

Pengetahuan dan Penghayatan Konsep Makanan Halal Pengusaha Makanan Tradisional Negeri Kelantan dan Terengganu

ASYRAF ABD. RAHMAN
WAN IBRAHIM WAN AHMAD
ZAINAB ISMAIL

Abstrak

Pengetahuan dan penghayatan terhadap konsep makanan halal dan bersih adalah penting dalam kehidupan seorang Muslim. Konsep halal dalam makanan merujuk kepada makanan yang bersih dan suci selaras dengan ajaran Islam. Makalah ini membincangkan pengetahuan dan penghayatan pengusaha makanan tradisional di negeri Kelantan dan Terengganu terhadap konsep makanan halal dan bersih. Dengan menggunakan reka bentuk mixed method, seramai 300 pengusaha industri makanan tradisional di dua negeri tersebut dipilih sebagai responden. Data kuantitatif dikumpulkan melalui temu bual bersemuka, sementara data kualitatif dikumpulkan melalui pemerhatian dan temu bual mendalam. Hasil kajian menunjukkan responden mempunyai tahap pengetahuan yang tinggi ke atas persoalan makanan halal dan bersih. Mereka ini sangat mengambil berat tentang kewujudan makanan haram dan memiliki tahap penghayatan yang tinggi terhadap konsep halal dan bersih dalam penyediaan makanan.

Kata kunci: Makanan halal, pengusaha Muslim, industri makanan tradisional.

Abstract

Knowledge and practices on the halal food concepts and hygiene are very important in a Muslim life. Halal food concepts refer to a hygiene and healthy food accords with the Islamic teachings. This paper discusses knowledge and practices amongst the traditional food entrepreneurs in Kelantan and Terengganu on the halal food concepts and hygiene. Using a mixed method approach, a total of 300 traditional food entrepreneurs in both states were selected as respondents. Quantitative data were collected through face to face interviews whilst qualitative data were gathered through observation and in-depth interviews. The findings of the study show that majority of the

respondents are so knowledgeable upon the questions of halal food and its hygiene. They are concerned on the existence of haram foods in the market and also have a strong commitment to observe halal food and hygiene procedure in food preparation.

Keywords: *Halal foods, Muslim entrepreneurs, traditional food industry.*

Pengenalan

Isu berkaitan makanan halal semakin mendapat perhatian masyarakat hari ini. Isu berkaitan mengenai produk makanan halal telah menjadi sasaran penyelidikan di Malaysia. Antara tumpuan penyelidikan yang dijalankan termasuk proses mengenal pasti penyediaan makanan sama ada mematuhi aspek hukum atau sebaliknya, aspek penguatkuasaan undang-undang dan kepatuhan garis panduan halal oleh pihak penyedia, serta persepsi para pengusaha terhadap standard sijil halal yang dikeluarkan oleh pihak bertanggungjawab seperti Jakim dan jabatan-jabatan agama negeri. Zainab Mohd Yatim (2003) umpamanya membincangkan masa depan serta peluang perniagaan makanan halal yang menggalakkan di negara ini. Hal ini bertepatan dengan keperluan semasa masyarakat Islam terhadap produk halal baik dalam dan luar negara yang menyebabkan para pengeluar produk makanan berusaha mematuhi garis panduan halal yang disediakan bagi melariskan produk mereka (Sharifudin, 2004). Yaakob Che Man (2004) pula mengkaji proses penyediaan makanan halal, isu yang timbul serta cabaran yang dihadapi dalam mengenal pasti sesuatu makanan sama ada melalui proses penyediaan yang diterima oleh agama ataupun tidak. Ahmad Hidayat Buang (2004) turut mengkaji aspek undang-undang berkaitan sijil makanan halal dan tahap penguatkuasaannya. Noriah Ramli (2004) membincangkan aspek hak pengguna dari segi undang-undang yang sedia ada. Rusly Othman (2004) pula lebih memberikan tumpuan terhadap kefahaman pengusaha untuk mematuhi standard sijil makanan halal (ISI2020) dan kesediaan pengusaha ini untuk mematuhi standard yang ditetapkan. Walaupun telah terdapat banyak kajian yang menganalisis pelbagai persoalan mengenai makanan halal, namun usaha menganalisis tahap pengetahuan dan penghayatan konsep makanan halal dalam kalangan penyedia ataupun pengusaha makanan tradisional di Malaysia masih boleh dikatakan belum ada.

Oleh itu, beberapa persoalan berkaitan tahap pengetahuan dan penghayatan tentang konsep makanan halal dalam konteks pengusaha makanan tradisional di Malaysia masih menjadi tanda tanya. Adakah mereka ini memiliki pengetahuan tentang konsep makanan bersih dan halal sebagaimana yang dikehendaki oleh agama? Sejauh mana pengusaha makanan tradisional di Malaysia menghayati konsep makanan halal dalam penyediaan

makanan, sedangkan melakukan apa jua perniagaan secara jujur dan beretika sebagaimana kehendak agama ialah satu kewajipan setiap mereka bergelar Muslim (Rafik Issa Beekun, 1996). Dalam konteks pengguna, didapati tahap kesedaran untuk mencari dan mendapatkan makanan halal pada umumnya adalah tinggi. Kajian yang dijalankan di Lembah Kelang menunjukkan 90 peratus responden yang ditemu bual menyatakan mereka tetap memilih barangan yang memiliki logo halal Jakim atau jabatan agama Islam negeri terlebih dahulu sebelum membeli sesuatu produk (Dina Imam Sufaat, 2004). Sehubungan itu makalah ini bertujuan membincangkan dua aspek ini dalam konteks pengusaha makanan tradisional di negeri Kelantan dan Terengganu, iaitu (1) pengetahuan pengusaha makanan tradisional terhadap konsep makanan halal dan bersih, (2) penghayatan konsep halal dalam penyediaan makanan dan (3) keprihatinan masyarakat mengenai makanan halal yang ada dalam pasaran.

Industri berasaskan makanan dan produk halal sedang dan terus rancak berkembang di Malaysia. Senario ini berlaku berikutan kesedaran masyarakat Islam yang semakin tinggi terhadap penggunaan produk dan makanan halal. Hal ini menjadikan pengusaha dan pengeluar berlumba-lumba mencari keuntungan perniagaan mereka dengan menawarkan produk dan makanan halal kepada pengguna yang rata-rata terdiri daripada orang Islam. Kesedaran masyarakat Islam terhadap makanan halal mula wujud apabila banyak anggota masyarakat mengharapkan ada antara makanan yang dihasilkan atau dijual dalam pasaran mendapat pengesahan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) atau badan-badan Islam yaang lain terlebih dahulu. Isu-isu yang timbul sejak kebelakangan ini seperti aspek penyembelihan binatang yang tidak menurut syarak, makanan yang dicampur dengan bahan tidak halal turut meningkatkan kesedaran para pengguna Islam terhadap keperluan mendapatkan makanan halal dan bersih.

Selain faktor didikan dan pendedahan sejak awal lagi tentang persoalan halal haram sesuatu barangan atau makanan, kefahaman dan kesedaran pengguna turut mempengaruhi penghasilan produk yang lebih berkualiti serta dijamin halal pada masa-masa akan datang. Pengguna boleh memilih produk terbaik manakala pengusaha selaku pengeluar pula akan cuba menghasilkan produk berkualiti yang menepati kehendak pengguna selaku pelanggan mereka. Justeru, pemahaman konsep dan kepentingan halal yang melibatkan kedua-dua belah pihak iaitu pihak pengusaha dan pengguna adalah amat penting dalam menjamin keberkatan dari aspek penggunaan barangan dan makanan halal dalam kalangan masyarakat Islam.

Istilah halal diambil daripada perkataan Arab yang bermaksud boleh atau dibenarkan. Lawan kepada halal ialah haram atau ditegah. Makanan pula diambil daripada perkataan Arab iaitu *at'imah* iaitu kata jamak bagi perkataan *tho'am*, merujuk segala benda yang dapat dimakan. Sumber hukum berkaitan

makanan ini disandarkan kepada sumber al-Quran, As Sunnah, Ijma', Qias dan Ijtihad (Abu Sari', 1997). Makanan halal pula bermaksud makanan yang baik serta bersih daripada unsur-unsur berikut iaitu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang disembelih bukan kerana Allah atau menyebut nama-Nya (al Qardhawi, 1982, Wahbah Zuhaili, 1983). Terdapat beberapa ayat dalam al-Quran dan juga hadis Nabi SAW yang menggesa umat Islam mencari sesuatu yang halal lagi baik sama ada dari aspek pemakanan atau penggunaan barangan. Gesaan agama terhadap pemakanan dan penggunaan barangan halal ini bermula sejak zaman Nabi Adam AS lagi apabila baginda diminta untuk memakan benda yang baik-baik lagi halal selain menjauhi diri daripada mendekati pokok Quldi dan memakan buahnya. Pengabaian Nabi Adam terhadap perintah Allah tersebut telah menyebabkan baginda dan isteri dikeluarkan daripada syurga Allah. Antara ayat al-Quran yang menggesa umat Islam memakan serta meminum benda-benda yang halal dan baik ialah Surah al Baqarah: 168 apabila Allah berfirman yang bermaksud:

'Wahai sekalian manusia! makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu'

Dalam Ayat 172–173 dari Surah al Baqarah pula menekankan perkara yang sama selain menyatakan jenis-jenis pengharaman bila mana Allah berfirman yang bermaksud:

'Wahai orang-orang yang beriman! makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya beribadat kepada-Nya. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, dan darah, dan daging babi, dan binatang-binatang yang disembelih tidak kerana Allah maka sesiapa terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu), maka tidaklah ia berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani'

Ayat-ayat lain seperti al-Maidah:1, al-An'am:145, al A'raf:147, dan al-Maidah:4, secara terperinci memberi garis panduan dalam pemakanan dan penggunaan barangan halal dan baik sebagaimana ketetapan berikut: (1) makanan yang tidak mengandungi unsur-unsur bangkai binatang atau binatang yang tidak disembelihkan, (2) makanan yang tidak mengandungi bahan-bahan yang diharamkan, dan (3) penyembelihan binatang perlu terdiri daripada jenis alat yang sesuai sebagaimana ketetapan syarak, selain menyebut nama Allah pada waktu penyembelihan dilakukan. Bagi Mazhab Hanbali dan

Shafie, semua kehidupan yang tinggal dalam laut adalah halal selama mana ia memenuhi piawaian yang ditetapkan syara' seperti tidak beracun, bertaring dan sebagainya. Baginda Rasulullah (SAW) apabila ditanya tentang makanan hasil laut, baginda menyebut: 'Laut itu airnya suci dan bangkainya adalah halal' (Riwayat Ahmad dan lain-lain).

Melihat kepada kepentingan makanan halal, serta kesedaran yang ada terhadap kewajipan memahami dan menghayatinya, satu kajian telah dilakukan ke atas pengusaha makanan tradisional di Kelantan dan Terengganu bagi menganalisis tahap pengetahuan dan penghayatan konsep makanan halal dalam kalangan mereka. Berasaskan inisiatif yang telah dijalankan oleh kerajaan dan badan-badan bukan kerajaan, kajian ini menghujahkan pengusaha makanan halal di Kelantan dan Terengganu mempunyai tahap pengetahuan dan kefahaman yang tinggi mengenai konsep makanan halal.

Kawasan Kajian dan Metodologi

Kajian ini dijalankan di negeri Kelantan dan Terengganu. Dua negeri ini dipilih secara *purposive* kerana masyarakatnya dianggap mempunyai tradisi sistem pendidikan agama sejak lama yang menjadikan persekitaran kehidupan mereka banyak mengambil kira aspek keagamaan dalam setiap tindak tanduk. Selain itu kedua-dua negeri ini juga terkenal dengan industri makanan tradisional. Kajian ini menggunakan reka bentuk *mixed method* sebagai alat untuk menganalisis data. Responden berjumlah 300 orang, dipilih daripada kalangan pengusaha industri makanan tradisional di dua negeri tersebut. Data kuantitatif dikumpulkan melalui temubual bersemuka yang menggunakan soal selidik, sementara data kualitatif dikumpulkan melalui pemerhatian dan temu bual mendalam (*in-depth*) ke atas 10 orang pengguna yang dijadikan sebagai informan utama kajian.

Pengetahuan dan penghayatan konsep makanan halal, dua konsep asas dalam makalah ini diukur menggunakan skala yang dibentuk khusus. Pengetahuan adalah diukur menggunakan skala yang mengandungi enam item. Responden ditanyakan beberapa persoalan berkaitan makanan halal dan bersih, dan mereka diberikan tiga pilihan jawapan, iaitu; (1) tidak mengetahui, (2) tidak pasti, dan (3) mengetahui. Penghayatan pula diukur menggunakan skala yang mengandungi lapan item, dan responden juga diberikan pilihan jawapan yang menggunakan skala tiga mata, iaitu; (tidak hala, (2) tidak pasti, dan (3) halal. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan perisian SPSS dengan mengambil kira aspek jumlah dan peratusan. Data kualitatif pula dianalisis berasaskan tema yang menonjol. Semasa temu bual, maklumat daripada informan utama dicatat, dan tema-tema yang menonjol daripada catatan dianalisis.

Hasil Kajian dan Perbincangan

Profil Sosio Demografi Pengusaha Makanan Tradisional

Profil sosio demografi pengusaha ditunjukkan dalam Jadual 1. Sebahagian besar pengusaha ini adalah berasal dari negeri Terengganu (65.7 peratus). Kebanyakan mereka adalah wanita dan berumur 40 tahun dan ke atas. Sebahagian besar mereka berstatus berkahwin. Dari segi pendidikan, walaupun ada di antara pengusaha ini yang berjaya menamatkan pendidikan setakat SPM, namun ramai di antara mereka yang melaporkan tidak pernah bersekolah. Dari segi pendapatan, sebahagian besar daripada pengusaha ini memperoleh pendapatan RM750.00 dan kurang. Kebanyakan pengusaha menyatakan jumlah tersebut adalah mencukupi untuk menampung perbelanjaan hidup mereka.

Jadual 1

Profil Sosio Demografi Pengusaha Makanan Tradisional

Ciri-ciri Profil Pengusaha		Jumlah	Peratus
Negeri	Kelantan	103	34.3
	Terengganu	197	65.7
Jantina	Laki-laki	62	20.6
	Wanita	238	79.4
Umur	19 dan ke bawah	4	1.3
	20-39	118	39.4
	40-49	152	50.7
	50 dan ke atas	26	26.7
Taraf perkahwinan			
Bujang	Bujang	39	13.0
	Janda/duda	27	9.0
	Berkahwin	234	78.0
Pendidikan			
Tidak bersekolah	Tidak bersekolah	35	11.7
	Sekolah Rendah	71	23.7
	SRP	55	18.3
	SPM	102	34.0
	STPM	19	6.3
	Lain-lain	18	6.0

(sambungan)

Ciri-ciri Profil Pengusaha	Jumlah	Peratus
Pendapatan		
450 dan ke bawah	134	44.7
451-750	43	14.4
751 dan ke atas	123	41.0

Jenis Industri Makanan Tradisional

Kelantan dan Terengganu adalah antara negeri yang terkenal dengan pengeluaran makanan tradisional. Kedua-dua negeri tersebut begitu sinonim dengan industri keropok lekor, nasi kerabu dan juga nasi dagang. Industri makanan lain yang biasa ditemui termasuklah kuih tradisional, kicap, budu, sos cili, makanan dalam tin, mee hoon, laksa, roti canai, dan pelbagai lagi, termasuk apam balik, akok dan lompat tikan (Jadual 2).

Daripada Jadual 2, adalah didapati nasi merupakan industri makanan tradisional yang paling popular. Daripada 300 orang pengusaha yang ditemui, sebahagian besar mereka, iaitu 136 orang (46.3 %) terlibat dengan industri jualan nasi. Terdapat pelbagai jenis nasi yang dijual di pasaran, antaranya ialah nasi kerabu, nasi lemak, nasi berlauk, dan nasi dagang. Masyarakat di dua negeri ini adalah masyarakat yang gemar memakan nasi apabila mereka keluar mencari makanan bersama keluarga, dan pada kebiasaannya mereka membeli nasi untuk anak-anak untuk tujuan sarapan pagi. Kuih tradisional pula merupakan industri yang kedua tertinggi digemari oleh pengusaha (25.3 %). Industri mihun juga adalah di antara industri yang popular. Kira-kira 25.3 peratus pengusaha didapati terlibat dalam industri ini. Bagi industri makanan lain adalah tidak begitu mendapat sambutan, dan ia dianggap sebagai industri sampingan untuk memenuhi keperluan dan pilihan pengguna.

Jadual 2

Jenis-jenis Industri Makanan Tradisional

Jenis Perusahaan	Jumlah	Peratus
Keropok	69	23.0
Kuih Tradisional	76	25.3
Kicap	14	4.7
Budu	9	3.0
Cili Sos	22	7.3
Makanan Dalam Tin	4	1.3

(sambungan)

Jenis Perusahaan	Jumlah	Peratus
Mihun	76	25.3
Laksa	28	9.3
Nasi	139	46.3
Roti Canai	27	9.0
Lain-lain	34	11.3
Jumlah	300	100.0

Pengetahuan Pengusaha terhadap Konsep Makanan Halal dan Bersih

Kajian ini bertujuan untuk menganalisis pengetahuan pengusaha makanan tradisional terhadap konsep makanan halal dan bersih. Pengetahuan pengusaha ke atas konsep makanan halal dan bersih adalah penting kerana ia boleh menjamin mutu makanan yang dijual kepada pengguna yang rata-rata adalah Islam. Ini bertepatan dengan saranan pihak kerajaan untuk menjadikan Malaysia sebagai hub barangan halal di rantau ini, selain penduduknya majoriti beragama Islam. Dengan mengenal pasti pengetahuan pengusaha mengenai konsep halal secara tidak langsung dapat membantu kerajaan dalam usaha menjadikan pengguna Islam menghayati sepenuhnya aspek halal dalam kehidupan mereka sesuai dengan tuntutan agama. Untuk mengukur pengetahuan pengusaha dalam hal ini, enam soalan telah diajukan kepada mereka. Soalan-soalan yang dikemukakan adalah berhubung dengan pengalaman, pengetahuan serta persepsi pengusaha tentang konsep halal secara umum dan juga ayat-ayat al-Quran serta hadis Nabi SAW berkaitannya. Para pengusaha diberikan pilihan jawapan sama ada *mengetahui*, *tidak pasti*, ataupun *tidak mengetahui* mengenai persoalan yang dikemukakan. Jadual 2 menunjukkan peratusan jawapan pengusaha mengenai soalan yang dikemukakan.

Jadual 3

Peratusan Pengetahuan Pengusaha terhadap Makanan Halal dan Bersih

Persoalan	Tidak Mengetahui	Tidak Pasti	Mengetahui
Adakah anda menjumpai mana-mana ayat al-Quran yang menyebut kepentingan mencari makanan yang bersih lagi baik.	6.3	10.7	83.0
Pernahkah anda membaca mana-mana potongan ayat al-Quran yang menyebut tentang makanan bersih.	7.0	26.0	67.0

(sambungan)

Persoalan	Tidak Mengetahui	Tidak Pasti	Mengetahui
Adakah anda memahami pengertian ayat al-Quran berkaitan dengan kepentingan makanan bersih.	6.0	42.3	51.7
Adakah anda tahu bahawa terdapat agensi yang bertanggungjawab memantau produk makanan halal dalam masyarakat.	15.3	46.7	38.0
Adakah anda tahu bahawa terdapat produk makanan halal dan haram dalam pasaran.	-	6.0	94.0
Adakah anda ada mengingati ayat al-Quran tentang makanan halal.	18.7	55.3	26.0

Berdasarkan persoalan yang dikemukakan, didapati 83 peratus responden memahami konsep halal dan pernah mendapat pendedahan dengan ayat al-Quran atau hadis Nabi (SAW) yang menekankan kepentingan mencari dan memakan makanan halal lagi bersih. Dalam konteks adakah pernah membaca mana-mana potongan ayat al-Quran atau hadis tentang makanan halal dan bersih pula berjumlah 67 peratus. Peratusan yang tinggi ini memberi gambaran pengusaha di kedua-dua negeri ini mendapat pendedahan yang baik tentang ajaran agama dan telah memberi respons yang baik terhadap usaha dan kempen kerajaan dalam memberi penjelasan tentang kepentingan makanan halal dan bersih dalam kehidupan sebagai seorang muslim. Hal ini turut dikaitkan dengan pengajaran agama di masjid-masjid dan surau yang menekankan konsep kebersihan yang menjadi tuntutan agama merangkumi aspek makanan dan pakaian. Kesannya dapat dilihat apabila seramai 51.7 peratus responden menyatakan mereka memahami pengertian ayat al-Quran tentang aspek kebersihan tersebut.

Begitu juga dalam konteks adakah anda tahu terdapat agensi yang bertanggungjawab memantau produk makanan halal dalam masyarakat, didapati 38 peratus menyatakan mereka mengetahui kewujudan agensi berkenaan. Peratusan ini boleh dikatakan agak rendah berbanding peratusan untuk persoalan yang lain. Kecilnya peratusan ini berkemungkinan adalah berkaitan dengan ketidakbergantungan masyarakat terhadap agensi kerajaan, sebaliknya pemahaman dan pengetahuan mereka adalah berasaskan apa yang diwarisi daripada orang tua mereka. Hal ini menunjukkan mereka ini

kebanyakannya jarang yang mengambil tahu tentang usaha agensi tertentu dalam hal mempromosikan produk makanan halal dan bersih.

Mengenai persoalan adakah anda tahu bahawa terdapat produk makanan halal dan haram dalam pasaran pula, boleh dikatakan hampir keseluruhan (94 peratus) menyatakan mereka mengetahuinya. Data ini menunjukkan pengusaha makanan di Kelantan dan Terengganu amat menitikberatkan persoalan makanan halal dan makanan haram dalam pasaran. Dalam konteks adakah anda ada mengingati ayat al-Quran atau hadis tentang makanan halal pula, didapati hanya sebahagian kecil dari mereka yang ada mengingati ayat-ayat al-Quran dan hadis berkaitan gesaan kepada makanan halal dan bersih. Hal ini berkemungkinan disebabkan oleh sebahagian besar pengusaha yang menjadi responden adalah terdiri dari mereka yang memiliki tahap pendidikan yang agak rendah.

Dapatan kajian mendapati kebanyakan anggota masyarakat di Kelantan dan Terengganu mendapat pendedahan yang baik berkaitan dengan keperluan mencari makanan halal. Mereka juga mengetahui kewujudan ayat al-Quran dan Hadis tentang kepentingan makanan halal dan bersih. Mereka ini didapati sangat mengambil berat dan prihatin tentang kewujudan makanan halal dan haram dalam pasaran. Ramai antara mereka yang tidak mengetahui adanya agensi yang terlibat dalam persoalan pemantauan dan penguatkuasaan makanan halal. Oleh itu dapat dikatakan faktor keluarga dan persekitaran dianggap banyak membantu meningkatkan tahap pengetahuan mereka mengenai isu ini.

Penghayatan Konsep Halal dalam Penyediaan Makanan

Untuk mengukur penghayatan konsep halal dan bersih dalam penyediaan makanan, para pengusaha makanan didedahkan dengan persoalan keadaan makanan dalam situasi tertentu. Para pengusaha diminta memberikan respons mereka ke atas situasi yang diajukan. Jawapan yang sepatutnya ke atas semua persoalan yang diajukan adalah *tidak halal* atau *tidak bersih*. Berdasarkan respons yang diperoleh menunjukkan responden memiliki tahap penghayatan yang tinggi terhadap konsep halal dan bersih dalam penyediaan makanan. Mereka turut prihatin terhadap soal halal haram makanan apabila melibatkan percampuran dengan bahan lain yang jelas pengharamannya seperti khinzir dan bangkai. Begitu juga bagi makanan yang termasuk kategori *mashbooh*, kebanyakan responden lebih suka untuk menjauhkannya sama sekali dan mengkategorikannya sebagai tidak halal. Kes-kes seperti minyak masak yang dicampur dengan binatang kotor, seperti tikus atau katak, atau keadaan makanan yang dikerumuni oleh anjing juga dianggap sebagai tidak halal. Bagi responden ini, daging lembu yang disimpan dalam peti ais yang juga tersimpan

daging khinzir juga dianggap sebagai tidak halal. Keprihatinan ini adalah selaras dengan hadis Nabi SAW yang berbunyi:

'Yang halal itu jelas, manakala yang haram itu juga adalah jelas. Namun antara keduanya terdapat perkara-perkara yang shubhah...

(Riwayat Bukhari)

Jadual 4

Peratusan Pemahaman dan Pengetahuan Pengusaha terhadap Konsep Halal dalam Penyediaan dan Pengurusan Makanan

Keadaan makanan	Tidak Halal	Tidak Pasti	Halal
Minyak masak yang bercampur dengan bangkai tikus.	98.3	1.7	-
Makanan yang dicampur arak untuk tujuan tahan lama.	98.0	1.7	0.3
Minuman bercampur dengan susu khinzir.	98.3	1.7	-
Menggunakan pisau yang sama untuk memotong daging lembu dan khinzir.	98.3	1.7	-
Makanan yang dicampur dengan bahan pengawit berasal daripada haiwan tidak disembelih.	98.3	1.7	-
Penjual yang membiarkan makanan dikerumuni anjing.	98.0	1.7	0.3
Daging lembu yang disimpan dalam peti simpanan bercampur dengan daging khinzir.	97.0	1.7	1.3
Makanan tin sardin yang telah luput tarikh melebihi 2 tahun atau lebih.	97.7	1.7	0.7

Keperihatinan Masyarakat mengenai Makanan Halal di Pasaran

Selain menganalisis dua persoalan di atas secara kuantitatif, kajian ini juga turut menganalisis konsep makanan halal dan bersih secara kualitatif dari perspektif pengguna. Jika dua persoalan sebelum ini dianalisis dari perspektif pengusaha, akan tetapi persoalan ketiga ini dianalisis dari perspektif pengguna. Seramai 10

orang *key informan* telah ditemubual. Keprihatinan mengenai makanan halal perlu dianalisis secara kualitatif memandangkan persoalan ini tidak berkaitan dengan pengujian hipotesis, sebaliknya bertujuan untuk meneroka perilaku masyarakat Melayu tentang keperihatinan mereka mengenai makanan halal dan bersih. Analisis kuantitatif yang digunakan untuk menjawab persoalan (1) dan (2) adalah lebih tertumpu kepada pengukuran pola yang menonjol dan dapat diukur. Dalam realiti kehidupan, ada sepek tertentu perilaku manusia tidak dapat diukur secara kuantitatif. Untuk mengatasi permasalahan ini, persoalan (3) dalam kajian ini turut dianalisis menggunakan kaedah kualitatif.

Dalam masyarakat Melayu di Malaysia, Kelantan sering kali dilihat sebagai negeri di mana penduduknya suka berniaga. Jika dengan perkataan *orang Kelantan* umpamanya, apa yang terlintas di hati ialah orang tersebut pandai mencari duit. Apa yang jarang disedari ialah orang Kelantan juga adalah orang yang suka berbelanja. Di waktu pagi, orang Kelantan jarang menyiapkan sendiri makanan untuk sarapan pagi ahli keluarga. Mereka lebih suka membeli makanan sarapan pagi dan membawanya makan di rumah bersama keluarga. Masyarakat Terengganu agak berbeza. Mereka tidak begitu suka membeli, sebaliknya mereka lebih suka memasak sendiri makanan di rumah. Bagaimanapun masyarakat Melayu di kedua-dua negeri ini amat sensitif soal haram dan halalnya makanan. Hasil temu bual memberikan maklumat berikut:

- (1) Pengguna selalu memilih untuk membeli apa-apa makanan yang menjadi tumpuan ramai. Jika berhasrat untuk masuk ke warung atau kedai kopi, mereka tengok dahulu sama ada kedai atau warung tersebut ramai pengunjung ataupun tidak. Ramai atau tidak pengguna yang mengunjungi sesuatu gerai menjadi indikator utama kepada proses pemilihan kedai makanan mana yang sepatutnya mereka pilih. Dalam soal ini, soal halal atau haram mungkin tidak menjadi keutamaan, sebaliknya mereka beranggapan tumpuan ramai itu sudah membuktikan tahap kehalalan makanan di gerai berkenaan.
- (2) Semua *key informan* yang ditemui mengakui lebih 90 peratus makanan tradisional yang ada di pasaran di negeri Kelantan dan Terengganu adalah halal dan bersih. Oleh itu kata mereka, para pengguna lain tidak perlu merasa bimbang ke atas makanan yang diusahakan oleh pengusaha di dua negeri ini walaupun tidak ada tanda halal pada bungkusan makanan tersebut.
- (3) *Key informan* juga meletakkan tahap kebersihan gerai sebagai salah satu indikator penting tahap halal dan bersih makanan yang disajikan pengusaha. Jika tahap kebersihan dapur atau tempat pemprosesan makanan didapati kotor atau kurang bersih, *key informan* ini memilih untuk tidak mengunjungi kedai tersebut. Hal ini katanya turut menjadi kebiasaan juga kepada kebanyakan pengguna yang lain.

Kebanyakan pengguna umumnya melihat kepada faktor kebersihan untuk menentukan gerai mana yang boleh dikunjungi. Gerai atau kedai yang bersih umumnya akan terus dikerumuni pengguna. Kedai atau gerai yang dikerumuni ini, suatu hari berkemungkinan juga tidak akan menjadi tumpuan pengguna lagi jika pengusaha tidak kekal menjaga kebersihan.

- (4) *Key informan* juga menyatakan kebanyakan orang Melayu, khusus di Kelantan pada umumnya tidak akan memakan makanan basah, seperti nasi, mee, roti atau air yang disediakan dan dijual oleh orang yang tidak beragama Islam (Cina atau India). Orang Melayu di Kelantan dan Terengganu jarang mengunjungi kedai-kedai pengusaha makanan tradisional dari kalangan bukan Islam. Kedai kopi yang dimiliki orang bukan Islam umpamanya, sukar mendapatkan pelanggan. Kedai-kedai ini hanya dikunjungi pelanggan tertentu sahaja yang sudah terbiasa dengan pengusaha tersebut. Budaya masyarakat Melayu di Kelantan dan Terengganu ialah, mereka tidak dapat meminum minuman yang disediakan oleh orang bukan Islam. Kedai-kedai ini pula berkemungkinan boleh menjadi tarikan pengguna jika terdapat ramai pengguna Melayu yang mengunjungi kedai tersebut. Ramainya pengguna Melayu boleh menjadi tarikan kepada pengguna Melayu yang lain untuk ikut serta.
- (5) Mengikut *key informan* ini untuk mengatasi masalah di atas, kebanyakan pengusaha bukan Islam akan menempatkan orang Melayu di kedai miliknya, sama ada sebagai pekerja (untuk memasak, menyedia atau melayan pembeli), atau sebagai rakan niaga di kedai berkaitan. Dalam konteks rakan niaga, pengusaha Melayu ini diberikan satu sudut khusus untuk menjual makanan basah seperti nasi berlauk. Manakala pengusaha bukan Islam itu sendiri pula sebagai pemilik kedai bertindak sebagai penjual air, rokok dan lain-lain makanan. Melalui strategi sebegini pengguna Melayu selalunya tidak merasa was-was untuk mengunjungi dan menikmati makanan di premis berkenaan walaupun minuman yang diminum tersebut disediakan oleh pengusaha bukan Islam. Di sekitar bandar Kota Bharu sahaja terdapat lebih dari empat premis pengusaha bukan Islam yang beroperasi melalui kaedah rakan niaga seperti ini. Ramai pengunjung Melayu yang mengunjungi kedai ini.

Penutup

Kajian ini secara umumnya cuba menganalisis pengetahuan dan penghayatan para pengusaha makanan tradisional di negeri Kelantan dan Terengganu terhadap konsep makanan halal dan bersih dalam makanan. Konsep halal

memberi maksud sesuatu yang dibenarkan syara' untuk mengguna atau memakannya manakala haram pula memberi maksud sesuatu yang perlu dijaui sama sekali dan larangan syarak daripada mendekati atau menggunakannya sebagaimana ia secara jelas disebut dalam al-Quran dan sunnah Nabi SAW mengenai pengharamannya. Negeri Kelantan dan Terengganu adalah kaya dengan penghasilan produk-produk makanan tradisonal yang melibatkan ramai pengusaha. Seramai 300 orang pengusaha telah dipilih secara rawak mudah sebagai responden kajian. Hasil kajian menunjukkan bahawa majoriti responden memiliki pengetahuan dan penghayatan yang tinggi tentang konsep makanan halal dan bersih. Mereka juga begitu prihatin terhadap mana-mana makanan yang bercampur dengan barang haram dan lebih cenderung untuk menjauhkannya sama sekali apabila timbul perasaan syak atau ragu-ragu di atas percampuran tersebut. Senario sebegini turut dipengaruhi persekitaran tempat tinggal masyarakat pengusaha di kedua-dua negeri yang sejak awal lagi telah didedahkan dengan pengharaman barang atau binatang yang jelas pengharamannya seperti arak, khinzir dan sebagainya.

Rujukan

- Abu Sari' Muhammad Abd Hadi. (1997). *Hukum makanan dan sembelihan dalam pandangan Islam* (alih bahasa). Bandung: Trigenda Karya.
- Ahmad Hidayat Buang. (2000). Akta halal haram: Tunggu apa lagi. *Dunia Islam*. Disember, 12–13.
- Al-Quran.
- Direktori Halal Malaysia 2003/2004. Kuala Lumpur: Jakim.
- Mardi. (1999). *Meeting the safety, quality and nutritional needs of mass catering services for residential institutes* (Mardi Reports). Kuala Lumpur: Mardi.
- Norah Ramli. (2004). *Halal food production: Law and regulation on halal food*. Kertas kerja International Seminar on Halal Food and Products. Kuala Lumpur: KUIM.
- Rafik Issa Beekun. (1997). *Islamic business ethics*. Herndon: International Institute of Islamic Thought.
- Rosly Othman. (2004). *The ISI2020 Standardised certification of halal food products: Malaysian food manufactures' perceptions and willingness to adopt the standards*. Kertas kerja International Seminar on Halal Food and Products. Kuala Lumpur: KUIM.
- Shaarani, Sharifudin. (2004). Halal and haram in food. Ooi Beng Houi (trans). UMS. Capaian daripada <http://www.ums.edu.my>
- Yaakob Che Man. (2004). *Halal food processing: Issues and R&D challenges*. Kertas kerja International Seminar on Halal Food and Products. Kuala Lumpur: KUIM.

- Yusuf al Qardhawi. (1982). *Halal dan haram dalam Islam*. Jakarta: PT Bina Ilmu.
- Zainab Mohd Yatim. (2003, Februari 22). Strategi pengeluaran produk halal akan diseragamkan. *Berita Harian*.
- Zuhaili, Wahbah. (1983). *Al fiqh al Islami wa adillatuhu*. 7 Damshik: Dar al Fikr.

Asyraf Hj. Abd Rahman
Fakulti Pembangunan Sosial
Universiti Malaysia Terengganu
21030 Kuala Terengganu
Terengganu, MALAYSIA
asyraf@umt.edu.my

Wan Ibrahim Wan Ahmad
Pusat Pengajian Pembangunan Sosial
UUM College of Arts & Sciences
Universiti Utara Malaysia
06010 UUM Sintok
Kedah, MALAYSIA
wiwa@uum.edu.my

Zainab Ismail
Fakulti Pengajian Islam
Universiti Kebangsaan Malaysia
43600 UKM Bangi
Selangor, MALAYSIA
zainab@ukm.my