

**Kertas Asli/Original Articles**

**Analisis Khasiat Bawang Merah Terhadap Kesehatan dari Perspektif Sarjana  
Perubatan Islam dan Kajian Saintifik**  
(Analysis of Onion Benefits Toward Health from the Perspective of Islamic Medical  
Scholar and Scientific Research)

MOHAMMAD AMIR WAN HARUN, AMINUDDIN RUSKAM, AHMAD SYUKRAN BAHARUDDIN,  
RASHIDAH OTHMAN & MOHD ARIFF ABDUL SARIP

ABSTRAK

*Bawang merah merupakan tumbuhan yang mengandungi pelbagai khasiat dan telah dijadikan sebagai makanan dan ubatan sejak dahulu lagi oleh pelbagai kaum dan bangsa. Kajian ini dilakukan bagi mengenal pasti khasiat bawang merah terhadap tubuh manusia dari perspektif sarjana-sarjana perubatan Islam dan kajian-kajian saintifik. Data-data literatur telah dikumpulkan dari empat buah buku perubatan Islam dan 14 artikel daripada pelbagai jurnal berkaitan. Data terkumpul dianalisis menggunakan Nvivo10.0 bagi membentuk kategori bersesuaian seterusnya menghasilkan dapatan kajian. Hasil kajian menunjukkan terdapat sekurang-kurangnya 17 khasiat bawang merah yang merangkumi enam khasiat dari perspektif sarjana perubatan Islam seperti merawat penyakit mata sentiasa berair, merawat masalah dalam telinga, merawat jangkitan dari gigitan anjing, meneutralkan racun, merangsang syahwat dan merawat penyakit akibat air tercemar. Manakala 11 manfaat lagi dikenal pasti daripada kajian-kajian saintifik seperti ia merupakan agen antiplatelet, agen anti-pembentukan lemak, agen antioksidan, agen antitrombotik, agen antikarsinogen, agen antidepresen/antimurung, agen antiinflamasi, agen antiasma, agen antibiotik, menurunkan tahap hiperglisemia dan mengurangkan risiko penyakit aterosklerosis. Justeru kajian ini mencadangkan agar bawang merah diketengahkan sebagai salah satu rawatan organik serta alternatif kepada rawatan konvensional sedia ada.*

*Kata kunci: Bawang merah; Allium Cepa L.; khasiat; sarjana perubatan Islam; kajian saintifiks*

ABSTRACT

*Scientifically known as Allium Cepa L., onion is a plant which contains various benefits and has been used as food and medicine over the years by many nations and races. This research is conducted to identify the benefits of onion for human body from the perspectives of Islamic medical scholars and scientific research. The literature data for this study has been collected from four Islamic medical books and 14 articles of a variety of related journals. The cumulative data has been analysed by using Nvivo10.0 to identify emerging suitable categories and subsequently generate the findings. The findings of this study discovered that there are at least 17 benefits of onion. This includes six which are based on the perspectives of Islamic scholars which are to treat epiphora, to treat ear problems, to medicate infections from dog bites, to neutralize poisons, to stimulate sexual desire and to treat water-borne diseases. Another 11 benefits identified in the scientific researches include its potential as an antiplatelet agent, anti-fat formation agent, antioxidant agent, antithrombotic agent, anticarcinogen agent, antidepressant agent, antiinflammatory agent, antiasthmatic agent, and antibiotic agent, as well as it helps decrease hyperglycemia levels and reduce the risk of atherosclerosis. Thus, this study suggest that onion should be highlighted as one of organic treatment/remedy as well as an alternative to conventional treatment.*

*Keywords: Onion; Allium Cepa L.; benefit; Islamic medical scholar; scientific research*

PENDAHULUAN

Bawang merah atau nama saintifiknya *Allium Cepa L.* merupakan tumbuhan yang termasuk dalam kumpulan *Liliaceae* yang tumbuh di Eropah, Asia, Amerika Utara dan Afrika (Griffiths et al. 2002). Bawang merah juga termasuk dalam kalangan tumbuhan yang paling banyak dimakan oleh masyarakat Malaysia selain daripada kubis, kacang

panjang dan sawi (Sumathi Murti et al. 2013). Secara umumnya, terdapat dua jenis bawang merah iaitu yang berwarna merah/ungu yang mempunyai rasa yang lembut dan manis, manakala yang berwarna kuning/putih adalah lebih sesuai dimasukkan dalam masakan kerana ia lebih manis dan lembut ketika dipanaskan serta memberikan lebih aroma dan rasa kepada masakan (Schwarcz & Berkoff 2007). Bawang merah juga merupakan tumbuhan serba

guna yang sering digunakan dalam pelbagai masakan dan diterima oleh hampir semua budaya dan tradisi. Oleh sebab ia tidak mudah rosak serta mudah untuk disimpan, ia merupakan tumbuhan yang diniagakan secara meluas di seluruh dunia berbanding dengan tumbuhan lain. Selain itu, bawang merah juga dikenal pasti sebagai penawar yang berkesan dan telah digunakan secara meluas sejak dahulu hingga kini bagi mengubati pelbagai penyakit (Abdul Basit 2011).

Bawang merah merupakan antara salah satu tumbuhan tertua yang digunakan oleh manusia 3200 S.M lagi sama ada dalam masakan, perubatan atau keagamaan (Abdul Basit 2011). Orang-orang Mesir kuno merupakan antara bangsa terawal yang dikenal pasti menggunakan bawang merah. Mereka sangat memuliakan bawang ini sehingga mereka bersumpah dengan nama bawang merah. Mereka turut mengabadikan nama bawang merah dalam buku dan tulisan mereka serta menuliskannya di dinding-dinding tempat ibadah dan pada kertas-kertas *Papyrus* mereka. Selain itu, mereka turut meletakkannya di dalam keranda bersamasama mayat degnan kepercayaan bahawa tumbuhan ini akan membantu mayat bernafas ketika masuk ke alam berikutnya, serta ia turut diharamkan daripada dimakan ketika hari perayaan mereka sebagai tanda penghormatan terhadapnya (Abdul Basit 2011; Gray 2012). Telah direkodkan dalam al-Quran (2004) melalui surah al-Baqarah (ayat: 61) penggunaan bawang merah oleh Bani Israil sekitar 1500 S.M sebagai salah satu makanan utama mereka (Estu & Nur Berlian 2004).

## KAEDAH KAJIAN

Data-data literatur berkenaan perspektif sarjana perubatan Islam diperolehi daripada empat buku perubatan yang disusun oleh empat sarjana perubatan Islam iaitu *Mukhtasar fi al-Tibb* karangan al-Qurtubi (1998), *al-Hawi fi al-Tibb* karangan al-Razi (2002), *al-Tibb al-Nabawi* karangan al-Zahabi (1990) dan *al-Tibb al-Nabawi* karangan al-Jauziyyah (1990). Manakala data-data hasil kajian saintifik diperolehi daripada 14 artikel daripada jurnal-jurnal berkaitan seperti *Journal of Atherosclerosis Research*, *Phytotherapy Research*, *The Journal of Nutrition*, *Food and Chemical Toxicology*, *Food Science and Biotechnology*, *Toxicology Letters*, *Bioscience*, *Biotechnology and Biochemistry*, *IL Farmaco*, *Sains Malaysiana* dan *International Journal of Molecular Sciences*. Data-data dikumpul kemudiannya dianalisis secara kualitatif menggunakan perisian Nvivo10.0 bagi membentuk kategori-kategori manfaat bawang merah yang bersesuaian seterusnya menghubungkan jalinan unit analisis kepada kategori tersebut bagi menghasilkan dapatan kajian.

## MANFAAT BAWANG MERAH TERHADAP KESIHATAN DARI PERSPEKTIF SARJANA PERUBATAN ISLAM

Kebaikan bawang merah terhadap kesihatan manusia adalah tidak asing lagi bagi sarjana perubatan Islam. Ibnu Kathir (1988) telah menyenaraikan beberapa sarjana Islam terdahulu yang mahir dan terkenal dalam bidang perubatan tradisional seperti al-Qurtubi (1998) yang hidup pada tahun 790-852 M., beliau telah mengarang buku perubatan bertajuk *Mukhtasar fi al-Tibb* (Inti Sari Perubatan). Kedua adalah al-Razi (2002) yang hidup pada tahun 864-923 M., beliau telah mengarang buku *al-Hawi fi al-Tibb* (Himpunan dalam Perubatan). Ketiga adalah al-Zahabi (1990) yang hidup pada tahun 1274-1348M., beliau telah mengarang buku *al-Tibb al-Nabawi* (Perubatan Nabawi). Keempat adalah al-Jauziyyah (1990) yang hidup pada tahun 1292-1349 M., beliau telah mengarang buku yang juga bertajuk *al-Tibb al-Nabawi* (Perubatan Nabawi). Setiap karya-karya ini menjelaskan dengan terperinci tentang pelbagai jenis ubat-ubatan tradisional serta manfaatnya terhadap kesihatan tubuh manusia. Manfaat bawang merah telah dinyatakan oleh al-Qurtubi (1998) seperti berikut:

Bawang merah itu bersifat panas pada tahap keempat dan lembap, ia mempunyai khasiat untuk memperbanyakkan air mani. Manakala kelembapan yang ada padanya dapat memberi manfaat kepada orang yang terkena racun, melancarkan kencing dan haid. Apabila dihancurkan dan digaul bersama cuka lalu diletakkan pada bintik-bintik di muka akan menghilangkannya dengan izin Allah S.W.T. Apabila dihancurkan dan diletakkan pada kusta akan menghilangkannya. Jika bawang merah dibakar adalah lebih bermanfaat. Jika air bawang merah disapu pada mata seperti celak dapat merawat penyakit mata berair. Apabila air bawang merah dititikkan ke dalam telinga dapat merawat sakit air tersumbat dalam telinga. Selain itu ia juga bermanfaat jika disapu pada bekas gigitan anjing dan sengatan ular.

Manakala al-Razi (2002) dalam menerangkan manfaat bawang merah menyebut:

Memperbanyakkan makan bawang merah merosakkan akal dan menyebabkan lupa. Jika air bawang merah dititikkan dalam hidung atau dihidu dapat membersihkan kepala dan otak, jika disapu airnya seperti celak pada mata dapat mengubati sakit mata berair. Manakala memperbanyakkan memakannya menyebabkan mata menjadi kabur. Jika dititikkan dalam telinga dapat merawat masalah telinga seperti air masuk ke dalam telinga, kurang pendengaran dan telinga berdengung. Jika di lumurkan pada langit akan melegakan sesak nafas, jika ditumbuk dan dihidu dapat meningkatkan selera makan. Dan airnya juga bermanfaat untuk melancarkan haid. Makan bawang yang dipanggang akan merangsang syahwat, menambahkan air mani dan membuka lubang buair. Ia juga dapat merawat gigitan anjing dan racun dengan cara direndam pada malam hari, kemudian dimakan dengan roti dan diminum air rendamannya. Ia juga dapat merawat penyakit akibat air tercemar dan dapat menumbuhkan rambut akibat penyakit rambut gugur.

al-Zahabi (1990) turut menyenaraikan manfaat kesihatan bawang merah seperti berikut:

Bawang merah bersifat panas dan di dalamnya juga terdapat sifat sejuk yang berlebihan. Khasiat memakannya dapat mencegah dari sakit berpunca dari air tercemar, meningkatkan selera makan, merangsang syahwat dan menghilangkan kahak. Jika seseorang menghidu baunya ketika hendak minum ubat yang tidak enak dapat menghalang dari muntah. Jika dilumurkan pada daging dapat menghilangkan bau hanyir daging..... Adapun mudaratnya, ia menyebabkan sakit kepala dan mengaburkan pandangan. Jika seseorang itu memperbanyakkan memakannya akan merosakkan akal, dan mudarat-mudarat ini terjadi jika bawang merah itu dimakan mentah.

Manakala pernyataan al-Jauziyyah (1990) terhadap manfaat bawang dinukilkan seperti berikut:

Dan bawang merah itu sifatnya panas pada tahap ketiga dan mempunyai kelembapan berlebihan. Ia bermanfaat bagi mencegah bahaya air yang tercemar, menyingkirkan bau beracun, merangsang nafsu syahwat, menguatkan perut, menambahkan air mani, mencantikkan kulit, menghilangkan kahak, membersihkan perut dan menghilangkan kusta. Ia sangat berkesan menghilangkan penyakit kurap dengan menggosokkan bawang merah ke atas kurap. Jika digaulkan bawang merah dengan garam kemudian disapu ke atas bisul adalah sangat mujarab untuk menghilangkannya. Jika dihidu ketika hendak meminum ubat tidak enak dapat mencegah dari muntah dan loya kerana ia menghilangkan bau ubat tersebut. Jika dimasukkan air bawang merah ke dalam hidung akan membersihkan kepala. Jika dimasukkan ke dalam telinga boleh merawat penyakit kurang pendengaran, telinga berdengung dan telinga bermanah. Jika disapu seperti celak pada mata boleh merawat penyakit mata berair. Jika dicampurkan dengan madu boleh merawat penyakit pada mata putih. Manakala bawang yang dimasak mempunyai pelbagai khasiat, ia berkesan bagi penyakit demam kuning, batuk, sesak nafas, melancarkan buangan air kencing dan melembutkan najis. Air bawang juga bermanfaat jika digigit anjing dengan disapu ke atas bekas gigitan tersebut air bawang bercampur garam dan daun Sazab (*Ruta Chalepensis*). Jika dihancurkan dan dilumur pada dubur boleh membuka lubang buasir..... Manakala mudaratnya pula, ia boleh menyebabkan sakit kepala, menyebabkan kentut dan menggelapkan pandangan. Banyak memakannya boleh menyebabkan lupa, merosakkan akal dan menyebabkan mulut berbau busuk.

Pandangan yang diutarakan oleh sarjana-sarjana Islam ini merupakan hasil daripada pengalaman dan kajian mereka dalam menggunakan bawang merah bagi merawat pelbagai penyakit. Rumusan daripada pandangan-pandangan ini, bawang merah boleh digunakan untuk merawat penyakit luaran dan dalaman tubuh badan. Cara rawatan menggunakan bawang merah adalah berbeza mengikut jenis penyakit sama ada dengan menyapu terus kepada tempat yang sakit atau menghidunya atau memakannya. Namun ia juga boleh memudarat jika dimakan dalam kuantiti yang banyak.

## MANFAAT BAWANG TERHADAP KESIHATAN MERAH MENURUT HASIL KAJIAN SAINTIFIK

Kajian saintifik terhadap bawang merah mendapati ia kaya dengan dua kumpulan kimia utama yang memberikan manfaat kesihatan kepada manusia iaitu flavonoid yang memberikan warna pada kulit bawang merah dan ak(en)-il-L sistein sulfoksida (*alk(en)yl cysteine sulphoxides*) (ACSOS) yang memberikan rasa di dalam bawang merah. Terdapat dua jenis flavonoid yang terdapat pada kulit bawang merah iaitu antosianin yang memberikan warna merah atau ungu pada sebahagian jenis bawang merah dan kuersetin yang memberikan warna kuning dan putih pada kulit sebahagian jenis yang lain (Griffiths et al. 2002). Umumnya kandungan flavonoid mempunyai hubungan signifikan dengan peningkatan aktiviti antioksidan (Nurhazni et al. 2013).

Para perawat tradisional percaya bahawa bawang merah merupakan tonik organ dalaman. Kepercayaan ini adalah berasas kerana kajian semasa menunjukkan sebatian organosulfur dalam bawang merah merupakan agen antiplatelet yang dapat merencatkan agrigasi platelet seterusnya mengurangkan risiko penyakit kardiovaskular (Briggs et al. 2001).

Selain itu, bawang merah juga merupakan agen antitrombotik yang meneutralkan tindakan trombin seterusnya mencegah gangguan aliran dalam pembuluh darah dengan meningkatkan tahap lipoprotein berketumpatan tinggi (HDL) (Griffiths et al. 2002; Schwarcz & Berkoff 2007; Abdul Basit 2011).

Kajian yang dilakukan oleh Bordia et al. (1975) dengan memberikan 50g ekstrak minyak bawang merah segar selama empat hari kepada sepuluh orang subjek yang sihat mendapati, sari minyak bawang merah boleh memecahkan lemak yang terhasil daripada peningkatan serum kolestrol. Ini adalah kerana minyak bawang merah mengandungi sebatian organosulfur iaitu alil propil disulfida. Sebatian ini merupakan komponen utama minyak bawang merah yang bertindak sebagai agen anti-pembentukan lemak.

Bawang merah juga dikenal pasti dapat menurunkan tahap kandungan gula dalam darah (Abdul Basit 2011). Dua kajian berbeza yang dilakukan oleh Kim et al. (2011) dan El-Demerdash et al. (2005) mendapati, kuersetin iaitu sejenis fitokimia yang terdapat pada zat warna kulit bawang merah dapat menurunkan kadar hiperglisemia iaitu tahap tinggi kandungan gula dalam darah selepas makan. Kim et al. (2011) menjalankan uji kaji terhadap lima ekor tikus Sprague Dawley dengan memberikan 0.5 g ekstrak kulit bawang merah bersama-sama 2.0 g sukrosa. Selepas setengah jam, paras glisemia diukur dan mendapati perencatan signifikan terhadap peningkatan glisemia dalam kesemua tikus. El-Demerdash juga telah menjalankan kajian kesan bawang merah terhadap tikus yang menghidapi diabetes aloksan. Aloksan diberikan dalam dos tunggal sebanyak 120 mg/kg berat badan bagi menyebabkan diabetes. Kemudian ia diberikan jus bawang merah pada kadar 1 ml/100 g berat badan setiap

hari selama empat minggu. Setelah itu ia diperiksa dan didapati keadaan kesihatan tikus kumpulan rawatan telah kembali kepada normal berbanding tikus dalam kumpulan kawalan.

Helen et al. (2000) telah menjalankan kajian bagi melihat kesan antioksidan daripada minyak bawang merah terhadap kerosakan tubuh badan hasil pengambilan nikotin, serta perbezaan kesannya berbanding kesan dari pengambilan vitamin E. Kajian dilakukan terhadap sekumpulan tikus dengan diberikan suntikan nikotin sebanyak 0.6 mg/kg berat badan, pada masa yang sama tikus kumpulan rawatan 1 diberikan minyak bawang sebanyak 100 mg/kg berat badan, manakala kumpulan rawatan 2 diberikan vitamin E sebanyak 100 mg/kg berat badan. Hasil kajian mendapati, kepekatan asid lemak bebas, bahan reaktif asid tiobarbiturik (TBARS) dan hidroperoksida meningkat dengan ketara seterusnya meningkatkan pertahanan tubuh daripada serangan radikal bebas. Selain itu, kepekatan antioksidan dalam tubuh tikus yang diberikan minyak bawang merah meningkat dengan ketara hampir menyamai kesan daripada pemberian vitamin E. Oleh itu kajian tersebut menyimpulkan bahawa minyak bawang merah merupakan antioksidan efektif yang hampir sama seperti vitamin E dalam melawan kemusnahan pengoksidaan yang disebabkan oleh pengambilan nikotin. Kajian Kim et al. (2010) turut menyokong kajian Helen et al. (2000) serta mendapati sebatian kuersetin bertanggungjawab sebagai agen antioksidan bagi menurunkan tekanan oksidatif iaitu keadaan di mana jumlah radikal bebas di dalam tubuh melebihi kemampuan tubuh untuk meneutralkannya.

Kajian oleh Bordia et al. (1977) mendapati bawang merah juga dapat mengurangkan risiko penyakit aterosklerosis iaitu pengerasan arteri disebabkan pembentukan endapan lemak, kolesterol dan bahan lain. Kajian dilakukan terhadap sekumpulan arnab yang diberi makan kolestrol pada kadar 0.5 g/kg berat badan serta kumpulan rawatan diberikan minyak bawang yang diekstrak daripada 2 g bawang mentah. Kajian ini dijalankan selama empat bulan. Hasil kajian mendapati arnab yang diberi minyak bawang merah mempunyai kadar peningkatan serum kolesterol dan serum Trigliserida yang rendah seterusnya mengurangkan risiko aterosklerosis.

Bawang merah juga merupakan agen antikarsinogen. Kajian oleh Teyssier et al. (2001) mendapati tikus yang diberi makanan yang bercampur 20% serbuk bawang merah selama sembilan hari dapat mencegah pengaktifan sebatian-sebatian kimia penyebab karsinogenesis. Hasil positif kajian ini adalah dikaitkan dengan kehadiran sebatian sulfur allil polisulfida dan/atau glikosida dari flavanol yang terdapat di dalam bawang merah yang merupakan agen antikarsinogen. Hasil kajian ini turut disokong oleh kajian Griffiths et al. (2002) dan Mohd kamal et al. (2014) bahawa sebatian flavanol mempunyai kesan signifikan dalam merencatkan pertumbuhan sel kanser.

Bawang merah juga baik bagi mengatasi masalah kemurungan. Kajian dijalankan oleh Sakakibara et al.

(2008) terhadap tikus menggunakan model tingkah laku kemurungan tikus melalui ujian paksaan berenang. Tikus diberikan serbuk bawang merah sebanyak 50 mg/kg berat badan selama empat belas hari. Hasil kajian mendapati pengurangan signifikan terhadap tempoh kaku di dalam ujian paksaan berenang tanpa mengubah ketidakfungsian motor. Hasil ini dikaitkan dengan kewujudan sebatian kuersetin yang terdapat pada zat warna kulit bawang sebagai agen antidepresan/antimurung yang baik.

Sebatian kuersetin juga dikenali sebagai antiinflamasi (anti-radang). Guardia et al. (2001) menjalankan kajian kesan kuersetin terhadap perencatan radang akut dan kronik. Kajian dilaksanakan menggunakan model radang akut dan kronik di mana tikus diberikan kuersetin sebanyak 80 mg/kg berat badan. Hasil kajian mendapati ia merencatkan fasa akut dan kronik dalam model radang.

Sebatian kuersetin di dalam bawang merah turut dikenal pasti sebagai agen antibiotik. Kajian oleh Xu dan Lee (2001) mendapati sebatian kuersetin mempunyai tindak balas efektif dalam merencatkan aktiviti methicillin-resistant staphylococcus aureus (MRSA).

Kandungan sebatian sulfur thiosulfates yang terdapat di dalam bawang merah pula dikenal pasti sebagai agen antiasma. Dorsch et al. (1989) telah melakukan kajian terhadap tikus belanda yang diberi hidu histamin, kemudian diberikan diphenylthiosulfinate melalui mulut pada kadar 10-100 mg/kg berat badan. Kumpulan kawalan menunjukkan tindak balas tiga kali ganda kesan daripada histamin, manakala kumpulan rawatan menunjukkan pengurangan.

Rumusan daripada kajian-kajian yang telah dijalankan mendapati bawang merah mempunyai pelbagai manfaat dan kebaikan kepada tubuh manusia yang bertindak sebagai antiplatelet, antitrombotik, perencat tahap hiperglisemia, antioksidan, perencat aktiviti aterosklerosis, antikarsinogen, antidepresan/antimurung, antiinflamasi, antibiotik dan antiasma. Manakala sebatian kuersetin serta sebatian sulfur allil propil disulfida, allil polisulfida dan thiosulfates dikenal pasti sebagai sebatian paling utama yang bertindak balas merencatkan pelbagai faktor penyakit berbanding sebatian lain yang terkandung di dalam bawang merah.

## HASIL DAN PERBINCANGAN

Jadual 1 menunjukkan enam manfaat bawang merah yang dipersetujui oleh tiga daripada empat sarjana perubatan Islam. Maka ia mempunyai kebolehpercayaan yang tinggi kerana menurut Stake (2010), setiap maklumat yang dipersetujui oleh peratusan majoriti pakar mempunyai tahap kesahihan yang tinggi. Jadual 2 menunjukkan sembilan manfaat bawang merah yang dipersetujui oleh dua daripada empat sarjana perubatan Islam. Maka ia mempunyai kebolehpercayaan yang sederhana. Manakala Jadual 3 menunjukkan 11 manfaat bawang merah yang hanya dipersetujui oleh seorang dari empat sarjana

perubatan Islam. Maka ia mempunyai kebolehpercayaan yang rendah (Stake 2010).

Jadual 4 menunjukkan 11 manfaat bawang merah yang telah dikenal pasti melalui kajian-kajian saintifik yang telah

JADUAL 1. Manfaat bawang merah yang mempunyai kebolehpercayaan tinggi

| Bil | Manfaat Bawang Merah                  | (al-Qurtubi) | (al-Razi) | (al-Zahabi) | (al-Jauziyyah) | Jumlah |
|-----|---------------------------------------|--------------|-----------|-------------|----------------|--------|
| 1.  | Merawat mata sentiasa berair          | 1            | 1         |             | 1              | 3      |
| 2.  | Merawat masalah dalam telinga         | 1            | 1         |             | 1              | 3      |
| 3.  | Merawat jangkitan dari gigitan anjing | 1            | 1         |             | 1              | 3      |
| 4.  | Meneutralkan racun                    | 1            | 1         |             | 1              | 3      |
| 5.  | Merangsang syahwat                    |              | 1         | 1           | 1              | 3      |
| 6.  | Merawat penyakit akibat air tercemar  |              | 1         | 1           | 1              | 3      |

JADUAL 2. Manfaat bawang merah yang mempunyai kebolehpercayaan sederhana

| Bil | Manfaat Bawang Merah                        | (al-Qurtubi) | (al-Razi) | (al-Zahabi) | (al-Jauziyyah) | Jumlah |
|-----|---|--------------|-----------|-------------|----------------|--------|
| 1.  | Menghilangkan loya dan mengelak dari muntah |              |           | 1           | 1              | 2      |
| 2.  | Merawat buasir                              |              | 1         |             | 1              | 2      |
| 3.  | Melancarkan pembuangan air kencing          | 1            |           |             | 1              | 2      |
| 4.  | Melancarkan haid                            | 1            | 1         |             |                | 2      |
| 5.  | Merawat kusta                               | 1            |           |             | 1              | 2      |
| 6.  | Membersihkan dalam kepala dan otak          |              | 1         |             | 1              | 2      |
| 7.  | Melegakan sesak nafas                       |              | 1         |             | 1              | 2      |
| 8.  | Membanyakkan air mani                       | 1            | 1         |             |                | 2      |
| 9.  | Meningkatkan selera makan                   |              | 1         | 1           |                | 2      |

JADUAL 3. Manfaat bawang merah yang mempunyai kebolehpercayaan rendah

| Bil | Manfaat Bawang Merah             | (al-Qurtubi) | (al-Razi) | (al-Zahabi) | (al-Jauziyyah) | Jumlah |
|-----|----------------------------------|--------------|-----------|-------------|----------------|--------|
| 1.  | Merawat bintik-bintik di muka    | 1            |           |             |                | 1      |
| 2.  | Merawat sengatan ular            | 1            |           |             |                | 1      |
| 3.  | Menumbuhkan rambut               |              | 1         |             |                | 1      |
| 4.  | Menghilangkan kahak              |              |           | 1           |                | 1      |
| 5.  | Menguatkan perut                 |              |           |             | 1              | 1      |
| 6.  | Merawat kurap                    |              |           |             | 1              | 1      |
| 7.  | Merawat bisul                    |              |           |             | 1              | 1      |
| 8.  | Merawat penyakit pada mata putih |              |           |             | 1              | 1      |
| 9.  | Merawat demam kuning             |              |           |             | 1              | 1      |
| 10. | Merawat batuk                    |              |           |             | 1              | 1      |
| 11. | Melembutkan najis                |              |           |             | 1              | 1      |

dijalankan. Hasil setiap kajian-kajian ini mempunyai kebolehpercayaan yang tinggi walaupun tidak dinilai kekerapan unit analisis seperti mana dapatan pandangan sarjana perubatan Islam, hal ini kerana hasil kajian saintifik

diperolehi menggunakan instrumen/alatan dan kaedah penilaian yang memberikan bukti fizikal yang dapat dicerap oleh pancaindera (Walker 2011).

Merujuk kepada dapatan yang mempunyai

JADUAL 4. Manfaat bawang merah dari hasil kajian saintifik

| Bil. | Manfaat Kesihatan Bawang Merah  | Kajian Saintifik  |
|------|---|---|
| 1.   | Agen antiplatelet yang dapat mengelakkan risiko penyakit kardiovaskular.                                      | (Briggs et al. 2001)  |
| 2.   | Agen antitrombotik yang mencegah gangguan aliran dalam pembuluh darah.  | (Griffiths et al. 2002)   |
| 3.   | Agen anti-pembentukan lemak   | (Bordia et al. 1975)  |
| 4.   | Menurunkan tahap hiperglisemia (tahap kandungan gula dalam darah).  | (Kim et al. 2011) dan (El-Demerdash et al. 2005)                              |
| 5.   | Agen antioksidan yang menurunkan tekanan oksidatif bagi mempertahankan tubuh daripada serangan radikal bebas. | (Helen et al. 2000) dan (Kim et al. 2010)                                     |
| 6.   | Mengurangkan risiko penyakit aterosklerosis   | (Bordia et al. 1977)  |
| 7.   | Agen antikarsinogen   | (Teyssier et al. 2001), (Griffiths et al. 2002) dan (Mohd Kamal et al. (2014) |
| 8.   | Agen antidepresan/antimurung  | (Sakakibara et al. 2008)  |
| 9.   | Agen antiinflamasi (anti-radang)  | (Guardia et al. 2001)   |
| 10.  | Agen antibiotik   | (Xu & Lee 2001)   |
| 11.  | Agen antiasma (anti-lelah)  | (Griffiths et al. 2002)   |

kebolehpercayaan yang tinggi, bawang merah mempunyai sekurang-kurangnya 17 manfaat yang merangkumi enam dari perspektif sarjana perubatan Islam dan 11 dari hasil kajian saintifik yang telah dijalankan. Manakala baki sembilan manfaat mempunyai kebolehpercayaan sederhana dan 11 manfaat mempunyai kebolehpercayaan rendah.

## KESIMPULAN

Bawang merah merupakan antara kumpulan botani yang kaya dengan pelbagai khasiat yang telah diketahui sejak dahulu lagi dan kajian saintifik kini telah berjaya membuktikan sebahagian daripadanya. Justeru, kajian lanjut secara menyeluruh perlu dijalankan terhadapnya agar dapat memberi pilihan yang lebih organik kepada pengguna dalam rawatan.

## RUJUKAN

- Abdul Basit, M.A.-S. 2011. *al-Taghziyah al-Nabawiyah* (H.b.R. Anwar, Trans. 2 ed.). Selangor: al-Hidayah Publications.
- al-Jauziyyah, M.b.A.B.I.Q. 1990. *al-Tibb al-Nabawi* (Vol. 1). Beirut: Dar al-Kitab al-‘Arabi.
- al-Quran. 2004. United Kingdom: Islam International Publications Ltd.
- al-Qurtubi, A.M.b.H.a.-I. 1998. *Mukhtasar Fi al-Tibb*. Beirut: Dar al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- al-Razi, M.b.Z. 2002. *al-Hawi fi al-Tibb*. Beirut: Dar Ihya’ al-Turath al-‘Arabi.
- al-Zahabi, M.b.A. 1990. *al-Tibb al-Nabawi*. Beirut: Dar Ihya’ al-‘Ulum.
- Bordia, A., Bansal, H.C., Arora, S.K. & Singh, S.V. 1975. Effect of the essential oils of garlic and onion on alimentary hyperlipemia. *Journal of Atherosclerosis Research* 21(1): 15-19.
- Bordia, A., Verma, S.K., Vyas, A.K., Khabya, B.L., Rathore, A.S., Bhu, N. & Bedi, H.K. 1977. Effect of essential oil of onion and garlic on experimental atherosclerosis in rabbits. *Journal of Atherosclerosis Research* 26(3): 379-386.
- Briggs, W.H., Folts, J.D., Osman, H.E. & Goldman, I.L. 2001. Administration of raw onion inhibits platelet-mediated thrombosis in dogs. *The Journal of Nutrition* 131(10): 2619-2622.
- Dorsch, W., Scharff, J., Bayer, T. & Wagner, H. 1989. Antiasthmatic effects of onions. *International Archives of Allergy and Immunology* 88(1-2): 228-230.
- El-Demerdash, F.M., Yousef, M.I. & Abou El-Naga, N.I. 2005. Biochemical study on the hypoglycemic effects of onion and garlic in alloxan-induced diabetic rats. *Food and Chemical Toxicology* 43(1): 57-63.
- Estu, R. & Nur Berlian, V.A. 2004. *Bawang Merah* (10 ed.). Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Gray, J.D. 2012. *Rasulullah is My Doctor*. Johor: Johor Pustaka Noor.
- Griffiths, G., Trueman, L., Crowther, T., Thomas, B. & Smith, B. 2002. Onions-a global benefit to health. *Phytotherapy Research* 16(7): 603-615.
- Guardia, T., Rotelli, A.E., Juarez, A.O. & Pelzer, L.E. 2001. Anti-inflammatory properties of plant flavonoids. Effects of rutin, quercetin and hesperidin on adjuvant arthritis in rat. *IL Farmaco* 56(9): 683-687.

- Helen, A., Krishnakumar, K., Vijayammal, P.L. & Augusti, K.T. 2000. Antioxidant effect of onion oil (*Allium Cepa*. Linn) on the damages induced by nicotine in rats as compared to alpha-tocopherol. *Toxicology Letters* 116(1-2): 61-68.
- Ibnu Kathir, I.U. 1988. *al-Bidayah Wa al-Nihayah*. Beirut: Dar Ihya' al-Turath al-'Arabi.
- Kim, H.M., Jo, S.H., Jang, H.D., Lee, M.S. & Kwon, Y.I. 2010. Antioxidant activity and  $\alpha$ -glucosidase inhibitory potential of onion (*Allium cepa* L.) extracts. *Food Science and Biotechnology* 19(1): 159-164.
- Kim, H.S.S., H.J., Kwon, Y.I. & Hwang, J.K. 2011. Effects of onion (*Allium cepa* L.) extract administration on intestinal  $\alpha$ -glucosidases activities and spikes in postprandial blood glucose levels in SD rats model. *International Journal of Molecular Sciences* 12: 3757-3769.
- Mohd Kamal, Rasadah, Zulkhairi, Mohd Shahidan, Zamree, Khairul Kamilah & Ihsan Safwan. 2014. Kesan apigenin, berberin dan rutin terhadap metabolisme kolesterol pada sel kanser hep G2. *Sains Malaysiana* 43(4): 559-566.
- Nurhazni, K.J., Darina Ibrahim, Muhammad Ibrahim, Mohammad Nor Adros Yahya, Norazmir Md. Nor, Khairil Anuar Md. Isa, Mohd. Khan Ayob, Muhammad Nor Omar & Norazlan Shah Hazali. 2013. Proximate composition and antioxidant activity of dried belimbing Dayak (*Baccaurea angulata*) fruits. *Sains Malaysiana* 42(2): 129-134.
- Sakakibara, H., Yoshino, S., Kawai, Y. & Terao, J. 2008. Antidepressant-like effect of onion (*Allium Cepa* L.) Powder in a rat behavioral model of depression. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry* 72(1): 94-100.
- Schwarz, J. & Berkoff, F. 2007. *That Foods Harm That Foods Heal*. New York: The Reader's Digest Association, Inc.
- Stake, R. 2010. *Qualitative Research- Studying How Things Work*. London: The Guilford Press.
- Sumathi Murti, Nurhayati Zainal Abidin & Asharil Yusof. 2013. Antioxidant activity in crude petroleum benzene, chloroform, methanol and water extracts of six selected vegetables. *Sains Malaysiana* 42(9): 1253-1259.
- Teyssier, C., Amiot, M.J., Mondy, N., Auger, J., Kahane, R. & Siess, M.H. 2001. Effect of onion consumption by rats on hepatic drug-metabolizing enzymes. *Food and Chemical Toxicology* 39(10): 981-987.
- Walker, I.R. 2011. *Reliability in Scientific Research: Improving the Dependability of Measurements, Calculations, Equipment, and Software*. Cambridge: University Press.
- Xu, H.X. & Lee, S.F. 2001. Activity of plant flavonoids against antibiotic-resistant bacteria. *Phytotherapy Research* 15: 39-43.

Mohammad Amir Wan Harun  
 Aminuddin Ruskam  
 Ahmad Syukran Baharuddin  
 Rashidah Othman  
 Mohd Ariff Abdul Sarip  
 Fakulti Tamadun Islam, Universiti Teknologi Malaysia,  
 Skudai 81310, Johor Bahru, Johor.

Pengarang untuk dihubungi: Mohammad Amir Wan Harun  
 Alamat emel: wanmohammadamir@gmail.com  
 Tel : 607-5530068. Fax : 607-5531112.

Diterima: Julai 2014  
 Diterima untuk penerbitan: Januari 2015

