

Analisis holistik terhadap konsep makanan Halālan Tayyiban: kewajipan Syariah bagi Muslim dan relevansi kepada bukan Muslim

[A holistic analysis of the concept of Halālan Tayyiban food: A Shari'ah obligation for Muslims and its relevance to non-Muslims]

Hafizi Rozali^{1*}, Hanif Lateh^{1,2}, Noorsafuan Che Noh^{1,3}, Wan Mohd Khairul Firdaus Wan Khairuldin^{2,3} & Mohamad Zaidin Mohamad³

¹ Fakulti Pengajian Kontemporari Islam, Universiti Sultan Zainal Abidin, 21300, Kuala Nerus, Terengganu.

² Pusat Pemindahan Ilmu, Universiti Sultan Zainal Abidin, 21300, Kuala Nerus, Terengganu.

³ Inspire Universiti Sultan Zainal Abidin, 21300, Kuala Nerus, Terengganu.

*Corresponding email: hafizirozali@unisza.edu.my

ARTICLE INFO

Revised Date: 1 January 2025
Accepted Date: 5 February 2025
Published Date: 13 April 2025

Kata Kunci:

Makanan Halal, Halālan Tayyiban, Patuh Syariah, Keselamatan Makanan

Keywords:

Halal Food, Halālan Tayyiban, Shariah Compliance, Food Safety

Abstrak

Kefahaman masyarakat terhadap konsep Halālan Tayyiban ke atas sesuatu makanan masih terbatas dan cenderung memisahkan antara unsur ḥalāl dan ṭayyib. Penekanan yang berlebihan terhadap aspek hukum ḥalāl sahaja menyebabkan dimensi kualiti, kebersihan, keselamatan dan etika pemakanan terabai, sekali gus menjejaskan amalan pemakanan Islam yang seimbang dan menyeluruh. Kajian ini bertujuan untuk memperluas serta memperdalam kefahaman terhadap konsep Halālan Tayyiban dan hubungannya dengan amalan pemakanan sihat dan beretika menurut Islam. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui analisis dokumen seperti fatwa, garis panduan halal dan dokumen rasmi agensi berkaitan. Data sekunder pula merangkumi kitab tafsir, hadith, karya klasik dan kontemporari, jurnal akademik serta penerbitan institusi. Kesemua data dianalisis secara tematik menggunakan pendekatan induktif bagi membina kerangka konseptual yang sistematik dan mudah difahami. Dapatan kajian menunjukkan bahawa konsep Halālan Tayyiban merupakan suatu gagasan syariah yang menyeluruh, holistik dan humanistik. Ia bukan sahaja menjamin manfaat kepada pengguna Muslim, bahkan bersifat inklusif dan boleh diaplikasikan secara universal. Konsep ini turut memperlihatkan keagungan Allah SWT sebagai Tuhan yang Maha Pencipta, Maha Pemurah dan Maha Penyayang terhadap seluruh manusia dan alam ciptaan-Nya.

Abstract

Public understanding of the Halālan Tayyiban concept remains limited and tends to separate the elements of ḥalāl and ṭayyib. Excessive emphasis on ḥalāl legal rulings alone has led to the neglect of quality, hygiene, food safety and ethical consumption, thereby undermining a balanced and holistic Islamic dietary practice. This study aims to expand and deepen the understanding of Halālan Tayyiban and its relationship with healthy and ethical eating practices in Islam. A qualitative approach was employed through the collection of both primary and secondary data. Primary data were obtained through document analysis of fatwas, halal guidelines and official publications issued by relevant agencies. Secondary data included classical and contemporary works in tafsir, hadith, scholarly texts, academic journals and institutional publications. All data were analysed thematically using an inductive approach to develop a systematic and accessible conceptual framework. Findings indicate that Halālan Tayyiban represents a comprehensive, holistic and humanistic Shariah-based paradigm. It not only ensures benefits and protection for Muslim consumers but is also inclusive and universally applicable. The concept further reflects the greatness of Allah SWT as the Creator, the Most Merciful and the Most Compassionate towards all of humanity and His creation.

Pengenalan

Makanan merupakan salah satu keperluan asas yang paling fundamental dalam kehidupan manusia dan tidak dapat dielakkan oleh setiap individu, tanpa mengira latar belakang budaya, agama mahupun status sosial. Menurut Gropper dan Smith (2021), dari perspektif sains pemakanan, makanan membekalkan makronutrien seperti air, karbohidrat, protein dan lemak, serta mikronutrien seperti vitamin, mineral dan bahan fitokimia yang penting untuk fungsi tubuh. Setiap komponen nutrien ini memainkan peranan signifikan dalam menyokong tindak balas biokimia, penghasilan tenaga, pembinaan dan pemulihan sel tubuh, pertumbuhan, pengukuhan sistem imun, serta proses detoksifikasi bagi menyingkirkan bahan buangan dan toksin daripada badan (Gibney et al., 2019).

Sorotan literatur

Dalam Islam, konsep Halālān Ṭayyiban merupakan prinsip asas yang menjadi panduan utama dalam pemilihan dan pengambilan makanan. Prinsip ini tidak hanya merujuk kepada status hukum kehalalan makanan, tetapi juga melibatkan aspek kualiti, keselamatan dan kebersihan makanan. Gabungan dua elemen ini bertujuan memastikan kesejahteraan fizikal dan spiritual umat Islam (Mohd Farhan Md Ariffin, 2023). Menurut Hashim, Mohammad dan Kamis (2022), konsep Halālān Ṭayyiban merangkumi makanan yang bukan sahaja dibenarkan dari sudut syarak, tetapi turut memberi manfaat kepada kesihatan fizikal dan kesejahteraan individu. Omar dan Rahman (2023) menyatakan bahawa, konsep Halālān Ṭayyiban perlu difahami secara menyeluruh kerana ia menuntut pematuan terhadap prinsip yang menjadikan sesuatu makanan itu bukan sahaja halal pada status hukumnya, tetapi juga ṭayyib dari segi kandungan, proses penyediaan dan impaknya terhadap kesihatan serta alam sekitar. Ismail (2018) turut menegaskan adanya hubungan antara konsep halal dan aspek kebersihan, keselamatan, kualiti serta pengendalian makanan sejajar dengan perspektif ilmiah dan Syariah.

Konsep Halālān Ṭayyiban dari Perspektif Al-Qur'an

Al-Qur'an telah menggariskan prinsip-prinsip asas bagi pemilihan makanan dan amalan pemakanan melalui konsep Halālān Ṭayyiban, yang merangkumi bukan sahaja aspek hukum syarak, tetapi juga elemen kualiti, kebersihan dan keselamatan makanan yang menyumbang kepada kesejahteraan fizikal dan spiritual individu. Konsep ini bersifat universal dan tidak terhad kepada umat Islam semata-mata. Dalam Surah al-Baqarah (2:168), Allah SWT berfirman. Dalam hal ini, al-Qaraḍāwī (2007) menggariskan sebelas prinsip utama berkaitan penetapan hukum makanan, antaranya ialah:

- i. Hak menentukan halal dan haram adalah milik mutlak Allah SWT. Tiada siapa berhak menghalalkan atau mengharamkan sesuatu kecuali berdasarkan dalil syarak yang sah.
- ii. Hukum asal bagi sesuatu perkara adalah harus (mubāḥ) melainkan jika terdapat nas yang jelas melarangnya.
- iii. Sesuatu yang halal berfungsi menggantikan keperluan terhadap perkara yang haram di mana Islam menyediakan alternatif halal agar manusia tidak bergantung kepada yang haram.

Metodologi

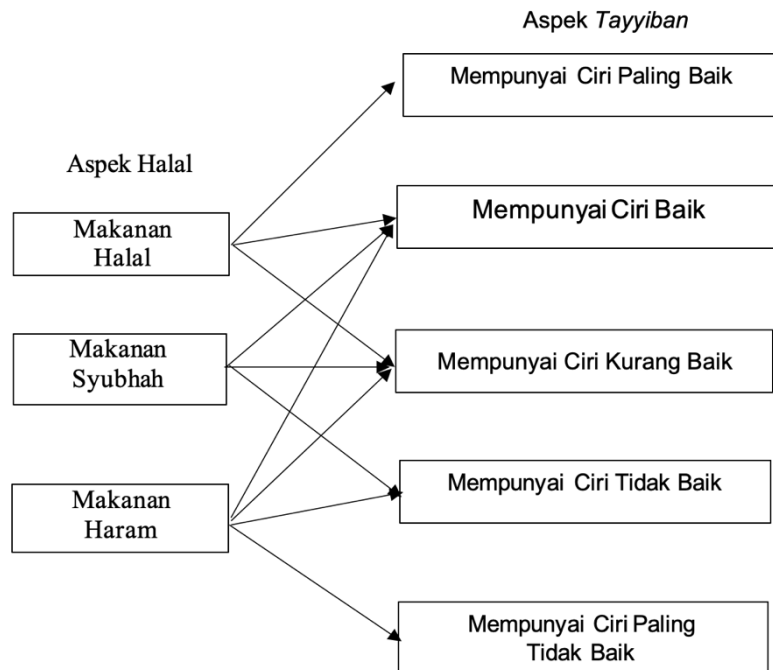
Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk memahami dan meneroka konsep Halālān Ṭayyiban secara mendalam dan menyeluruh, dengan mengambil kira perspektif syariah Islam serta implikasinya terhadap kehidupan manusia sejagat. Pendekatan ini dipilih kerana ia membolehkan penyelidik menyelami makna, kefahaman dan pelaksanaan konsep Halālān Ṭayyiban dalam konteks yang lebih luas, merangkumi aspek hukum, sosial, kesihatan dan amalan kehidupan seharian.

Pengumpulan Data

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk memahami dan meneroka konsep Halālān Ṭayyiban secara mendalam dan menyeluruh, dengan mengambil kira perspektif syariah Islam serta implikasinya terhadap kehidupan manusia sejagat. Pendekatan ini dipilih kerana ia membolehkan penyelidik menyelami makna, kefahaman dan pelaksanaan konsep Halālān Ṭayyiban dalam konteks yang lebih luas, merangkumi aspek hukum, sosial, kesihatan dan amalan kehidupan seharian.

Dapatan

Rajah 2 di bawah menggambarkan secara visual hubungan antara kehalalan dan tahap kebaikan makanan dalam bentuk spektrum, yang menjadi asas kepada pembentukan konsep makanan yang bukan sahaja sah dari sudut hukum, tetapi juga bermanfaat secara menyeluruh kepada jasmani dan rohani pengguna.



Rajah 2: Gambaran tentang Makanan *Halal*, *Haram* dan *Syubhah* mengikut Tingkatan Kualiti Baik atau Tidak Baik

Bagi memahami Rajah 2 di atas, dikemukakan contoh-contoh makanan mengikut aspek *halal*, *syubhah* dan *haram* serta aspek tayyibannya, sebagaimana yang dinyatakan di dalam Jadual 1.

Jadual 1: Contoh-Contoh Makanan Mengikut Aspek *Halal* / *Haram* dan Aspek *Tayyiban*

Aspek Halal / Haram	Aspek Tayyiban	Contoh Makanan	Ciri-Ciri Kebaikan / Keburukan
Halal	Mempunyai Ciri Paling Baik	- Makanan seimbang - Buah-buahan dan sayuran segar	- Mengandungi nutrien seimbang - Mengandungi serat, vitamin dan mineral yang banyak.
	Mempunyai Ciri Baik	Makanan yang dimasak sempurna	Selamat untuk dimakan kerana tiada mikroorganisma
	Mempunyai Ciri Kurang Baik	Sesetengah makanan terproses	Mengandungi lemak tepu, gula dan garam yang tinggi
	Mempunyai Ciri Baik	Daging lembu import tanpa logo halal.	Mengandungi sumber protein yang tinggi tetapi cara sembelihan tidak dapat dipastikan.
Syubhah	Mempunyai Ciri Kurang Baik	Produk roti dan kek import tanpa logo halal.	Mengandungi gluten dan sumber lemak yang tidak dapat dipastikan.
	Mempunyai Ciri Tidak Baik	Makanan terproses berasaskan daging atau mengandungi minyak haiwan yang diimport tanpa logo halal.	Mengandungi lemak tepu dan sumber lemaknya tidak dapat dipastikan..
	Mempunyai Ciri Baik	Lemak babi	Lemak babi menghasilkan tekstur pastri yang sangat gebu, ringan dan <i>flaky</i>. (kelebihan dari sudut pemprosesan).
	Mempunyai Ciri Kurang Baik	Makanan yang digoreng dengan minyak babi	- Sumber lemak dan minyak yang paling banyak dan mudah diperolehi, - Mengandungi lemak tepu.

Haram	Mempunyai Ciri Tidak Baik	Arak atau memabukkan	• Mengandung kandungan alcohol tinggi dan memabukkan • Tinggi kandungan kolesterol, daging babi juga mudah tercemar dan menjadi perumah kepada parasit seperti <i>Trichinella spiralis</i> yang boleh menyebabkan penyakit trichinosis..
	Mempunyai Ciri Paling Tidak Baik	Daging babi	

Perbincangan

Konsep Halālan Tayyiban bukan hanya memenuhi keperluan hukum syarak dalam pemakanan, tetapi juga menjadi manifestasi kepada sifat-sifat Allah SWT yang Maha Penyayang dan Maha Pengasih terhadap makhluk-Nya. Dalam konteks ini, pemberian makanan yang halal dan baik kepada umat Islam menggambarkan sifat Ar-Rahīm Allah SWT, iaitu rahmat-Nya yang khusus dan mendalam kepada hamba-hamba-Nya yang beriman. Melalui perintah agar umat Islam hanya memakan yang halal lagi baik, Allah SWT menjaga bukan sahaja fizikal tetapi juga spiritual dan moral umat-Nya agar sentiasa dalam keadaan bersih, sejahtera dan diberkati. Manakala bagi mereka yang bukan Islam, prinsip Halālan Tayyiban tetap membawa manfaat yang besar, sama ada secara langsung mahupun tidak langsung, melalui penawaran produk yang bersih, berkualiti, selamat dan beretika.

Hal ini mencerminkan sifat Ar-Rahmān Allah SWT, iaitu kasih sayang-Nya yang menyeluruh dan tidak terbatas kepada seluruh ciptaan-Nya. Makanan yang dihasilkan dan dipasarkan mengikut prinsip Halālan Tayyiban bukan sahaja bermanfaat kepada umat Islam, tetapi juga menyumbang kepada kesejahteraan kesihatan, keselamatan makanan dan keadilan sosial kepada semua pengguna tanpa mengira agama dan latar belakang. Maka, prinsip Halālan Tayyiban bukan sekadar simbol pematuhan terhadap syariat, bahkan ia menzahirkan kecintaan dan penjagaan Allah SWT terhadap manusia dalam dua dimensi utama: rahmat yang khusus kepada orang beriman (Ar-Rahīm), dan rahmat yang umum kepada seluruh makhluk (Ar-Rahmān). Pendekatan ini memperkukuhkan pemahaman bahawa syariat Islam membawa rahmat kepada sekalian alam (rahmatan lil-‘ālamīn) seiring dengan maqāṣid al-sharī‘ah yang memelihara nyawa, akal, keturunan, harta dan agama manusia secara menyeluruh.

Kesimpulan

Kajian ini telah meneliti konsep Halālan Tayyiban secara holistik, dengan fokus kepada prinsip-prinsip pemilihan makanan dan amalan pemakanan dalam Islam yang melibatkan kategori makanan halal, makruh, syubhah, haram, serta ciri-ciri kebaikan dan keburukan makanan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa pemahaman yang mendalam mengenai prinsip-prinsip ini adalah penting untuk menggariskan amalan pemakanan yang selaras dengan syariat Islam dan pada masa yang sama mengutamakan kualiti, kebersihan, keselamatan dan kesejahteraan pengguna. Selain memberi manfaat yang besar kepada umat Islam, konsep Halālan Tayyiban turut menawarkan nilai sejagat yang relevan untuk dipraktikkan oleh masyarakat bukan Islam, khususnya dalam konteks pemilihan makanan yang sihat dan berkualiti. Penerapan prinsip ini bukan sahaja memberi impak positif terhadap kesihatan individu, tetapi juga menyumbang kepada peningkatan standard keselamatan dan kualiti makanan di peringkat global.

Rujukan

- Ahmad, A. & Ismail, S. (2019). *Understanding halal: Philosophy and practice*. Penerbit Universiti Malaya.
- Alias, A. N. & Zabidi, Z. M. (2021). Halal hazard identification: determination of halal hazard using preliminary halal hazard analysis, *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 22(1), 1-14.
- Yusuf, M. M. (2021). Halal food and health risk awareness among Malaysian Muslims. *Journal of Islamic Health Studies*, 3(2), 45–60. <https://doi.org/10.3333/jihs.2021.03204>