembinaan cadangan komponen garis panduan pemakanan menurut Nabi s.a.w.

Perbincangan bahagian pertama berkaitan aplikasi dan perbandingan, dibahagikan lima (5) bahagian. Ia sebagaimana bahagian yang terdapat dalam prinsip

pemakanan menurut *fiqh al-Hadith* yang telah dibincangkan pada bab kedua. Iaitu adab, kandungan, pencampuran, hukum dan pengurusan.

Untuk adab aplikasinya terbahagi kepada enam iaitu berwuduk, aktiviti tarbiyah, penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan, penggunaan tangan kanan, mencuci tangan sebelum pembuatan dan menangani pembaziran. Daripada enam aplikasi ini, tiga adalah selari dengan prinsip pemakanan, manakala tiga lagi iaitu berwuduk, aktiviti tarbiyah dan mencuci tangan sebelum pembuatan adalah penambahan aplikasi oleh syarikat. Walaubagaimanapun, hanya lima daripada enam iaitu berwuduk merupakan aplikasi ini yang diangkat menjadi cadangan garis panduan. Aplikasi berwuduk tidak dimasukkan kerana keperluan untuk berwuduk ini tidaklah menjadi keperluan wajib memandangkan soal pembuatan makanan ini tidak termasuk perkara-perkara yang disyariatkan sehingga mengundang dosa jika tidak mengamalkannya.

Untuk kandungan terbahagi kepada dua iaitu kekerapan bahan yang digunakan dan pemilihan keaslian sesuatu bahan yang digunakan. Kekerapan bahan yang digunakan adalah kurma, madu, susu, kismis, delima dan *manna*. Kepelbagaian pandangan berkaitan *manna* tetapi yang dimaksudkan oleh syarikat adalah gam Arab. Keenam-enam bahan ini telah disebutkan sama ada dalam al-Qur'an mahupun hadith. Dalam soal pemilihan keaslian bahan yang digunakan, syarikat sangat menitik beratkannya. Ini bagi mengelakkan unsur penipuan dalam penghasilan produk. Dalam urusan ini, pengarah urusan sendiri akan turun padang mencari pembekal. Kemudian, pengarah urusan bersama tim, akan menilai *certificated of analysis* (COA) yang dikeluarkan pembekal. Selain COA, pengarah urusan bersama tim turut sama akan meneliti seterusnya menilai *certificated of origin* (COO) pembekal. Seterusnya, syarikat akan menghantar sampel bahan mentah yang didapati daripada pembekal ke pusat ekstrak yang lain untuk diuji.

Untuk pencampuran terbahagi kepada dua iaitu produk campuran dan penilaian bahan yang hendak dicampurkan. Perbincangan soal produk campuran adalah aplikasi syariat dalam memperbanyakkan bahan dalam satu produk atau disebut sebagai mencampurkan pelbagai jenis bahan dalam satu produk. Aplikasi pencampuran ini adalah dibolehkan kerana Rasulullah s.a.w. turut sama mempelbagaikan jenis bahan makanan dalam satu hidangan.

Untuk hukum terbahagi kepada tiga iaitu halal dalam pemakanan, *ṭayyib* dalam pemakanan dan praktikal syariat dalam soal pemilihan bahan, alatan dan kaedah pembuatan. Dan terakhir pengurusan. Ia terbahagi kepada dua iaitu pengurusan pekerja dan kebersihan. Dan pecahan kebersihan terbahagi kepada empat iaitu kebersihan premis, air, alatan dan para pekerja.

Secara ringkasnya, perbincangan berkaitan aplikasi dan perbandingannya sebagaimana berikut:

Jadual 6.1: Ringkasan perbincangan dalam bab keempat sehingga menerbitkan garis panduan.

Bil.	Prinsip	Aplikasi	Di masukkan dalam Garis Panduan
1.	Adab	Wuduk	Tidak
		Aktiviti tarbiyah	Ya
		Penyebutan nama Allah sebelum dan selepas pembuatan	Ya
		Penggunaan tangan kanan	Ya
		Mencuci tangan sebelum pembuatan	Ya
		Menangani pembaziran	Ya
2.	Kandungan	Kekerapan bahan yang digunakan	Tidak
		Pemilihan keaslian sesuatu bahan yang digunakan	Ya

3.	Pencampuran	Produk campuran	Ya
		Penilaian bahan yang hendak dicampurkan	Ya
4.	Hukum	Halal dalam pemakanan	Ya
		<i>Tayyib</i> dalam pemakanan	Ya
		Praktikal syarikat dalam soal pemilihan bahan, alatan dan kaedah pembuatan.	Ya
5.	Pengurusan	Pengurusan pekerja	Ya
		Kebersihan premis Kebersihan air Kebersihan alatan Kebersihan pekerja	Ya

Hasil daripada perbincangan bahagian pertama bab empat, telah menerbitkan satu cadangan pembangunan garis panduan yang diberi nama “Cadangan Pembangunan Komponen Garis Panduan Penyediaan Pemakanan Menurut Perspektif Nabi s.a.w.” Cadangan ini dibina berpandukan kepada perbincangan daripada awal bab kajian ini sehingga bahagian 1 bab keempat dan yang telah diringkaskan sebagaimana jadual 5.1 di atas.

6.3 Cadangan dan Saranan

Saranan yang akan diberikan terbahagi kepada tiga. Pertama saranan kepada pihak Jakim atau pihak berkuasa. Kedua saranan kepada pengusaha-pengusaha produk. Dan ketiga saranan kepada penyelidik akan datang.

a. Cadangan dan Saranan kepada Jakim dan pihak berkuasa

1. Jakim adalah badan yang paling autoriti dan sesuai dalam memastikan pengeluaran sesuatu produk itu benar-benar menepati sunnah Nabi s.a.w.

2. Melihat kepada lambakkan produk yang melabelkan produk mereka sebagai makanan sunnah, disarankan agar pihak Jakim dan pihak berkuasa mengangkat garis panduan yang telah pengkaji perkenalkan untuk dijadikan rujukan dalam soal panduan penyediaan, penghasilan, pengendalian, penyimpanan dan pengeluaran produk makanan menurut perspektif *fiqh al-Hadith*. Ini kerana dibimbangi penggunaan makanan sunnah itu hanya sekadar untuk meraih keuntungan semata-mata tetapi nilai sebagai sunnah itu tidak ada.
3. Untuk memastikan sesebuah syarikat itu benar-benar mengikut garis panduan, syarikat perlulah melantik seorang panel penasihat yang datangnya daripada pengesahan pihak Jakim. Dimana panel ini berperanan mengesah dan memastikan semua aktiviti berkaitan penyediaan, penghasilan, pengendalian, penyimpanan dan pengeluaran produk makanan adalah mengikut garis panduan yang ditetapkan. Ini sebagaimana amalan yang mewajibkan setiap bank yang ingin mewujudkan sistem perbankan Islam yang mana mereka dikehendaki melantik ahli jawatankuasa syariah khusus untuk bank tersebut bagi mengesah dan memastikan semua aktiviti bank tersebut adalah mengikut syarak.
4. Pembinaan satu portal khas berkaitan makanan berasaskan sunnah. Ianya sebagai fungsi rujukan utama untuk mendapatkan garis panduan yang lengkap berkaitan penyediaan, penghasilan, pengendalian, penyimpanan dan pengeluaran produk makanan. seterusnya berfungsi sebagai menyenaraikan produk, syarikat dan panel penasihatnya yang mendapat kelulusan Jakim. Portal ini dapat membantu masyarakat untuk mengenali produk yang mendapat kelulusan ataupun tidak mendapat kelulusan.
5. Mencipta logo khas untuk menunjukkan sesuatu produk itu telah mendapat pengiktirafan Jakim sebagaimana logo halal yang diberikan.

b. Cadangan dan saranan kepada pengusaha-pengusaha produk

1. Pengusaha-pengusaha produk makanan yang ingin melabelkan produk mereka sebagai makanan sunnah mestilah menyedari bahawa perlabelan makanan sunnah adalah suatu bentuk tanggungjawab yang besar. Ianya bukan sekadar untuk meraih keuntungan semata-mata.
2. Pengusaha-pengusaha juga perlu sentiasa memastikan bahawa setiap proses yang dijalankan benar-benar mengikut sunnah Nabi s.a.w.
3. Para pengusaha mestilah memastikan syarikat melantik panel penasihat yang dapat memandu dalam soal penghasilan produk yang benar-benar mengikut sunnah.
4. Para pengusaha juga mestilah memastikan syarikat sentiasa mematuhi setiap garis panduan yang digariskan.
5. Jika sekiranya pihak pengusaha tidak mempunyai kilang pembuatan produk sendiri, yakni memberi maksud pihak pengusaha menggunakan perkhidmatan kilang lain, pihak pengusaha mestilah memastikan bahawa kilang terbabit benar-benar mengikut garis panduan yang diberikan seperti kebersihan premis, kebersihan pekerja dan lain-lain.

c. Cadangan dan saranan kepada pengguna dan masyarakat

1. Pengguna Islam mestilah memilih untuk membeli produk makanan yang disediakan atau yang dihasilkan oleh orang Islam. Makanan yang disediakan oleh pengusaha Islam adalah lebih dijamin keseuciannya berbanding pengusaha bukan Islam. Ketelitian memilih produk makanan yang diusahakan oleh Islam atas saranan Nabi s.a.w. untuk melihat kepada si pembuat makanan.

2. Pengguna mestilah mengambil berat serta peka terhadap apa sahaja yang hendak dimakan yakni dengan cara menyemak isi kandungan dan nama pengusaha atau pengilang.
3. Sebelum memilih produk makanan antara perkara yang perlu dititik beratkan adalah memastikan kandungan bahan kimia yang terkandung di dalamnya selamat dan bersesuaian. Elakkan Daripada mengambil produk yang mempunyai kandungan bahan kimia yang tinggi.
4. Sekalipun makanan yang berkonsep sunnah ini adalah sangat baik dan memberi manfaat kepada tubuh badan, seharusnya pengguna perlu memasakkan dalam pemikiran bahawa perlunya besederhana dalam soal makanan merupakan salah satu panduan Nabi s.a.w.
5. Pengguna perlu berani dalam membuat aduan kepada pihak yang berkuasa jika mendapati terdapat pengusaha yang melanggar syarat-syarat makanan yang dilabelkan sebagai sunnah ini.

d. Cadangan dan saranan kepada penyelidik akan datang

1. Terdapat beberapa jenis produk yang semakin mendapat tempat dihati masyarakat seterusnya mengaut keuntungan yang banyak hasil Daripada *branding* sebagai sunnah. Antaranya produk penjagaan wajah berasaskan sunnah, produk kosmetik berasaskan sunnah dan produk penjagaan diri beraskan sunnah. Pertumbuhan produk-produk sebegini mestilah diambil berat oleh pengkaji terutama pengkaji yang berada di lapangan al-Qur'an dan al-Hadith.
2. Cadangan pertama pengkajian yang dapat dijalankan adalah berkaitan produk penjagaan wajah menurut perspektif *fiqh al-Hadith*.

3. Cadangan kedua pengkajian yang dapat dijalankan adalah berkaitan kosmetik menurut perspektif *fiqh al-Hadith*.
4. Cadangan ketiga pengkajian yang dapat dijalankan adalah berkaitan penjagaan diri menurut perspektif *fiqh al-Hadith*.
5. Melalui ketiga-tiga tajuk yang dicadangkan, para pengkaji yang akan datang dapatlah membina garis panduan berkaitannya. Ini dapat membantu pengusaha seterusnya pengguna dalam soal berkaitan penjagaan wajah, kosmetik dan penjagaan badan menurut garis panduan yang Nabi s.a.w. tunjukkan.

RUJUKAN

Bahasa Melayu

Abdul Azis Dahlan *et. Al*, *Ensiklopedia Hukum Islam* (Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve, 1996).

Abdul Basith Muhammad as-Sayyid, *Pola Makanan Rasulullah S.A.W: Makanan Sehat Berkualitas Menurut al-Qur'an dan as-Sunnah*, Abdul Ghoffar, H.M. Iqbal Haetami (terj.), (Jakarta: Almahira, Mewarnai Dunia Dengan Ilmu, 2007).

Ahmad Adnan Fadzil, 101 Hadis Pengubatan Rasulullah Daripada Shahih al-Bukhari. (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn Bhd).

Ahmad Bazli, Selamat Amir & Zulkarnain, "Salah Faham Dalam Amalan Pemakanan Kurma Menurut al-Qur'an dan al-Hadith: Penilaian Terhadap Terjemahan Makna Kalimah *al-Ruthab* dan *al-Tamr*," dalam *Penyelidikan tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Sainifik* (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2016).

Ahmad Sonhadji Mohammad, *Tafsir al-Qur'an* (Kuala Lumpur: Pustaka Mizan, 1990).

Ahmad Sunawari, *Pengenalan Metodologi Penyelidikan Pengajian Islam*, (Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia, 2009).

Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi, *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam dan Sains*, (Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd, 2000).

Che Wan Jasimah Wan Mohamed, “Maklumat Mengenai Pemakanan Sihat dan Pengubatan Menerusi al-Sunnah,” dalam *Seminar Islam Hadhari: Bioinformatik Sebagai Alat Dakwah*, (Kuala Lumpur: 15-16 Februari 2005).

Chua Yan Piaw, *Kaedah dan Statistik Penyelidikan: Kaedah Penyelidikan*, Buku 1 (Kuala Lumpur: McGraw Hill (Malaysia) Sdn Bhd., 2006).

Dr Saadan Man & Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?* (Selangor: PTS Islamika Sdn Bhd, 2014).

Dr. Faszly Rahim *et. al.*, *Indahnya Pemakanan & Perubatan Islam* (Selangor: Tihani Cetak Sdn. Bhd, 2016).

Dr. Saadan Man & Zainal Abidin Yahaya, *Halalkah Makanan Kita?* (Selangor: PTS Islamika Sdn. Bhd, 2014).

Faisal Ahmad Shah, *Kaedah Tepat Memahami Hadis* (Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2016).

Fuad bin ‘Abd Aziz al-Syalhub, *Kitab al-Adab*, Abu Zakaria al-Atsary (terj.), (Jakarta Timur: PT Griya Ilmu Mandiri Sejahtera, 2007).

Gamal Abdul Nasir Zakaria, *Prinsip-prinsip Pendidikan Islam*. (Bentong: PTS Publications & Distributor Sdn. Bhd., 2003).

Ishak Suliaman & Mohd Murshidi Mohd Noor, *Fiqh dan Ijtihad Imam al-Bukhari* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2015).

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014*, (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), 2015).

Kamarul Azmi Jasmi et.al, “Tahap Pengamalan Tatacara Kehidupan Beradab dalam Islam di Kalangan Mahasiswa Islam Tahun Empat, Fakulti Pendidikan, Universiti Teknologi Malaysia, Skudai”, dalam buku *Islam: Past, Present and Future*.

Kamarul Azmi Jasmi, Ahmad Munir Md Ahir & Marvin Chua Shiqi, “Adab Makan dan Minum,” dalam *Prosiding Pertama Seminar Sains, Teknologi, dan Manusia*, (Universiti Teknologi Malaysia: 22 September 2012).

Kamus Dewan, ed. Ke-4, (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2007).

Kementerian Kesihatan Malaysia, *Piawai Air Minum Kebangsaan, Bahagian Perkhidmatan Kejuruteraan*. (Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2000).

Ketut Swarjana, *Metodologi Penelitian Kesehatan*, (Yogyakarta: Penerbitan Andi, 2015).

Khadher Ahmad et.al, “Kriteria Dalam Penilaian Terhadap Istilah Pemakanan Sunnah: Antara Realiti Pengamalan dengan Fakta Berasaskan Fiqh Daripada Nas,” dalam *Prosiding Seminar Fiqh Semasa (SeFis)* (2015).

Khadher Ahmad et. al, “Salah Faham Terhadap Istilah “Makanan Sunnah” dalam kalangan masyarakat Islam di Malaysia: Satu Analisis, dalam *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Sainifik* (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2016).

Khadher Ahmad, *Rawatan Sihir Perspektif Fiqh al-Hadith* (Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya, 2016).

Khalid al-Ghaznavi, *Tibb Nabawi Aura Jadid Sains* (Lahore: Al-Faisal Nashran, 2000).

Lokman Ab. Rahman, "Penilaian Terhadap Pelaksanaan Pensijilan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)," Tesis Doktor Falsafah Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2012.

M Quraish Shihab, *Wawasan al-Qur'an: Tafsir Maudhu'i Atas Pelbagai Persoalan Umat* (Bandung: Penerbit Mizan, 1996).

Marohani Mohd Yusoff, *Penyelidikan Kualitatif, Pengalaman Kerja Lapangan kajian*. (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2001).

Md. Pauzi Abdullah, *Air Dalam Kehidupan Manusia: Kualiti Air Minum*. (Selangor: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia, 2012).

Mohd Anuar Ramli & Mohammad Aizat Jamaludin, "Budaya Makanan dan Pemakanan Halal dalam Kalangan masyarakat Melayu Menurut Perspektif Islam," dalam *Penyelidikan Tentang Makanan: Perspektif Nabawi dan Saintifik* (Kuala Lumpur: Universiti Malaya, 2016).

Mohd Azlan Abdullah & Noraziah Ali, "Amalan Pemakanan dalam Pelajar Universiti dan Implikasinya Terhadap Pembelajaran, dalam *Jurnal Personalia Pelajar 14* (2011).

Mohd Istajib bin Mokhtar, "Kawalan Perundangan Terhadap Pencemaran Air Oleh Jabatan Alam Sekitar Negeri Selangor: Satu Analisis Menurut Perspektif Perundangan Islam" (tesis kedoktoran, Universiti Malaya, 2010).

Monika @ Munirah binti Abd Razzak, "Gaya Hidup Sihat: Suatu Kajian Mengenai Pemakanan Menurut al-Qur'an dan Sains," Disertasi Sarjana Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2003.

Mukhlas Asy-Syarkani al-Falahi, *Allah Doktorku* (Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn. Bhd., 2013).

Munirah Abdul Razzak, “Punica Granatum Bicara al-Qur’an, al-Hadith dan Sains Perubatan Moden,” dalam *Jurnal al-Bayān* 9, no. (), 12.

Noorsyarzielah binti Saleh, “KeseDāran Terhadap Amalan Pemakanan Seimbng Dalam Kalangan Pelajar Politeknik Merlimau Melaka: Satu Tinjauan, Disertasi Sarjana, Fakulti Pendidikan Teknikal dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, 2013.

Nor ‘Adha Abdul Hamid et.al, Industri Makanan Halal Serantau: Kajian di Malaysia dan Indonesia, dalam *World Academia and Research congress*, 2015.

Nordin Ahmad, Persepsi Persatuan Pengguna di Malaysia Terhadap status Pengesahan Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Tesis Doktor Falsafah Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2007.

Norhibah Hasan Zawawi, *Konsep Islam Terhadap Pemuliharaan Alam Sekitar*. (Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 1999).

Nurfauzan Binti Salim, “An Analysis of Food and Drinks Based on Qur’an and Sunnah, Disertasi Sarjana Filosofi, Fakulti Tamadun Islam Universiti Teknologi Malaysia, 2014.

Phuah Kooi Ean, *Pemakanan* (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1992).

Prof. Dato’ Dr. Zulkifli Mohd Yusoff *et. Al*, *Kamus al-Qur’an: Rujukan Lengkap Kosa Kata dalam al-Qur’an* (Selangor: PTS Islamika Sdn. Bhd, 2009).

Prof. Dr. Azizi Ayob, *Vaksin Antara Babi, Yahudi & Konspirasi* (Selangor: PTS Publishing House, 2017).

Prof. Dr. Hamka, *Tafsir al-Azhar* (Singapura: Pustaka Nasional PTE LTD, 2010)

Setiawan Dalimartha dan Felix Adrian, *Khasiat Buah & Sayur* (Depok: Penebar Swadaya, 2011).

Sumaiyah binti Mohd Tamizi, “Tumbuhan Terpilih Menurut Perspektif Islam dan Sains Kesihatan,” (Disertasi sarjana, Universiti Malaya, 2015).

Suriah Abdul Rahman & Tengku Aizan Hamid, *Pemakanan Warga Tua* (Selangor: Dewan Bahasa & Pustaka, 2001).

Suriah Abdul Rahman, *Memahami Pemakanan*, (Kuala Lumpur: Dewan Bahasa & Pustaka, 2004).

Suryaningsih, martin Joni, A.A Ketut Dārmadi, Inventarisasi Gulma Pada Tanaman Jagung (*Zea mays* L.) Di Lahan Sawah Keluarahan Padang Galak, Denpasar Timur, Kodya Denpasar, Provinsi Bali, *Jurnal Simbiosis*, 1 (2013).

Ummu ‘Abdillah. *Adab makan minum cara Nabi* (Kuala lumpur: al-Hidayah, 2005)

Wan Ji Wan Husin & Dr. Iman Zuki, *Inspirasi Kehidupan Rasulullah s.a.w.: Tip-tip Makan & Minum Daripada Rasul s.a.w.* (Selangor: Kemilau Publika, 2014).

Zaini Nasohah, *Syariah Dan Undang-undang, Suatu Perbandingan* (Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd., 2004).

Bahasa Inggeris

Abbasal Purbafrani, Seyed Amirhosein Ghazizade Hashemi, *et. al*, “The Benefits of Honey in Holy Quran,” dalam International Journal of Padiatrics (Supplement 5), no. 9, (September 2014).

Afzalur Rahman, *Muhammad Ensiklopedia of Seerah* (London: Muslim School Trust, 1981).

Ali Muhammad, Therapeutic Flora in Holy Quran, *African Journal of History and Culture* (6 November 2014).

Ali. A.F.M et. Al, Zamzam Water Gene Downregulation In Uterine Fibrichondrosarcoma Cell Line, *13th International Water Technology Conference*, IWTC: Hurghada, Egypt (2009).

AlySE, HathoutAS, SahabAF, Application of Hazard Analysis Critical Control Points in Dairy Products: A Case Study of Probiotic Talbina in *Nature and Science*. 2011: 9(7)/

Anna Post, Helena Shanahan & Lena Jonsson, “Food Processing: Barriers to, or opportunities, organic foods in the catering sector?”, *British Food Journal* 110 (2008).

Arhold E Bender, *Dictionary Of Nutrition And Food Technology*, c. 5, (England: Butterworths, 1982).

Ashok, S. A., “Phytochemical and Pharmacological Screening of Wheatgrass Juice (*Triticum Aestivum* L.),” *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research* 9, (2011).

- B Medhi, A Puri, S Upadhyay, L Kaman, "Topical Application of Honey in The Treatments of Wound Healing: A Metaanalysis", dalam *JK Science Journal of Medical Education and Research* (Oktober 2008).
- B. Lewis, Ch. Pellat, J. Schact, *The Encyclopedia of Islam*, (Netherlands: E.J.Brill, Leiden, 1970).
- Bahagian StanDārd Malaysia, *Malaysia StanDārd: Halal Food-Production, Preparation, Handling And Storage-General Guidelines (2nd Revision)*, (Selangor: Jabatan StanDārd Malaysia, t.t).
- Bassem Y. Sheikh, The Role of Prophetic Medicine in the Management of Diabetes Mellitus: A Review of Literature, *Journal of Taibah University Medical Sciences* 11, (2016).
- Boijie, *Analysis in Qualitative Research* (London: SAGE Publications Ltd., 2010).
- Castilla, A. M., Richer, R., Herrel, A., Conkey, A. A. T., Tribuna, J., Al-Thani, M. First Evidence of Scavenging Behaviour In the Herbivorous Lizard *Uromastyx Aegyptia Microlepis*. *Journal of Arid Environments*, 2011, 75 (7).
- Cruess WV, *Commercial Fruit and Vegetable Products* (New York: McGraw-Hill Book Company, 1958).
- Donald Kaye, "Health Care Workers Long Nails May Carry Bacteria," dalam *Clinical Infectious Diseases* 33, (Disember 2001).
- Dr. Illhama A. Bnuyan, Dr. Nada Khazalkadhim Hindi, MaysHadiJebur & Mohammed A. Mahdi, *In Vitro* Antimicrobial Activity of Gum Arabic (Al Manna and

Tayebat) Prebiotics against Infectious Pathogens in International Journal of Pharmacy & Pharmaceutical Research, June 2015, vol. 3, issues 3.

Dr. Shelton, *Dictionary Of Food Science and Nutrition*, (Kuala Lumpur: Golden Books Centre Sdn. Bhd., 1998).

Ebrahim Azarpour, Maral Moraditochae & Hamid Reza Bozorgi, Study Medicinal Plants in Holy Quran, *International Journal of Plant, Animal and Environmental Sciences* 4 (April-June 2014).

Flick, Uwe., *Designing Qualitative Research*, (London: SAGE Publications Ltd., 2007).

Glaser, B.G. & Strauss, A.L., *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*, (Chicago: Aldine, 1967).

Hemery Y., et al., "Dry Processes to Develop Wheat Fractions and Products with Enhanced Nutritional Quality," *Journal of Cereal Science* 46 (2007).

Hennie Boeje, "A Purposeful Approach to the Constant Comparative Method in the Analysis of Qualitative Interviews, dalam *Quality & Quantity*, (Netherlands: Kluwer Academic Publishing, 2002).

Kadam ML, Salve RV, Mehrajfatema ZM & More SG, Development and Evaluation of Composite Flour for Missi roti/chapatti, *Food Processing & Technology* 3, no. 1 (2012).

Kerr, Apoptosis, Its Significance in Cancer Therapy, *Cancer* 72 (2001).

Lewis, Jane and Nicholls, Carol McNaughton, "Design issues," dalam *Qualitative Practice: A Guide for Social Science Students and Researchers*, eds. Ritchie, J.,

- Lewis J., Nicholls, C.M dan Ormston, ed. Ke-2 (Los Angeles: SAGE Publications Ltd., 2014).
- M.I.H. Farooqi, *Medicinal Plants In The Traditions of Prophet Muhammad*, (India: Sidrah Publishers. 2010).
- Manal B Badrasami, Suzana Shahr, Zahara Abd. Manaf & Hasnah Haron, Effect of Tabinah Food Consumption on Depressive Symptoms Among Elderly Individuals in Long Term Care Facilities Randomized Clinical trial in *Clinical Interventions in Aging*, 2013: 8.
- Mariana A. Montenegro, Maria L. Boiero, Lorena Valle & Claudio D. Borsarelli, Gum Arabic: More Than an Edible Emulsifier in *Products and Applications of Biopolymers*.
- Mehdi Ghavamizadeh & Ali Mrzaie, "Specifying the Antioxidant Activities of Five Fruits Mentioned in Quran and Sayings (Ahadith)," *Jurnoul Quran and Medicine* 1 (May, 2013).
- Merriam, Sharon B., *Case Study Research in Education: A Qualitative Approach*. (California: Josey-Bass Inc., 1998).
- Michael Allaby, *Oxford Dictionary of Plant Sciences*, (United Kingdom: Oxford University, 2012).
- Mohammad, Roaa, Taib Ibrahim, Mumtaj Begam, Abdallah Belal Adam, "A Capacitive Discrimination of Slaughtered and Slaughtered Sheep and Goat Meat," *In Intelligent and Advanced Systems (ICIAS), International Conference* (2010).

- Motuma Adimasu Abeshu & Bekesho Geleta, "Medicinal Users of Honey," dalam *Biology and Medicine* 8, (2016).
- Mushtaq Ahmad et al., Useful Medicinal Flora Enlisted in Holy Quran and Ahadith, *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci* 5 (2009).
- Mushtaq Ahmad et al., Useful Medicinal Flora Enlisted in Holy Quran and Ahadith, *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci* 5 (2009).
- Nancy J. Peckepaugh & Charlotte M. Poleman, *Nutrition: Essential & Diet Therapy* (USA: W.B.Saunders Company, 1995).
- Nancy J. Peckepaugh & Charlotte M. Poleman, *Nutrition: Essential & Diet Therapy* (USA: W.B. Saunders Company, 1995), 3.
- Nareed Ahmed Alastair Sutcliffe & Claire Tipper, "Feasibility Study: Honey For Treatment of Cough in Children," dalam *Pediatric Reports* 5, (Jun 2013).
- Nauman Khalid, Mineral Composition and Health Functionality of Zamzam Water: A Review, *International Journal of Food Properties* 17, (2014).
- Nina Planck. *Real Food*. (New York: t.p., 2006).
- Noble, C., "Food Choice and School Meals: Primary School Children's Perception of the Healthiness of Food and the Nutritional Implications of Food Choice," *Hospitality Management* 19 (2000), 413-432.
- Nurdeng Deuraseh, Islamic Dietary Habit for Preservation of Health: A Review From Islamic Literature dalam *Middle-East Journal of Scientific Research*, 20 (2), (2014). 269.

Nurdeng, D, “Lawfull and Unlawfull Foods in Islamic Law Focus on Islamic Medical and Ethical Aspects,” dalam *International Food Research Journal* (2009).

Ormston et.al, “The Foundation of Qualitative Research, dalam *Qualitative Practice: A Guide for Social Science Students and Researchers*, eds. Ritchie, J., Lewis J., Nicholls, C.M dan Ormston, ed. Ke-2 (Los Angeles: SAGE Publications Ltd., 2014).

Othman Yaakob dan Sranath Subhadrabandhu, *The Production of Economic Fruits in South-East Asia*. Chapter Subtropical and Temperate-zone Fruits (Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1995).

P.E. Lusby, A. Coombes, J.M. Wilkinson, “Honey: A Potent Agent For Wound Healing?,” dalam *Journal Wound, Ostomy and Continence Nursing* 29, (November 2002).

Pamela Goyan Kittler & Kathryn P. Sucher, *Food And Culture*, (Belmont, CA: Wadsworth/Thomson Learning, 2008).

Paulus, M.V., “Nutrition Functionality of Foods” dalam *Proceeding of the Nutrition Society* 56 (1997).

Porter D.V., “Special Report: Dietary Supplements: Recent Chronology and Legislation” dalam *Nutr Rev*, 53 (1995).

Potter, P.A. & Perry, A. G., *Fundamentals of Nursing* (St. Louis, Mo: Mpsby Elsevier, 2013).

Rajneesh Mahajan, Suresh Garg & P.B. Sharma, "Processed Food Supply Chain: A Framework For Literature Review", *Journal of Advance in Management Research* 14 (2017).

Ricca Rahman Nasaruddin, et.al, The Importance of A Standardized Islamic Manufacturing (IMP) for Food and Pharmaceutical Productions, dalam *2nd International Conference on Professional Ethics and Education in Engineering 2011 (ICEPEE '11)*, (Kuala Lumpur: 2011), 403.

RishiPal, Mangal Sain Hooda, Anil Bhandari & Janardhan Singh, Antidiabetic Activity of Acacia Senegal Pod Extract in Streptozotocin-Induced Diabetic Rats in *International Journal of Indigenous Medicinal Plants*, vo. 46, issue 4.

Saafi E. B., et al., Protective Effect of Datepalm Fruit Extract (Phoenix Dactylifera L.) on Dimethoate Induced-Oxidative Stress in rat liver. *Experimental and Toxicologic Pathology*.

Saiful Bahri Mohamed et.al, Islamic Manufacturing: Philosophy, Principles and Practice, dalam *Proceedings of SOCIOINT 2016 3RD International Conference on Education, Social Sciences and Humanities*, (Istanbul: 2016).

Sarfaraz Khan Marwat et al., Fruit Plant Species Mentioned in the Holy Qura'n and Ahadith and Their Ethnomedicinal Importance, *American-Eurasian J. Agric & Environ. Sci* 5, (2009).

Sarfaraz Khan Marwat et. Al, Vegetable Mentioned in The Holy Qur'an and Ahadith and Their Ethnomedicinal Studies in Dera Ismail Khan, N.W.F.P, Pakistan, *Pakistan Journal of Nutrition* 8 (2009).

Sarfaraz Khan Marwat, Barley (*Hordeum vulgare* L.) A Prophetic Food Mentoned in Ahadith and its Ethnobotanical Importance, *American-Eurasian J. Agric & Environ. Sci.* 12, (2012).

Sumaiyah Mohd Tamizi, "The Prophetic Tradition and Nutrition: Issues of Mixing Raisins and Dates", *Online Jurnal Research in Islamic Studie* 1 (Mei-Ogos 2014).

Sumaiyah Mohd Tarmizi, "The prophetic Tradition and Nutrition: Issues of Mixing Raisins and Dates," dalam *Online Jurnal Research in Islamic Studie* 1 (Mei-Ogos 2014).

Takeyoshi Nakayama, Studies on Acetic Acid-Bacteria, *The Journal of Biochemistry* 46, no 9 (1959).

Tarek A Moustafa, Hayam S. Kamal and Mohamed A.El Malt, High Dietary Fibre Intake (Talbinah) As Adjunct in the management og Diabetic Macular Edema in *Journal of Medical Sciences*, Jan 2007 7(1).

Tarighat-Esfanjani, Ali, Nazli Namazi. Nutritional Concepts and Frequency of Foodstuffs Mentioned In The Holy Quran. *Journal of Religion and Health* (2014).

Tesch, R., *Qualitative Research, Analysis Types and Softwared*, (London: Falmer Press, 1990).

Waines, David. Cereals, Bread and Society: An Essay On The Staff Of Life In Medieval Iraq. *Journal of the Economic and Social History of the Orient* (1987).

Webb, E.C., et al, "Goat Meat Quality," *Small Ruminant Research* 60 (2005).

Weil, Gustav, Frank K. Sanders, Harry W. Dunning. An Introduction to the Quran. IV. *The Biblical World* (1895) 5.6.

Bahasa Arab

‘Abd al-Rahman al-Jazūrī, *Kitab al-Fiqh ‘alā al-Madhāhib al-Arba’ah*, j. 1. (Misr: al-Maktabah al-Tijariyyah al-Kubra, 1970).

‘Ali ‘Abd al-Halim Mahmud, *Wasā’il al-Tarbiyyah ‘inda al-Ikhwān al-Muslimīn: Dirāsah Tahlīliyyah Tārikhiyyah*. (Mesir: Dār Wafa’ Li al-Tiba’ah wa al-Nasyri wa al-Tauzi’, 1993).

‘Ali bin Khalaf bin ‘Abd al-Malik, *Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī Li Ibn Baṭṭāl* (Riyādh: Maktabah al-Rushdi, 2000), 6.

Abdul ‘Aziz Fathi As-Sayyid Nada, *Mawsū’ah al-Adāb al-Islāmiyyah al-Murattabah ‘alā al-Hurūf al-Hijaiyyah* (t.tp: Dār Thayyibah li al-Nasyr wa al-Tawzi, 2003)

Abi ‘Abd Allāh Muāammad Muflih al-Maqdisī, *al-Ādāb al-Shari’iyyah* (Bairūt: Mua’assasat al-Risālah, 2005)

Abī al-Ṭayyib Muḥammad Shams al-Haqq al-‘Azim Abadi, *‘Aun Ma’būd Sharḥ Sunan Abī Dawūd*. (Riyādh: Maktabah al-Ma’ārif li al-Nashr wa al-Tawzi’, 2009),

Abī Yahya Zakariyya al-Ansāri al-Misr al-Shaḥfī, *Manḥatu al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* (Riyādh: Maktabah al-Rushdi, 2005), 8

Abū ‘Abd ‘Allāh Abū ‘Īsa al-Tirmīdhī, *Jāmi’ al-Tirmīdhī*, dalam *Mawsu’at al-Hadith al-Sharif: al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih bin ‘Abd al-‘Aziz Al al-Shaykh (Riyādh: Dār al-Salam, 2000).

Abū ‘Abd Allāh Muḥammad bin Ismā’il al-Bukhārī, “Ṣaḥīḥ al-Bukhārī,” dalam *Mawsū’at al-Ḥadīth al-Sharīf: al-Kutub al-Sittah*, ed. Salih bin ‘Abd al-‘Aziz Al al-Shaykh (Riyādh: Dār al-Salam, 2000).

Abū al-Baqā’ Ayyūb Mūsā al-Husaynī al-Kafawī, *al-Kulīyyat Mu’jam fī al-Musthalahāt wa al-Farqu al-Lughawīah* (Bairūt: Mu’assasah al-Risālah, 1992),

Abu al-Barkāt Aḥmad bin Muḥammad bin Aḥmad al-Dirdīr, *Al-Sharḥ al-Saghīr Alā Aqrab al-Masālik Ilā Madhhab al-Imām Mālik*, j. 1. (Kāherah: Dār al-Ma’rif: 1986).

Abu Hayyān al-Andalusi, *Tafsīr al-Bahr al-Muḥīṭ* (Bairūt: Dār Ahya’ al-Turath al-‘Arabi, 2002).

Ahmad Mustafa al-Marāghī, *Tafsīr al-Marāghī*. (Misr: Mustafa al-Babi al-Halabi wa Awladuh, 1966).

Al-‘Ainī, *Umdah al-Qārī Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* (Bairūt: Dār al-Fikr, 1979)

Al-Bahūtī, Maṣṣūr bin Yunus, *Kasshāf al-Qinā’ ‘an Matan al-Iqnā*, j. 1. (Bairūt: Dār al-Fikr: 1982)

Al-Hadī, ‘Abd al-Mun‘im Fahim & Barakah, Dina Muhsin, *‘Alam al-Nabat fī al-Qur’an al-Karīm* (Kāherah: Dār al-Fikr al-‘Arabi, 1998)

Al-Hafīz Abū ‘Abd Allāh Muḥammad Bin Aḥmad al-Zahabi, *al-Tibb al-Nabāwī*, c. 3 (Bairut: Dār Ahya al-‘Ulūm, 1990)

Al-Imam Muhy al-Dīn al-Nawāwī, *Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim bin al-Hujjaj*. (Bairūt: Dār al-Ma'rifah, 2005).

Al-Mubarakfuri, *Tuhfah al-Ahwadhi bi Sharḥ Jāmi' al-Tirmīdhī* (Bairūt: Dār al-Kutub al-Alamiyyah: 2001).

Al-Qastallani, *Irsyad al-Sārī li Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*. (Bairūt: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah, 1996),

Al-Qurtubī, Muhammad bin Ahmad, *al-Jāmi' Li-Ahkām al-Qur'an*. (Kāherah: Dār al-Kutub al-Misriyyah, 1935).

Dr. Mustafā al-Khin, Dr. Mustafā al-Bughā & ‘Alī al-Syarji, *Fiqh al-Manhaji ‘alā Mazhab al-Imam al-Syafī'i Rahim Allah Taala* (Damsyiq: Dār al-Qalam, 1996)

Fakhr al-Dīn al-Rāzī, *Tafsīr al-Fakhr al-Rāzī*, j. 5 (Bairūt: Dār al-Fikr, 1995)

Ibn Abi Hatim, ‘Abd al-Rahman ibn Muhammad, *Aḍab al-Syāfī wa Manāqibuhu: Hadīth wa Fiqh, Firāsah wa Tibb, Tārīkh wa Adab, Lughah wa Nasab* (Syria: Maktabah al-Turāth al-Islāmi, 1950).

Ibn Ḥajar al-Asqalānī, *Fath al-Bārī Bi Sharḥ Ṣaḥīḥ al-Bukhārī* (Kāherah: Dār al-Diyan Lil Turath, 1988).

Ibn Jarīr al-Ṭabarī, *Jāmi' al-Bayān ‘an Takwīl Ay al-Qur'an*. (Kāherah: Dār al-Ma'rifah: 1954).

Ibn Kathīr, *al-Bidāyah wa al-Nihāyah*. (Kāherah: Maktabah al-Misr, 1967)

Ibn Kathir, *Tafsir al-Qur'an al-‘Azīm* (Riyādh: Dār al-Salām, 2004).

Ibn Khaldun, *Muqaddimah Ibn Khaldun*. (Kāherah: Lajnah al-Bayan al-‘Arabi, 1958).

Ibn Manẓūr, Abū al-Fadl Jamal al-Dīn Muḥammad bin Mukram al-Misri, *Lisān al-'Arāb* (Beirūt: Dār Sadir, 1990).

Ibn Qayyim al-Jauziyah, *Zād al-Ma'ād fī Hadya Khair al-'Ibādi* (Bairūt: Dār al-Fikr, 2003).

Ibn Qayyim al-Jawziyyah, *al-Tibb al-Nabawī* (Makkah: Maktabah al-Nahdah al-Hadithah, 1991).

Ibn Sinā, Abū 'Alī al-Husain ibn 'Alī, *al-Qānūn fī al-Tib*. (Bairūt: Dār al-Kutub al-'Alamiyyah, 1999).

Ibn Taimiyyah, *Al-Qawā'id al-Nuraniyah al-Fihiyyah* (Bairūt: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1994).

Ibrāhim Muṣṭafā et. al, *al-Mu'jam al-Wasīf*, j. 1. (Kāherah: Majma' al-Lughah al-'Arabiyyah, 1960).

Jalal al-Din al-Suyūṭī, *Sunan al-Nasā'i*, (Bairūt: Dār al-Ma'rifah: 1997).

Jamāl al-Din Abī al-Farj 'Abd al-Rahmān bin al-Jauzi al-Qarsyi al-Baghdadī, *Sirah wa Manāqib 'Umar bin 'Abd Aziz al-Khalifāh al-Zāhid* (Bairūt: Dār al-Kutub al-'Alamiyyah, 1984).

Khalīl Ahmad al-Saharanfuri, *Badhl al-Majhūd*. (Bairut: Dār al-Kutub al-'Alamiyyah, 1973).

Muḥammad 'Ajjāj al-Khaṭīb, *Uṣūl al-Hadīth 'Ulūmuh wa Muṣṭalahuh* (Bairūt: Dār al-Fikr: 1981).

Muhammad 'Alī al-Sabuni, *Safwah al-Tafāsīr* (Bairūt: Dār al-Qur'an al-Karim, 1981).

- Muhammad al-Razi Fakhr al-Din ibn al-‘Allamah Diya’ al-Din, *Tafsir al-Fakhr al-Rāzī: al-Mushtahar bi al-Tafsīr al-Kabīr wa Mafātīh al-Ghaīb* (Bairūt: Dār al-Fikr, 1994).
- Muḥammad bin ‘Ali bin Muḥammad al-Shawkānī, *Fath al-Qadīr* (Mansurah: Dār al-Wafā’, 1997).
- Muḥammad bin ‘Alī Muḥammad al-Shawkānī, *Nayl al-Awṭār*, j. 1. (Bairūt: Dār Ihyā’ al-Turath al-‘Arabi, 1999).
- Muhammad bin Khatīb al-Sharbinī, *Al-Mughnī al-Muḥtāj Ila Ma’rifah Ma’ānī al-Fāz*, (Bairūt: Dār al-Fikr: t.t.).
- Muhammad Diyā al-Raḥmān al-A’zamī, *Mu’jam Muṣṭalaḥāt al-Hādīth Wa Laṭa’if al-Asānīd* (Riyādh: Maktabah Aḍwā’ al-Salaf, 1999).
- Muhammad Fu’ād ‘Abd a;-Baqi, *Mu’jam al-Mufahras Li Alfāz al-Hādīth al-Nabāwī* (Bairūt: Dār al-Fikr, t.t.).
- Muḥammad Ṭāhir al-Jawwābī, *Juhūd al-Muḥaddithīn fī Naqd Matn al-Hādīth al-Nabāwī al-Sharīf* (T.tp: Mu’assasat al-Karīm ibn’Abd Allah, t.th).
- Mūsā Shahīn Lashīn, *Fath al-Mun’im Sharḥ Ṣaḥīḥ Muslim* (Kāherah: Dār al-Shuruq, 2002).
- Muṣṭafā Aḥmad al-Zarqā’, *Al-Madkhal al-Fiqhi al-Ām*, (Damsyiq: Dār al-Qalm, 1998).
- Muṣṭafā al-Khin, Muṣṭafā al-Bughā dan ‘Ali al-Sharbajī, *al-Fiqh al-Manhaji ‘Alā Madhhab al-Imām al-Shāfi’i*, j.1.
- Şāleh bin Ahmad Reḍā, *al-‘Ijāz al-‘Ilmī fī al-Sunnah al-Nabāwiah* (Riyādh: Maktabah al-‘Abīkān, 2001).

Sayid Sābiq, *Fikih al-Sunnah*, (Bairūt: Dār al-Kitāb al-‘Arabī, 1971)

Sharf al-Dīn Mūsā Ibn Aḥmad Ibn Mūsā Ibn Salīm Abū al-Najā al-Hujāwī al-Maqdisī,
Al-Iqna’ Lī-Tālib al-Intifā’, j. 1. (Riyādh: Dār ‘Alam al-Kutūb, 1999).

Sham al-Dīn al-Ḥarāwī, *Fadl al-Mun’im fī Ṣaḥīḥ Muslim* (Qatar: Dār al-Nawadīr, 2012),

Sheikh Muḥammad Ridhā, *Mu’jam Matan al-Lughah Mawsū’ah Lughawīyah Hadithah*
(Bairūt: Dār Maktabah al-Hayah, 1959)

Taqī al-Dīn Ibn Taymiyyah, *al-Fatāwa al-Kubrā* (Bairūt: Dār al-Kutub al-‘Alamiyyah,
1987)

Wahbah al-Zuhaili, *al-Fiqh al-Islāmī wa Adallatuhu*, j. 1. (Damsyiq: Dār al-Fikr: 1989)

Wahbah al-Zuhailī, *al-Tafsīr al-Munīr fī al-‘Aqīdah wa al-Sharī’ah wa al-Manhaj*.
(Bairūt: Dār al-Fikr Mu’assir, 1991),

Yusuf al-Qaradawī, *al-Halal wa al-Haram fī al-Islam*, (Kāherah: Maktabah Wahbah,
1980)

Zaghlul al-Najjar, *al-I’jāz al-‘Ilmi fī al-Hadith* (Misr: Dār al-Nahḍah, 2012)

Laman sesawang

_____, “StanDārd Malaysia Berkenaan Makanan Halal (MS1500:2009),” laman sesawang
Halalpractice, yang dicapai 2 Februari 2017,
<https://halalpractice.wordpress.com/2014/04/17/stanDārd-malaysia-berkenaan-makanan-halal-ms-15002009/>.

Abdul Wahid b Mukhari & Ida Astrie binti Mohd Yasin, “Amalan Pemakanan di
Kalangan Remaja di Kawasan Felda Bukit Ramun, Kulai, Johor, dalam laman

sesawang UTM yang dicapai pada 30 September 2017, http://eprints.utm.my/11334/1/Amalan_Pemakanan_Di_Kalangan_Remaja_Di_Kawasan_Felda_Bukit_Ramun.pdf.

Aemy Liza bt Minhat & Arieff Salleh b Rosman, “Makanan dan Kesan Pemakanan menurut Perspektif Islam, dalam *academia*, https://www.academia.edu/10014217/Makanan_dan_Kesan_Pemakanan_menurut_Perspektif_Islam, pautan 8 September 2017, 1-5.

Almas, “Jus Nusantara,” dalam laman sesawang Almas, dicapai pada 13 Mei 2015, <http://almas.com.my/jus.html>.

Berita Harian Online, “Larangan Guna ‘ayat ruqyah’, ‘makanan sunnah’ bagi iklan produk,” laman sesawang bharian, yang dicapai pada 17 Ogos 2017, <https://www.bharian.com.my/node/12862>

D G Mackean, “The Honey Bee (Apis Mellifera)”, laman sesawang biology teaching resources. Insect Life-Cycle, dicapai 19 Ogos 2016, <http://www.biology-resources.com/bee-01.html>.

Dr. Zaghloul El-Naggar, “Truffles Healing the Eya”, laman sesawang elnaggarzr, dicapai 18 Ogos 2016, <http://www.elnaggarzr.com/en/main.php?id=19>

GMH Health & Beauty, “Vida Beauty Pamoga 500ml,” dalam laman sesawang GMH, dicapai pada 12 Februari 2018, http://www.gmh.com.my/vida-beauty?product_id=203

Halal Manufacturing, “Keisimewaan IMP,” laman sesawang Halal Manufacturing, yang dicapai 2 Februari 2017, <http://halalmanufacturing.com/apa-keistimewaan-imp/>

International Food Information Council Foundation, “What is a Processed Food?”, laman sesawang *Food Insight*, dicapai 4 April 2017, <http://www.foodinsight.org/sites/default/files/what-is-a-processed-food.pdf>

Jabatan Agama Islam Malaysia, “Larangan Penggunaan Ayat Ruqyah,” laman sesawang Halal, yang dicapai pada 17 Ogos 2017, <http://www.halal.gov.my/v4/images/pdf/ayatruqyah.pdf>.

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia Bahagian Hab Halal, “Pelaksana Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga),” laman sesawang JAKIM, dicapai 25 Disember 2017, <http://www.halal.gov.my/v4/images/pdf/MPPHM2014laters.pdf>. 1.

Jabatan StanDārd Malaysia, “MS1500:2009 – Halal Food,” laman sesawang JSM, yang dicapai 2 Februari 2017, <http://www.jsm.gov.my/ms-1500-2009-halal-food#.WJKvIRt97IU>.

John Hilty, “Wheat: Triticum Aestivum”, laman sesawang Illinois Wildflowers, dicapai 10 Ogos 2016, <http://www.illinoiswildflowers.info/grasses/plants/wheat.html>

Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, “Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI),” Laman sesawang fsq yang dicapai pada 15 Ogos 2017, http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/GarisPanduan/MeSTI/GP_MeSTI-Vweb.pdf.

Program Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, “Garis Panduan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI),” laman sesawang fsq, yang dicapai 15 Ogos 2017,

http://fsq.moh.gov.my/v5/images/filepicker_users/5ec35272cb-78/Perundangan/GarisPanduan/MeSTI/GP_MeSTI-Vweb.pdf.

Qaseh Gold, “Mengenai Kami,” dalam laman sesawang Qaseh Gold, dicapai pada 13 Mei 2015, <http://www.qaseh.com.my/>.

Regina I Ejemor-Nwadiaro, Johd E Ehiri, Martin M Meremikwu & Julia A Critchley, Hand Washing for Preventing Diarrhoea, *The Cochrane Collaboration, Published by John Wiley & Sons, Ltd.* Dicapai pada 20 September 2017, <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/14651858.CD004265.pub2/epdf>.

Safron Integrated Marketing Sdn. Bhd, “Joos Tok Guru,” dalam laman sesawang tokguru, dicapai pada 13 Mei 2015, <http://tokguru.net/>.

Sidratul Baie, “Ajwa For Kids”, laman sesawang *Sidratul Baie*, dicapai 20 November 2017, <http://sidratulbaie.blogspot.my/2015/02/produk-sidratul.html#!/tcmbeck>.

StanDārd Malaysia, “Halal Food – Production, Preparation, Handlings and Storage – General Guidelens (Second Revision),” laman sesawang Jabatan StanDārd Malaysia, dicapai 25 Disember 2017, <https://law.resource.org/pub/my/ibr/ms.1500.2009.pdf>. 1.

Syarikat Sidratul, “Susu Halib’s Frutti,” laman sesawang Sidratul, dicapai 20 Disember 2017, <http://sidratul.com/shop/?product=susu-halibs-frutti>.

United States Department of Agriculture, laman sesawang USDA Food Composition Databases, yang dicapai 15 September 2015, <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2468?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=dates>,