

Submission date: 25 Oktober 2023 Acceptance date: 30 November 2023 Available Online: 30 Disember 2023

KEPENGUNAAN DALAM ISLAM MENURUT *MAQASID AL-DARURIYAH* DALAM INOVASI MAKANAN DAN PRODUK HALAL DI MALAYSIA

CONSUMERISM IN ISLAM BASED ON *MAQASID AL-DARURIYYAH* IN FOOD INNOVATION AND HALAL PRODUCT IN MALAYSIA

*¹Ain Khadeeja Zainuzzaman, ²Sumayyah Abdul Aziz,

³Toh Puan Nizaita Omar¹, ⁴Mohd Hapiz Mahaiyadin

¹⁻³ Fakulti Pengajian Kontemporari Islam, Universiti Sultan Zainal Abidin,
21300, Terengganu, Malaysia

⁴Akademi Pengajian Islam, Universiti Teknologi MARA
40450 Shah Alam, Selangor, Malaysia

* Corresponding author: voodeeja@gmail.com

DOI : <https://doi.org/10.61465/jurnalyadim.v3.164>

ABSTRAK

Revolusi industri 4.0 telah merencanakan perkembangan dalam industri digital. Perkembangan ini sejajar dengan kepesatan teknologi moden yang mendorong kepada pelbagai bentuk inovasi khususnya dalam penghasilan makanan. Ini telah mencetuskan fenomena baru dalam pemain industri makanan dan minuman (F&B). Kesedaran halal dalam masyarakat Islam di Malaysia telah menjadi titik tolak dalam perkembangan industri makanan halal di Malaysia. Pengaplikasian *maqasid al-daruriyyah* mampu menjadi kayu ukur dalam penghasilan makanan inovasi halal di Malaysia. Kepenggunaan tidak tertakluk kepada barangan sahaja. Malah, kepenggunaan merangkumi dimensi yang lebih luas iaitu perkhidmatan dan pengurusan. Aspek halal dan haram menjadi garis panduan kepada pengguna sama ada untuk melakukan pembelian barang makanan tersebut ataupun tidak. Justeru, kajian ini dijalankan bagi menilai elemen pengaplikasian *maqasid al-daruriyyah* dalam inovasi makanan dan produk halal kepada pengguna di Malaysia. Kajian ini berbentuk kajian kepustakaan sepenuhnya. Kaedah kepustakaan ini merangkumi penelitian maklumat berkaitan *maqasid al-daruriyyah*, inovasi makanan, dan produk halal di Malaysia melalui artikel-artikel, buku-buku yang berautoriti dan kajian ilmiah telah diguna pakai.

Kata kunci: Kepenggunaan; Maqasid Al-Daruriyyah; Inovasi Makanan; Halal

ABSTRACT

The 4.0 industrial revolution has accelerate developments in the digital industry. This development is in line with the rapid pace of modern technology whivh leads to various forms of innovation especially in food production. This has trigerred a new phenomenon in food and beverage industry (F&B) players. The awareness of halal in the Muslim society in Malaysia has been a turning point in the development of the halal food industry in Malaysia. The application of maqasid al-daruriyyah can be a bench mark in the production of halal innovation food in Malaysia. Consumerism isn not only subject to goods only. In fact, consumerism is beyond a broader dimension of service and management. The halal and haram aspects are the guideline for consumers whether to purchase the food items or not. Thus, this study was conduct to evaluate the application element of maqasid al-daruriyyah in the innovation of foods and halal products to consumers in Malaysia. This research is in the form of literature. This method includes the research on information related to maqasid al-daruriyyah, food innovation, and halal products in Malaysia through articles, authoritative books and scientific studied have been applied.

Keywords: *Consumerism, Maqasid Al-Daruriyyah, Food Innovation, Halal*

PENGENALAN

Pada era ini, manusia semakin giat dalam meningkatkan kualiti kehidupan khususnya dalam keperluan harian. Makanan telah menjadi salah satu keperluan (*essential*) kepada setiap individu bagi menjalankan kehidupan dengan baik dan sempurna. Makanan mengandungi setiap bahan yang diperlukan oleh tubuh manusia seperti zat, vitamin, dan protein. Meskipun begitu, setiap individu Muslim diwajibkan ke atas mereka untuk memilih makanan yang halal. Malah, pengguna Muslim juga perlu memilih makanan yang mampu mengaplikasikan kelima-lima elemen dalam *maqasid al-daruriyyah* iaitu menjaga agama, nyawa, akal, keturunan, dan harta. Kemajuan teknologi dan sains telah memberi impak yang besar kepada inovasi makanan halal yang mampu mempengaruhi status halal sesuatu makanan berdasarkan bahan yang digunakan dalam penghasilan makanan tersebut.

Oleh itu, pengguna Islam perlu bersikap proaktif dalam membuat keputusan dalam pembelian sesuatu makanan bagi memastikan kemajuan teknologi dalam makanan mampu memenuhi piawaian yang ditetapkan oleh syarak serta berpaksikan kepada *maqasid al-daruriyyah*. Penghasilan makanan berinovasi mestilah melalui proses yang bebas daripada segala bahan yang memudaratkan manusia bermula daripada pemprosesan bahan mentah hingga sampai

kepada pengguna (*from farm to fork*). Pengusaha makanan perlu memastikan bahawa produk yang dihasilkan adalah bertepatan dengan keperluan pengguna Muslim serta mematuhi piawaian yang ditetapkan oleh syarak. Impak daripada penghasilan produk halal berinovasi yang mampu memenuhi nilai pasaran dapat merancakkan ekonomi global seterusnya menjadikan Malaysia sebagai negara hab halal terbesar di dunia.

SOROTAN LITERATUR

Maqasid Al-Daruriyyah

Maqasid Al-Daruriyyah merupakan sebahagian daripada cabang perbincangan dalam *Maqasid Shariah*. *Maqasid* merupakan sasaran yang ingin dicapai dalam melakukan sesuatu (Mohd Tahir & Mohd Kashim, 2017). *Maqasid al-daruriyyah* dibincangkan secara terperinci. Menurut (Nur al-Din Mukhtar, 2006) iaitu dengan cara menjelaskan secara mendalam mengenai setiap pembahagian maqasid. Sebagai contoh, *maqasid al-daruriyyah* dalam menjaga nyawa didefinisikan sebagai pematuhan hak dalam menjaga hidup, keselamatan dan maruah manusia.

Manakala, menurut Imam Ghazali sebagaimana dinyatakan oleh ulama' salaf, *maqasid al-daruriyyah* dibahagikan kepada lima aspek utama iaitu menjaga agama, menjaga nyawa, menjaga akal, menjaga keturunan, dan menjaga harta. Kelima-lima aspek ini merupakan perkara yang berfungsi sebagai pemeliharaan iaitu masalah (Ismail Muhammad, 2011).

Maqasid al Daruriyyah merupakan maqasid yang hakiki yang mana ianya perlu diperolehi bagi menegakkan kebenaran yang meliputi agama dan dunia, untuk mencapai tujuan akhirnya iaitu kebahagiaan di dunia dan akhirat (Mukhtar Nur al-Din Mukhtar, 2006). Manakala, daruriyyah menurut istilah merupakan pemeliharaan yang mana termasuk daripada pemeliharaan tersebut adalah *maqasid* lima yang utama iaitu memelihara agama, nyawa, akal, harta, dan keturunan (Muhammad Saad, 1998).

Penjagaan Agama (Hifz Al-Din)

Menjaga agama merupakan perkara yang sangat dituntut ke atas setiap individu muslim. Umat Islam perlu meletakkan agama sebagai panduan dalam apa jua perkara. Ini bertujuan supaya manusia tidak tersasar jauh daripada apa yang telah ditetapkan oleh syarak. Setiap

perkara yang telah ditetapkan oleh syarak mempunyai hikmah di sebalik penetapannya. Ini sejajar dengan firman Allah S.W.T.:

وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ

Maksudnya: “Dan (ingatlah) Aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan untuk mereka menyembah dan beribadat kepadaKu.”
(Surah al-Zariyaat: 56)

Penjagaan Nyawa (Hifz An-Nafs)

Manusia dipertanggungjawabkan untuk menjaga amanah dari Allah S.W.T supaya menjaga diri sendiri daripada sebarang mafsadah. Umat Islam dituntut agar menjauhkan diri daripada sebarang ancaman dan darurat yang boleh membahayakan nyawa. Ini bertepatan dengan firman Allah S.W.T.:

الَّذِينَ ءَامَنُوا وَتَطْمَئِنُّ قُلُوبُهُمْ بِذِكْرِ اللَّهِ أَلَا بِذِكْرِ اللَّهِ تَطْمَئِنُّ الْقُلُوبُ

(Iaitu) orang-orang yang beriman dan tenang tenteram hati mereka dengan zikrullah". Ketahuilah dengan "zikrullah" itu, tenang tenteramlah hati manusia. (Surah Al-Ra'd,13:28).

Penjagaan Akal (Hifz Al-Aql)

Akal merupakan anugerah yang paling berharga yang dikurniakan oleh Allah S.W.T. yang membolehkan manusia berbeza berbanding makhluk ciptaan Allah yang lain. Menjaga akal dalam konteks pengambilan makanan adalah berkait rapat dengan penjagaan keisihtan mental dan kognitif. Hal ini kerana, akal dikawal oleh otak yang merupakan suatu organ yang mengawal daya pemikiran manusia serta tindak tanduk manusia untuk melakukan sesuatu sama ada melakukan perbuatan yang baik ataupun buruk.

Allah memerintahkan manusia supaya mengawal akal fikiran dengan sebaiknya supaya tidak terjatuh ke dalam lembah kebinasaan. Ini bertepatan dengan firman Allah S.W.T. daripada surah al-Baqarah:

وَأَنْفَعُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ . وَأَحْسِنُوا . إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ

Maksudnya: Dan belanjakanlah (harta bendamu) di jalan Allah, dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan, dan berbuat baiklah, kerana sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik (Surah Al-Baqarah:195)

Penjagaan Keturunan (Hifz An-Nasal)

Matlamat Hifz Nasl (mejaga keturunan) perlulah sejajar dengan usaha pengambilan makanan yang seimbang oleh umat Islam di Malaysia bagi memastikan kadar kelahiran di Malaysia adalah tinggi serta mampu menghasilkan individu yang berkualiti dan berdaya saing. Makanan yang halal dan tayyiban mampu menjamin tahap kesihatan makanan dan mutu makanan yang tinggi. Allah S.W.T. telah berfirman dalam surah AL-Isra' ayat 32:

وَلَا تَقْرُبُوا الزَّوْجَىٰ ۚ إِنَّهُ كَانَ فَحِشَةً وَسَاءَ سَبِيلًا

Maksudnya: “Dan janganlah kamu menghampiri zina, sesungguhnya zina itu adalah satu perbuatan yang keji dan satu jalan yang jahat (yang membawa kerosakan).” (Surah Al-Isra’:32)

Penjagaan Harta (Hifz Mal)

Dalam usaha memangkin pertumbuhan ekonomi umat Islam, industri halal perlu dikembangkan lagi memandangkan permintaannya yang semakin meningkat. Meskipun terdapat pelbagai halangan dan cabaran dalam meneruskan usaha memajukan industri halal, menghadapi setiap cabaran tersebut merupakan usaha yang lebih penting melalui cara menyampaikan potensi nilai halal yang sangat efektif serta diperlukan dalam memastikan inovasi secara eksklusif sejajar dengan pasaran halal global bagi menghasilkan kemajuan dalam ekonomi halal (Syed Marzuki et al., 2018). Allah ta’ala telah berfirman:

وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الزِّنَاةَ

Maksudnya: “Dan janganlah kamu menghampiri zina, sesungguhnya zina itu adalah satu perbuatan yang keji dan satu jalan yang jahat (yang membawa kerusakan). (Surah Al-Baqarah:275)

METODOLOGI

Metodologi kajian merupakan salah satu aspek yang sangat penting dan memainkan peranan yang besar dalam menentukan kesahan sesuatu kajian yang dijalankan serta mendatangkan output yang bertepatan dengan objektif utama kepada sesebuah kajian. Kajian ini mengaplikasikan kajian kualitatif, di mana pengumpulan data dan maklumat dilakukan dengan menggunakan pendekatan kaedah kepustakaan. Jurnal artikel, buku, berita, isu semasa dan beberapa sumber yang boleh dipercayai, telah dijadikan wadah untuk mendapatkan data serta rujukan.

PERBINCANGAN

Konsep Halal Dalam Inovasi Makanan

Terminologi istilah halal membawa makna yang sangat mendalam dan sinonim mengenai tatacara hidup orang Islam yang menitikberatkan aspek *halalan tayyiban* iaitu kesucian, amalan kebersihan dan kehidupan yang sihat serta halal (Mohamed Jusoh, 2001; Halim Ahmad, 2001). Ini bertepatan dengan dalil daripada al-Quran yang mewajibkan penganutnya untuk mengkonsumsi segala jenis makanan dan minuman dari sumber yang halal sejajar dengan kehidupan yang berlandaskan syariat. Allah S.W.T. telah berfirman dalam surah Al-Baqarah ayat 168:

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

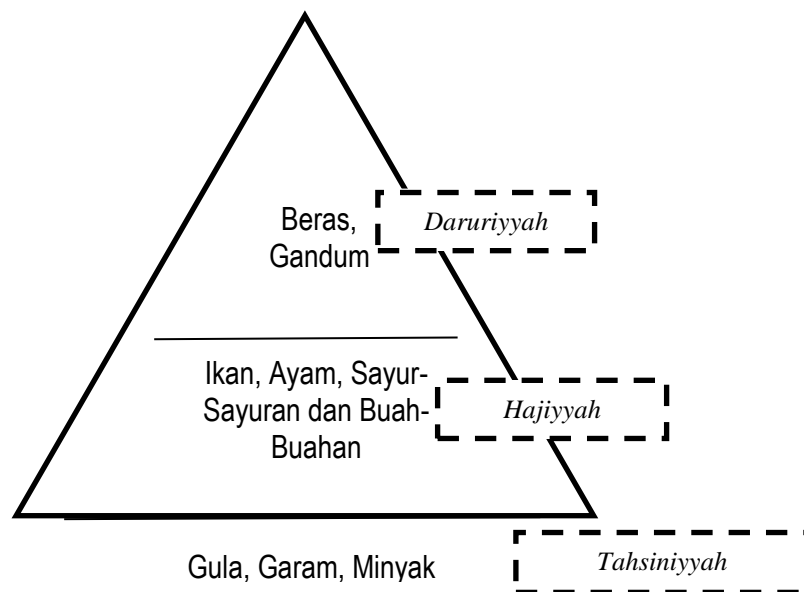
Maksudnya: "*Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari benda-benda yang baik (yang halal) yang telah Kami berikan kepada kamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya beribadat kepadanya.*" (Al-Baqarah : 168)

Ayat di atas menjelaskan bahawa Allah merupakan pemberi rezeki bagi seluruh makhluk-Nya. Dalam perihal pemberian nikmat, Allah menyatakan bahawa dia telah membenarkan manusia untuk memakan segala yang ada di muka bumi, iaitu makanan yang halal, baik, dan bermanfaat bagi dirinya serta tidak memudaratkan bagi tubuh dan akal fikirannya serta tidak mengikut jalan syaitan (Ibnu Katsir, 2000). Namun, sejajar dengan peredaran masa, makanan telah melalui satu fasa inovasi rentetan daripada kecanggihan teknologi sains yang semakin moden. Meskipun begitu, mencari yang halal adalah kefarduan ke atas setiap individu muslim. Peralihan fasa kemodenan tidak mempengaruhi kewajipan untuk mengkonsumsi makanan yang halal bagi seluruh umat Islam. Makanan inovasi yang halal merangkumi setiap bahan yang terkandung di dalam penghasilan makanan tersebut bermula daripada pemprosesan bahan mentah sehingga sampai kepada pengguna. Salah satu bentuk inovasi makanan termasuklah penggunaan najis dalam penghasilan produk makanan seperti menggunakan plasma darah sebagai agen tambahan dalam makanan seperti yogurt dan juga penggunaan gelatin babi dalam pembuatan makanan moden yang menjadi isu hangat dalam kalangan umat Islam pada hari ini (Mohd Tahir & Mohd Kashim, 2017).

Konsep Kepenggunaan Islam dan Maqasid Shariah

Maqasid shariah merupakan tujuan dan matlamat yang utama ingin dicapai dalam memenuhi tuntutan yang digariskan oleh syarak. Bagi mencapai tujuan dan matlamat ini, ulama telah membahagikan kepada lima penjagaan utama iaitu agama, nyawa, akal, keturunan, dan harta yang menjadi dasar kepada *maqasid al-daruriyyah*. Manakala, bagi *hajjiyyah* dan *tahsiniyyah* pula saling melengkapi antara satu sama lain bagi menyempurnakan tujuan *maqasid al-daruriyyah*. Dalam aspek kepenggunaan Islam, pengguna perlu mengutamakan segala perkara yang berkaitan dengan darurat (*essential*). Ini kerana, secara umumnya manusia tidak dapat meneruskan kehidupan sekiranya keperluan asas tidak dapat dipenuhi. Menurut (Mansor & Tokiman, 2019) keutamaan penggunaan perlulah berdasarkan keperluan yang membawa kepada lima asas kehidupan berikut. Manakala, bagi *hajjiyyah* adalah sekadar mengeluarkan diri manusia daripada kesulitan seperti telefon bimbit dan kenderaan. *Tahsiniyyah* merupakan sebahagian cara untuk mendapatkan kesempurnaan dan keselesaan dalam hidup manusia seperti barangan mewah dan berjenama.

Oleh yang demikian, pengguna Islam perlu bijak dalam membuat keputusan dalam memastikan agar keperluan, kemudahan, dan keinginan perlu diseimbangkan berdasarkan situasi semasa. Dalam elemen makanan, penentuan tahap kepentingan makanan perlulah diklasifikasi berdasarkan keperluan semasa pengguna. Berikut merupakan contoh piramid bagi keutamaan dalam pemilihan makanan berdasarkan elemen *maqasid syariah*.



Dalam aspek pemakanan, pengguna Islam perlu memenuhi keperluan terlebih dahulu bagi mencapai tujuan *maqasid al-khams* serta mengelakkan daripada terjadinya kemudaratan. Sebagai contoh, pengambilan karbohidrat adalah sangat penting bagi manusia untuk membekalkan tenaga antara 40 hingga 60 peratus daripada saranan kalori sehari. Karbohidrat kompleks adalah makanan yang hadir dalam makanan mengandungi serat, vitamin dan mineral dan membekalkan tenaga yang utama (Hafidzin, 2018). Elemen *hifz nafs* tidak akan tercapai seandainya manusia tidak mementingkan pengambilan karbohidrat yang mencukupi. Seterusnya, *hajiyyah* dalam aspek halal menjurus kepada makanan yang memenuhi kelengkapan badan manusia seperti protein, vitamin, dan mineral. Sebagai contoh, protein adalah bahan yang penting bagi pertumbuhan otot manusia selain daripada karbohidrat dan lemak. Namun, pengambilan pada kadar yang melebihi had mampu mendorong kepada mudarat (GGI Insights, 2024) .

Sektor perubatan merupakan salah satu sektor yang penting bagi memenuhi kemaslahatan manusia. Isu status halal ubat-ubatan dalam pengguna Muslim merupakan satu perkara yang tidak asing lagi memandangkan kebanyakan produk yang dihasilkan adalah bersumberkan gelatin haiwan terutamanya khinzir, haiwan yang haram dimakan, dan haiwan yang tidak sembelih menurut syarak (Zarmani et al., 2017). Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali Ke-8: bersidang pada September 1984 telah memutuskan bahawa penggunaan gelatin dalam ubat pada masa sekarang adalah diharuskan kerana darurat. Walaubagaimanapun sekiranya bahan halal telah ada dan ia dapat menahan ubat dari cepat rosak, maka penggunaan gelatin dalam ubat tidaklah lagi diharuskan (Portal e Fatwa JAKIM).

Salah satu bahan makanan yang penting serta melibatkan penjagaan akal manusia adalah penggunaan alkohol. Alkohol berasal daripada perkataan Arab “*al-Ghawl*” bermaksud sesuatu yang memabukkan atau merosakkan akal. (Mohammed Ali Albar, 1993). Firman Allah S.W.T.:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ

Maksudnya: “Wahai orang-orang yang beriman! Bahawa sesungguhnya arak, dan judi, dan pemujaan berhala, dan mengundi nasib dengan batang-batang anak panah, adalah (semuanya) kotor (keji) dari perbuatan Syaitan. Oleh itu hendaklah kamu menjauhinya supaya kamu berjaya.” (Surah al-Maidah: 90)

Ayat ini menjadi petunjuk bahawa meminum arak adalah perbuatan yang keji dan perlu dijauhi oleh setiap individu muslim. Menurut (Ab Ghani & Ismail, 2010), beliau membahagikan kepada dua golongan masyarakat menurut pemahaman mereka mengenai alkohol dan arak. Pertama, golongan yang mendakwa alkohol adalah bahan najis yang menyamai arak lantas ia dihukumkan sebagai haram. Kedua, golongan yang menganggap alkohol suci kerana ia berbeza daripada arak sekalipun tidak dinafikan ia adalah kandungan utama dalam komposisi arak.

Secara umumnya, etanol atau etil alkohol berfungsi sebagai pelarut untuk pengekstrakan bahan pewarna dan perisa serta penstabil minuman ringan dalam industri makanan dan minuman. Meskipun begitu, umat Islam perlu berhati-hati dalam menentukan kadar alkohol yang sepatutnya digunakan dalam makanan supaya tidak mendatangkan sebarang mudarat ke

atas manusia. Ini bertepatan dengan kaedah fiqhiyyah iaitu selaras kaedah fiqh *المصالح جلب من* *أولى المفسد دء* bermaksud “*menolak kerosakan lebih utama dari mengambil kebaikan*” (Mohamad et al., 2012).

Dari perspektif sains, potensi berlakunya kemabukan kepada seseorang manusia boleh dipengaruhi oleh konsentrasi atau kepekatan alkohol dalam makanan yang diambil, kadar pengambilan, berat badan, jantina, umur dan pengambilan alkohol bersama makanan atau secara bersendirian (Ab Ghani & Ismail, 2010). Seterusnya, terdapat juga pengkaji yang membincangkan mengenai penggunaan aditif makanan sebagai bahan yang digunakan dalam makanan. Aditif makanan merupakan apa-apa jenis bahan yang selamat dimakan dan dimasukkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam kadar yang sedikit bagi apa-apa tujuan teknologi yang mempengaruhi ciri-ciri makanan tersebut (Peraturan 19, Peraturan-Peraturan Makanan 1985).

Selain daripada pengambilan bahan yang terlarang seperti nikotin yang terkandung di dalam rokok, pengambilan makanan yang berlemak dan tinggi kandungan gula mampu mendorong kepada penyakit jantung, diabetes, darah tinggi dan lain-lain (Md. Noor & Mohd Zain, 2010). Kadar kesihatan yang merosot mampu mengurangkan populasi manusia memandangkan kadar kematian akan melalui peningkatan yang drastik sekiranya kesedaran terhadap makanan yang sihat di Malaysia adalah pada kadar yang sederhana.

Elemen keselamatan merupakan titik perbahasan yang cukup penting untuk diketengahkan kepada seluruh umat Islam. Kesedaran terhadap pengambilan makanan halal adalah cukup penting. Halal bukan sekadar bebas daripada penggunaan khinzir dan arak. Namun, aspek kebersihan, keselamatan, kesihatan, dan mutu makanan tersebut juga perlu dinilai dengan terperinci. Walhal, keselamatan makanan adalah perkara yang perlu dipatuhi bagi menjauhi dari sebarang kemudaratan dan mafsadah.

Kepesatan teknologi mendorong kepada inovasi dalam industri penghasilan makanan dan minuman. Inovasi merujuk kepada tingkah laku kreatif dan berisiko yang diambil oleh firma perniagaan sehingga mencetus perubahan tertentu, samada pada produk, proses, struktur organisasi dan cara kerja, bertujuan meningkatkan prestasi atau keberkesanan organisasi (Suraiya & Ahmad Rafli, 2013). Inovasi makanan adalah perlu kerana dijangkakan setiap entiti perniagaan yang mahu kekal dalam pasaran dan terus bertumbuh harus melakukan

inovasi tertentu sama ada pada produk, servis, proses, pentadbiran, pemasaran dan pasaran (Ishak. S., et. al, 2015).

Umat Islam dituntut supaya mengutamakan pengambilan makanan yang halal dan tayyiban. Setiap aspek perlulah dinilai supaya makanan tersebut bebas daripada bahan yang syubhah ataupun tidak mematuhi syarak. Meskipun makanan telah mengalami fasa pemodenan yang menyebabkan berlakunya inovasi terhadap makanan, umat Islam perlu menilai dan mengkaji setiap bahan yang terdapat dalam makanan tersebut agar tidak berlakunya isu keraguan sama ada ia menepati syarak ataupun sebaliknya.

Maqasid al-daruriyyah boleh dijadikan sebagai kayu ukur dalam menilai tahap kepentingan sesuatu makanan yang ingin dihasilkan. Pengeluar makanan perlu mengambil cakna dalam penghasilan makanan berinovasi supaya ia sejajar dengan garis panduan yang telah ditetapkan oleh syarak (Ibid, 2015). Imam Syafi'i telah menyatakan mengenai pemakaian *masalah daruriyyah* yang menjadi perkara utama yang mesti dijaga pada setiap tingkat *masalah*. Makanan yang haram boleh bertukar menjadi halal ketika keadaan *darurah* (T. Muda & Ahmad, 2016). Imam al-Suyuti turut menjelaskan bahawa parameter penentuan halal haram pada situasi *darurah* adalah bersandarkan kepada pertimbangan antara *masalah* dan *mafsadah*. Makanan yang berstatus haram akan menjadi halal ketika meninggalkan pengambilannya lebih mudarat daripada mengambilnya (al-Suyuti, 1998).

Manakala, bagi contoh produk kegunaan seperti kosmetik yang berstatus halal telah menjadi fenomena bagi strategi pemasaran. Hal ini berkait rapat dengan perkembangan Islam di seluruh dunia. Pengguna Islam mula mengambil cakna berkenaan kandungan dan kehalalan produk kosmetik yang digunakan dalam kehidupan seharian mereka (Pauziah Hashim, 2011). Kemajuan teknologi mendorong kepada pelbagai inovasi dalam bentuk penghasilan, dan pencampuran pelbagai jenis bahan yang telah dihasilkan sama ada secara fizikal ataupun kimia. Situasi ini menimbulkan keraguan kepada pengguna Islam mengenai status halal bagi bahan yang digunakan dalam penghasilan produk tersebut. Namun kini, Malaysia dan Indonesia telah mengambil inisiatif bagi penghasilan kosmetik halal secara besar-besaran. Ini dibuktikan dengan peningkatan sebanyak 2.7% kepada 7.1% dalam tahun 2019-2022 bagi pengeluaran produk kosmetik halal (Euromonitor, 2023).

Peningkatan penghasilan produk kosmetik halal mampu memberi kelegaan kepada pengguna muslim yang memerlukan produk yang bukan sekadar bebas daripada percampuran bahan yang haram. Malah, mampu memenuhi isu keselamatan dalam produk iaitu bebas daripada sebarang bahan yang toksik dan mampu memudaratkan manusia.

Oleh yang demikian, meskipun kemajuan teknologi moden semakin bergiat pesat dalam sektor makanan, elemen keselamatan makanan perlulah berjalan sejajar dengan pematuhan halal yang telah ditetapkan oleh syarak. Manusia adalah apa yang dimakan. Lantaran itu, pematuhan kelima-lima elemen *maqasid syariah* perlu dipatuhi kerana impak makanan terhadap manusia bukan sekadar luaran sahaja. Malah, ia juga mempengaruhi spiritual, rohani, dan akhlak manusia.

KESIMPULAN

Islam merupakan sebuah agama yang syumul dan mampu melengkapinya seluruh aspek kehidupan manusia. Syariat Islam merupakan sebuah peraturan yang tidak membebankan manusia. Manusia akan menghadapi pelbagai situasi yang tidak mampu dijangka. Situasi *darurah* mampu mengubah hukum sesuatu makanan yang haram menjadi halal. Syariat telah mengharuskan makanan *muharramat* seperti khinzir, darah, bangkai dan arak bertujuan meletakkan manusia dalam keadaan yang selamat. Ini bertepatan dengan prinsip *maqasid al-khams* iaitu menjaga agama, nyawa, akal, keturunan, dan harta. Allah S.W.T. telah memberikan rukhsah kepada manusia agar tidak membebankan manusia serta mencampakkan manusia di dalam situasi mudarat.

Kemajuan teknologi moden yang telah menghasilkan inovasi baru terhadap makanan mestilah tidak mempengaruhi status halal makanan tersebut. Garis panduan yang telah ditetapkan syarak perlu dipatuhi bagi memastikan makanan tersebut bukan sekadar halal, namun *tayyiban*. Kesucian, keselamatan, dan kualiti makanan tersebut juga perlu diukur dalam penghasilan makanan berinovasi. Kepenggunaan Islam berteraskan elemen *halalan tayyiban* mampu menjamin penghasilan makanan yang bermutu tinggi serta memenuhi pasaran global.

PENGHARGAAN

Artikel ini merupakan sebahagian daripada penyelidikan oleh penyelidik-penyelidik Skim Geran Penyelidikan Asas (FRGS) FRGS/1/2021/SSI0/UNISZA/02/13.

RUJUKAN

- Ab Ghani, A., & Ismail, M. S. (2010). Penentuan Piawai Alkohol Dalam Makanan Yang Dibenarkan Dari Perspektif Islam. *Jurnal Fiqh*, 7(1), 277–299. <https://doi.org/10.22452/fiqh.vol7no1.14>
- Al-Suyuti, ‘Abd. al-Rahman bin Abu Bakr. (1998). *al-Ashbah wa al-Nazair*. Beirut: Dar al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Anindita Maniath. (2023). Three Key Trends Driving Halal Beauty’s Growth in Southeast Asia. Euromonitor International. <https://www.euromonitor.com/article/three-key-trends-driving-halal-beautys-growth-in-southeast-asia> (27 Mac 2024).
- GGI Insights. (2024). Nutrition and Health: The Key to Well-Being and Longevity. Gray Group International. <https://www.graygroupintl.com/blog/nutrition-and-health> (1April 2024).
- Halim Ahmad, (2001) *Penyembelihan dan pemburuan: Antara Tuntutan Syara’ dan Sains*. Jurnal Penyelidikan Islam Bil. 1
- Ibn Kathir, I. (2000). *Tafsîr ibn kathîr*. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Ishak, S., Hussain, M. Y., Omar, A. R. C., Sum, S. M., Saad, S., Ramli, Z., & Manaf, A. A. (2015). *Penelitian tingkah laku inovasi firma makanan halal kecil di Malaysia: Satu analisis tentatif (Deciphering innovative behaviours of Malaysia’s small halal food enterprises: A tentative analysis)*. Geografia, 11(2). Kelantan: Pustaka Reka.
- Khattak, J. Z. K., Mir, A., Anwar, Z., Abbas, G., Khattak, H. Z. K., & Ismatullah, H. (2011). Concept of halal food and biotechnology. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(5), 385-389.

- Mohamed Jusoh, (2001). Halal Haram in Food Ingredients. *Jurnal Penyelidikan Islam* Bil. 14
- Mohammed Ali Albar (1993), Masalah Arak Dan Penyelesaiannya Menurut Islam. Abdullah Sani Gani (terj.). Kelantan: Pustaka Reka.
- Mohd Rushdan Md.Noor, Murizah Mohd Zain. (2010). *Panduan Lengkap Reproduksi Manusia dan Rawatan Infertiliti*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd. Cetakan Pertama.
- Muhammad Saad. (1998). *Maqasid al-syariah al-Islamiyyah wa alaqotaha bil adillah al-syariah*. Dar al-hijrah li al-nasyar wa al-tawzi'. Al-riyadh.
- Nur al-Din Mukhtar. (2006). *Ilmu Maqasid Al-Syariah*. Abeikan Publishers. 79-80.
- Pauziah Hashim. (2011). Halal haram Dalam Kepenggunaan Islam Semasa. Produk Kosmetik Halal. Selangor. Penerbit Universiti Putra Malaysia.
- Siti Nadirah Hafidzin. (2018). *Tingkat Pengambilan Karbohidrat*. Harian Metro Online. <https://www.hmetro.com.my/hati/2018/03/325524/tingkat-pengambilan-karbohidrat>. (26 Mac 2024).
- Suraiya Ishak & Ahmad Rafli Che Omar (2013), " *Do Small Firms Possess Innovative Behavior? Evidence from Malaysia,*" *Journal of Innovation Management in Small and Medium Enterprises* Vol. 2013.
- Syed Marzuki, S. Z., Zainal Abidin, Z., Kamall Khan, Y., Osman, C. A., & Hoon Leh, O. L. (2018). Halal Market Opportunities Through Research Findings. *Asean Entrepreneurship Journal*, 4(1), 171–180.
- T. Muda, T. S., & Ahmad, R. (2016). Halal Haram Makanan Menurut Imam Syafi'i: Analisis dari Perspektif Maqasid Al-Shari'ah.
- Tahir, S. M., & Kashim, M. I. A. M. (2017). *Maqasid Shariah In Modern Foods: Maqasid Syariah Dalam Makanan Moden*. Al-Qanatir: *International Journal of Islamic Studies*, 6(1), 10–18. <https://al-qanatir.com/aq/article/view/54>
- Zarmani, N. F., Ramli, M. A., & Shaikh Mohd Salleh, S. M. S. (2017). Pembangunan Garis Panduan Peranti Perubatan Halal: Analisis Terhadap Isu-Isu Suture Pembedahan *Development of Halal Medical Device Guidelines: Analysis of Surgical Suture Issues. Jurnal Fiqh*, No. 14 (2017) 51-74(14), 51–74.