

**SEKURITI MAKANAN BERLANDASKAN KONSEP *HALALAN TOYYIBAN*:
ANALISIS DARI PERSPEKTIF MAQASID SHARIAH**
(Food Security Based on the Halalan Toyyiban Concept: An Analysis from the
Maqasid Shariah Perspective)

¹ MUHAMMAD IZZAT MOHAMED*

^{1, 2} MUHAMMAD HAKIMI MUHAMMAD SHAFIAI

¹ Institut Islam Hadhari, Universiti Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi, Selangor,
Malaysia

² Fakulti Ekonomi dan Pengurusan, Universiti Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi,
Selangor, Malaysia

ABSTRAK

Sekuriti makanan konvensional tidak mementingkan konsep *halalan toyyiban* dalam perlaksanaannya. Maka pada setiap rantaian bekalan makanan dan tiang-tiang sekuriti makanan akan mewujudkan keraguan dan kelemahan dalam pengurusannya. Memperkasakan konsep *halalan toyyiban* sebagai corak dan kaedah pengurusan pembangunan sekuriti makanan akan menjadikan sekuriti makanan itu lebih inklusif. Oleh yang demikian, penulisan ini membincangkan sekuriti makanan dengan melihat konsep *halalan toyyiban* sebagai landasannya. Penulisan ini juga menggunakan pendekatan dengan melihat sekuriti makanan berlandaskan konsep *halalan toyyiban* dalam kerangka maqasid shariah memandangkan ia adalah natijah yang dikehendaki syarak. Penulisan ini berbentuk kualitatif berasaskan data-data dan maklumat daripada kajian kepustakaan dan seterusnya ia dianalisis berdasarkan pendekatan deduktif. Kesimpulannya, pelaksanaan sekuriti makanan berlandaskan konsep *halalan toyyiban* selaras dengan tuntutan maqasid shariah, peningkatan akses kualiti makanan, memperkukuhkan ketersediaan dan kestabilan makanan golongan kurang

*Corresponding author: Corresponding author: Muhammad Izzat Mohamed, Institut Islam Hadhari, Universiti Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi, Selangor, Malaysia, mel-e: muhammad.izzat.mohamed@gmail.com
Diterbitkan: 11 Januari 2020
Diterima: 2 September 2020
DOI: <http://dx.doi.org/10.17576/JH-2021-1302-05>

berkemampuan, menjamin rantaian makanan kepada penggunaan yang halal dan mengelakkan pembaziran makanan.

Kata kunci: sekuriti makanan; *halalan toyyiban*; maqasid shariah

ABSTRACT

Conventional food security does not take into account the concept of halal toyyiban in its implementation. So on every food supply chain and on food security pillars will create doubts and weaknesses in its management. Empowering the concept of halal toyyiban as a pattern and management method of food security development will make food security more inclusive. Therefore, this paper will discuss food security by looking at the concept of halal toyyiban as its foundation. This paper also uses an approach by looking at food security based on the concept of halal toyyiban in the framework of maqasid shariah as it is the desired result of shariah. This writing is qualitative based on data and information from the literature review and then it is analyzed based on deductive approach. In conclusion, the implementation of food security based on the concept of halal toyyiban in line with the demands of maqasid shariah, improving access to food quality, strengthen the availability and stability of food for the less fortunate, ensure the food chain to halal consumption and avoid food waste.

Keywords: *food security, halal toyyiban, maqasid sharia*

PENGENALAN

Menurut teori keperluan asas manusia yang diperkenalkan oleh Imam al-Syatibi terbahagi kepada tiga turutan iaitu *dharuriyyat*, *hajiyyat* dan *tashiniyyat*. Makanan berada di bahagian *dharuriyyat* dimana ia merupakan keperluan dan landasan dalam mewujudkan kesejahteraan duniawi dan ukhrawi yang merangkumi semua dalam maqasid shariah iaitu agama, jiwa, akal dan harta benda (Noor Naemah et al. 2013). Jika ia tidak mencukupi maka mengakibatkan kerosakan dalam kehidupan manusia dan seterusnya menjejaskan pada tahap *hajiyyat* dan *tashiniyyat*. Makanan juga merupakan sumber untuk menjaga nyawa, keturunan, akal, agama dan ia juga dimiliki sebagai harta di mana Allah mewajibkan manusia makan dan minum untuk meneruskan kehidupan seharian untuk beribadah. Maka pentingnya sekuriti makanan dilestarikan adalah bertujuan untuk menjamin kecukupan keperluan makanan kepada setiap individu di samping sebagai pemacu asas yang perlu dititikberatkan dalam pembangunan sesebuah negara dan perlu juga memperkukuhkan sektor yang menyumbang kepada pengeluaran makanan.

Sebanyak 1.3 bilion tan makanan yang boleh dimakan bersamaan sepertiga pengeluaran global makanan dibazirkan setiap tahun oleh dunia dimana cukup untuk memberi makan 3 bilion orang. Nilai makanan yang terbuang ini adalah sekitar 680 bilion dolar. Pembaziran makanan adalah kerugian dimana makanan tidak dimanfaatkan dengan sebaik mungkin untuk memberi makan kepada orang miskin dan mencerminkan kekurangan dalam hubungan sosial sesama manusia sehingga menyumbang kepada peningkatan kemiskinan dan kelaparan (CUBII 2020). Sepatutnya lebih makanan boleh menjadi salah satu akses kepada golongan kurang kemampuan.

Pengeluaran makanan mengikut permintaan juga tidak menjadi relevan jika terlalu banyak pembaziran pada peringkat penggunaan. Di Malaysia pula, beras merupakan makanan ruji dalam kalangan rakyat Malaysia. Bagi memenuhi keperluan penduduk, bekalan beras Malaysia diimport sebanyak 30.0 peratus hingga 40.0 peratus daripada luar negara. Pada tahun 2019, nilai import beras bernilai RM1,874.9 juta, peningkatan 14.5 peratus berbanding RM1,637.0 juta pada tahun 2018 (Jabatan Perangkaan Malaysia 2020a). Namun begitu, pada masa yang sama, menurut Timbalan Ketua Pegawai Eksekutif (Teknikal) Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam (SWCorp), Dr Mohd Pauze Mohamad Taha berkata, 4000 tan lebih makanan yang disisakan setiap hari. Menurut beliau, jika pengguna bijak menguruskan dan mengurangkan lebih makanan situasi ini boleh dielakkan. Antara faktor yang menyumbang pembaziran lebih makanan yang tinggi ialah membeli lebih daripada cukup, makanan disimpan tidak sempurna dan faktor gaya hidup mewah (SWCorp 2019). Pembaziran di peringkat penggunaan akan memberi isyarat yang salah terhadap jumlah permintaan makanan sehingga dapat mempengaruhi harga makanan di pasaran.

Seterusnya Indeks Harga Pengguna Kumpulan Makanan & Minuman Bukan Alkohol bagi tempoh Disember 2018 sehingga Disember 2019 mencatatkan kenaikan sebanyak 1.7 peratus. Kenaikan ini didorong oleh kenaikan subkumpulan sayur-sayuran (5.7%), ikan & makanan laut (2.5%), keluaran makanan yang tidak dikelaskan di mana-mana (1.8%) dan buah-buahan (1.4%) (Jabatan Perangkaan Malaysia 2020b). Bagi beras pula, purata harga beras bagi tempoh Januari hingga April 2020 mencatatkan peningkatan 3.0 peratus iaitu RM1,944 per tan metrik berbanding RM1,887 per tan metrik bagi tempoh yang sama tahun lalu (Jabatan Perangkaan Malaysia 2020b). Ini menunjukkan pola harga barangan makanan sentiasa meningkat. Jika perkara ini tidak ditangani dengan segera kadar kenaikan akan terus meningkat sehingga menyebabkan sekuriti makanan terjejas apabila tidak seiringan dengan kenaikan pendapatan isi rumah dan golongan kurang kemampuan.

Golongan kurang berkemampuan atau miskin adalah golongan yang tidak berupaya atau kurang kewangan untuk memperolehi makanan yang sihat dan berkhasiat berbanding golongan yang mempunyai pendapatan yang tinggi. Dalam sudut pandang Islam, golongan ini perlu disantuni dan diberi bantuan untuk merapatkan jurang dalam masyarakat. Akses makanan yang tidak stabil akan menyumbang kepada masalah-masalah lain timbul seperti masalah sosial, masalah kesihatan dan sebagainya. Salah satu akses terhadap makanan adalah mekanisme jual beli namun begitu golongan ini kekangan kewangan untuk mengakses makanan melalui mekanisme jual beli maka mereka akan diberi bantuan berdasarkan keprihatinan orang ramai. Oleh itu, Islam telah menyediakan mekanisme-mekanisme yang wajib untuk dilaksanakan orang ramai sebagai bantuan kepada golongan kurang berkemampuan.

KAJIAN LITERATUR

Rantaian Bekalan Makanan dan Piawaian *Halalan Toyyiban*

Sebahagian daripada usaha yang diperlukan untuk penubuhan rantaian bekalan *halalan toyyiban* yang akan dapat memberikan jaminan akan status halal produk makanan adalah keperluan untuk pantauan bagi piawaian kegiatan yang berkaitan dengan pengangkutan (melalui kenderaan yang disejukkan atau yang tidak disejukkan), pergudangan dan penyimpanan mesti mengikut kehendak syariah, terutama untuk mengelakkan masalah seperti penyimpanan campuran dan pencemaran silang (Suhaiza Hanim et al. 2010) dan termasuk juga pembaziran di rantaian bekalan makanan.

Khan (2009), Lodhi (2009) dan Tieman (2011) bersetuju bahawa jaminan kepatuhan halal adalah faktor utama dalam mengembangkan rantaian bekalan makanan halal yang dipercayai di persekitaran yang kompleks dan kompetitif sekarang. Semua penulis ini juga bersetuju bahawa untuk melindungi *halalan toyyiban*, diperlukan pemahaman yang lengkap mengenai keseluruhan rangkaian bekalan makanan halal. Variasi dalam definisi halal dan berbagai standard halal di seluruh dunia menjadikan proses pemahaman mengenai rantaian bekalan makanan halal menjadi lebih rumit. Sehingga itu, semua pihak yang terlibat mesti dapat melakukan setiap tindakan yang mungkin untuk melindungi sepanjang rantaian bekalan halal.

Harlina Suzana et al. (2011) mempunyai pendapat yang serupa mengenai perkara ini. Kajian mereka bersetuju bahawa status halal bagi produk makanan tertentu masih utuh selagi produk tersebut berada dalam jagaan pengeluar. Namun, apabila produk bergerak di sepanjang rantaian bekalan, status halal produk tersebut akan menjadi

satu-satunya yang utuh sekiranya pihak-pihak berikutnya yang bertanggungjawab mempunyai pemahaman dan aktiviti yang sama dalam menjamin produk halal. Jika salah satu rantaian bekalan makanan gagal menjaga atau mematuhi integriti halal seperti pencemaran silang pada peringkat penyimpanan maka status halalan toyyiban akan rosak.

Ini disokong oleh kajian yang dibuat oleh Siti Zakiah, Rahayu dan Othman (2011). Kajian menyatakan bahawa penyertaan penuh semua pihak atau pihak berkepentingan dalam rantaian bekalan halal diperlukan untuk mencapai integriti rantaian bekalan. Perlu mengenal pasti pihak-pihak yang terkait secara langsung dalam urus niaga seperti pengeluar makanan, pembekal, pekerja dan pelanggannya sebagai pihak yang harus memikul tanggungjawab integriti halal dan juga merangkumi mereka yang terlibat secara tidak langsung seperti persatuan perdagangan, NGO dan badan kerajaan harus mempunyai peranan yang sama untuk memastikan produk kekal halal dari awal hingga akhir rantaian bekalan makanan.

Menurut Mohani et al. (2009) dan Riaz & Chaudry (2003), pensijilan Halal seperti logo halal atau sijil pematuhan, yang dikeluarkan oleh agensi yang mempunyai reputasi dan berlesen, menunjukkan bahawa produk tersebut telah cukup memenuhi diet Islam. Selain itu, pensijilan halal juga digunakan untuk kedai makan, restoran atau kafe, kerana umat Islam akan mencari tempat makan yang disahkan halal. Ini menunjukkan bahawa perakuan halal tidak hanya berlaku pada pembelian bahan makanan atau daging binatang sembelihan tetapi juga berlaku pada penyedia perkhidmatan makanan.

Mekanisme Agihan Makanan dan Bank Makanan

Dalam kajian yang dilakukan oleh Smith, El Obeid dan Jensen (2000), kajian itu mendapati wujud perhubungan antara kemampuan ketersediaan makanan sesebuah negara dalam jangka pendek dan jangka panjang dengan kemapanan sekuriti makanan. Dalam kajian ini juga menyatakan kumpulan negara yang mengalami keparahan tertinggi sekuriti makanan antaranya negara yang tinggi tahap kemiskinan dan mempunyai lebih penyediaan makanan. Oleh itu, harus ada satu dasar yang berintegral dan disasarkan dengan mekanisme-mekanisme agihan makanan jangka pendek dan jangka panjang.

Pengurusan sekuriti makanan dalam Islam harus ditelitikan dengan baik, dilembagakan, diperiksa untuk dilaksanakan dan dilaksanakan dan dipelihara sepenuhnya mengikut panduan dalam al-Quran dimana mengandungi semua skop pengurusan, peraturan dan aspek kehidupan orang yang diperlukan dan semua

kegiatan yang berkaitan serta semua yang diperlukan untuk memahami butir-butir dan peraturan ini untuk mendapatkan kerangka pengurusan yang diperlukan yang sesuai. Untuk memerangi penyakit, kemiskinan dan malnutrisi yang disebabkan sekuriti makanan yang lemah, usaha bersepadu perlu dilakukan dimana perjuangan itu tercermin dalam Islam dalam amalan keagamaan sedekah (zakat, infak) dan dalam institusi wakaf (Haddad 2012).

Peraturan Islam mempunyai pendekatan pengurusan yang seimbang untuk pengurusan makanan dan ke arah mencapai sekuriti makanan yang mampan. Islam kaya dengan peraturan, perintah dan amalan yang meminta umat Islam memberi dan berkongsi rezeki dengan orang lain dalam masyarakat. Maka dengan panduannya (zakat, infak, sedekah, wakaf) dalam masyarakat Islam, kesetaraan sosial dijaga dan kemiskinan adalah minimum, jika amalan Islam diikuti. Pendekatan ini merangkumi banyak perspektif sosial, spiritual, bekalan sumber, keselamatan, dan institusi (Khalid & Sediqi 2018).

Bantuan makanan melalui bank makanan adalah satu strategi yang boleh diaplikasikan dalam menjamin sekuriti makanan bagi golongan kurang kemampuan. Bank makanan adalah sebuah organisasi bukan kerajaan maka kebiasaannya ia akan beroperasi tanpa dana daripada kerajaan, bergantung pada sukarelawan, sumbangan makanan dan sumbangan peralatan dan fasiliti (Borowko 2008). Oleh hal demikian, dana-dana untuk bank makanan boleh diperolehi daripada institusi-institusi yang menguruskan dana zakat, infak, sedekah dan wakaf.

Del Ninno, Dorosh dan Subbarao (2007) telah mengkaji di empat buah Negara penerima utama bantuan makanan iaitu India, Bangladesh, Ethiopia dan Zambia berdasarkan pengeluaran makanan, perdagangan, pasaran, penggunaan dan jaringan keselamatan sebagai tindak balas semasa keadaan kecemasan makanan. Berdasarkan bantuan makanan kepada empat negara tersebut, ia menunjukkan dapat memainkan peranan yang positif dalam meningkatkan sekuriti makanan isi rumah serta mendukung pengeluaran dan meningkatkan infrastruktur pasaran.

Murphy dan McAfee (2005) turut berpendapat bahawa faktor bantuan makanan merupakan nilai tambah kepada pengukuhan sekuriti makanan. Daripada kajian beliau, kejayaan program program bantuan makanan adalah faktor galakan kepada pelajar menghadiri sesi persekolahan dan dapat memberi pemahaman bahawa makanan adalah salah satu elemen bagi menghapuskan kelaparan dalam jangka masa panjang.

Kemarau, gagal penuaian dan ketidaktentuan pendapatan mengakibatkan kanak-kanak mengalami malnutrisi kerana kejutan kekurangan makanan. Kajian oleh

Yamano, Alderman & Christiaensen (2005) menunjukkan keberkesanan bantuan makanan dalam memberi impak positif bagi pertumbuhan awal kanak-kanak berbanding kanak-kanak yang menghadapi kejutan kekurangan makanan tanpa bantuan makanan. Manakala menurut Barrett (2006), program bantuan makanan salah satu program penting terutamanya semasa kecemasan bagi meningkatkan sekuriti makanan golongan kurang kemampuan.

Pembaziran dan Sekuriti Makanan

Dalam menjamin sekuriti makanan yang lebih baik, semua yang terlibat dengan sekuriti makanan termasuk pemerintah (pembentuk undang-undang) dan masyarakat (pengguna) harus memahami bahawa sekuriti makanan, perubahan iklim dan pembaziran makanan berjalan beriringan atau mempunyai kaitan (Jereme et al. 2017). Sisa makanan menghasilkan gas rumah hijau seterusnya memberi kesan kepada perubahan iklim dan mempengaruhi pengeluaran makanan. Ini diakui oleh masyarakat antarabangsa, sekuriti makanan tanpa keselamatan iklim adalah tidak bermakna dan mengagalkan tujuan penggunaan makanan yang mampan (Ki-Moon 2009). Pencemaran alam sekitar dan kekurangan sumber daya berlaku sekiranya konsep penggunaan makanan yang tidak halal dan pembaziran makanan di peringkat isi rumah. Perkara ini ditunjukkan dalam kajian iaitu sebanyak 30 peratus hingga 40 peratus kerosakan persekitaran adalah akibat daripada aktiviti penggunaan isi rumah (Grunet 1993).

Industri makanan sangat penting untuk berperanan dalam usaha mengurangkan sisa makanan dengan menerapkan amalan terbaik agar sisa dapat diminimumkan. Menyelesaikan masalah ketidakstabilan makanan dunia bukan hanya dengan menghasilkan lebih banyak makanan tetapi meminimumkan sisa makanan di setiap peringkat terutama isi rumah. Penggunaan makanan yang melampaui batas yang mengakibatkan pembaziran juga akan mempengaruhi sekuriti makanan pada golongan kurang kemampuan sementara hal yang boleh dilakukan adalah lebihan makanan dapat disalurkan kepada golongan yang memerlukan (Jereme et al. 2017).

METODOLOGI KAJIAN

Reka bentuk kajian adalah berbentuk kualitatif dengan mencerpakan teori-teori yang ada dan dianalisa secara deskriptif. Reka bentuk kajian ini membolehkan pembinaan konsep dan pemahaman yang diperlukan untuk membuat penilaian dan memberi cadangan berhubung permasalahan yang dikaji. Pengumpulan data adalah dari kaedah kajian kepustakaan untuk memperolehi data serta maklumat yang berkaitan dengan isu dan permasalahan yang dikaji melalui kaedah analisis kandungan data-data sekunder daripada kajian-kajian yang lepas, kitab-kitab yang berkaitan dan lain-lain rujukan.

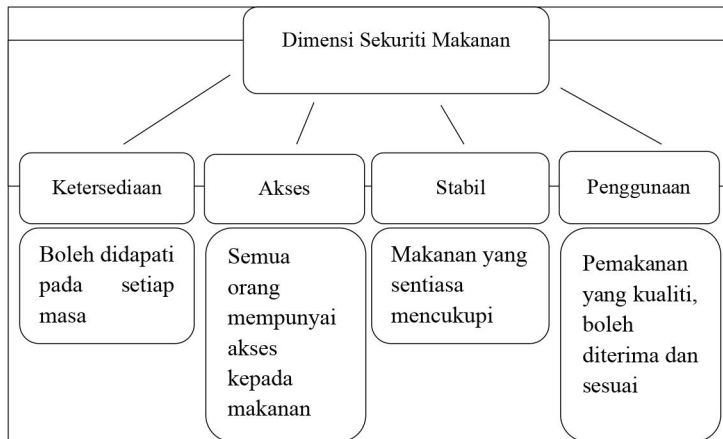
PEMBINAAN KONSEP SEKURITI MAKANAN ISLAM BERLANDASKAN HALALAN TOYYIBAN

Sekuriti makanan telah didefinisikan kepada 200 definisi mengikut organisasi-organisasi itu sendiri, ini adalah disebabkan untuk menentukan definisi sekuriti makanan yang tepat adalah sangat sukar dan sentiasa berubah dan bertambah dari semasa ke semasa mengikut pemahaman situasi semasa. Sekuriti makanan yang popular didefinisikan oleh FAO iaitu:

Sekuriti makanan bermakna bahawa makanan boleh didapati pada setiap masa, semua orang mempunyai akses kepadanya, ia adalah pemakanan yang mencukupi dari segi kuantiti, kualiti dan pelbagai dan ia adalah boleh diterima dan sesuai. Apabila semua syarat ini dipenuhi di dalam penduduk maka ia dianggap sekuriti makanan terjamin.

(Food and Agriculture Organization 1996)

Dalam definisinya, FAO, 2008 telah mewujudkan empat dimensi utama sekuriti makanan iaitu:



RAJAH 1 Empat Dimensi Utama Sekuriti Makanan
(Food and Agriculture Organization (FAO) 2008)

Definisi sekuriti makanan banyak diistilahkan supaya dapat membantu orang ramai, organisasi dan kerajaan memahami masalah-masalah berkaitan dengan sekuriti makanan yang dialami individu, isi rumah ataupun komuniti. Ia membantu kerajaan dalam bertindak untuk menangani masalah dalam sekuriti makanan dan ia juga

membantu dalam mengukur sejauh mana tindakan yang diambil dalam menangani masalah itu. McKeown (2006) telah mengemukakan lima soalan bagi memenuhi atau memperjelaskan lagi definisi-definisi yang ada supaya dapat memperlihatkan perbezaan konsep atau pembinaan konsep tentang sekuriti makanan. Jadual 1 menunjukkan penjelasan konsep sekuriti makanan *halalan toyyiban*.

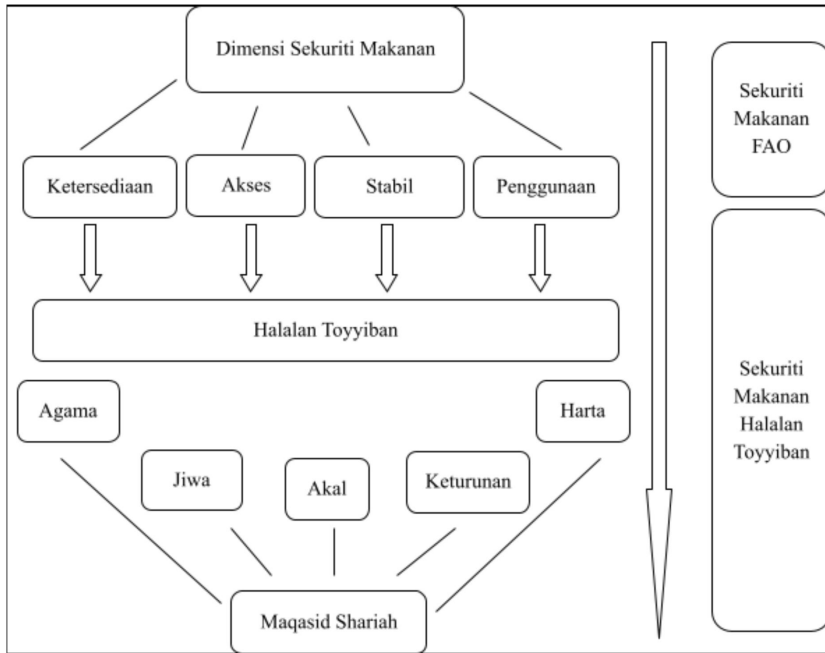
JADUAL 1 Penjelasan Konsep Sekuriti Makanan *Halalan Toyyiban* Mengikut McKeown (2006)

Soalan	
Siapa yang patut mendapatkan makanan?	Semua orang tanpa mendiskriminasikan sesiapa.
Bila?	Pada setiap masa yang diperlukan.
Bagaimana?	Melalui saluran makanan yang normal, halalan toyyiban dan mekanisme-mekanisme bantuan makanan yang tersedia oleh Islam bagi golongan kurang kemampuan.
Berapa banyak makanan?	Mencukupi untuk keperluan hidup supaya sihat, aktif bagi melakukan ibadah tanpa melampaui batas atau pembaziran.
Apa jenis makanan?	Halalan toyyiban, selamat dan bernutrisi, sesuai dengan budaya, dihasilkan dengan mesra alam mengikut panduan dalam Islam.

Soalan-soalan ini dapat menghasilkan berbagai-bagai definisi bagi memenuhi definisi sekuriti makanan iaitu bergantung kepada kepada tumpuan geografi, titik permulaan konsep, keutamaan program atau tahap analisis penulis itu sendiri (McKeown 2006). Maka konsep sekuriti makanan itu dapat diolah mengikut situasi, tempat, tumpuan masalah dan cara penyampaian penulis itu sendiri.

KERANGKA TEORITIKAL SEKURITI MAKANAN HALALAN TOYYIBAN

Maqasid shariah bertujuan untuk menumpukan sesuatu proses ke arah untuk mencapai kebaikan terhadap lima cabangnyanya iaitu agama, nyawa, akal, keturunan dan harta supaya kemaslahatan umum umat Islam bahkan juga termasuk orang yang bukan beragama Islam terjaga. Para sarjana Islam bersepakat bahawa maqasid bermaksud matlamat dan syariah pula adalah syariat Islam, maka maqasid shariah adalah matlamat atau objektif yang bertepatan syarak dalam mengharuskan sesuatu hukum atau matlamat yang ingin dicapai supaya tidak berlaku pelanggaran larangan syariat walaupun atas alasan perbuatan serta aktiviti yang dilakukan adalah bertujuan untuk mencapai objektif syariat Islam (Asmadi 2016).



RAJAH 2 Kerangka Teoritikal Sekuriti Makanan Halalan Toyyyiban
(Diubah suai daripada Food and Agriculture Organization (FAO) 2008)

Menurut Ahmad Subhi Ahmad Mustafa Al-‘Iyadi (1999), sekuriti makanan dalam Bahasa arab disebut sebagai الأمن الغذائي, *al-Amn al-Ghaza’i*. Dari segi bahasa “*al-Amn*” bermaksud keselamatan atau keamanan. Manakala “*al-Ghaza’i*” pula bermaksud segala apa yang dimakan atau diambil oleh manusia sebagai makanan dan minuman. Menurut definisi sekuriti makanan oleh Asmak Ab Rahman yang telah dinyatakan tadi, maka dalam mendefinisikan sekuriti makanan mengikut panduan Islam, sekuriti makanan tidak boleh mengabaikan elemen halal dan *tayyib*. Justeru, penekanan elemen halal dan *tayyib* dalam melaksanakan sekuriti makanan perlu diterapkan untuk membentuk definisi sekuriti Islam. Pengabaian elemen halal dan *tayyib* dalam sekuriti makanan akan menjejaskan kesempurnaan dalam sekuriti makanan bagi umat Islam malah menyerupai konsep sekuriti makanan barat yang mana makanan tidak halal juga dikira sebagai sumber makanan. Allah telah menegaskan bahawa wajib untuk umat Islam memakan makanan yang halal seperti firman Allah iaitu:

Maksudnya: “Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu”.

(al-Quran, al-Baqarah 2:168)

Maksudnya: “Dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi baik dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya sahaja kamu beriman”.

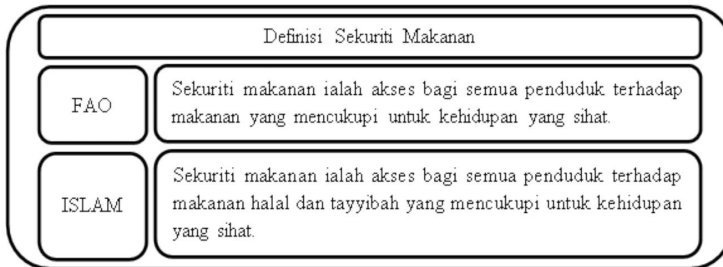
(al-Quran, Al-Maidah 5:88)

Maka jelas di sini, halal adalah penting dalam kehidupan dan merupakan perkara wajib ke atas umat Islam kerana mengambil yang halal itu adalah akar umbi dalam peningkatan iman dan memainkan peranan dalam termakbulnya doa seseorang umat Islam. Di samping itu, kesempurnaan ibadah juga terjamin untuk diterima disisi Allah. Seperti Sabda Rasulullah SAW iaitu:

Maksudnya: “Mencari yang halal adalah suatu kewajipan ke atas setiap Muslim”.

(al-Thabarani, Mu’jam al-Awsat, No. 8610, jilid 8, halaman 270)

Asmak Ab Rahman (2009) menyokong bahawa halalan toyyiban satu elemen yang penting maka beliau telah mendefinisikan sekuriti makanan menurut Islam berdasarkan definisi sekuriti makanan yang diberikan oleh FAO dengan mewajibkan elemen halal dan tayyibah dalam definisi sekuriti makanan Islam seperti rajah 3.



RAJAH 3 Definisi sekuriti makanan
(Asmak Ab Rahman 2009)

ANALISIS

Pengurusan Sekuriti Makanan Berlandaskan *Halalan Toyyiban* dalam Kerangka Maqasid Al-Shariah

Dalam perundangan hukum Islam telah memberikan panduan yang boleh dipakai mengikut peredaran zaman. Kaedah-kaedah fiqh adalah penting bagi diguna pakai ketika membincangkan sesuatu hukum yang baru dalam bidang pemakanan. Maka kaedah-kaedah fiqh adalah realistik dan boleh diadaptasikan dalam berbagai keadaan, masa dan perubahan waktu. Penerapan konsep *halalan tayyiban* dalam sekuriti makanan adalah memerlukan kaedah-kaedah fiqh dimana melalui kaedah-kaedah fiqh, sekuriti makanan akan dipandu agar tidak terbabas daripada landasan dalam Islam

dan dapat dijalankan dengan baik. Para sarjana hukum Islam menggariskan beberapa kaedah fiqh yang khususnya berkaitan pemakanan dan makanan. Antaranya adalah (Mohammad Aizat 2011):

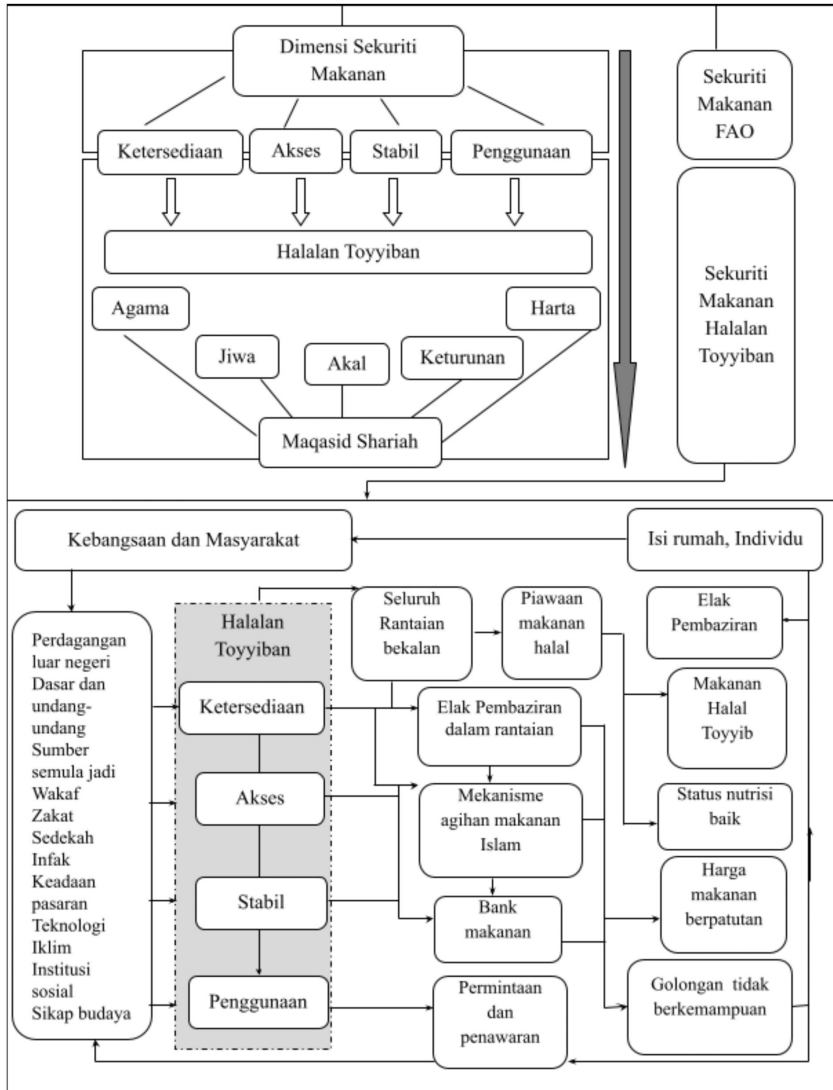
JADUAL 2 Kaedah fiqh dalam menentukan ketersediaan, akses dan penggunaan makanan supaya berkualiti dan selamat

الأصل في الأشياء الإباحة		
Hukum asal bagi setiap bahan adalah harus.		
<p>الأصل في الأشياء الضارة التَّحْرِيمُ “Hukum asal bagi setiap bahan yang memudaratkan adalah haram.”</p> <p>التَّحْرِيمُ يَتَّبِعُ الْخَبَثَ وَالضَّرَرَ “Pengharaman adalah mengikut kepada wujudnya unsur kekotoran dan kemudharatan padanya.”</p> <p>مَا أَدَّى إِلَى الْحَرَامِ فَهُوَ حَرَامٌ “Apa-apa yang boleh membawa kepada sesuatu yang haram maka ia juga adalah dianggap haram.”</p> <p>مَا حَرَّمَ كَثِيرُهُ حَرَّمَ قَلِيلُهُ “Apa-apa bahan yang diharamkan dalam kuantiti yang banyak maka ia juga diharamkan dalam kuantitinya yang sedikit.”</p> <p>إِذَا اجْتَمَعَ الْحَلَالُ وَالْحَرَامُ غَلَبَ الْحَرَامُ “Apabila bahan yang halal bercampur dengan bahan yang haram maka hendaklah dimenangkan bahan yang haram.”</p> <p>مَا حَرَّمَ اسْتِعْمَالُهُ حَرَّمَ اتِّخَاذَهُ “Apa-apa bahan yang diharamkan penggunaannya maka mengambilnya juga adalah haram.”</p>	<p>Kaedah fiqh dalam menentukan ketersediaan, akses dan penggunaan makanan supaya berkualiti dan selamat</p>	<p>مَا حَرَّمَ أَخْذُهُ حَرَّمَ إِعْطَاؤُهُ “Apa-apa bahan yang diharamkan mengambilnya maka memberikannya kepada orang lain juga haram.”</p> <p>مَا حَرَّمَ شُرْبُهُ حَرَّمَ بَيْعَهُ “Apa-apa yang diharamkan meminumnya (atau memakannya) maka menjualnya kepada orang lain juga haram.”</p> <p>كُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ وَكُلُّ خَمْرٍ حَرَامٌ “Setiap bahan yang memabukkan adalah dianggap sebagai arak dan setiap minuman arak adalah haram.”</p> <p>مَا حَرَّمَ لَحْمَهُ حَرَّمَ بَيْعَهُ وَلَيْتَهُ “Mana-mana haiwan yang dagingnya haram maka menjualnya dan sunyanya juga adalah haram.”</p> <p>إِنَّ النَّجَاسَةَ إِذَا اسْتَحَالَتْ طَهَّرَتْ “Sesungguhnya bahan najis apabila berubah keadaannya maka ia dihukumkan sebagai suci.”</p> <p>مَا أُبِينَ مِنْ حَيٍّ فَهُوَ مَيْتَةٌ إِلَّا الشُّعُورَ “Mana-mana (bahagian badan) yang dipotong daripada (haiwan) yang masih hidup maka ia dianggap bangkai (kerana terpisah daripada haiwan bukan dengan cara sembelihan) melainkan bulu.”</p>

Sumber: Mohammad Aizat (2011)

Melalui kaedah-kaedah umum fiqh tersebut dapat mengenal pasti apa yang baik dan apa yang buruk dalam pemakanan orang-orang Islam. Syariat Islam merupakan perundangan hidup yang lengkap bersumberkan wahyu Allah iaitu al-quran dan juga melalui Rasul-Nya juga iaitu al-sunnah. Ini menunjukkan Islam telah menyeluruhi

kehidupan manusia secara syumul kerana Islam itu diturunkan untuk semua manusia. Tidak terkecuali juga bagi pemerintah atau pihak-pihak yang bertanggungjawab dalam menjaga sekuriti makanan umat Islam agar terjaga dengan baik.



RAJAH 4 Kerangka Kerja Sekuriti Makanan Halalan Toyyiban
(Diubah suai daripada Food and Agriculture Organization (FAO) 2008 dan mengikut olahan penulis)

Peningkatan Akses Kualiti Makanan

Halal haram pemakanan umat Islam adalah salah satu faktor bagi memenuhi konsep *halalan tayyiban* dalam sekuriti makanan. Seperti yang telah dibincangkan sebelum ini, halal haram makanan bukan hanya dilihat pada jenis sesuatu makanan itu sendiri tetapi juga melihat pada cara penyediaannya, cara penyembelihannya, cara memperoleohnya bahkan juga cara penyimpanannya seperti makanan-makanan yang diimport dari luar negara perlukan pengesahan halalnya, pengangkutannya yang menjamin tidak berubah status halalnya dan juga penyimpanan yang tidak bercampur dengan makanan-makanan yang tidak halal.

Kesempurnaan sekuriti makanan berkonsep *halalan toyyiban* dicapai apabila makanan dapat diakses oleh pengguna dengan keadaan yang halal dan *toyyib*. Salah satu mekanisme untuk menjamin makanan halal di pasaran adalah dengan melabelkan logo halal pada setiap makanan. Penekanan untuk memastikan halal sepanjang pengurusan rantai bekalan adalah penting bagi menjamin keselamatan makanan terhindar daripada perkara-perkara yang tidak mematuhi syariat Islam. Kajian yang dilakukan oleh Sazelin dan Safiah (2015) menegaskan bahawa konsep *halalan toyyiban* harus diaplikasikan untuk menentukan halal sesuatu produk kerana ia mempunyai manfaat fizikal dan rohani kepada pengguna.

Di Malaysia, penentuan halal sesuatu produk adalah ditentukan oleh JAKIM dimana JAKIM mempunyai standard piawaian dan prosedur. Lima rujukan utama yang digunakan oleh JAKIM iaitu Standard Malaysia MS 1500 (penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal), MS 1480: HACCP (keselamatan makanan berdasarkan *Hazard Analysis and Critical Control Point*), MS 1514: GMP (*Good Manufacturing Practice* untuk makanan), Prosedur Manual Sijil Makanan Halal, Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 kemudian dianalisis berdasarkan rangka kerja yang telah dibangunkan. Lima standard dan piawaian yang dipakai oleh JAKIM menunjukkan bukti bahawa konsep halalan tayyiban telah digunakan ketika menentukan makanan halal di Malaysia (Sazelin & Safiah 2015).

Pembentukan standard ini akan mewujudkan pilihan tepat masyarakat untuk menjalani kehidupan sihat dan aktif. Namun begitu, logo halal palsu banyak digunakan di pasaran makanan yang dapat mengelirukan masyarakat Islam. Kepelbagaian logo halal adalah disebabkan terdapat pelbagai aktiviti import barangan luar ke dalam negara. Di Malaysia, logo halal yang dibenarkan untuk di label pada makanan adalah banyak sehingga menimbulkan kekeliruan dalam kalangan pengguna Muslim dan memberikan ruang penipuan dikalangan peniaga makanan untuk memanipulasi pelanggan membeli produk mereka (Siti Radhiah & M. Shahrim 2013). Maka pihak-pihak yang terlibat perlu menangani masalah-

masalah ini iaitu penggunaan logo halal palsu dengan lebih serius. Pada masa yang sama, masyarakat juga perlu meningkatkan kepekaan terhadap logo halal yang disah supaya tidak salah memilih makanan yang dijamin halal.

Standard dan piawaian ini adalah satu cara memelihara nyawa dan akal fikiran iaitu dua perkara daripada maqasid shariah. Islam mementingkan nyawa dan akal dalam kehidupan manusia dimana nyawa adalah satu keperluan asasi fitrah manusia untuk terus menjalani ibadah kepada Allah maka Allah memerintahkan supaya menjaga nyawa dan akal dengan mendapatkan makanan dan minuman yang halal dan *toyyib* bagi mengelakkan kesan keburukan kepada tubuh badan dan jiwa mereka seperti firman Allah, surah Al-Isra' ayat 33:

Maksudnya: “dan janganlah kamu membunuh diri seseorang manusia yang diharamkan oleh Allah membunuhnya kecuali dengan alasan yang benar.”

(al-Quran, Al-Isra' 17: 33)

Sesiapa yang mengabaikan keselamatan diri atau keselamatan orang lain yang dapat memudharatkan nyawa atau akal adalah ditegas dalam Islam. Maka jenis makanan yang halal tetapi yang boleh memudharatkan kesihatan tubuh badan dan melemahkan akal fikiran tidak boleh dianggap sebagai asasi dalam sekuriti makanan Islam.

Memperkuhkan Ketersediaan dan Kestabilan Makanan Golongan Kurang Berkemampuan

Menjaga dan memiliki harta merupakan salah satu tujuan atau maqasid shariah. Sumber makanan adalah salah satu daripada harta yang dapat diperolehi dan dimanfaatkan untuk kebaikan manusia. Dalam Islam telah menyediakan panduan, hukum dan undang-undangnya secara inklusif dalam soal kehartaan iaitu dari aspek pemilikan, membelanjakan, menghalalkan dan menyucikannya. Mekanisme-mekanisme penyucian harta iaitu terdiri daripada zakat fitrah, zakat pertanian dan zakat ternakan yang wajib ditunaikan manakala qurban, aqiqah, sedekah dan wakaf adalah sunat dilaksanakan oleh umat Islam. Melalui mekanisme-mekanisme ini, ia berpotensi menjadi sumber dana untuk melaksanakan bank makanan di Malaysia sebagai satu cabang akses bagi sekuriti makanan golongan miskin (Norzuraida 2012).

Mekanisme-mekanisme ini mampu menjamin sekuriti makanan dalam dimensi ketersediaan dimana perolehan makanan bukan hanya daripada jual beli namun mekanisme-mekanisme ini juga dapat diakses oleh golongan kurang berkemampuan. Hal demikian kerana keupayaan untuk mendapatkan makanan adalah kebanyakannya melalui sistem jual beli dimana seseorang memerlukan wang untuk mendapatkan

makanan. Mekanisme-mekanisme ini juga dapat digunakan sebagai akses bantuan jika berlaku kejutan krisis makanan dimana peningkatan harga makanan secara mendadak sekaligus menyebabkan keupayaan seseorang untuk mendapatkan makanan akan berkurang kerana pendapatan individu dan isirumah mempengaruhi perbelanjaan untuk mendapatkan makanan.

Oleh itu, umat Islam yang berkemampuan perlu menggerakkan mekanisme-mekanisme ini bagi menegakkan agama Allah dengan menampung kekurangan orang lain. Peranan ini adalah dituntut dalam Islam kerana Islam telah menggariskan panduan dalam menguruskan harta supaya setiap perkara yang dilakukan mampu memberikan manfaat kepada seluruh umat Islam yang lain mahupun dalam perkara makanan. Firman Allah dalam surah al-Baqarah ayat 195:

Maksudnya: “dan belanjakanlah (apa yang ada pada kamu) kerana (menegakkan) agama Allah, dan janganlah kamu sengaja mencampakkan diri kamu ke dalam bahaya kebinasaan (dengan bersikap bakhil); dan baikilah (dengan sebaik-baiknya segala usaha dan) perbuatan kamu; kerana sesungguhnya Allah mengasihi orang-orang yang berusaha memperbaiki amalannya.”

(al-Quran, al-Baqarah 2:195)

Berlandaskan konsep *halalan toyyiban*, mekanisme ini akan dapat dilaksanakan dimana telah wujud hubungan di antara aktiviti-aktiviti pengeluaran makanan dengan sekuriti makanan tanpa mekanisme jual beli iaitu untuk menjaga harta supaya berkat di sisi Allah, maka pengeluar akan melaksanakan tuntutan zakat pertanian dan perternakan. Di samping itu juga, harta yang berbentuk premis-premis dan jentera-jentera untuk melakukan pengeluaran makanan perlu juga mengaplikasikan konsep *halalan toyyiban* dimana perlu melakukan penyelenggaraan dan sanitasi dan sekaligus mengelakkan melakukan pembaziran yang mengakibatkan kehilangan makanan semasa memprosesan.

Penggunaan Makanan yang Lengkap dan Mengelakkan Pembaziran

Objektif maqasid shariah adalah untuk menjaga dan mengatur masyarakat Islam bagi mengawal kemaslahatan kehidupan manusia daripada timbulnya keburukan. Maka untuk mencapai objektif maqasid shariah memerlukan kerjasama di antara semua pihak iaitu bukan sahaja pemerintah atau pembuat undang-undang namun masyarakat Islam itu sendiri juga perlu memainkan peranannya. Selain tanggungjawab pemerintah dalam pemerkasaan konsep *halalan toyyiban* terhadap jaminan sekuriti makanan, Islam juga mendidik umat Islam supaya tidak melakukan pembaziran. Pembaziran yang melampau akan mengakibatkan ketidakstabilan sekuriti makanan dimana memberi isyarat salah kepada jumlah permintaan terhadap makanan sehingga penawaran atau pengeluaran makanan juga turut tinggi tetapi makanan hanya berakhir

dilonggokkan sampah, situasi ini akan menjejaskan bekalan makanan negara lebih-lebih lagi jika dalam krisis makanan. Fenomena ini dikhuatiri akan menjejaskan stok penimbal makanan negara sedangkan negara masih mengandalkan import makanan untuk menampung permintaan tinggi, ini akan mendedahkannya kepada ancaman sekuriti makanan.

Dimensi kestabilan bekalan makanan dapat dilaksanakan dengan baik jika memenuhi sekuriti makanan yang berkonsepkan *halalan toyyiban*. Penggunaan makanan oleh pengguna sekadar memenuhi keperluan yang secukupnya tanpa melakukan pembaziran akan memberi impak yang positif dalam import dan eksport makanan. Perancangan untuk membeli makanan adalah perlu untuk pengguna supaya dapat mengelakkan lebihan makanan dimana ia dapat diagihkan kepada yang lebih memerlukan sekaligus kadar import makanan boleh dikurangkan dan lebihkan eksport makanan kepada luar negara. Oleh itu, peranan oleh pengguna perlu dalam memastikan permintaan makanan yang telus iaitu permintaan makanan tanpa pembaziran untuk memastikan penawaran makanan adalah benar dalam pasaran makanan bagi mewujudkan kestabilan bekalan secara konsisten.

Maka kelestarian sekuriti makanan dalam sesebuah negara Islam bukanlah hanya terletak pada kuasa pemerintah tetapi juga pada kesedaran umat Islam. Justeru, umat Islam dan pemerintah perlu ambil peduli dengan fungsi dan peranan masing-masing bagi menjamin sekuriti makanan. Umat Islam perlu diterapkan dengan konsep *halalan toyyiban* dalam dimensi penggunaan untuk mencapai maqasid shariah bagi agama dan keturunan. Berdasarkan kenyataan Timbalan Ketua Pegawai Eksekutif (Teknikal) SWCorp, Dr Mohd Pauze Mohamad Taha yang dinyatakan tadi, 4000 tan lebihan makanan yang disisakan setiap hari (SWCorp 2019), perkara ini berlaku disebabkan ketidaksadaran umat Islam dalam menguruskan keperluan makanan. Perkara ini adalah bertentangan dengan tuntutan Islam dimana pembaziran itu adalah mengikuti langkah-langkah syaitan seperti firman Allah dalam surah Al-Baqarah ayat 168:

Maksudnya: wahai sekalian manusia! makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.

(al-Quran, Al-Baqarah 2:168)

Namun begitu, dalam konteks penggunaan juga, pemerintah atau pembekal tidak boleh mengabaikan juga hak-hak pengguna dalam konsep *halalan toyyiban*. Menurut Elistina (2013), diantara hak pengguna berhubungan dengan konsep *halalan toyyiban* adalah hak untuk mendapatkan keselamatan. Perkara ini membawa maksud bahawa barangan dan perkhidmatan yang disediakan kepada pengguna

mestilah bebas daripada kemudharatan bagi menjamin keselamatan dan kesihatan pengguna.

SARANAN DAN CADANGAN

Kelestarian sekuriti makanan adalah terletak pada bahu semua pihak iaitu pihak pemerintah, masyarakat, dan semua yang terlibat pada rantai bekalan makanan. Dalam kajian ini menekankan konsep *halalan toyyiban* dalam sekuriti makanan. Hal demikian kerana, bagi umat Islam, keutamaan mencari *halalan toyyiban* perlu menjadi kewajipan. Masyarakat juga perlu menerapkan sosial budaya filantropi Islam sebagai salah satu faktor jaminan sekuriti makanan supaya dapat membantu golongan kurang kemampuan. Pihak pemerintah pula boleh mengandalkan zakat, infaq, wakaf dan sedekah bagi pembangunan sekuriti makanan golongan kurang kemampuan. Pemeraksanaan konsep *halalan toyyiban* secara menyeluruh di rantai bekalan makanan boleh mengelakkan kemudharatan pada sekuriti makanan seperti logo palsu, kes kartel daging import dan sebagainya.

Pada tahap penggunaan yang diperanankan oleh masyarakat, perlulah mengamalkan konsep *halalan toyyiban* untuk menjauhi pembaziran makanan dengan merancang keperluan dan mengambil makanan sekadar mencukupi. Ini dapat mengelakkan terjadinya situasi fenomena pembaziran 4000 tan makanan setiap hari seperti dinyatakan dalam makalah ini. Pemerintah boleh berperanan untuk membuat kempen supaya masyarakat dapat menyedari pembaziran boleh mendatangkan akibat yang buruk.

Oleh itu, pelaksanaan sekuriti makanan perlu dilaksanakan secara menyeluruh mengikut panduan dalam Islam. Daripada makalah ini, ia boleh dikembangkan untuk melihat kewangan sosial Islam adalah satu alternatif untuk meningkat sektor pertanian komoditi makanan berbanding kewangan konvensional. Di samping mekanisme agihan makanan untuk golongan kurang kemampuan digunakan secara konsumtif, golongan kurang kemampuan dalam kalangan petani juga boleh dibantu secara produktif. Secara tidak langsung akan meningkatkan pengeluaran makanan.

KESIMPULAN

Perancangan ke arah kelestarian sekuriti makanan perlu menjadi suatu agenda utama sesebuah negara kerana Islam memandang serius kemaslahatan yang timbul jika sekuriti makanan rapuh sehingga menjejaskan cabang-cabang maqasid shariah. Setiap panduan atau syariat Islam yang diturunkan kepada manusia adalah bertujuan untuk memelihara maqasid shariah agar menjamin kelangsungan hidup umatnya ke arah yang lebih baik serta mendapat keredhaan daripada Allah. Sememangnya

kejayaan pengurusan sekuriti makanan telah diberi contoh daripada kisah Nabi Yusuf dimana dalam mentadbir urus sekuriti makanan ketika itu iaitu sebelum dan selama tempoh musim kemarau berpanjangan yang dialami masyarakat Mesir walhal Negara kejiranan dengan Mesir mengalami akibatnya iaitu krisis makanan yang teruk sehingga mengancam kehidupan penduduk di negara mereka.

Konsep *halalan toyyiban* perlu diterapkan kepada setiap dimensi sekuriti makanan dan sebetulnya ia perlu menjadi asas pada pelaksanaan sekuriti makanan. Mengikut teori konvensional, apabila dimensi-dimensi sekuriti makanan dapat dipenuhi maka sekuriti makanan akan wujud tanpa mengambil kira hukum hakam dan pentingnya halalan toyyiban tetapi dalam Islam telah diberikan garisan dan panduan dalam pengurusan sekuriti makanan maka penggabian garisan dan panduan Islam tidak akan memungkinkan kesempurnaan sekuriti makanan malah tidak menjadi. Baik pada pandangan pengkaji bukan Islam tidak semestinya baik pada garisan dan panduan dalam Islam.

Berlandaskan konsep *halalan toyyiban*, pada dimensi ketersediaan, ketersediaan makanan juga dilihat sebagai penawaran makanan untuk sekuriti makanan maka wujud rantai bekalan makanan dan di setiapnya diperlukan piawaian atau standard halal. Pada dimensi akses, penawaran makanan yang mencukupi pada peringkat kebangsaan atau antarabangsa tidak menjamin sekuriti makanan pada peringkat isi rumah atau individu. Hal demikian terjadi kerana ketiadaan akses yang sempurna terhadap makanan pada golongan kurang kemampuan. Islam sebenarnya telah memberikan panduan eksklusif dan inklusif untuk menjamin sekuriti makanan golongan kurang kemampuan melalui sedekah wajib, sedekah sunat dan denda yang dipertanggungjawabkan kepada golongan yang mampu dan ia adalah satu cara untuk harta mereka disucikan dan dihalalkan bagi mendapat keredhaan Allah.

Pada dimensi kestabilan, bekalan makanan yang mencukupi untuk satu hari tidak menjamin sekuriti makanan pada keesokan harinya. Kestabilan bekalan mungkin akan dipengaruhi perubahan cuaca, perubahan harga makanan, faktor ekonomi dan faktor politik. Dana atau sumber yang diperolehi daripada sedekah juga boleh membentuk bank makanan bagi menjamin kestabilan bekalan makanan terutama untuk orang memerlukan. Penyimpanan makanan juga perlu dilakukan untuk tempoh tertentu untuk menjamin kestabilan. Pembaziran dalam pengurusan makanan perlu dielakkan bagi mencapai hasil yang maksimum. Ini boleh dilihat pada sejarah iaitu semasa berlakunya krisis Ramadhan pada zaman Umar al Khatab dan kisah Nabi Yusuf sebagai pengajaran.

Pada dimensi penggunaan, ia dikaitkan dengan keperluan nutrisi dalam badan untuk tenaga yang mencukupi melalui amalan, penyediaan dan diet pemakanan.

Ia dapat diwujudkan dengan piawaian makanan halal pada seluruh rantai bagi menghasilkan makanan yang berkualiti. Namun begitu, dari sudut pengguna itu sendiri, penggunaan yang mengakibatkan pembaziran boleh memberi ancaman kepada sekuriti makanan. Sisa makanan yang ada akibat daripada pembaziran akan memberi impak negatif kepada alam persekitaran sekaligus sumber sekuriti makanan. Lebih makanan juga boleh disalurkan kepada golongan kurang kemampuan.

Peranan proaktif dalam perspektif lebih luas perlu digemblengkan khususnya daripada pihak pemerintah, masyarakat dan pelbagai pihak berkaitan dengan tidak meminggirkan asas pensyariaan dalam sekuriti makanan konsep *halalan toyyiban*.

PENGHARGAAN

Penghargaan kepada Dana Kursi Sheikh Abdullah Fahim dari Penyelidikan Kursi Sheikh Abdullah Fahim, (RH-2015-004), Kerjasama Malaysia-Jepun dalam Industri Halal: Ke Arah Pasaran Global.

RUJUKAN

Al-Quran.

Ahmad Subhi Ahmad Mustafa Al-'Iyadi. 1999. *al-Amn al-Ghiza'I fi al-Islam* Dar An-Nafais. Amman.

Asmadi Mohamed Naim. 2016. Memahami kerangka Maqasid al-Syariah dalam kewangan dan pelaburan. Seminar Pasaran Modal Islam Malaysia 2016. Anjuran Institut Kefahaman Islam Malaysia (IKIM) dengan kerjasama Bursa Malaysia. Kuala Lumpur, 27-28 Oktober.

Asmak Ab Rahman. 2009. Sekuriti makanan dari perspektif syariah. *Jurnal Syariah* Jil. 17, Bil. 2: 299-326.

Barrett, C. B. 2006. Food Aid as Part of a Coherent Strategy to Advance Food Security Objectives. ESA Working Paper No. 06-09. FAO Document Repository, 15 Mei.

Borowko, W. 2008. Food insecurity among working-age Canadians with disabilities. Tesis Dr. Fal, Master of Public Policy Program, Simon Fraser University.

CUBII. 2020. Global food waste statistics 2020. <https://cubii.co/en/global-food-waste-statistics-2020/> [26 Oktober 2020].

- Del Ninno, C., Dorosh, P. A. & Subbarao, K. 2007. Food aid, domestic policy and food security: Contrasting experiences from South Asia and Sub-Saharan Africa. *Food Policy* 32(4): 413-435.
- Elistina Abu Bakar. 2013. Undang-undang pengguna dalam konteks halalan toyyiban di Malaysia. Dlm. Nurdeng Deuraseh, Russly Abdul Rahman, Suhaimi Mustafa, Jamilah Bakar & Dzulkifly Mat Hashim (pnyt.). *Halalan Thoyyiban Perspektif Malaysia*, hlm. 87-98. Serdang: Institut Penyedikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia.
- FAO. 1996. Food and agricultural organization, Rome declaration on world food security. World food summit, Rome, 13-17 November. FAO. 2008. An introduction to the basic concepts of food security, food security information for action practical guides. EC-FAO Food Security Programme. <http://www.fao.org/3/al936e/al936e.pdf> [23 Februari 2019].
- Grunet, S. C. 1993. Everybody seems concern about the environment but is this concern reflected in (Danish) consumers food choice? *European Advance in Consumer Research* 1: 428-433.
- Haddad, M. 2012. An Islamic perspective on food security management. *Policy* 14 (S1): 121-135.
- Harlina Suzana Jaafar, Intan Rohani Endut, Nasruddin Faisol & Emi Noramalina Omar. 2011. Innovation in Logistics Services: Halal Logistics, Proceedings of the 16th International Symposium on Logistics (ISL), Berlin, Germany, hlm. 844-851.
- Jabatan Perangkaan Malaysia. 2020a. Malaysia trade statistics review, Vol.1/2020, https://www.dosm.gov.my/v1/uploads/files/1_Articles_By_Themes/External_Sector/MTSR/Malaysia_Trade_Statistics_Review_Vol-1-2020.pdf [22 Februari 2020].
- Jabatan Perangkaan Malaysia. 2020b. Indeks harga pengguna Malaysia Disember 2019, <https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/pdfPrev&id=dXRGmk1BS2pMQXplZ0hGajVQZDVZZz09> [22 Februari 2020].
- Jereme, I. A., Siwar, C., Begum, R. A. & Abdul, B. 2017. Food wastes and food security: The case of Malaysia. *International Journal of Advanced and Applied Sciences* 4(8): 6-13.
- Khalid, S. M. N. & Sediqi, S. M. 2018. Improving nutritional and food security status in Muslim communities: Integration of quranic practices in development programs: A Review. *International Journal of Nutrition Sciences* 3(2): 65-72.

- Khan, N. 2009. Special report: Halal logistics. Diakses daripada Arabian Supply Chain. com website: www.arabiansupplychain.com/article-385-special-report-halal-logistics [08 Mei 2020].
- Ki-Moon B. 2009. United Nations: Opening remarks at food security summit, opening speech, Rome, 16 November 2009. <https://www.un.org/sg/en/content/sg/speeches/2009-11-16/opening-remarks-food-security-summit> [10 Mei 2020].
- Lodhi, A-u-H. 2009. *Understanding Halal Food Supply Chain*. London: Hfrc UK Limited.
- McKeown, D. 2006. *Food Security: Implications for the Early Years. Background Paper*. Toronto Public Health. https://www.researchgate.net/publication/308085865_Background_Paper_on_Food_Security_and_Nutrition [1 Julai 2006].
- Mohammad Aizat Jamaludin & Suhaimi Ab Rahman. 2011. *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia.
- Mohani Abdul, Hashanah Ismail, Haslina Hashim & Juliana Johari. 2009. 'SMEs and Halal certification'. *China-USA Business Review* 8(4): 22-29.
- Murphy, S. & McAfee, K. 2005. *U.S. Food Aid: Time to Get It Right*. United States: Institute For Agricultural and Trade Policy.
- Noor Naemah Abdul Rahman, Mohd Anuar Ramli, Shaikh Mohd Saifuddeen Shaikh Mohd Salleh & Muhammad Ikhlas Rosele. 2013. Relevansi teori al-Maslahah menurut al-Syatibi dalam menangani isu perobatan masa kini. *Jurnal Ilmu Hukum, Al-risalah* 13(1): 47-64.
- Norzuraida Hassan. 2012. Potensi pelaksanaan bank makanan di Malaysia sebagai satu bentuk jaminan sekuriti makanan bagi golongan miskin. Disertasi, Jabatan Syariah dan Ekonomi Akademi Pengajian Islam Universiti Malaya Kuala Lumpur.
- Riaz, M & Chaudry, M. 2003. *Halal Food Production*. Florida: CRC Press LLC.
- Sazelin Arif & Safiah Sidek. 2015. Application of halalan toyyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. *Asian Social Science* 11(17): 116-129.
- Siti Radhiah Omar & M. Shahrin ab. Karim. 2013. Halalan toyyiba: Perspektif isu logo halal. Dlm. Nurdeng Deuraseh, Russly Abdul rahman, Suhaimi Mustafa, Jamilah bakar & Dzulkifly mat Hashim (pnyt.). *Halalan Thoyyiban Perspektif Malaysia*, hlmn. 30-60. Serdang: Institut Penyediaan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia.

- Siti Zakiah Melatu Samsi, Rahayu Tasnim & Othman Ibrahim. 2011. Stakeholders' role for an efficient traceability system in halal industry supply chain. Kertas dibentangkan di Annual International Conference on Enterprise Resource Planning and Supply Chain Management (ERP-SCM 2011).
- Suhaiza Hanim Mohamad Zailani, Zainal Ariffin Ahmad, Nabsiah Abd Wahid, Rosly Othman & Yudi Fernando. 2010. Recommendations to strengthen halal food supply chain for food industry in Malaysia. *Journal of Agribusiness Marketing, Special edition, October 2010: 91-105.*
- Smith, L. C., El Obeid, A. E. & Jensen, H. H. 2000. The geography and causes of food insecurity in developing countries. *Agricultural Economics* 22(2): 199-215.
- SWCorp. 2019. Bertan-Tan Makanan Elok Dibuang. Portal Rasmi Perbadanan Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam. <https://www.swcorp.gov.my/bertan-tan-makanan-elok-dibuang/> [26 Januari 2020].
- Tieman, M. 2009. Halal compliant terminal: Facilitating imports and exports. *The Halal Journal* Vol. 4(2): 38-39
- Yamano, T., Alderman, H. & Christiaensen, L. 2005. Child growth, shocks and food aid in Rural Ethiopia, *American Journal of Agricultural Economics* 87(2): 273-288.