

**Maqasid Shariah dalam Industri Halal:
Aplikasi Elemen Keselamatan Makanan
dalam Kalangan Pengusaha Pembuatan Produk Makanan
di Bangi, Selangor**

***Maqasid Shariah in Halal Industry:
Application of Food Safety Elements among Entrepreneurs
in Bangi, Selangor***

Khairul Effendi Hashim

Akademi Pengajian Islam Kontemporari,
Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam, Selangor.
khai.effendihashim@gmail.com

Mohd Amzari Tumiran

Akademi Pengajian Islam Kontemporari
Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam, Selangor.
amzari92@uitm.edu.my

Anis Husna

Akademi Pengajian Islam Kontemporari,
Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam, Selangor.
anisshusna@gmail.com

Kata Kunci:

*Maqasid Shariah;
Industri Halal;
Keselamatan
Makanan;
Pengusaha;
Pengguna*

ABSTRAK

Industri halal di Malaysia telah berkembang sejajar dengan permintaan global terhadap produk dan perkhidmatan yang mempunyai pensijilan. Pensijilan makanan dapat dibahagikan kepada dua kategori utama iaitu pensijilan halal dan pensijilan keselamatan makanan. Perkembangan positif ini berkait rapat dengan faktor keselamatan dan kebersihan dalam proses pembuatan. Elemen-elemen keselamatan makanan sangat penting untuk diaplikasi dalam proses pembuatan produk di kalangan pengusaha supaya kebersihan dan kualiti dapat dipelihara. Kegagalan mempraktikkan prosedur operasi standard (SOP) menyebabkan berlaku pengabaian keselamatan dan kebersihan di samping kekurangan pengetahuan. Memelihara nyawa merupakan salah satu prinsip utama dalam Maqasid Shariah dan mempunyai kaitan dengan kesihatan tubuh manusia melalui makanan yang selamat, bersih dan berkualiti. Kajian ini bertujuan untuk melihat aplikasi elemen-elemen keselamatan dan kebersihan yang dipraktikkan oleh pengusaha pembuatan produk makanan di Bangi, Selangor. Kemudian, pengkaji melihat hubung kait Maqasid Shariah

dengan keselamatan makanan. Kajian ini berbentuk kualitatif dengan menggunakan kaedah temu bual. Proses temu bual dijalankan secara dalam talian dengan menggunakan soalan separa berstruktur melalui aplikasi google meet. Data-data yang dikumpul dianalisis melalui pendekatan analisis kandungan bagi mendapatkan dapatan kajian kemudian diperbincangkan. Kajian ini mendapati bahawa keselamatan dan kebersihan makanan sangat penting bagi menjamin keselamatan pengguna. Wujud beberapa elemen-elemen keselamatan dan kebersihan yang diaplikasi oleh pengusaha mempunyai hubung kait dengan Maqasid Shariah memelihara nyawa. Oleh itu, pengusaha mesti mengaplikasikan elemen keselamatan makanan dalam pembuatan produk bagi menjamin makanan yang halal, selamat, bersih dan berkualiti kepada pengguna.

Keywords:

Maqasid Shariah;
Halal Industry;
Food Safety;
Entrepreneur;
Consumer

ABSTRACT

The halal industry in Malaysia has grown in line with the global demand for certified products and services. This positive development is closely related to safety and hygiene factors in the manufacturing process. Elements of food safety are very important to be applied in the product manufacturing process among entrepreneurs so that hygiene and quality can be maintained. Failure to practice standard operating procedures (SOPs) results in neglect of safety and hygiene as well as a lack of knowledge. Preserving life is one of the main principles in the Maqasid Shariah and has to do with the health of the human body through safe, clean, and quality food. This study aims to look at the application of safety and hygiene elements implemented by product manufacturing operators in Bangi Selangor. Then, the researcher looked at the relationship between the Maqasid Shariah and food safety. This study is qualitative using the interview method and the Google meet application. The interview process was conducted online using semi-structured questions. The data collected were analysed through a content analysis approach to obtain the findings of the study and then discussed. This study found that food safety and hygiene are very important to ensure consumer safety. There are several elements of safety and hygiene applied by entrepreneurs that have a relationship with the Maqasid Shariah to preserve life. Therefore, entrepreneurs must apply food safety elements in the manufacture of products to ensure halal, safe, clean, and quality food to consumers.

PENDAHULUAN

Industri halal di Malaysia telah berkembang sejajar dengan permintaan global terhadap produk dan perkhidmatan yang mempunyai pensijilan. Perkembangan positif ini berkait rapat dengan faktor keselamatan dan kebersihan dalam proses pembuatan. Pensijilan makanan dapat dibahagikan kepada dua kategori utama iaitu pensijilan halal dan pensijilan keselamatan makanan. Perkembangan positif ini berkait rapat dengan faktor keselamatan dan kebersihan dalam proses pembuatan. Pensijilan merupakan parameter kepada pengguna untuk menilai tahap kepatuhan mereka kepada piawaian dan peraturan keselamatan makanan yang dipraktikkan dalam perusahaan mereka. Terdapat elemen-elemen keselamatan makanan yang wajib dipatuhi oleh pengusaha bagi mengekalkan tahap kebersihan dan keselamatan dalam proses pembuatan yang dijalankan bagi menjamin dan memelihara nyawa pengguna.

Elemen-elemen keselamatan makanan tersebut penting untuk diaplikasi dalam proses pembuatan produk dalam kalangan pengusaha supaya kebersihan dan kualiti dapat dipelihara. Kegagalan mempraktikkan prosedur operasi standard (*SOP*) menyebabkan berlaku pengabaian keselamatan dan kebersihan. Pengabaian ini boleh menyebabkan berlaku pencemaran yang akan membawa kemudaratan kepada pengguna. Pencemaran makanan berlaku akibat kontaminasi semasa proses pembuatan dan penggunaan bahan mentah yang tidak bersih. Pencemaran makanan boleh menyebabkan keracunan yang berpunca daripada bakteria dan virus (Yunus et al., 2015). Antara tanda awal keracunan makanan ialah muntah-muntah, cirit-birit, loya, pening kepala yang berpunca daripada bakteria yang dinamakan *salmonella* dan *e-coli* (MOH, 2021). Keracunan makanan boleh mengakibatkan kecacatan seperti lumpuh atau sakit sendi-sendi yang kronik dan membawa maut jika tidak mendapat rawatan awal (My Health, 2021). Terdapat kes yang dilaporkan oleh media tempatan yang melibatkan keracunan makanan berpunca daripada pengabaian kebersihan dan keselamatan makanan.

Keselamatan makanan merupakan salah satu aspek yang dititikberatkan dalam konsep *tayyiban* kerana ia menepati dengan prinsip Maqasid Shariah sebagai objektif hukum syarak bertujuan menjaga dan memelihara nyawa manusia dari sudut keselamatan dan kesihatan tubuh. Kesihatan tubuh mempunyai kaitan langsung dengan faktor pemakanan bermula daripada penggunaan bahan mentah, proses penyediaan sehingga penghidangan. Kajian ini bertujuan untuk melihat aplikasi implikasi elemen keselamatan makanan oleh pengusaha bakeri di Bangi, Selangor dalam memenuhi keperluan pengguna dari aspek keselamatan dan kesihatan kemudian faktor ini dilihat dari sudut pandang Maqasid Shariah memelihara nyawa (*Hifz Nafs*). Oleh itu, menjaga dan memelihara nyawa merupakan perkara utama (*essential*) yang mesti diberi perhatian oleh pengusaha bagi menjamin kesihatan dan keselamatan. Pengguna merupakan golongan yang mendapat faedah daripada sesuatu produk atau perkhidmatan (DBP, 2017). Pengguna dilindungi di bawah Akta Perlindungan Pengguna (APP) 1999 berkuatkuasa pada 15 November 1999 (KPDNHEP, 2021). Melalui akta ini, pengguna berhak dilindungi dalam beberapa perkara termasuk keselamatan makanan. Pada masa yang sama, Akta Perihal Dagangan 2011 telah memperuntukkan undang-undang berkaitan halal yang memberi kuasa kepada kerajaan untuk memperkasakan halal di Malaysia termasuk menjamin pengguna daripada penipuan kecuaiannya. Oleh itu, semua

produk makanan tidak boleh sewenang-wenangnya dijual tanpa mementingkan perkara yang melibatkan kebersihan dan keselamatan.

SOROTAN LITERATUR

Maqasid Shariah: Makna dan Konsep

Maqasid Shariah terdiri daripada dua perkataan yang membawa makna yang saling berkaitan di antara satu dengan yang lain. Maqasid daripada kata dasar bahasa Arab, *qasada* yang bermaksud tujuan atau objektif (Al-Maany, 2021). Maqasid ialah kata jamak daripada *maqasid*. Manakala syariah ialah hukum dan peraturan yang meliputi akidah, muamalat, perundangan, gaya hidup (Al-Qurtubi, 1964). Oleh itu, para sarjana mentakrifkan Maqasid Shariah ialah objektif pensyariaan hukum yang ditaklifkan kepada manusia bagi manfaat kehidupan di dunia dan akhirat serta menolak kemudaratan (Al-Shatibi, 2004)

Maqasid Shariah membawa konsep kesejagatan hukum bagi masalah kepada manusia untuk kejayaan di dunia dan akhirat (Ibnu Ashur, 2001). Al-Ghazali merupakan sarjana Islam yang mempelopori bidang Maqasid Shariah dengan membahagikannya kepada *Daruriyat*, *Hajiyat* dan *Tahsiniyat* (Muhammad, 1997). Pembahagian ini telah dihuraikan dengan lebih mendalam oleh al-Shatibi (2004) dalam al-Muwafaqat. Konsep Maqasid Shariah dapat dilihat dengan pembahagian kepada lima asas utama yang mendukung di antara satu sama lain iaitu pertama; (1) memelihara agama, kedua; (2) memelihara nyawa, ketiga; (3) memelihara akal, keempat; (4) memelihara keturunan dan kelima (5) memelihara harta. *Daruriyat* bermaksud keutamaan (*essential*) yang wajib dan sangat memerlukan. Perkara keutamaan dalam keselamatan makanan ialah dengan menjaga setiap rantai dalam proses pembuatan bermula daripada bahan mentah sehingga sampai ke tangan pengguna. Oleh itu, pensijilan halal JAKIM mengambil pendekatan holistik apabila memberi penekanan tentang mengikut prosedur yang ditetapkan dalam permohonan pensijilan.

Kepentingan Keselamatan Makanan

Keselamatan makanan perlu bergerak seiring dengan halal kerana dua faktor ini adalah bersifat selamat, sihat dan bersih (Sani & Dahlan, 2015). Menghasilkan makanan yang selamat kepada pengguna mestilah bermula daripada sikap pengusaha (Lee et al., 2017). Sikap memainkan peranan penting untuk memastikan peraturan dan tatacara penyediaan makanan serta piawaian dalam operasi dipatuhi. Sikap tidak mengambil berat terhadap kelelaman makanan akan menjadikan penyedia makanan terus melakukan kesalahan dan tidak menghiraukan peraturan sedia ada. Sikap yang tidak peka kepada mencari ilmu juga memberi penyumbang kepada kelonggaran peraturan untuk dipraktikkan (My Health, 2021). Menurut Mulyani (2014), kurangnya ilmu pengetahuan di kalangan pengendali makanan tentang perkara kebersihan dan keselamatan. Terdapat ramai pengendali makanan yang masih tidak menjalani latihan dan kursus berkaitan kebersihan makanan dan tidak mempraktikkan amalan kebersihan yang betul dan tidak timbul kesedaran dalam diri. Langkah-langkah kebersihan dan keselamatan sangat penting kepada pemain industri (Arifin, 2019). Sikap dan ilmu yang betul akan memberi impak positif kepada amalan menjaga kebersihan dan keselamatan makanan yang betul (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, 2021).

Penyakit dan gejala keracunan makanan dapat dikenal pasti melalui rantai makanan yang telah tercemar dengan bakteria (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM), 2021). Pengukuran *halalan tayyiban* bermula daripada rantai bekalan bahan mentah hingga ke meja hidangan dan berkait rapat dengan amalan pengendali makanan itu sendiri (Saad & Ramli, 2019). Rantai bekalan bahan mentah merupakan elemen yang sangat penting di dalam menentukan makanan tersebut selamat untuk dimakan atau sebaliknya. Proses pembuatan makanan yang mengikut spesifikasi yang digariskan akan menjamin keselamatan makanan dan memberi impak kepada kesihatan dan nyawa pengguna. Faktor ini dapat menghubungkan konsep *halalan tayyiban* dengan prinsip *Hifz Nafs* dalam Maqasid Shariah. Islam melarang umatnya untuk mengabaikan tanggungjawab menjaga kesihatan melalui pemakanan yang tidak selamat kerana menjaga tubuh adalah sangat dituntut (Tahir & Kashim, 2017).

Pengabaian keselamatan yang mengakibatkan masalah kesihatan hendaklah dilihat secara holistik termasuk amalan dalam industri makanan akibat daripada perkembangan pesat sektor ini (Awang, 2020). Menurut Othman et al. (2016), perkara yang menjadi keutamaan di dalam konsep *halalan tayyiban* ialah kebersihan dan keselamatan. Ia perlu ditekankan semasa aktiviti pemprosesan dijalankan dan termasuk beberapa pemantapan lain seperti pengetahuan dan kemahiran berkaitan prosedur dan standard tertentu (Mustaffa et al., 2017). Maqasid Shariah menjadi objektif pensyariatkan hukum memainkan peranan yang penting dalam memastikan nyawa pengguna berada di dalam keadaan selamat dan kesihatan tubuh dapat diberi keutamaan dalam menjaga kemaslahatan dan menolak kemudaratan.

Keyakinan Pengguna terhadap Amalan Kebersihan dan Keselamatan Produk

Pensijilan merupakan salah satu cara bagi pengguna mengenal pasti produk yang telah menepati piawaian dan pengauditan yang ditentukan oleh kerajaan (Rahman et al., 2020). Melalui pensijilan, pengguna akan dapat memilih produk yang berkualiti, bersih dan selamat bagi kegunaan mereka tanpa ada perasaan curiga (Zaini & Rahman, 2019). Pemantauan yang dilakukan oleh pihak berkuasa dapat mencegah penipuan logo dan sijil yang dikeluarkan di samping penguatkuasaan undang-undang sedia ada (Wahab et al., 2015). Serbuan yang dilakukan oleh KPDNHEP dan JAKIM telah membongkar salah laku pengusaha dalam masa yang sama pengguna telah selamat daripada penipuan yang dilakukan oleh pengusaha (Mohamed, 2021; M. I. Othman, 2021). Permis yang kotor dan amalan kebersihan yang lemah menjadi punca kepada keracunan makanan (Salleh et al., 2020). Makanan yang tidak bersih hasil daripada proses penyediaan yang tidak menepati ciri-ciri keselamatan menjadi punca kepada bakteria mudah merebak dan produk yang dihasilkan tidak selamat untuk dimakan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM), 2021). Ia akan mengakibatkan nyawa pengguna menjadi taruhan dan mengakibatkan masalah kesihatan.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini berbentuk kualitatif dan menggunakan metode temu bual. Data-data diperolehi melalui proses temu bual dijalankan secara dalam talian dengan menggunakan aplikasi *Google meet* yang merupakan sumber primer kajian. Soalan-soalan yang dikemukakan kepada informan kajian adalah berbentuk separa berstruktur. Dalam kajian ini, temu bual

yang dijalankan mengambil masa antara 45 minit hingga satu jam bagi setiap informan terpilih. Setian informan yang terlibat diberi taklimat ringkas berkaitan kajian yang dilakukan. Persampelan yang digunakan adalah persampelan bertujuan (*purposive sampling*) yang mana pengusaha bakeri dipilih berdasarkan pengetahuan, pengalaman dan praktikal sebenar dalam industri pembuatan. Data-data yang dikumpul dianalisa melalui pendekatan analisis kandungan bagi mendapatkan dapatan kajian kemudian diperbincangkan.

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Informan kajian terdiri daripada pengusaha bakeri di Bandar Baru Bangi, Selangor. Semua informan menjalankan perniagaan pembuatan makanan tetapi mempunyai beberapa perbezaan dari segi produk dan latar belakang. Semua informan dan pekerja beragama Islam dan terdiri daripada lelaki dan perempuan. Semua informan telah menjalankan perniagaan antara lima hingga 10 tahun dan berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT). Perniagaan yang dijalankan oleh semua informan adalah dalam sektor pembuatan makanan dan beroperasi pada hari Isnin hingga Jumaat, bermula jam 9 pagi hingga 6 petang. Manakala bilangan pekerja adalah antara 5 hingga 15 orang. Bagi medium pemasaran pula, terdapat dalam kalangan informan yang menjual secara produk yang diusahakan *online* melalui sosial media bagi menarik pelanggan dalam masa yang sama menjual secara *walk in*.

Majoriti informan bersepakat bahawa kebersihan merupakan salah satu faktor utama kepada keselamatan makanan, di samping pengetahuan tentang asas-asas keselamatan terhadap pembuatan tidak dapat dinafikan dalam memastikan proses pembuatan menepati kriteria bersih, selamat dan berkualiti. Perbezaan antara informan dapat dilihat dari sudut pengalaman dan taraf pendidikan, kerana dua faktor ini mempunyai peranan yang penting dalam menentukan hala tuju pengusaha dalam memastikan industri halal dapat memacu perkembangan syarikat. Terdapat informan yang telah memiliki pensijilan halal Malaysia yang dikeluarkan oleh JAKIM, dalam masa yang sama masih ada pengusaha yang belum memiliki pensijilan halal atas faktor penarafan syarikat yang tidak mencapai kelayakan yang ditentukan oleh JAKIM.

Aplikasi Elemen Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengusaha

Kajian ini mendapati terdapat empat elemen keselamatan makanan yang dikenal pasti menjadi faktor utama dalam proses pembuatan produk makanan yang dijalankan oleh pengusaha. Elemen-elemen ini didapati mempunyai hubungan dengan konsep memelihara nyawa dalam Maqasid Shariah. Penjelasan berkaitan elemen-elemen tersebut seperti huraian dalam jadual di bawah:

i. Bangunan dan Kawasan Premis

Bangunan dan kawasan premis memainkan peranan penting dalam menentukan tahap kebersihan dan kualiti semasa proses pembuatan dijalankan. Produk yang berkualiti berkait rapat dengan tempat pemprosesan yang mengikut spesifikasi ditetapkan oleh pihak berkuasa. Premis yang selamat dan jauh daripada kawasan pelupusan sampah, tidak banjir dan mudah diakses merupakan antara spesifikasi yang ditetapkan oleh pihak berkuasa.

Jadual 1: Pandangan tentang Bangunan dan Kawasan Premis

Tema	Isu	Huraian	Kod
Bangunan dan kawasan premis	Bangunan dan premis yang tidak mengikut spesifikasi sebagai tempat pemprosesan makanan	MPKJ memang kerap jugak datang ke kedai untuk bagi markah dan check semua lah.	P1
	Kebersihan premis dan keselamatan dalam memastikan kualiti pembuatan	Dari segi kebersihan pulak, kita ada SOP jugak. Setiap hari kita ada jadual yang mereka perlu ikut.	P3
	Infrastruktur memainkan peranan dalam menjamin proses pembuatan mengikut spesifikasi pihak berkuasa	Bersih ni kita tengok keadaan lah, kalau dah teruk tu, kita cuci semua kawasan.	P4

Sumber: Temu Bual Informan (2022)

ii. Pekerja Pembuatan

Pekerja memainkan peranan penting sebagai penggerak kepada syarikat. Proses pembuatan tidak dapat dijalankan sekiranya pekerja tidak menepati kriteria utama yang ditetapkan oleh pihak berautoriti. Kursus pengendalian makanan dan suntikan anti-tifoid bagi melengkapkan asas sebagai pengendali utama bahagian pembuatan produk.

Jadual 2: Pandangan tentang Pekerja Pembuatan

Tema	Isu	Huraian	Kod
Pekerja pembuatan	Keperluan mengikuti kursus pengendalian makanan dan suntikan anti-tifoid	Pekerja pula memang ada suntikan, sebab kita nak apply lesen tu kena ada lah suntukan dengan kursus makanan.	P2
	Rujukan keselamatan makanan	Kami diaudit oleh JAKIM dan KKM. Kami kena patuhlah pada piawaian yang ditetapkan.	P1
		MPKJ memang kerap jugak datang ke kedai untuk bagi markah dan check semua lah.	P2

Sumber: Temu Bual Informan (2022)

iii. Bahan Mentah dan Ramuan

Komponen utama terhadap sesuatu produk ialah bahan mentah yang digunakan. Bahan mentah yang telah tamat tempoh dan tidak bersih memberi impak kepada produk yang dihasilkan.

Jadual 3: Pandangan tentang Bahan Mentah dan Ramuan

Tema	Isu	Huraian	Kod
Bahan mentah dan ramuan	Pemantauan tarikh luput	Leader setiap team akan memantau tarikh luput setiap bahan mentah yang sampai. Leader team akan rekod dan manager akan buat cheking	P3
	Pembekal	Supplier saya ada dua, seorang chinese dan seorang beragama Islam. Saya memang pastikan ada sijil halal dia punya barang-barang	P2
		Kita dah bincang dah dengan dia, telur yang saya ambik yang elok, saya pakai gred A	P4

Sumber: Temu Bual Informan (2022)

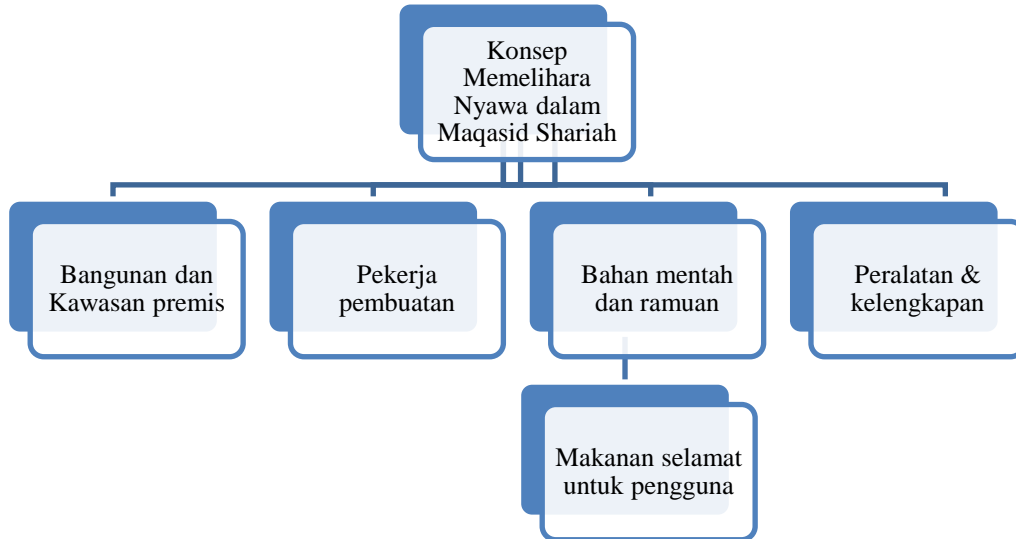
iv. Peralatan dan Kelengkapan

Produk yang berkualiti dan selamat dapat dihasilkan dengan menggunakan kelengkapan yang moden dan bersesuaian dengan produk yang dihasilkan, namun jika terdapat pengabaian dalam pencucian dan amalan kebersihan akan menyebabkan produk tercemar dan mendatangkan mudarat kepada pengguna.

Jadual 4: Pandangan tentang Peralatan dan Kelengkapan

Tema	Isu	Huraian	Kod
Peralatan dan kelengkapan	Pencucian dan penjagaan kebersihan peralatan	Bila habis kerja, semua mesti dalam keadaan tersusun <i>back to normal</i> balik. Maksudnya dia ada SOP dan perlu ikut	P2
	Penyimpanan peralatan	Kami simpan dalam bilik khusus, bebas daripada makhluk perosak	P1
	Kawalan makhluk perosak	Pest kontrol tu memang ada, kami ada employed	P1

Sumber: Temu Bual (2022)



Rajah 1: Ringkasan Hubungan antara Konsep Memelihara Nyawa dalam Maqasid Shariah dengan Elemen-Elemen Keselamatan Produk Makanan

Konsep Memelihara Nyawa (*Hifz Nafs*) dalam Pembuatan Produk Makanan

Memelihara nyawa (*hifz nafs*) merupakan salah satu asas utama yang terdapat dalam Maqasid Shariah (Muhammad, 1997). Al-Shatibi (2004), telah membahagikan lima asas utama ini yang dinamakan (*Daruriyyat al-Khams*) kepada tiga bahagian mengikut tingkat keperluan manusia bagi memenuhi keperluan hidup dalam melaksanakan tanggungjawab seharian. Memelihara nyawa merupakan salah satu *Daruriyyat* (keutamaan) yang dilihat dari sudut amalan mempraktikkan kebersihan dan keselamatan pembuatan produk. Oleh itu, mendapatkan makanan yang selamat, bersih dan berkualiti merupakan keutamaan kepada manusia bagi memelihara kesihatan tubuh daripada dijangkiti penyakit.

Produk makanan yang menepati ciri-ciri keselamatan termasuk perkara yang meliputi halal dan *tayyib* dapat memelihara diri daripada kemudaratan dan menyelamatkan nyawa, dalam masa yang sama ia merupakan objektif syariah (Aris et al., 2020). Mengaplikasikan Maqasid Shariah dalam perusahaan memberi suatu matlamat yang jelas untuk memacu perniagaan ke arah kebaikan di dunia dan akhirat. Allah SWT melarang manusia daripada membinasakan diri dan suruhan memelihara nyawa merupakan suatu tuntutan. Amalan pemakanan halal dan selamat merupakan salah satu cara untuk memelihara nyawa melalui menjaga amalan pembuatan dan pemprosesan. Firman Allah SWT:

وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Maksudnya: Dan janganlah kamu membunuh diri kamu (saling berbunuh-bunuhan). Sesungguhnya Allah SWT sentiasa mengasihani kamu.

(*Al-Nisa*': 29)

Mempraktikkan kebersihan dan keselamatan semasa proses pembuatan dapat membantu menjaga kesihatan tubuh dan terhindar daripada penyakit. Kesihatan tubuh badan merupakan

objektif kepada memakan makanan halal dan selamat. Allah SWT menyatakan di dalam al-Quran supaya manusia memakan makanan halal dan *tayyib* (baik dan selamat).

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Maksudnya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagi kamu.

(Al-Baqarah:168)

KESIMPULAN

Makanan yang selamat, bersih dan kualiti menepati konsep Maqasid Shariah bertujuan mencapai objektif memelihara nyawa manusia dari sudut kesihatan. Amalan pembuatan dan pemprosesan yang mengikut piawaian keselamatan dan kebersihan memberi manfaat kepada pengguna serta menjauhkan diri daripada penyakit. Menjaga aspek keselamatan makanan ialah sesuatu yang bersifat jangka panjang bagi menghindarkan manusia daripada kemudaratan dan hidup dalam keadaan sihat serta selamat. Memelihara nyawa (*Hifz Nafs*) merupakan salah satu konsep di dalam Maqasid Shariah yang dapat direalisasikan hasil daripada menjaga keselamatan, kebersihan dan kualiti makanan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa kepentingan mengaplikasi elemen-elemen keselamatan makanan dalam proses pembuatan produk makanan mempunyai kesan langsung kepada objektif syariah (Maqasid Shariah) memelihara nyawa dan menjaga kepentingan pengguna dari sudut keselamatan dan kesihatan tubuh. Oleh itu, pengusaha amat digalakkan untuk mengaplikasikan elemen keselamatan dan kebersihan dalam pembuatan produk bagi menjamin kualiti dan keselamatan nyawa pengguna.

PENGHARGAAN

Setinggi ucapan terima kasih buat pihak yang terlibat terutama Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Shah Alam yang telah memberi kerjasama, sokongan dan bantuan kemudahan dalam menyiapkan kajian ini.

RUJUKAN

- Al-Maany. (2021). *Al-Maany*. www.almaany.com
- Al-Qurtubi. (1964). *Tafsir al-Qurtubi* (A. Al-Barduni (ed.); 2nd ed.). Daru al-Kutub Misriyah.
- Al-Shatibi. (2004). *AL-Muwafaqat Fi Usul al- Syariah* (1/2004). Dar Al Kotob Al Ilmiyah Beirut Lebanon. www.al-ilmiyah.com
- Arifin, M. F. M. (2019). *Isu keselamatan makanan menurut perspektif al-hadith: Analisis terhadap perusahaan kecil dan sederhana di Lembah Klang*.
- Aris, N. M., Rameli, M. F. P., Mohamed, N., Daud, H., & Nordin, B. (2020). Menjamin Hifz al-Nafs. *Journal of Human Capital Development*, 13(2), 61–74.
- Awang, N. B. (2020). *Konsep halalan tayyiban: Aspek tayyib dari perspektif keselamatan*

- makanan*. 1(1), 27–34.
- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM). (2021). *Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan*. www.fsq.moh.gov.my
- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM. (2021). *Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan*. www.fsq.moh.gov.my
- Buang, A. H., & Mahmud, Z. (2013). Isu dan cabaran badan pensijilan halal di Malaysia. *Jurnal Syariah*, 20(3), 271–288.
- DBP. (2017). *Pusat Rujukan Persuratan Melayu (PRPM)*. <https://prpm.dbp.gov.my/>
- Ibnu Ashur, M. T. (2001). *Maqasid al-Shariah al-Islamiyyah* (M. al-T. Al-Maysawi (ed.); 2nd ed.). Dar al-Nafa'is.
- JAKIM. (2021). *Jabatan Kemajuan Islam Malaysia*. www.halal.gov.my
- Kathir, I. (1999). *Tafsir Ibnu Kathir* (3rd ed.). Dar Taibah.
- Khalek, A. A., & Mokhtar, R. A. M. (2016). With or without halal logo? A descriptive analysis of the generation Y perceptions on the national halal certification Malaysia. *Third Asia Pacific Conference on Advanced Research, July 2016*, 455–462.
- KPDNHEP. (2021). *Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna*. <https://www.kpdnhep.gov.my/>
- Lee, H. K., Abdul Halim, H., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). Assessment of food safety knowledge, attitude, self-reported practices and microbiological hand hygiene of food handlers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(1). <https://doi.org/10.3390/ijerph14010055>
- MOF. (2021). *Kementerian Kewangan Malaysia*. <https://www.mof.gov.my>
- MOH. (2021). *Kementerian Kesihatan Malaysia*. <https://www.moh.gov.my/>
- Muhammad, A.-G. (1997). *Al-Mustafa Min 'Ilm al-Usul* (1st ed.). Al Resalah Publishing House Beirut Lubnan.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengolah makanan. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 6–12.
- Mustaffa, K. A., Borhan, J. T., & Nor, M. R. M. (2017). Manual prosedur pensijilan halal Malaysia sebagai suatu aplikasi memenuhi keperluan konsep halalan tayyiban : suatu analisis. *Online Journal Research in Islamic Studies*, 4(1), 1–16. <https://doi.org/10.15364/ris17-0401-01>
- My Health. (2021). *My Health (MOH)*. www.myhealth.gov.my
- Othman, B., Shaarani, S. M., & Bahron, A. (2016). An empirical analysis of halal practices on organizational performance among food industries. *International Journal of Current Research*, 8(3), 28909–28909.
- Rahman, M. F. A., Sabri, M. F. B. M., Salleh., & Mohamed, N. M. (2020). Pengetahuan terhadap logo halal luar negara yang diiktiraf jakim di Malaysia : Sorotan literatur. *Internasional Research Management & Innovation Conference, October*.
- Saad, N. A., & Ramli, M. A. (2019). Issue of halalan toyyiba in food supply chain among food handlers. *Journal of Contemporary Islamic Studies*, vol.5(1),2.
- Sani, N. A., & Dahlan, H. A. (2015). *Current trend for food safety and halal measures*. November, 11–12.
- Tahir, S. M., & Kashim, M. I. A. M. (2017). *Maqasid Shariah dalam makanan moden*. 6(1), 10–18.
- WHO. (2021). *World Health Organization*. www.who.int

- Yunus, S. P., J. M.L, U., & Odi Pinontoan, M. S. (2015). Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi escherichia coli pada makanan di rumah makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *Biotechnology Advances*, 28(6), 940. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>
- Zaini, A. R., & Rahman, R. A. (2019). Kesedaran mempamer logo halal di premis menjual makanan: Satu kajian tinjauan. *Persidangan Antrabangsa Sains Sosial dan Kemanusiaan*.