

KESELAMATAN MAKANAN DALAM PERSPEKTIF ISLAM: ANALISIS BERDASARKAN ISTILAH *TAYYIBA* DALAM AL- QUR'AN

FOOD SAFETY IN THE PERSPECTIVE OF ISLAM: AN ANALYSIS BASED ON THE TERM TAYYIB IN THE QUR'AN

Shahirah Said¹
Emie Sylviana Mohd Zahid²
Habibah Ayob³
Azizon Salleh⁴
Ameer Bukhorie Ali⁵

¹ Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh, 13500 Permatang Pauh, Pulau Pinang (shahirah4572@uitm.edu.my)

² Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh, 13500 Permatang Pauh, Pulau Pinang emies692@uitm.edu.my

³ Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh, 13500 Permatang Pauh, Pulau Pinang (habibah69@uitm.edu.my)

⁴ Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh, 13500 Permatang Pauh, Pulau Pinang (azizon528@uitm.edu.my)

⁵ Yayasan Islam Pulau Pinang, SIRIM Wilayah Utara, Lot PT483 Mukim 6, Jalan Permatang Pauh, 13500 Seberang Perai, Pulau Pinang (ameer@yipp.gov.my)
Corresponding Author: shahirah4572@uitm.edu.my

Article history

Received date : 29-8-2025
Revised date : 30-8-2025
Accepted date : 28-9-2025
Published date : 15-10-2025

To cite this document:

Said, S., Mohd Zahid, E. S., Ayob, H., Salleh, A., & Ali, A. B. (2025). Keselamatan makanan dalam perspektif Islam: Analisis berdasarkan istilah tayyiba dalam Al-Qur'an. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 10 (76), 1059 - 1074.

Abstrak: Konsep tayyiba dalam al-Qur'an membuka dimensi baharu terhadap perbincangan keselamatan makanan yang sering dilihat dari sudut teknikal semata-mata. Realiti semasa menunjukkan cabaran seperti keracunan makanan, bahan tercemar, serta isu integriti pengendalian masih berulang walaupun piawaian moden seperti HACCP, GMP dan MeSTI telah diguna pakai. Kajian ini menggunakan kaedah kepustakaan dengan menganalisis 21 ayat al-Qur'an yang mengandungi istilah tayyiba serta tafsir dan literatur kontemporari. Analisis tematik menemukan empat teras utama: Tayyiba menegaskan bahawa halal tidak terpisah daripada unsur kebersihan, khasiat dan keselamatan; manusia diposisikan sebagai khalifah yang mengurus sumber makanan secara adil dan lestari; piawaian moden sebenarnya mengoperasikan roh tayyiba dalam bentuk prosedur teknikal; dan keselamatan makanan menuntut nilai etika, integriti serta kesedaran spiritual. Kajian ini menegaskan bahawa halalan tayyiban ialah suatu paradigma holistik yang menghubungkan wahyu, sains dan etika, justeru mampu menawarkan jawapan tuntas kepada krisis keselamatan makanan masa kini.

Kata kunci: Tafsir al-Mawdu'iy, halal, tayyiba, keselamatan makanan

Abstract: *The concept of tayyib in the Qur'an opens a new dimension in the discourse on food safety, which is often viewed solely from a technical perspective. Current realities show that challenges such as food poisoning, contamination, and issues of handling integrity continue to recur despite the implementation of modern standards such as HACCP, GMP, and MeSTI. This study employs a library-based method by analyzing 21 Qur'anic verses containing the term tayyib, along with classical exegesis and contemporary literature. Thematic analysis reveals four key foundations: tayyib emphasizes that halal is inseparable from cleanliness, nutrition, and safety; human beings are positioned as khalifah entrusted to manage food resources fairly and sustainably; modern standards essentially operationalize the spirit of tayyib in technical procedures; and food safety requires ethical values, integrity, and spiritual awareness. This study affirms that halalan tayyiban is a holistic paradigm that integrates revelation, science, and ethics, thus offering a comprehensive response to the contemporary food safety crisis.*

Keywords: *Tafsir al-Mawdu'iy, halal, tayyib, food safety*

Pengenalan

Menurut Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) dan Pertubuhan Makanan dan Pertanian (FAO), isu keselamatan makanan kekal membimbangkan di peringkat global, dengan dianggarkan 600 juta kes penyakit bawaan makanan berlaku setiap tahun mengakibatkan 420,000 kematian termasuk beban tinggi dalam kalangan kanak-kanak di bawah 5 tahun. Asia Tenggara turut mencatat penyakit bawaan makanan yang tinggi; WHO menganggarkan lebih 150 juta kes dengan sekitar 175,000 kematian setahun di rantau ini, menjadikannya antara yang tertinggi di dunia (WHO, 2020). Di peringkat nasional, data terkini menunjukkan trend yang membimbangkan. Malaysia merekodkan ratusan kejadian keracunan makanan setiap tahun contohnya 496 episod keracunan pada tahun 2023 (KKM, 2025). Situasi ini menunjukkan keperluan memperkukuh piawaian keselamatan makanan. Walaupun HACCP dan GMP penting sebagai kawalan sistematik, ia perlu dilengkapi dengan konsep halalan tayyiban yang menekankan kebersihan, khasiat, kualiti dan keselamatan. Piawaian MS1500:2019 turut mengintegrasikan nilai kebersihan dan etika selaras dengan roh tayyibah (Department of Standards Malaysia, 2019; Yusoff, 2018). Pendekatan ini melengkapkan teknikal HACCP/GMP dengan nilai spiritual, seiring saranan WHO (2022) untuk sistem makanan lebih selamat, sihat dan lestari.

Isu keselamatan makanan terus mendapat perhatian terutama dalam konteks pencemaran produk, pengendalian yang tidak bersih, dan kemunculan wabak makanan di premis awam (contoh: kem kebersihan sekolah, penggunaan bahan berbahaya). Justeru, pemahaman terhadap nilai makanan yang bukan sekadar halal, tetapi juga *tayyib*, menjadi semakin relevan. Industri makanan halal di Malaysia perlu berkembang pesat selaras dengan keperluan pengguna Muslim yang semakin peka terhadap aspek pematuhan syarak dan nilai kualiti. Prinsip *halalan tayyiban*, sebagaimana digariskan dalam al-Quran dan diperincikan dalam piawaian MS1500:2019, halal keselamatan, kebersihan, khasiat dan etika dalam penghasilan makanan (Department of Standards Malaysia, 2019; Yusoff, 2018).

Dalam konteks pemikiran Islam, konsep *halalan tayyiban* membawa dimensi lebih holistik, yang meliputi aspek kebersihan, keselamatan, kualiti nutrisi dan manfaat kepada pemakan. Kajian kontemporari menegaskan bahawa *tayyib* dalam konteks moden merangkumi keselamatan makanan, pemprosesan yang bersih, dan nilai pemakanan yang menyokong kesihatan minda dan tubuh badan (Alzeer et al., 2018). Tambahan pula, pendekatan *halalan*

tayyiban dalam rantai bekal makanan menekankan konsep keselamatan mulai dari ladang ke meja makan, secara mampan dan menyeluruh (Siti Rozaidah et al., 2025)

Keselamatan makanan yang ditekankan oleh Islam melalui *tayyiba* memiliki persamaan dengan sistem keselamatan makanan moden seperti HACCP dan GMP keduanya bertujuan mengawal bahaya sepanjang proses pengeluaran makanan. Namun pembaharuan yang diberikan oleh *halalan tayyiban* ialah ia bukan hanya mekanisme teknikal, tetapi juga mengutamakan kebersihan, etika, dan manfaat kepada masyarakat sebagai nilai penting.

Objektif kajian ini ialah untuk meneliti konsep *tayyiba* dalam konteks al-Quran dan kedua menganalisis dalam konteks keselamatan makanan masa kini. Kajian ini menggunakan pendekatan analisis kepustakaan, merujuk kepada tafsir dan literatur akademik. Analisis ini dapat memperkuat kajian *halalan tayyiban* sebagai strategi praktikal dan holistik dalam memperkukuh keselamatan makanan dan kesejahteraan umat Islam secara global dan tempatan.

Konsep Halal dan *Tayyiba* dan Prinsip Keselamatan Makanan

Istilah halal dari sudut bahasa bermaksud sesuatu yang dibenarkan atau dibuka ikatannya daripada yang haram (Ibn Manzur, t.t: 924). Menurut tokoh-tokoh seperti al-Ghazali (1988), Ibn Kathir (1998), al-Qutb (2003), Hamka (1990), dan Ahmad Qudamah al-Maqdisi (2005), *halal* merujuk kepada perkara yang baik dan bermanfaat untuk kesejahteraan fizikal dan spiritual manusia. Yusuf al-Qaradawi (2015) menyatakan bahawa dari sudut fiqh, *halal* bermaksud sesuatu yang diharuskan oleh syarak, di mana larangan (haram) telah gugur daripadanya. Ibn Kathir (2003) pula menekankan hubungan erat antara halal dan *tayyib* sesuatu yang bukan sekadar halal dari sudut hukum, tetapi juga baik, bersih, bermanfaat dan selari dengan kehendak syariat.

Takrifan halal yang diguna pakai oleh JAKIM melalui Perintah Perihal Dagangan (Pergunaan Perbahasan "Halal") 1975 pula memberi tumpuan kepada empat aspek penting yang melibatkan bahan, proses, peralatan dan kawalan terhadap pencemaran. Walau bagaimanapun, pendekatan ini lebih bersifat legalistik, dan kurang memberi perhatian terhadap dimensi falsafah atau nilai *tayyib* secara menyeluruh. Takrifan ini juga penting bagi memastikan industri halal di Malaysia signifikan dan memenuhi tuntutan semasa.

Tayyib secara literal bermaksud *baik, bersih, suci, dan menyenangkan*. Dalam konteks makanan, para sarjana mengartikan *tayyib* sebagai makanan yang baik dari segi zahir dan kesannya iaitu suci daripada najis atau racun, berkhasiat, tidak memudaratkan tubuh, serta elok pada rasa dan bau (menyenangkan). Dengan kata lain, makanan *tayyib* memenuhi kriteria kualiti fizikal dan kualiti spiritual: tidak mendatangkan mudarat kepada kesihatan jasmani dan juga tidak merosak rohani atau akhlak. Prinsip ini selaras dengan kaedah Maqasid al-Shari'ah yang meletakkan pemeliharaan nyawa (*hifz al-nafs*) dan akal (*hifz al-'aql*) sebagai antara objektif utama, di mana pengambilan makanan yang bersih dan selamat adalah sebahagian daripadanya (Siti Rozaidah & Siti Fatimahwati, 2022).

Dari perspektif Islam, keselamatan makanan merujuk kepada jaminan bahawa makanan tidak mengandungi unsur berbahaya yang boleh memudaratkan kesihatan manusia. Islam melarang penganutnya memakan apa jua yang *khaba'ith* (buruk, kotor atau berbahaya), sebagaimana ditegaskan dalam Surah al-A'raf ayat 157 yang membezakan antara perkara *tayyibat* dan *khaba'ith* (Ibn Kathir, 1998). Ini menunjukkan bahawa *tayyib* berlawanan dengan *khaba'ith*, yakni segala yang boleh mengancam kesihatan atau menjijikkan. Dalam hal ini, syariat Islam

telah lama menekankan amalan kebersihan dan pencegahan mudarat (al-Qaradawi, 2015). Prinsip *la darar wa la dirar* (tiada membawa mudarat dan tidak boleh memudaratkan orang lain) menjadi tunjang etika Islam, dan turut diaplikasikan dalam soal pemakanan (Mohamad, Nor dan Arizan, Azhan, 2021).

Kesan pematuhan kepada makanan yang halal lagi *tayyib* dapat dilihat dari sudut kesihatan holistik. Makanan halal *tayyib* yang bersih, berkhasiat dan seimbang bukan sahaja memastikan kesihatan fizikal, malah mempengaruhi kesejahteraan spiritual, intelektual dan emosi individu. Kajian keselamatan makanan dari kerangka falsafah sains halal mendapati bahawa sumber rezeki yang halal dan baik memberi kesan positif kepada jiwa manusia menjadikan hati tenang dan fikiran cerdas, sekali gus membentuk peribadi yang taat dan bersyukur (Shahirah Said, 2020). Sebaliknya, makanan yang haram atau tidak bersih dikaitkan dengan kesan negatif rohani seperti hati yang keras, doa tidak makbul serta kecenderungan melakukan maksiat. Ini menguatkan lagi hakikat bahawa konsep *tayyib* adalah teras keselamatan makanan dari perspektif Islam ia merangkumi bukan sahaja selamat dimakan, tetapi juga berkat dan membawa kebaikan menyeluruh kepada manusia (Deuraseh, 2022).

Prinsip *tayyiban* juga menuntut keadilan dan etika dalam penghasilan makanan. Makanan yang *tayyib* harus diperoleh melalui sumber pendapatan yang halal, tidak dieksploitasi atau dicemari penipuan. Oleh itu, setiap rantai bekalan makanan daripada penternakan, penyembelihan, pemprosesan, penyimpanan hinggalah penyediaan perlu mematuhi garis panduan syarak dan etika. Makanan yang diperoleh melalui penipuan, ketidakadilan kepada pekerja, atau mencemar alam sekitar boleh tergugat status *tayyibnya* walaupun zatnya halal. Konsep *tayyib* mendorong tanggungjawab sosial dan kelestarian: contohnya, penjagaan kebajikan haiwan sembelihan, pertanian lestari tanpa racun berlebihan, dan praktik perniagaan yang adil semuanya adalah refleksi daripada nilai *tayyib* dalam Islam (Siti Rozaidah & Siti Fatimahwati, 2022; Deuraseh, Nurdeng, 2022). Ini menunjukkan betapa komprehensifnya tuntutan Islam bukan sekadar halal pada zat makanan, bahkan baik pada semua aspek yang berkaitan dengan makanan tersebut.

Justifikasi Istilah *Tayyib*

Pemilihan istilah *tayyib* sebagai fokus kajian berasaskan hakikat bahawa al-Quran sering menggandingkan halal dengan *tayyib*, menandakan makanan yang dibenarkan syarak mesti juga baik, bersih dan tidak memudaratkan. Ibn Kathīr (1998) dan al-Tabari (2001) menjelaskan *tayyib* sebagai sesuatu yang suci, bersih daripada najis serta bermanfaat untuk jasad dan jiwa. Quraish Shihab (2004) pula menegaskan bahawa *tayyib* tidak hanya bermaksud halal, kerana sesuatu yang halal boleh menjadi tidak *tayyib* jika memudaratkan kesihatan, contohnya makanan berlebihan gula. Hamka (1990) menambah bahawa *tayyib* juga merangkumi aspek sumber yang bersih, tidak diperoleh melalui penipuan atau kezaliman. Justeru, *tayyib* meluaskan maksud halal dengan dimensi etika dan kesejahteraan. Kajian kontemporari mengukuhkan tafsiran ini dengan menekankan bahawa *tayyib* selaras dengan piawaian keselamatan makanan moden. Demirci, Soon, dan Wallace (2016) menegaskan bahawa *tayyib* menuntut integrasi standard HACCP dan GMP ke dalam pensijilan halal kerana kedua-duanya bertujuan mencegah bahaya yang boleh memudaratkan pengguna. Raheem dan Demirci (2018) pula mencadangkan kerangka *halal tayyib* yang menggabungkan kawalan kebersihan, nutrisi dan keselamatan dalam amalan industri halal. Arwani et al. (2022) serta Takami dan Aghwan (2024) menegaskan bahawa *tayyib* ialah prinsip holistik yang memastikan makanan bukan sahaja halal secara hukum tetapi juga berkhasiat, bersih, berkualiti serta memenuhi tuntutan kesihatan awam. Oleh itu, pemilihan istilah *tayyib* adalah signifikan untuk melengkapi sistem

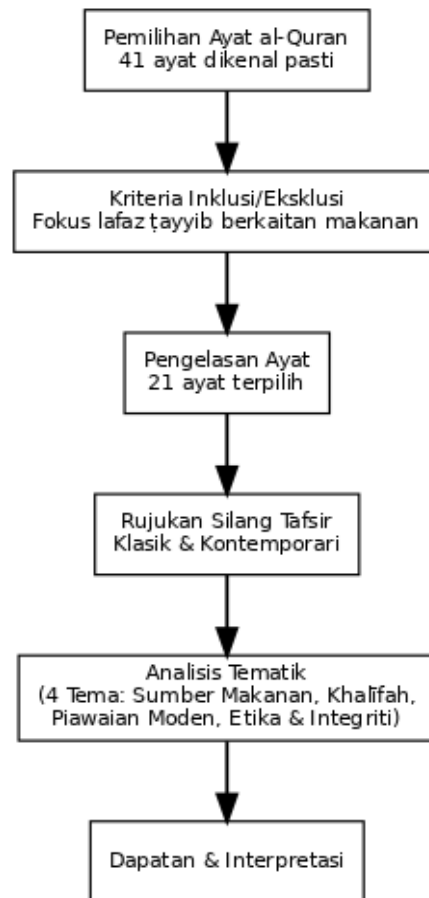
moden keselamatan makanan yang bersifat teknikal dengan nilai spiritual, etika dan kesejahteraan menyeluruh.

Kaedah Penyelidikan

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif berbentuk kajian kepustakaan bagi menelusuri hubungan antara konsep istilah *tayyiban* dan analisis terhadap pengamalan skim keselamatan makanan. Kaedah ini dipilih kerana fokus utama kajian ialah terhadap penilaian nilai dan prinsip yang terkandung dalam dokumen rasmi, piawaian teknikal dan karya ilmiah. Kajian ini turut merujuk karya-karya terdahulu, termasuk tesis dan artikel ilmiah yang meneliti aspek nilai-nilai Islam dalam pensijilan makanan. Data dianalisis secara analisis kandungan tematik. Penilaian dilakukan secara kritis dan interpretasi bagi menilai tahap keserasian antara dua sistem satu bersifat teknikal dan satu bersifat nilai ke arah cadangan integrasi yang lebih menyeluruh.

Taburan Istilah *Tayyiba* dalam al-Qur'an : Analisis Ayat Terpilih

Kajian ini menggunakan kaedah analisis *tafsir mawdu'iy* terhadap ayat-ayat al-Quran yang mengandungi lafaz *tayyib*. Daripada keseluruhan 41 ayat yang dikenal pasti, sebanyak 21 ayat dipilih berdasarkan kriteria inklusi iaitu hanya ayat yang menyebut lafaz *tayyib* dalam konteks makanan, minuman dan rezeki. Ayat-ayat yang menggunakan lafaz *tayyib* dalam konteks lain seperti akhlak, perbuatan atau persekitaran dikecualikan (kriteria eksklusi). Bagi memastikan validiti interpretasi, kajian ini melaksanakan rujukan silang antara tafsir klasik (Ibn Kathīr, al-Tabari, al-Qurtubi) dan tafsir kontemporari (Quraish Shihab, Hamka), di samping sokongan daripada kajian akademik moden. Analisis dilakukan secara tematik dengan menggunakan kategori seperti kebersihan, keselamatan, manfaat kesihatan dan keberkatan. Proses ini memastikan pentafsiran ayat tidak hanya bergantung pada satu sumber, tetapi melalui triangulasi sumber yang merangkumi pandangan klasik, kontemporari dan ilmiah semasa. Hal ini dijelaskan seperti dalam Rajah 1 yang menggambarkan kerangka metodologi kajian yang digunakan bagi menganalisis istilah *tayyib* dalam al-Quran.



Rajah 4: Model Analisis Istilah *Tayyib* dalam al-Quran berdasarkan Empat Tema Tematik

Rajah 4 tersebut menunjukkan kerangka metodologi kajian bermula dengan pemilihan 41 ayat al-Quran yang dikenal pasti, diikuti penetapan kriteria inklusi/eksklusi. Seterusnya terdapat 21 ayat yang mengandungi lafaz *tayyib* dalam konteks makanan. Seterusnya, analisis dilakukan melalui rujukan silang tafsir klasik dan kontemporari. Langkah berikutnya melibatkan analisis secara tematik mengikut empat tema utama iaitu sumber makanan, peranan khalifah, piawaian moden serta etika dan integriti, sehingga menghasilkan dapatan dan interpretasi. Berdasarkan analisis, sebanyak 21 ayat yang dipilih telah dikategorikan kepada empat tema utama sebagaimana dirumuskan dalam Jadual 4.1.

Jadual 4.1 : Istilah *Tayyiba* dalam al-Qur'an

Tema	Surah/Ayat	Fokus Ringkas
Sumber makanan halal <i>tayyib</i> sebagai asas keselamatan makanan	Al-Baqarah 2:57, 2:168, 2:172 Al-Ma'idah 5:87–88 Al-Nahl 16:114 Al-Mu'minun 23:51	Halal & <i>tayyib</i> sebagai asas keselamatan makanan, makanan bersih, baik, selamat; tuntutan syukur & takwa.
Manusia sebagai <i>khalifah</i> dalam pengurusan makanan yang <i>tayyib</i>	Al-Nisa' 4:160 Al-A'raf 7:160 Taha 20:81 Ghafir 40:64 Al-Jathiyah 45:16	<i>Tayyib</i> sebagai amanah kekhalifahan; manusia urus sumber halal dengan adil, syukur dan berkelestarian.

Prinsip <i>tayyiban</i> dan kepatuhan kepada piawaian moden	Al-Ma'idah 5:4–5 Al-Anfal 8:26, 8:69 Yunus 10:93 Al-Nahl 16:114	Halal mesti selari syariat & piawaian moden (MS1500, HACCP, GMP); halal <i>tayyib</i> bermaksud patuh hukum dan teknikal.
Etika dan integriti dalam pengurusan sumber makanan <i>tayyib</i>	Al-Ma'idah 5:87–88 Al-A'raf 7:32, 7:157 Al-Isra' 17:70 Al-Ahqaf 46:20	<i>Tayyib</i> sebagai nilai etika: wasatiyyah, amanah, ihsan; balasan bagi kufur nikmat.

Jadual 4.1 menunjukkan taburan ayat al-Qur'an yang mengandungi istilah *tayyiba* serta pemetaan tematiknya kepada empat kategori utama. Pertama, sumber makanan halal-*tayyib* sebagai asas keselamatan makanan menekankan keperluan makanan yang halal, baik, bersih dan selamat seperti dalam Surah al-Baqarah (2:57, 168, 172), al-Ma'idah (5:87–88), al-Nahl (16:114) dan al-Mu'minin (23:51). Kedua, manusia sebagai *khalifah* dalam pengurusan makanan *tayyib* menegaskan tanggungjawab beretika dan kelestarian sebagaimana dinyatakan dalam Surah al-Nisa' (4:160), al-A'raf (7:160), Taha (20:81), Ghafir (40:64) dan al-Jathiyah (45:16). Ketiga, prinsip *tayyiban* dan kepatuhan kepada piawaian moden memperlihatkan halal *tayyib* bukan sekadar syariat, malah menuntut piawaian teknikal sebagaimana ditegaskan dalam Surah al-Ma'idah (5:4–5), al-Anfal (8:26, 69), Yunus (10:93) dan al-Nahl (16:114). Akhir sekali, etika dan integriti dalam pengurusan sumber makanan *tayyib* menekankan nilai amanah, takwa, *wasatiyyah* dan ihsan sebagaimana disebut dalam Surah al-Ma'idah (5:87–88), al-A'raf (7:32, 157), al-Isra' (17:70) dan al-Ahqaf (46:20). Secara keseluruhannya, konsep *tayyiba* melangkaui status hukum halal semata-mata dengan mencakupi aspek pengurusan sumber, pematuhan piawaian moden, serta pembentukan etika dan integriti, sekali gus menggambarkan pendekatan Islam yang holistik dalam menjamin keselamatan makanan.

Sumber Makanan Halal *Tayyib* sebagai Asas Keselamatan Makanan

Isu keselamatan makanan tidak hanya bermula di peringkat piawaian moden, tetapi telah diangkat sejak awal melalui wahyu. Al-Qur'an secara konsisten menggandingkan istilah halal dengan *tayyib*, menekankan bahawa sesuatu makanan bukan sekadar sah dari segi hukum, tetapi juga mesti bersih, sihat dan selamat dimakan. Perspektif ini menunjukkan bahawa keselamatan makanan adalah sebahagian daripada tuntutan agama, bukan sekadar keperluan teknikal. Dengan itu, ayat-ayat yang menyebut *halalan tayyiban* memberikan asas kukuh bahawa pengurusan sumber makanan adalah tuntutan syarak sekaligus menyokong objektif keselamatan makanan global masa kini.

Al-Quran berulang kali menggariskan kepentingan makanan halal lagi baik (*tayyib*). Sebagai contoh, Surah al-Baqarah (2:168) mengaitkan pemakanan halal dan *tayyib* dengan ketaatan, yakni mengelakkan godaan syaitan melalui makanan haram atau kotor. Begitu juga, Surah al-Ma'idah (5:88) dan Surah an-Nahl ayat (16:114), Allah SWT menegaskan: "*Makanlah dari apa yang telah Allah rezezikkan kepadamu, iaitu yang halal lagi baik, dan bersyukur akan nikmat Allah...*". Jelas bahawa Allah menggandingkan halal dengan dalam perintah-perintah-Nya mengenai pemakanan.

Para sarjana tafsir mengakui bahawa ayat-ayat tersebut mempunyai hubungan langsung dengan aspek keselamatan dan kualiti makanan. Kajian menunjukkan tiga ayat al-Quran yang mengandungi ungkapan *halalan tayyiban* dalam surah al-Baqarah (2:168), al-Ma'idah (5:88) dan al-Nahl (16:114) kesemuanya berkait rapat dengan konsep keselamatan makanan.

Penafsiran ulama seperti Ibn Kathir menghuraikan istilah *halalan tayyiban* sebagai makanan yang halal, baik, bermanfaat serta tidak mendatangkan mudarat kepada pengguna. Ini bermakna *tayyib* merangkumi pengertian makanan yang suci lagi berkhasiat, bersih daripada najis atau bahan berbahaya, dan tidak memudaratkan kesihatan manusia (Shahirah Said, 2021).

Konsep *tayyib* juga melambangkan anugerah kemurahan Allah SWT kepada manusia berupa rezeki yang halal dan baik. Makanan *tayyib* dikaitkan dengan kesyukuran dan ketakwaan. Sebagai contoh, konteks surah al-Ma'idah, (5:87-88) melarang perbuatan mengharamkan yang halal serta melampaui batas, sambil menggesa umat Islam menikmati rezeki halal lagi baik dengan bertakwa kepada-Nya. Ini menunjukkan bahawa pematuhan kepada halal dan *tayyib* adalah sebahagian daripada ketaatan dan rasa syukur atas nikmat Allah. Malah, para nabi dan rasul juga diperintahkan: "*Wahai para rasul! Makanlah daripada makanan yang baik-baik (tayyibat) dan kerjakanlah amal soleh*" (al-Mu'minin, 23:51), menjelaskan bahawa hanya dengan mengambil makanan yang *suci dan selamat*, barulah ibadah dan amal dapat dilakukan dengan sempurna.

Jika diteliti daripada aspek falsafah, sumber rezeki atau makanan yang diberikan Allah SWT kepada Maryam seperti yang dinyatakan dalam Surah Maryam (19:26) dan juga kepada orang Islam dalam Surah al-Anfal (8:26) sebenarnya memberi kesan terhadap psikologi manusia. Sumber rezeki dan makanan yang halal lagi baik menjadi keperluan ketika manusia dalam keadaan sakit, sedih, takut, miskin dan rendah motivasi diri. Makanan yang halal, bervariasi dan sihat bukan sahaja memberi kesan terhadap kesihatan manusia secara fizikal tetapi mempengaruhi spiritual, intelektual dan emosi seseorang. Malah turut memberi kesan aktiviti manusia secara kolektif (Sa'adan Man & Zainal Abidin Yahya, 2014). Ringkasnya, tuntutan *halalan tayyiban* dalam al-Quran menegaskan bahawa kualiti, kebersihan dan keselamatan sumber makanan adalah aspek integral dalam syariat pemakanan Islam.

Manusia sebagai *Khalifah* dalam Pengurusan Makanan yang *Tayyib*

Manusia dikurniakan kedudukan istimewa sebagai *khalifah* Allah di bumi, dengan tanggungjawab memakmurkan alam mengikut perintah-Nya. Al-Quran menyatakan Allah telah menawarkan amanah kepada langit, bumi dan gunung-ganang, namun semuanya enggan memikulnya kerana khuatir mengkhianatinya; akhirnya amanah itu dipikul oleh manusia (al-Ahzab 33:72). Tafsiran ulama' menyebut amanah besar ini merangkumi tanggungjawab melaksanakan hukum Allah SWT, termasuk hal-hal halal dan haram dalam kehidupan. Menurut Yusuf al-Qaradawi (2015), penentuan hukum halal dan haram adalah hak Allah sepenuhnya, dan tanggungjawab melaksanakan perintah-Nya dalam perkara ini adalah amanah yang sesuai dengan kemampuan manusia sebagai makhluk berakal

Penciptaan Allah SWT juga secara tidak langsung menggambarkan Allah SWT yang Maha Pemurah terhadap makhluk-Nya dengan mengurniakan pelbagai rezeki yang halal lagi baik seperti firman Allah SWT yang bermaksud:

"Makanlah kamu dan beri makanlah binatang ternak kamu; sesungguhnya yang demikian adalah tanda kemurahan Allah bagi orang yang berakal"

(Taha, 20:54).

"Allah SWT yang menjadikan bumi untuk kamu menetap, dan langit sebagai atap; dan Ia membentuk kamu lalu memperelok rupa kamu, serta dikurniakan kepada

kamu dari benda-benda yang baik lagi halal. Yang demikian ialah Allah, Tuhan kamu; maka nyatalah kelebihan dan kemurahan Allah, Tuhan sekalian alam”

(Ghafir, 40:64).

Surah Ghafir ayat 64 ini merupakan ayat Makiyyah yang menjelaskan kemurahan Allah SWT selaku Pencipta iaitu Tuhan sekalian alam. Al-Tabariy (2001) menyatakan bahawa Allah SWT merupakan Pemilik semua makhluk seperti jin dan manusia. Semua yang dinyatakan merupakan bukti-bukti kekuasaan Allah SWT serta limpah rezeki yang halal kepada hamba-Nya. Penciptaan Allah SWT juga berada dalam keadaan yang tersusun, stabil dan sesuai pada tempatnya. Seperti kejadian siang dan malam, hamparan tempat menetap di bumi, langit sebagai bangunan yang kukuh dan melindungi walaupun tanpa tiang, menyediakan pelbagai jenis rezeki yang baik-baik dan bermanfaat (M.Quraish Shihab, 2004).

Sesungguhnya pada Allah SWT memiliki sifat keagungan dan pemberi nikmat yang tidak dapat dibandingkan dengan yang lain. Allah SWT juga merupakan Zat yang berhak mendapat rasa syukur dan pujian daripada makhluk-Nya. Walaupun ayat ini merupakan ayat penjelasan, namun ia mengandungi maksud perintah supaya manusia taat pada-Nya (al-Zuhayliy, 2009). Memahami, menjaga dan mengurus sumber alam menjadi tanggungjawab manusia kerana ia merupakan medium manusia sebagai hamba sebelum bertemu dengan Allah SWT (Khairul Azhar Meerangani, t.t). Alam tabii juga menonjolkan aspek keseimbangan setiap kejadian-Nya. Kehidupan yang berada di alam ini melibatkan manusia, tumbuh-tumbuhan dan haiwan. Semuanya saling memerlukan dan mempunyai ikatan kebergantungan sesama makhluk (‘Imaaduddin Abdul Halim & Noor Shakirah Mat Akhir, 2016). Namun, manusia mempunyai peranannya yang lebih besar untuk memelihara alam serta menyerah diri dalam melaksanakan tanggungjawab tersebut.

Ketaatan manusia kepada Allah SWT diperincikan lagi dalam hadis berikut yang bermaksud:

“Tiada Tuhan selain Allah SWT tiada sekutu bagi-Nya, milik-Nya kerajaan dan pujian dan Dia kuasa atas segala sesuatu, tiada daya dan upaya melainkan kepada-Nya, tiada Tuhan selain Allah SWT, kami hanya menyembah kepada-Nya, milik-Nya kenikmatan dan kurnia, milik-Nya sanjungan dan kebaikan, tiada Tuhan selain Allah SWT, kami ikhlas berserah diri pada-Nya, meskipun orang-orang kafir tidak menyukai”

(Riwayat Muslim, No Hadis. 935)

Dalam surah Ghafir (40:64) dan hadis tersebut menggambarkan tiga elemen utama iaitu pertama, Allah SWT sebagai ‘*Khaliq*’ yang bermaksud Allah SWT sebagai Pencipta yang telah mencipta mengikut kadar dan kesesuaian. Kedua, Allah SWT sebagai ‘*Bari*’ yang bermaksud Dia menciptakan dan mengadakan sesuatu yang asalnya tidak ada seperti makanan, langit sebagai tempat berteduh, bumi sebagai tempat menetap dan sumber rezeki yang halal; dan ketiga, Allah SWT sebagai ‘*al-Musawir*’ kerana Allah SWT memberi rupa bentuk dan fungsi setiap yang diciptakan-Nya (M. Quraish Shihab, 2004; al-Zuhayliy, 2009).

Allah SWT menyediakan juga pelbagai sumber makanan dan minuman yang bermanfaat dan memenuhi keperluan zat (nutrisi) manusia. Kurniaan rezeki ini adalah seperti tanaman, buah-buahan, daging, susu yang beraneka warna dan jenis. Menurut Qutb (2003), selain makanan, rezeki yang baik juga merangkumi cahaya matahari, udara, air, kesihatan yang baik dan alam

sekeliling. Semua ini dijadikan oleh Allah SWT sesuai dengan aktiviti dan keperluan manusia di bumi demi survival hidup yang aman dan selamat.

“Dan sesungguhnya, Kami telah memberi kepada Bani Israel Kitab Taurat, dan pangkat kehakiman serta pangkat kenabian; dan Kami telah kurniakan mereka rezeki yang baik-baik, serta Kami lebihkan mereka di atas orang yang ada pada zamannya”

(al-Jathiyah, 45:16).

Ayat *Makkiyyah* ini menjelaskan kelebihan yang Allah SWT beri kepada Bani Israel secara khusus. Menurut al-Qurtubiy (2009) dan Ibn Kathir (1998), kelebihan ini berdasarkan bangsa ketika zaman itu sahaja tetapi M.Quraish Shihab (2004) menyatakan kelebihan tersebut merangkumi pada bila-bila masa dan di mana-mana sahaja. Allah SWT lebihkan mereka atas seluruh alam. Terdapat nikmat kemewahan harta benda dan rezeki yang baik serta lazat yang Allah telah berikan (Ibn Kathir, 1998, Qutb, 2003 dan al-Zuhayliy, 2009). Menurut al-Tabariy (2001), rezeki yang baik dalam ayat ini merujuk kepada *manna* dan *salwa*. Oleh itu makanan, minuman dan harta benda yang baik juga merupakan punca manusia diangkat darjatnya melebihi makhluk yang lain. Namun, apa yang lebih penting bagaimana manusia menjadikan kelebihan-kelebihan tersebut supaya lebih dekat dengan hakikat ketuhanan tetapi bukan semakin ingkar pada syariat yang diturunkan (Hamka, 1987).

Sebagai *khalifah*, manusia bertanggungjawab mentadbir dan mengurus sumber alam termasuk sumber makanan dengan penuh amanah. Para mufassir menegaskan bahawa kedudukan *khalifah* diberi kepada manusia agar mereka mengurus setiap urusan di bumi dengan bertanggungjawab di bawah panduan Allah. Malah, manusia dikurniakan kelebihan akal, ilmu dan kemahiran sebagai sandaran melaksanakan tugas ini. Tanggungjawab *khalifah* dalam konteks sumber makanan bermakna manusia mesti memastikan rezeki makanan yang diperolehi dan dimanfaatkan itu selaras dengan syariat (halal) dan mendatangkan kebaikan (*tayyib*). Sumber rezeki makanan yang Allah sediakan di alam ini sama ada dari langit mahupun bumi adalah untuk dimanfaatkan makhluk dengan sebaiknya. Oleh itu, manusia diperintah agar mensyukuri nikmat tersebut dengan mematuhi peraturan Allah dalam penggunaan dan pengurusan sumber makanan.

Prinsip *Tayyiban* dan Kepatuhan kepada Piawaiian Moden

Perincian mengenai nilai-nilai yang perlu ada pada manusia ketika menjalankan semua perintah Allah SWT khasnya kepatuhan terhadap produk halal juga boleh dilihat dalam seruan Allah SWT untuk terus melakukan amal soleh. Hal ini dapat dilihat dalam ayat berikut yang bermaksud:

“Wahai Rasul-rasul, makanlah dari benda-benda yang baik, dan kerjakanlah amal-amal salih; sesungguhnya Aku Maha Mengetahui akan apa yang kamu kerjakan”

(al-Mu'minun, 23:51).

Ayat *Makkiyyah* ini diturunkan kepada semua utusan Allah SWT yang menyeru supaya manusia sentiasa berusaha mendapatkan makanan yang baik serta disusuli dengan amal yang soleh (al-Tabariy, 2001; Ibn Kathir, 1998). Al-Tabariy (2001) menjelaskan, ‘makanlah yang baik’ bermaksud baik menurut hukum Allah SWT dan bukannya yang diharamkan oleh-Nya. Secara lebih terperinci, istilah *tayyibat* bermaksud yang diharuskan, halal, baik, tidak kotor, lazat,

menenteramkan, paling utama dan menyihatkan. Hal ini membuktikan Allah SWT memelihara fitrah manusia yang memerlukan makan yang baik (al-Zuhayliy, 2009; dan M. Quraish Shihab, 2002). Menurut al-Qurtubiy (2006), tidak bertentangan dengan sikap zuhud jika suka mencari makanan yang lazat tetapi dalam kadar yang sederhana dan tidak berlebihan. Manusia perlu membatasi diri dengan mendapatkan manakan yang cukup zat akan menyebabkan perkembangan kesihatan seseorang terjejas. Manusia juga perlu bertanggungjawab menjaga, memelihara serta menjauhi segala yang mendatangkan mudarat kepada jasadnya (Al-Qurtubiy (2008)

Menurut Qutb (2003), makanan merupakan keperluan seluruh hidup manusia. Sesuai dengan perintah yang diberikan kepada manusia. Selain itu, makan makanan yang baik juga dapat meningkatkan darjat manusia, membersihkan diri dan sekali gus memperoleh ganjaran di syurga nanti. Ketika di dunia, Allah SWT memberi keberkatan kepada orang yang berusaha mendapatkan makanan yang halal. Keberkatan tersebut juga dilihat daripada aspek kesihatan yang baik, rezeki yang berkat, anak-anak yang soleh serta harta kekayaan (al-Zuhayliy, 2009).

Prinsip *tayyiban* ternyata selari dengan objektif keselamatan makanan moden. Dalam konteks hari ini, keselamatan makanan merujuk kepada jaminan bahawa makanan tidak mengandungi bahaya fizikal, kimia atau biologi yang boleh memudaratkan pengguna. Menariknya, piawaian semasa menekankan konsep “dari ladang ke meja”, yang menuntut kawalan kualiti sepanjang rantai bekalan makanan (FAO/WHO, 2020). Prinsip ini seiring dengan roh *halalan tayyiban*, yang bukan sahaja menuntut makanan itu halal pada zatnya tetapi juga diproses, dikendalikan dan disampaikan dengan cara yang bersih serta selamat.

Agama Islam menggalakkan pencegahan kemudaratan (*dar'ul mafsadah*) dalam apa jua urusan, termasuk makanan. Ini dapat dilihat dalam penekanan bahawa makanan *tayyib* mesti bebas daripada unsur mudarat. Konsep *tayyib* semakin mendapat perhatian sebagai pelengkap kepada standard halal, terutama sekali dalam industri halal global. Dengan perkembangan industri halal yang pesat, pengguna kini menuntut jaminan kualiti dan keselamatan (*halal integrity*) yang lebih menyeluruh bukan sekadar logo halal, tetapi juga standard kebersihan dan nilai etika produk. Sesetengah standard halal kebangsaan dan antarabangsa hari ini telah memasukkan keperluan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) sebagai syarat pensijilan, mencerminkan prinsip *tayyib* dalam kerangka pematuhan moden

Sebagai contoh di Malaysia, Kementerian Kesihatan Malaysia telah memperkenalkan Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) sebagai pendekatan asas memastikan keselamatan makanan, khususnya bagi perusahaan kecil dan sederhana (PKS). Skim ini mewajibkan pelaksanaan Program Jaminan Keselamatan Makanan (PJKM) yang merangkumi amalan kebersihan baik, kawalan risiko pencemaran serta proses pengilangan yang selamat (BKKM, t.t.). Usaha ini bukan sahaja memenuhi piawaian kebersihan dan keselamatan, malah bertepatan dengan tuntutan syarak supaya makanan kekal *tayyib*, iaitu terhindar daripada sebarang bentuk bahaya. Kajian Hashim dan Mohammad (2022) turut menegaskan bahawa pensijilan MeSTI dapat dilihat dari perspektif Maqasid Syariah sebagai mekanisme memelihara nyawa (*hifz al-nafs*), manakala Cheah et al. (2021) menekankan fungsi MeSTI sebagai skim pra-pensijilan yang mempersiapkan pengusaha menuju piawaian lebih tinggi seperti HACCP dan ISO 22000. Hal ini jelas menunjukkan bahawa tanggungjawab industri diiktiraf sebagai komponen penting dalam menjamin keselamatan makanan di Malaysia.

Prinsip Islam amat menitikberatkan pencegahan bahaya. Dalam kerangka maqāṣid al-shari‘ah (objektif syariah), pemeliharaan nyawa (*hifz al-nafs*) dan akal (*hifz al-‘aql*) berkait rapat dengan pemakanan yang baik. Makanan yang tercemar atau mengandungi bahan beracun jelas mengancam nyawa dan merosakkan kesihatan serta akal fikiran manusia. Menyedari hal ini, para sarjana seperti Azizan Ramli et al. (2016) menegaskan bahawa pembangunan industri halal mesti diseimbangkan dengan konsep *halalan tayyiban* dan pengurusan keselamatan makanan berlandaskan maqāṣid al-shari‘ah. Ini bermakna, segala prosedur dalam rantai penyediaan makana daripada penyembelihan, pemprosesan, penyimpanan, pengangkutan hinggalah penyediaan di premis makanan perlu memenuhi kedua-dua tuntutan syarak (halal) dan sains (selamat dan bermutu). Kajian Azizan Ramli et al. (2016) menampilkan kerangka bagaimana piawaian industri dapat diharmonikan dengan maqāṣid, contohnya memastikan makanan bukan sahaja halal secara formal tetapi juga memelihara lima prinsip asas syariah melalui jaminan kualiti dan keselamatan. Pendekatan ini bertepatan dengan saranan *World Health Organization (WHO)* bahawa keselamatan makanan adalah tanggungjawab bersama semua pihak kerajaan, industri dan pengguna dan memerlukan kerjasama pelbagai sektor. Dalam Islam, konsep tanggungjawab bersama ini selari dengan amanah kolektif: pemerintah, pengusaha dan masyarakat mesti berganding bahu memastikan rantaian makanan yang bersih, selamat dan diyakini halal.

Etika dan Integriti dalam Pengurusan Sumber Makanan *Tayyib*

Pengurusan sumber makanan *halalan tayyiban* tidak boleh lari daripada landasan etika dan integriti. Islam menekankan bahawa amanah dan kejujuran adalah asas dalam muamalah, termasuk dalam hal ehwal makanan. Sabda Nabi Muhammad SAW: “*Barangsiapa menipu, maka ia bukan dari golongan kami*” (Hadis riwayat Muslim) amat relevan dalam konteks penyediaan makanan. Penipuan seperti penggunaan bahan haram atau meragukan, pencampuran makanan halal dengan yang haram, atau pemalsuan label halal merupakan pelanggaran langsung terhadap prinsip *halalan tayyiban*. Tindakan sebegini bukan sahaja mencabuli hak pengguna bahkan dikira mengkhianati amanah Allah. Oleh itu, integriti halal perlu dipelihara di sepanjang rantaian bekalan: dari sumber bahan mentah, proses penyediaan, hinggalah produk akhir di tangan pengguna. Setiap pihak dalam rantaian tersebut petani, penternak, pembekal, pengilang, penjual makanan memikul amanah memastikan tiada unsur syubuh atau tidak selamat yang mencemari makanan.

“Dan ingatlah ketika kamu sedikit bilangannya serta tertindas di bumi, kamu takut orang menangkapmu, maka Allah memberimu tempat bermastautin dan Dia perkuatkan kamu dengan pertolongan-Nya, serta dikurniakan-Nya kamu dari rezeki yang baik-baik, supaya kamu bersyukur”

(*al-Anfal*, 8:26).

Terdapat perbezaan pendapat dalam kalangan ulama tafsir bagi maksud bagi ‘rezeki yang baik’ dalam Surah al-Anfal (8:26) tersebut. Al-Qurtubiy (2006) dan Qutb (2003) menjelaskan rezeki yang baik merujuk kepada harta rampasan perang selepas peperangan Badar berlaku. Namun, sebahagian ulama tafsir lain seperti al-Tabariy (2001) dan M.Quraish Shihab (2002) memberi maksud makanan yang halal lagi baik. Selain itu, al-Zuhayliy (2009) pula menjelaskan maksud yang lebih umum, iaitu ‘rezeki yang baik’ boleh dinyatakan sebagai setiap perkara yang membawa kebaikan. Kesimpulannya, walaupun terdapat perbezaan pendapat dalam kalangan ahli tafsir mengenai lafaz ‘rezeki yang baik’ tersebut, namun mereka bersepakat bahawa rezeki yang baik tersebut dapat meningkatkan ketakwaan kepada Allah SWT. Konsep ketakwaan ini pula dijelaskan dalam ayat berikutnya yang bermaksud:

“Maka makanlah dari apa yang kamu dapat (dalam peperangan) itu yang halal lagi baik, serta bertakwalah kepada Allah; sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani”

(al-Anfal, 8:69).

Berdasarkan ayat tersebut, terdapat tiga pengertian berbeza konsep takwa menurut para ulama tafsir. Pertama, al-Tabariy (2001) menyatakan takwa bermaksud takut, tetapi dalam skop yang lebih luas seperti rasa takut sebelum melakukan apa-apa tindakan dalam agama. Kedua, al-Maraghiy (2001) pula menyatakan, bertakwa kepada Allah SWT bermaksud menghindari daripada makan sebahagian harta manusia sama ada harta bukan Islam atau harta orang mukmin sebelum Allah SWT mengizinkannya. Walau bagaimanapun pendapat ketiga menurut Qutb (2003), manusia sebagai hamba tidak terperdaya dengan mengharapkan limpah rahmat Allah SWT semata-mata sehingga lupa untuk bertakwa, menjauhi dosa dan sentiasa takut kepada Allah SWT. Ayat ini juga berkait rapat dengan ayat seterusnya iaitu Surah al-Anfal (8:70). Dalam ayat tersebut, Allah SWT akan memberi keuntungan yang lebih besar dan mulia bagi mereka yang patuh pada arahan-Nya. Keuntungan tersebut lebih besar daripada harta benda yang ada serta kampung halaman yang ditinggalkan ekoran kejahilan masa dulu. Antara ayat lain yang menghubungkan makan makanan yang baik dengan ketakwaan kepada Allah SWT juga firman-Nya yang bermaksud:

“Mereka bertanya kepadamu: Apakah yang dihalalkan bagi mereka? Katakanlah: Dihalalkan bagi kamu yang baik-baik, dan (buruan) binatang-binatang pemburu yang telah kamu ajar sebagaimana yang telah diajarkan Allah kepadamu. Oleh itu makanlah dari apa yang mereka tangkap untuk kamu dan sebutlah nama Allah atasnya; dan bertakwalah kepada Allah; Sesungguhnya Allah amat cepat hitungan hisab-Nya”

(al-Mai'dah, 5:4).

Berdasarkan ayat tersebut, konsep takwa dihubungkan terus dengan kewajipan mendapatkan makanan yang halal. Takwa membawa maksud yang luas. Namun dalam ayat ini takwa sangat berkait rapat dengan hisab iaitu perhitungan amalan. Takwa juga merujuk rasa takut ketika mengerjakan perintah-Nya dan menjauhi larangan-Nya (al-Qurtubiy, 2006 dan al-Maraghiy, 2001). Seterusnya terdapat para ulama tafsir memperincikan mengenai manusia yang perlu berhati-hati dan bersungguh-sungguh memastikan makanan yang diperoleh merupakan makanan yang halal sekali gus melambangkan ketakwaan kepada Allah SWT.

Sebagaimana dinyatakan oleh Hamka (1990), takwa juga menyebabkan manusia akan meneliti makanan yang dimiliki tersebut halal ataupun haram. Selari dengan pandangan tersebut adalah Qutb (2003) menjelaskan bahawa, manusia yang mengambil berat tentang persoalan makanan halal dan haram adalah kerana kesedaran takwanya dan menjadi asas bagi setiap niat, amalan dan tindakan manusia.

Surah al-Ma'idah (5:87-88). Firman Allah SWT yang bermaksud:

“Wahai orang yang beriman! Janganlah kamu haramkan benda-benda yang baik yang dihalalkan oleh Allah bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas; kerana sesungguhnya Allah tidak suka kepada orang yang melampaui batas. Dan makanlah daripada rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, iaitu yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya sahaja kamu beriman”

(Al-Ma'idah, 5:87-88).

Al-Qurtubiy (2006) menjelaskan, Surah al-Ma'idah (5:88) mencakupi perihal makan yang yang luas seperti memanfaatkan sebaik mungkin makanan, minuman, pakaian, kendaraan dan lain-lain lagi. Kesemuanya juga mempunyai manfaat yang tertentu dan khusus untuk kegunaan manusia. Oleh itu, dalam memanfaatkan produk sains halal tersebut manusia perlu seiring dengan takwa yang dapat mengelakkan manusia melampaui batas dalam mendapatkan makanan, pakaian dan produk halal lain dalam kehidupan. Al-Tabariy (2001) menjelaskan, manusia perlu takut dan tidak melampaui batas sehingga menghalalkan yang haram dan mengharamkan yang halal.

Sama seperti al-Qurtubiy (2006), al-Zuhayliy (2009) juga mengatakan prinsip *wasatiy* dan keseimbangan dalam Islam sangat dituntut. Hal ini bermaksud tidak berlebihan dan tidak terlalu berkurangan dalam sesebuah perkara. Manusia juga dilarang terlalu menolak kesenangan hidup sehingga menzalimi diri sendiri seperti terganggu kesihatan tubuh badan, lemah dan lain-lain lagi. Manusia seharusnya mendapat dan memanfaatkan makanan yang halal dan baik. Al-Tabariy (2001) menjelaskan manusia dituntut menyeimbangkan dan '*wasatiy*' yang melibatkan hal makan, minum dan berpakaian. Sekali gus dapat mengelakkan diri dari sikap melampaui batas, sombong dan berlebih-lebihan. Seterusnya, seimbang juga bermaksud perlu adil iaitu dengan meletakkan perkara haram dan halal pada tempatnya. Sikap melampaui batas ini juga dijelaskan dalam Surah Taha (20:80-82) dan jangan menganiyai diri sendiri (al-A'raf, 7:16). Merujuk ayat tersebut, Allah SWT menjelaskan kesan melampaui batas seperti mudah mendekati maksiat dan kufur nikmat (al-Qurtubiy, 2006). Hal ini disebabkan sesuai dengan sikap merasa tinggi dan angkuh yang pada manusia (Qutb, 2003). Jelas sekali dengan sikap melampaui batas dalam makan makanan halal, haram dan berpakaian menyebabkan manusia tidak adil, sombong, mendekati perkara haram dan maksiat serta semakin jauh dari Allah SWT. Dalam pada itu, Allah SWT juga memberi peringatan melalui kisah kaum Nabi Musa A.S yang ingkar walaupun telah dikurniakan pelbagai rezeki yang baik. Firman Allah SWT yang bermaksud:

“Dan Kami telah menaungi kamu dengan awan dan Kami turunkan kepada kamu Manna dan Salwa, Makanlah dari makanan yang baik yang Kami telah kurniakan kepada kamu. Dan tidaklah mereka menganiaya Kami, tetapi sebenarnya mereka adalah menganiaya diri sendiri”

(al-Baqarah, 2:57).

Berdasarkan ayat tersebut, dijelaskan mengenai kaum Nabi Musa A.S yang diberi pelbagai nikmat daripada Allah SWT seperti pertama, diberi minuman di padang pasir daripada sumber mata air yang terbit daripada pukulan tongkat Nabi Musa a.s. Kedua, mereka dinaungi awan di padang pasir; dan ketiga, diturunkan *manna* dan *salwa* sebagai makanan serta Allah SWT memudahkan mereka mendapatkan makanan yang baik (al-Tabariy, 2001; al-Zuhayliy, 2009; M.Quraish Shihab, 2000). Namun di sebalik nikmat dan rezeki yang baik, kaum Nabi Musa A.S masih tidak bersyukur. Oleh itu, Allah SWT menjelaskan bahawa sikap inilah yang akan akhirnya menzalimi diri mereka sendiri (Qutb, 2003). Sebenarnya kisah umat Nabi Musa A.S yang tidak bersyukur walaupun dikurniakan pelbagai rezeki yang baik adalah sama dengan kisah penduduk Saba' seperti yang dijelaskan oleh Allah SWT dalam Surah Saba' (34:16-17). Kisah penduduk Saba' yang bukan sahaja tidak bersyukur tetapi ingkar terhadap Allah SWT ini telah diulangi pula oleh Kaum Nabi Musa A.S. (Al-Qurtubiy, 2006). Al-Tabariy (2001) dan al-Maraghiy (2001) menjelaskan, mereka telah kufur dengan nikmat yang melimpah ruah yang menyebabkan terputusnya rezeki. Jika terdapat makanan sekali pun, ia merupakan makanan yang tidak sebaik makanan yang dikurniakan oleh Allah SWT.

Penerapan etika dan integriti Islami sedemikian akan memperkukuh sistem jaminan halal. Dalam pada itu, integriti *halalan tayyiban* turut mencakupi tanggungjawab sosial: memastikan sumber makanan diurus secara lestari dan adil. Islam melarang pembaziran maka penggunaan sumber makanan secara berhemah, mengelakkan pemborosan dan kerosakan alam sekitar, juga merupakan sebahagian daripada etika *tayyib*. Keseluruhannya, *halalan tayyiban* menuntut pematuhan bukan kerana penguatkuasaan undang-undang semata, tetapi lahir dari kesedaran moral bahawa Allah sentiasa mengawasi (*muraqabah*). Sikap inilah yang menjamin kepatuhan piawaian secara konsisten dan bukannya melepasi audit semata-mata.

Prinsip *Tayyiban* dalam Konteks Keselamatan Makanan Moden

Prinsip makanan halal lagi *tayyib* amat relevan dan selari dengan garis panduan keselamatan makanan moden. Pada dasarnya, matlamat sistem keselamatan makanan kontemporari – seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan perundangan kebersihan makanan adalah memastikan makanan selamat dimakan dan tidak memudaratkan pengguna. Ini seiring dengan tuntutan *tayyib* yang menegaskan *tiada kemudaratan* pada makanan. Di Malaysia, misalnya, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) mewajibkan premis makanan melaksanakan *Program Jaminan Keselamatan Makanan* (PJKM) sebagai langkah sistematik memastikan makanan yang dihasilkan tidak membahayakan pengguna. Antara program di bawah PJKM termasuklah pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) yang membantu pengusaha mematuhi keperluan minimum kebersihan dan keselamatan makanan seperti ditetapkan dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Melalui skim MeSTI, aspek kebersihan premis, kawalan bahan mentah, pengendalian dan penyimpanan makanan yang betul, serta pelabelan yang tepat diberi penekanan semua ini selari dengan konsep *tayyib* yang menuntut makanan bermutu dan selamat.

Malah, pihak berautoriti halal di Malaysia turut mengintegrasikan prinsip *halalan tayyiban* dalam standard dan prosedur pensijilan halal. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), selaku badan pensijilan halal utama, menggunakan piawaian seperti *Malaysian Standard MS1500: Halal Food* dan *MS1480: Food Safety (HACCP)* secara serentak dalam menentukan halal haramnya sesuatu produk. Logo halal JAKIM bukan sahaja menjamin status halal bahan dan ramuan, tetapi juga memberi keyakinan bahawa produk tersebut selamat dan bermutu menurut piawaian yang diiktiraf.

Dari perspektif global, prinsip *tayyiban* berpotensi menyumbang kepada peningkatan standard keselamatan makanan. WHO menyeru transformasi sistem makanan supaya *makanan yang dihasilkan adalah selamat, sihat dan lestari untuk semua penduduk dunia* (WHO, 2022). Ini sejalan dengan gagasan *halalan tayyiban* yang holistik. Amalan kebersihan dan keselamatan dalam Islam seperti menjaga suhu masakan, mengasingkan makanan mentah dan siap, mengelakkan pencemaran silang, dan memastikan penyedia mempunyai kebersihan diri serupa dengan yang dipromosi WHO. Tambahan pula, Islam menggalakkan tawasut (kesederhanaan) dalam pemakanan tidak berlebihan atau membazir yang mana prinsip ini selari dengan saranan pakar pemakanan moden untuk kesihatan. Dengan demikian, dapat difahami bahawa *halalan tayyiban* bukan sekadar konsep teologi, malah praktikal dan relevan dalam menangani cabaran keselamatan makanan hari ini seperti pencemaran kimia, penyakit bawaan makanan, dan isu makanan tiruan.

Kementerian Kesihatan Malaysia melalui Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan turut menekankan konsep “*farm-to-table*” yang selamat, yang mana setiap peringkat rantaian

makanan dipantau. Prinsip ini bertindan dengan tuntutan *tayyib* yang menghendaki sumber makanan yang baik sejak dari awal. Misalnya, sayur-sayuran yang ditanam bebas racun berlebihan dan menggunakan air bersih, atau haiwan ternak yang diberi makanan *halal* serta disembelih dengan ihsan, akan menghasilkan produk akhir yang lebih *tayyib*. Kerjasama antara JAKIM dan KKM dalam pensijilan *halal tayyiban* semakin diperkukuh contohnya, pensijilan Halal Malaysia kini mewajibkan pematuhan kepada peraturan keselamatan makanan sebagai prasyarat mendapat logo halal. Usaha integrasi ini memastikan tiada jurang antara pemenuhan hukum syarak dan pemenuhan standard sains makanan.

Selain itu, pendekatan *halalan tayyiban* juga mencakupi dimensi edukasi dan kesedaran pengguna. Umat Islam digalakkan menyemak label dan sumber makanan, memilih produk bersijil halal yang diiktiraf, serta menjauhi trend pemakanan berisiko (seperti *street food* yang diragui kebersihannya atau makanan tambahan tidak berdaftar). Tanggungjawab individu dalam memastikan makanan yang dimakan adalah halal dan *tayyib* merupakan lanjutan dari konsep fardu kifayah dalam keselamatan makanan iaitu tugas bersama masyarakat dan pemerintah. Kementerian Kesihatan dan JAKIM sendiri aktif menjalankan kempen kesedaran seperti program “*Halal dan Keselamatan Makanan*” untuk mendidik pengguna bahawa logo halal turut melambangkan jaminan kebersihan dan kualiti. Pendekatan sedemikian mengukuhkan lagi asas bahawa *halalan tayyiban* adalah platform natural bagi kerjasama multiagensi dalam menjamin keselamatan makanan rakyat.

Kesimpulan

Halalan tayyiban merupakan suatu konsep komprehensif yang menggabungkan tuntutan syariat dengan aspek kualiti, keselamatan dan etika dalam pemakanan. Al-Quran menggariskan supaya umat manusia hanya memakan yang halal lagi baik, sekali gus menuntut kita memastikan setiap peringkat pengurusan makanan daripada sumber hingga ke meja memenuhi kriteria tersebut. Manusia sebagai *khalifah* dipertanggungjawabkan untuk memakmurkan bumi dengan memelihara amanah Allah, termasuk menjaga sumber makanan agar sentiasa *halal* pada zatnya dan *tayyib* pada kualiti dan kesannya. Dalam dunia moden, prinsip ini selari dengan amalan terbaik keselamatan makanan. Pematuhan kepada piawaian seperti MeSTI, HACCP dan GMP sebenarnya mengoperasikan tuntutan *tayyib* dari sudut praktikal sains dan pengurusan, sementara logo halal memastikan pematuhan syarak. Apabila kedua-dua aspek ini digabung, terjaminlah makanan yang bukan sahaja sah di sisi agama, bahkan *suci, bersih dan selamat* untuk dimakan.

Rujukan

- ‘Imaaduddin Abdul Halim, & Noor Shakirah Mat Akhir. (2016). Falsafah pengurusan alam sekitar dalam Islam. *Jurnal Usuluddin*, 44(2), 55–70.
- Al-Qaradawi, Y. (2015). *Halal dan haram dalam Islam* (terj. edisi terkini). Kuala Lumpur: Pustaka Syuhada.
- Al-Qaradawi, Y. (2015). The lawful and the prohibited in Islam. Islamic Book Trust.
- al-Ṭabarī, M. J. (2001). *Jāmi‘ al-Bayān ‘an Ta’wīl Āy al-Qur’ān*. Kaherah: Dār al-Ma‘ārif.
- Alzeer, J., Rieder, U., & Abou Hadeed, K. (2018). Rational and practical aspects of Halal and *Tayyib* in the context of food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 71, 264–267. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.10.020>
- Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of Halalan *Tayyiban* in determining halal food certification in Malaysia. *Journal of Halal Studies*, 1(1), 23–35.
- Arwani, W., Jaelani, A., Firdaus, S., & Hanim, T. F. (2022). Halal-Thayyib, food products, and the halal industry: A thematic analysis on the verses of the Qur’an. *Al-Amwal: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 14(1), 99–117. <https://doi.org/10.24235/amwal.v14i1.10830>
- Aziz, N. A., & Hashim, M. N. (2022). Pensijilan halal dan cabaran industri PKS di Malaysia. *Jurnal Halal Malaysia*, 3(2), 45–60.
- Cheah, H. Y., et al. (2021). *Assessing the Performance of Food Safety Management System Using Food Safety Management System Diagnostic Tools and Microbial Assessment Scheme: A Case of Powdered Beverage Manufacturers*. *Malaysian Journal of Medical Sciences*, 28(3), 129–142. <https://doi.org/10.21315/mjms2021.28.3.12>
- Demirci, M. N., Soon, J. M., & Wallace, C. A. (2016). Positioning food safety in halal assurance. *Food Control*, 70, 257–270. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.059>
- Department of Standards Malaysia. (2019). *MS1500:2019 – Halal food: General requirements (Third revision)*. Cyberjaya: Department of Standards Malaysia.
- Deuraseh, N., & Nurdeng, A. (2022). *Halalan tayyiban* and sustainable food systems: Islamic perspectives. *Journal of Halal Studies*, 5(1), 11–25.
- Deuraseh, Nurdeng. (2022). *Halalan tayyiban* Products in Al-Qur'an: The Conceptual Framework in Developing Contemporary Halal Industrial Products for Global Reach I. The Holy Qur'an As The Source Of Knowledge.
- FAO/WHO. (2020). Food safety: Key facts. Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Halal Development Corporation (HDC). (2021). Halal industry master plan 2030. Halal Development Corporation.
- Hamka. (1990). *Tafsir al-Azhar* (Vols. 1–30). Jakarta: Pustaka Panjimas.
- Hashim, K. E., & Mohammad, N. (2022). *Elemen Keselamatan Makanan Dalam Pensijilan MeSTI: Pandangan Daripada Perspektif Maqasid Syariah*. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 7(45), 190–200.
- Ibn Kathir, I. (2003). *Tafsir al-Qur’an al-‘Azim* (Vols. 1–8). Beirut: Dar al-Ma‘rifah.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). (2021). Panduan pensijilan halal Malaysia. Putrajaya: JAKIM.
- Kementerian Kesihatan Malaysia (BKKM). (tanpa tarikh). *Skim Pensijilan MeSTI. Program Keselamatan dan Kualiti Makanan, Ministry of Health Malaysia*.
- Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). (2020). Garis panduan pensijilan MeSTI. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Putrajaya.
- Mohamad, Nor & Arizan, Azhan. (2021). Application of the fiqh method “no harm to oneself and not harmful to others” (la darar wa la dirar) in dealing with the pandemic issue of

- covid-19 in malaysia]. *Malaysian Journal Of Islamic Studies (MJIS)*. 5. 153-166. 10.37231/mjis.2021.5.1.157.
- Pehin Dato Musa, S. F., & Besar, H. A. (2025). Halal and *Tayyiban* food security: The way forward for Brunei Darussalam. In R. Idris, M. A. Tareq, S. F. Pehin Dato Musa, & W. H. Sumardi (Eds.), *The halal industry in Asia* (pp. 221–240). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-96-0393-0_16
- Quraish Shihab, M. (2004). *Tafsir al-Mishbah: Pesan, kesan dan keserasian al-Qur'an* (Vols. 1–15). Jakarta: Lentera Hati.
- Qutb, S. (2003). *Fi Zilal al-Qur'an* (Vols. 1–6). Cairo: Dar al-Shuruq.
- Raheem, S. F. U., & Demirci, M. N. (2018). Assuring *tayyib* from a food safety perspective in halal food sector: A conceptual framework. *MOJ Food Processing & Technology*, 6(2), 170–179. <https://doi.org/10.15406/mojfpt.2018.06.00161>
- Shafie, S., & Othman, M. N. (2006). Halal certification: An international marketing issues and challenges. *International Marketing Review*, 23(5), 465–481. <https://doi.org/10.1108/02651330610704668>
- Shahirah Said. (2020). *Falsafah Sains Halal dalam al-Qur'an: Kajian Tafsir al-Mawdu'iy* [Tesis PhD, Universiti Malaya].
- Siti Rozaidah Musa and Siti Fatimahwati Pehin Dato Musa (2022). Halal-Tayyiban and Sustainable Development Goals: A SWOT Analysis. *International Journal of Asian Business and Information Management*. 13. 1-16. 10.4018/IJABIM.20220701.0a9.
- SME Corporation Malaysia. (2021). *Laporan tahunan program pembangunan PKS*. Kuala Lumpur: SME Corp.
- Takami, K., & Aghwan, Z. A. (2024). Conceptual framework of “Halalan Thayyiban” in Islamic dietary law research. *Journal of Halal Science and Technology*, 3(1), 65–73. <https://doi.org/10.59202/jhst.v3i1.800>
- U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (2024). About food safety. <https://www.cdc.gov/food-safety/about/index.html>
- U.S. Department of Agriculture (2022). *World Food Safety Day Spotlights Global Health Threat*. <https://www.usda.gov/about-usda/news/blog/world-food-safety-day-spotlights-global-health-threat>.
- World Health Organization. (2022). *Food safety*. Retrieved from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Yusoff, M. Z. (2018). Konsep Kebersihan dalam Islam dan Aplikasinya dalam Pemrosesan Makanan Halal. *Jurnal Syariah*, 26(1), 89–104.