

ANALISIS HOLISTIK TERHADAP KONSEP MAKANAN *HALĀLAN ṬAYYIBAN*: KEWAJIPAN SYARIAH BAGI MUSLIM DAN RELEVANSI KEPADA BUKAN MUSLIM

A HOLISTIC ANALYSIS OF THE CONCEPT OF HALĀLAN ṬAYYIBAN FOOD: A SHARĪ'AH OBLIGATION FOR MUSLIMS AND ITS RELEVANCE TO NON-MUSLIMS

Ibrahim Abu Bakar^{1*} & Sa'adan Man²

¹ Department of Fiqh and Usul, Academi of Islamic Studies, University of Malaya, 50603 Kuala Lumpur, Malaysia

² International Institute for Halal Research and Training (INHART), International Islamic University Malaysia, 53100 Kuala Lumpur, Malaysia.

ARTICLE INFO

***Author Email Address:**

iab@iium.edu.my

Submitted Date:

1 January 2025

Revised Date:

5 February 2025

Accepted Date:

13 April 2025

Kata Kunci:

Makanan halal, *Halālan Ṭayyiban*,
Patuh syariah, Keselamatan
makanan

Keywords:

Halal Food, *Halālan Ṭayyiban*,
Shariah Compliance, Food Safety

Cite as:

Ibrahim Abu Bakar & Sa'adan Man. 2025. Analisis Holistik Terhadap Konsep Makanan *Halālan Ṭayyiban*: Kewajipan Syariah Bagi Muslim dan Relevansi Kepada Bukan Muslim *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*. 26(1):117-132

ABSTRAK

Kefahaman masyarakat terhadap konsep *Halālan Ṭayyiban* ke atas sesuatu makanan masih terbatas dan cenderung memisahkan antara unsur halal dan *ṭayyib*. Penekanan yang berlebihan terhadap aspek hukum halal sahaja menyebabkan dimensi kualiti, kebersihan, keselamatan dan etika pemakanan terabai, sekali gus menjejaskan amalan pemakanan Islam yang seimbang dan menyeluruh. Kajian ini bertujuan untuk memperluas serta memperdalam kefahaman terhadap konsep *Halālan Ṭayyiban* dan hubungannya dengan amalan pemakanan sihat dan beretika menurut Islam. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui analisis dokumen seperti fatwa, garis panduan halal dan dokumen rasmi agensi berkaitan. Data sekunder pula merangkumi kitab tafsir, hadith, karya klasik dan kontemporari, jurnal akademik serta penerbitan institusi. Kesemua data dianalisis secara tematik menggunakan pendekatan induktif bagi membina kerangka konseptual yang sistematik dan mudah difahami. Dapatan kajian menunjukkan bahawa konsep *Halālan Ṭayyiban* merupakan suatu gagasan syariah yang menyeluruh, holistik dan humanistik. Ia bukan sahaja menjamin manfaat kepada pengguna Muslim, bahkan bersifat inklusif dan boleh diaplikasikan secara universal. Konsep ini turut memperlihatkan keagungan Allah SWT sebagai Tuhan yang Maha Pencipta, Maha Pemurah dan Maha Penyayang terhadap seluruh manusia dan alam ciptaan-Nya.

ABSTRACT

Public understanding of the *Halālan Ṭayyiban* concept remains limited and tends to separate the elements of *halāl* and *ṭayyib*. Excessive emphasis on halal legal rulings alone has led to the neglect of quality, hygiene, food safety and ethical consumption, thereby undermining a balanced and holistic Islamic dietary practice. This study aims to expand and deepen the understanding of *Halālan Ṭayyiban* and its relationship with healthy and ethical eating practices in Islam. A qualitative approach was employed through the collection of both primary and secondary data. Primary data were obtained through document analysis of fatwas, halal guidelines and official publications issued by relevant agencies. Secondary data included classical and contemporary works in tafsir, hadith, scholarly texts, academic journals and institutional publications. All data were analysed thematically using an inductive approach to develop a systematic and accessible conceptual framework. Findings indicate that *Halālan Ṭayyiban* represents a comprehensive, holistic and humanistic Shariah-based paradigm. It not only ensures benefits and protection for Muslim consumers but is also inclusive and universally applicable. The concept further reflects the greatness of Allah SWT as the Creator, the Most Merciful and the Most Compassionate towards all of humanity and His creation.

PENGENALAN

Makanan merupakan salah satu keperluan asas yang paling fundamental dalam kehidupan manusia dan tidak dapat dielakkan oleh setiap individu, tanpa mengira latar belakang budaya, agama mahupun status sosial. Menurut Gropper dan Smith (2021), dari perspektif sains pemakanan, makanan membekalkan makronutrien seperti air, karbohidrat, protein dan lemak, serta mikronutrien seperti vitamin, mineral dan bahan fitokimia yang penting untuk fungsi tubuh. Setiap komponen nutrien ini memainkan peranan signifikan dalam menyokong tindak balas biokimia, penghasilan tenaga, pembinaan dan pemulihan sel tubuh, pertumbuhan, pengukuhan sistem imun, serta proses detoksifikasi bagi menyingkirkan bahan buangan dan toksin daripada badan (Gibney et al., 2019).

Namun demikian, manfaat makanan boleh terjejas sekiranya diambil secara berlebihan atau tercemar dengan bahan-bahan berbahaya seperti kotoran, najis serta unsur asing bersifat biologi, kimia atau fizik. Pendedahan kepada bahan pencemar ini boleh mengakibatkan keracunan makanan atau penyakit kronik yang dalam sesetengah kes, berpotensi mengancam nyawa (Henson et al., 2020).

Dalam Islam, konsep *Halālan Tayyiban* merupakan prinsip asas yang menjadi panduan utama dalam pemilihan dan pengambilan makanan. Prinsip ini tidak hanya merujuk kepada status hukum kehalalan makanan, tetapi juga melibatkan aspek kualiti, keselamatan dan kebersihan makanan. Gabungan dua elemen ini bertujuan memastikan kesejahteraan fizikal dan spiritual umat Islam (Mohd Farhan Md Ariffin, 2023). Menurut Hashim, Mohammad dan Kamis (2022), konsep *Halālan Tayyiban* merangkumi makanan yang bukan sahaja dibenarkan dari sudut syarak, tetapi turut memberi manfaat kepada kesihatan fizikal dan kesejahteraan individu. Omar dan Rahman (2023) menyatakan bahawa, konsep *Halālan Tayyiban* perlu difahami secara menyeluruh kerana ia menuntut pematuhan terhadap prinsip yang menjadikan sesuatu makanan itu bukan sahaja halal pada status hukumnya, tetapi juga *tayyib* dari segi kandungan, proses penyediaan dan impaknya terhadap kesihatan serta alam sekitar. Ismail (2018) turut menegaskan adanya hubungan antara konsep halal dan aspek kebersihan, keselamatan, kualiti serta pengendalian makanan sejajar dengan perspektif ilmiah dan Syariah.

Walaupun konsep *Halālan Tayyiban* telah disebut secara jelas dalam al-Quran dan menjadi prinsip asas pemakanan dalam Islam, namun kefahaman masyarakat terhadap konsep ini masih terbatas dan kurang menyeluruh. Realiti semasa menunjukkan bahawa masyarakat, termasuk dalam kalangan pengguna Muslim sendiri, cenderung memisahkan antara aspek halal dan *tayyib*. Aspek halal sering difahami secara sempit sebagai isu hukum semata-mata. Sebaliknya, dimensi *tayyib* yang meliputi elemen kualiti, keselamatan, kebersihan dan etika pemakanan sering kali diketepikan atau dianggap sekunder. Azie dan Husin (2024) menegaskan bahawa elemen *tayyib* merangkumi aspek kebersihan, kebaikan, kesucian dan kebermanfaatan produk makanan serta kesihatan, dan ini perlu digabungkan dengan definisi halal untuk memastikan makanan benar-benar *Halālan Tayyiban*. Zaid, Nordin dan Wan Khairuldin (2023) turut membincangkan bagaimana elemen halal dan organik berinteraksi dalam produk makanan, dan mencadangkan perluasan definisi halal kepada sistem makanan yang lebih lestari dan etis.

Penekanan berlebihan terhadap hukum halal tanpa disertai kefahaman terhadap keperluan *ṭayyib* telah menimbulkan pelbagai isu, termasuk amalan pemakanan yang tidak sihat, pengabaian terhadap piawaian keselamatan makanan, serta pemilihan makanan yang hanya memenuhi syarat hukum tetapi tidak memelihara kemaslahatan tubuh dan akhlak pengguna. Tambahan pula, pelbagai produk makanan moden yang dilabel halal belum tentu memenuhi kriteria *ṭayyib*, sama ada dari sudut kandungan nutrien, proses pengeluaran, impak kesihatan, mahupun implikasi etika terhadap alam sekitar dan kemanusiaan. Kekeliruan ini menunjukkan keperluan mendesak untuk memahami konsep *Halālan Ṭayyiban* secara lebih komprehensif, bukan sahaja dari sudut hukum syarak, tetapi juga dari perspektif sains makanan, etika pengguna dan kesejahteraan holistik.

Sehubungan itu, kajian ini dilakukan dengan tujuan memperluas serta memperdalam kefahaman terhadap konsep *Halālan Ṭayyiban* dan hubungannya dengan amalan pemakanan sihat dan beretika menurut Islam.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk memahami dan meneroka konsep *Halālan Ṭayyiban* secara mendalam dan menyeluruh, dengan mengambil kira perspektif syariah Islam serta implikasinya terhadap kehidupan manusia sejagat. Pendekatan ini dipilih kerana ia membolehkan penyelidik menyelami makna, kefahaman dan pelaksanaan konsep *Halālan Ṭayyiban* dalam konteks yang lebih luas, merangkumi aspek hukum, sosial, kesihatan dan amalan kehidupan seharian. Kajian ini berasaskan pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui analisis terhadap sumber-sumber utama seperti tafsir al-Quran, ḥadīth, serta karya-karya ulama silam dan kontemporari dalam bidang fikah. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan daripada kajian-kajian terdahulu yang diterbitkan dalam bentuk artikel akademik dan laporan penyelidikan bersifat saintifik dalam bidang yang berkaitan. Hasil analisis tematik terhadap kedua-dua sumber ini digunakan untuk membangunkan beberapa kerangka konseptual yang jelas, praktikal dan mudah difahami. Kerangka ini merangkumi bukan sahaja perspektif hukum syarak, tetapi juga nilai-nilai kemanusiaan sejagat, sekali gus menawarkan panduan yang komprehensif dalam pemilihan makanan dan pembentukan amalan pemakanan yang sihat, seimbang dan beretika. Pendekatan ini diharapkan dapat memberikan sumbangan yang signifikan kepada wacana ilmiah serta pembangunan dasar berkaitan pemakanan halal, yang kian mendapat perhatian dalam masyarakat global masa kini.

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Konsep *Halālan Ṭayyiban* dari Perspektif Al-Quran

Al-Quran telah menggariskan prinsip-prinsip asas bagi pemilihan makanan dan amalan pemakanan melalui konsep *Halālan Ṭayyiban*, yang merangkumi bukan sahaja aspek hukum syarak, tetapi juga elemen kualiti, kebersihan dan keselamatan makanan yang menyumbang kepada kesejahteraan fizikal dan spiritual individu. Konsep ini bersifat universal dan tidak terhad kepada umat Islam semata-mata. Dalam Surah al-Baqarah (2:168), Allah SWT berfirman:

“Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; sesungguhnya Syaitan itu adalah musuh yang terang nyata bagi kamu”.

Ayat ini ditujukan kepada seluruh umat manusia dan menekankan kepentingan pemilihan makanan serta amalan pemakanan yang bukan sahaja memenuhi syarat kehalalan, tetapi juga bersifat baik (*tayyib*). Ia turut disertai peringatan agar menjauhi langkah-langkah syirik dan mengekalkan adab serta etika dalam kehidupan seharian. Ini secara langsung menunjukkan bahawa wujud hubungan yang erat antara amalan pemakanan seseorang dengan pembentukan akidah, akhlak dan keperibadian yang mulia. Arahan berkaitan pengambilan makanan *halālan tayyiban* turut dinyatakan dengan lebih khusus kepada golongan beriman sebagaimana firman Allah SWT dalam Surah al-Mā'idah (5:87–88):

“Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu haramkan benda-benda yang baik yang telah dihalalkan oleh Allah bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas; sesungguhnya Allah tidak suka kepada orang-orang yang melampaui batas.”

“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.”

Ayat ini memberikan penekanan bahawa umat Islam bukan sahaja dituntut untuk memakan makanan yang halal dan baik, malah dilarang mengharamkan sesuatu yang telah dihalalkan oleh Allah SWT tanpa sandaran yang sah. Tindakan melampaui batas dalam soal pemakanan bukan sahaja menyalahi batas syariah, bahkan mencerminkan kelemahan dalam ketaatan dan ketakwaan kepada Allah SWT.

Kajian yang dilakukan terhadap keseluruhan kandungan al-Quran mendapati bahawa terdapat sekurang-kurangnya empat ayat yang secara eksplisit menyebut konsep *Halālan Tayyiban*, iaitu dalam Surah al-Baqarah (2:168), al-Mā'idah (5:88), al-Anfāl (8:69), dan al-Naḥl (16:114). Di samping itu, berdasarkan analisis terhadap terjemahan al-Quran dalam Bahasa Melayu, sekurang-kurangnya 19 ayat telah dikenal pasti merujuk kepada makanan yang halal, baik (*tayyib*), atau gabungan kedua-duanya. Penemuan ini menunjukkan bahawa konsep *Halālan Tayyiban* merupakan antara tema penting dalam al-Quran yang mempunyai kaitan langsung dengan pematuhan terhadap syariah, serta mencerminkan tanggungjawab manusia dalam membuat pilihan makanan yang betul, berprinsip dan beretika.

Konsep *Halālan Tayyiban* Berdasarkan Hadith Nabi SAW

Konsep *Halālan Tayyiban* dalam Islam bukan sahaja berasaskan kepada al-Quran, malah diperkuatkan lagi dengan hadith-hadith Nabi Muhammad SAW. Salah satu hadith yang menjadi asas penting dalam memahami prinsip pemakanan halal ialah hadith yang diriwayatkan daripada Abu 'Abdillāh Nu'mān bin Bashīr RA, seorang sahabat Nabi SAW. Hadith ini disampaikan melalui athar daripada 'Āmir ibn Sharāḥīl al-Sha'bī, seorang tabi'in yang terkenal sebagai perawi yang *thiqah* dan ahli ilmu.

Dalam hadits yang diriwayatkan oleh al-Bukhārī (hadith no. 52) dan Muslim (hadith 1599) ini, Rasulullah SAW bersabda:

“Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara syubhah (samar) yang tidak diketahui oleh kebanyakan manusia. Maka sesiapa yang menghindari perkara syubhah berarti dia telah menyelamatkan agamanya dan kehormatannya. Sesiapa yang terjerumus dalam perkara syubhah, maka dia akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan. Sebagaimana (perumpamaan) penggembala yang menggembala haiwan di sekitar kawasan larangan, maka lambat laun dia akan memasukinya. Ketahuilah bahawa setiap raja memiliki kawasan larangan, dan sesungguhnya kawasan larangan Allah ialah perkara-perkara yang diharamkan-Nya. Ketahuilah bahawa dalam jasad manusia terdapat segumpal daging; jika ia baik, maka baiklah seluruh jasad, dan jika ia rosak, maka rosaklah seluruh jasad. Ketahuilah, itulah hati.”

Hadith ini menjelaskan betapa pentingnya umat Islam menjaga aspek kehalalan dan menjauhi perkara yang meragukan (syubhah), kerana ia melibatkan keselamatan agama dan maruah diri. Dalam konteks pemakanan, ini memberi penekanan bahawa bukan sahaja makanan yang haram perlu dijaui, tetapi juga yang tidak jelas statusnya, bagi memelihara integriti rohani dan jasmani seseorang Muslim (Zainuddin et al., 2021; Yaacob, 2023).

Selain daripada hadith yang telah dibincangkan, terdapat beberapa lagi hadith yang turut mengukuhkan prinsip makanan *Halālan Tayyiban*. Antaranya termasuk: (1) hadith riwayat Muslim no. 1015, (2) hadith riwayat al-Tirmidhī no. 2799, (3) hadith riwayat al-Bukhārī no. 2079 dan Muslim no. 1532, serta (4) hadith riwayat al-Tirmidhī no. 614 dan Ahmad no. 13001. Kesemua hadith ini secara kolektif menunjukkan bahawa pemilihan makanan dan amalan pemakanan menurut sunnah adalah berasaskan kepada prinsip memilih makanan yang baik, menolak yang haram dan menjauhi perkara syubhah. Di samping itu, pemakanan Islam juga menekankan aspek kebersihan fizikal serta kejujuran dan keikhlasan spiritual, sekali gus mencerminkan keharmonian antara tuntutan zahir dan batin dalam ajaran Islam.

Konsep *Halālan Tayyiban* Menurut Ulama Kontemporari

Yūsuf al-Qaradāwī merupakan antara tokoh ulama kontemporari yang telah memberikan huraian komprehensif mengenai konsep makanan halal, haram dan syubhah dalam kerangka hukum Islam. Menurut beliau, pemahaman tentang hukum asas seperti halal, haram, sunat, harus dan makruh adalah penting kerana ia menjadi panduan dalam mengatur kehidupan manusia di dunia sebagai persiapan menuju kehidupan akhirat (al-Qaradāwī, 2007). Beliau menegaskan bahawa pengkategorian makanan dalam Islam bukan sekadar bersifat ritual, tetapi merupakan satu sistem yang bertujuan menjaga kemaslahatan manusia dari aspek rohani dan jasmani.

Dalam hal ini, al-Qaraḍāwī (2007) menggariskan sebelas prinsip utama berkaitan penetapan hukum makanan, antaranya ialah:

- i. Hak menentukan halal dan haram adalah milik mutlak Allah SWT. Tiada siapa berhak menghalalkan atau mengharamkan sesuatu kecuali berdasarkan dalil syarak yang sah.
- ii. Hukum asal bagi sesuatu perkara adalah harus (*mubāḥ*) melainkan jika terdapat nas yang jelas melarangnya.
- iii. Sesuatu yang halal berfungsi menggantikan keperluan terhadap perkara yang haram di mana Islam menyediakan alternatif halal agar manusia tidak bergantung kepada yang haram.
- iv. Apa yang membawa kepada yang haram, maka ia juga haram. Mengikut kaedah fekah, ia disebut sebagai *sadd al-dharā'i*, iaitu menutup jalan kepada keburukan.
- v. Niat baik tidak menghalalkan cara yang haram di mana tujuan yang murni tidak membolehkan penggunaan kaedah yang bertentangan dengan syarak.
- vi. Apa yang diharamkan kerana zatnya tidak boleh dihalalkan kecuali dalam keadaan darurat. Contohnya, bangkai atau arak tetap haram melainkan dalam situasi darurat yang mengancam nyawa.
- vii. Darurat membolehkan perkara yang dilarang. Prinsip *al-ḍarūrāt tubīḥ al-maḥẓūrāt* membenarkan pengecualian dalam keadaan mendesak.
- viii. Keperluan yang mendesak (*ḥājah*) kadang kala disamakan dengan darurat. Sekiranya keperluan itu umum dan berterusan, maka ia boleh diberi kelonggaran seperti darurat.
- ix. Apa yang diharamkan untuk menjaga nyawa, agama, akal, keturunan, atau harta mesti dipelihara sepenuhnya. Prinsip ini selaras dengan *maqāṣid al-sharī'ah*.
- x. Menghindari yang haram lebih utama daripada mendapatkan yang halal. Kaedah ini dikenali sebagai *dar' al-mafāsid muqaddam 'alā jalb al-maṣāliḥ* (menolak mudarat didahulukan daripada menarik manfaat).
- xi. Segala bentuk penipuan dalam makanan adalah haram, termasuk penipuan label, penggunaan bahan terlarang tanpa pengetahuan pengguna, atau manipulasi kandungan produk.

Sementara itu, Quraish Shihab menekankan bahawa makanan yang halal merujuk kepada makanan yang dibenarkan secara syarak, manakala makanan yang baik (*ṭayyib*) adalah makanan yang memenuhi piawaian keselamatan, kebersihan dan memberikan manfaat kepada kesihatan manusia (Shihab, 1995). Menurut beliau, istilah *ṭayyib* merangkumi bukan sahaja kebolehannya untuk dimakan dari segi fizikal, tetapi juga kesesuaiannya dengan keperluan fisiologi dan psikologi individu. Justeru, tidak semua yang halal secara mutlak adalah baik atau sesuai untuk dimakan oleh setiap individu pada setiap keadaan.

Sayyid Quṭb pula dalam tafsirnya menekankan bahawa konsep makanan halal lagi baik adalah berasaskan prinsip bahawa makanan tersebut tidak memudaratkan tubuh badan, selari dengan fitrah manusia dan merupakan satu bentuk nikmat Ilahi yang wajib disyukuri serta dimanfaatkan dengan penuh tanggungjawab (Quṭb, 2007). Oleh itu, pengambilan makanan bukan hanya dilihat dari sudut kehalalan hukum, tetapi juga dari sudut kualiti dan kesan terhadap pembentukan peribadi serta kesihatan umat manusia.

Kerangka Konseptual Terhadap Makanan dan Pemakanan *Halalan Tayyiban*

Konsep *Halalan Tayyiban* mencerminkan pendekatan komprehensif Islam terhadap prinsip pemilihan makanan dan amalan pemakanan, merangkumi aspek hukum, etika, kesejahteraan rohani dan kesihatan fizikal. Bagi memahami secara mendalam prinsip ini, perbincangan konsep asas seperti makanan halal, haram, syubhah, *tayyib* serta integrasi kesemuanya dalam konsep *Halalan Tayyiban* adalah penting.

Makanan Halal

Makanan halal merujuk kepada apa jua jenis makanan yang diizinkan untuk dimakan menurut hukum syarak. Berdasarkan prinsip asas fikah; asal bagi sesuatu perkara adalah *harus* (*al-aṣl fī al-ashyā' al-ibāḥah*) melainkan terdapat dalil khusus yang mengharamkannya (al-Qaradawi, 2007). Maka, pemilihan makanan halal pada dasarnya termasuk dalam kategori *harus* dan tidak mencapai tahap *wajib* atau *sunat* melainkan jika dikaitkan dengan kewajipan menjaga nyawa (*ḥifẓ al-naḥs*) atau aspek lain dalam *maqāṣid al-sharī'ah*. Justeru, sesuatu makanan dianggap halal sekiranya ia tidak mengandungi unsur yang *haram*, najis, atau diperoleh melalui kaedah yang bertentangan dengan syariat. Ini termasuk aspek perolehan, penyembelihan dan pemprosesan yang mesti mematuhi ketetapan hukum Islam (Ahmad & Ismail, 2019).

Makanan Haram

Sebaliknya, makanan haram merujuk kepada makanan yang telah dinyatakan secara jelas dalam al-Quran dan al-Sunnah sebagai dilarang untuk dimakan. Antara makanan yang termasuk dalam kategori ini ialah bangkai, darah, daging babi, serta makanan dan minuman yang memabukkan, sebagaimana disebut dalam Surah al-Baqarah (2:173) dan Surah al-Mā'idah (5:3). Pengambilan makanan haram bukan sahaja menimbulkan dosa dari sudut syarak, bahkan membawa implikasi negatif terhadap kesihatan fizikal dan kesejahteraan spiritual. Menurut al-Qaradawi (2007), larangan terhadap makanan haram merupakan antara manifestasi penjagaan *maqāṣid al-sharī'ah* terhadap nyawa (*ḥifẓ al-naḥs*), akal (*ḥifẓ al-'aql*) dan agama (*ḥifẓ al-dīn*).

Makanan Syubhah

Kategori makanan syubhah merujuk kepada makanan yang status kehalalannya tidak jelas atau meragukan, sama ada dari segi sumber, ramuan, mahupun kaedah penyediaannya. Dalam sebuah hadith yang diriwayatkan oleh al-Nu'mān ibn Bashīr, Nabi SAW bersabda bahawa menghindari perkara *syubhah* merupakan langkah yang dapat menyelamatkan agama dan maruah seseorang (al-Bukhārī dan Muslim, 2003). Justeru, walaupun makanan *syubhah* tidak termasuk dalam kategori *haram* secara *qat'i*, namun mengelakkannya adalah suatu tindakan *iḥtiyāt* (berhati-hati) yang dianjurkan dalam Islam demi memelihara ketulenan amalan serta kehormatan peribadi. Pendekatan ini juga seiring dengan prinsip *sadd al-dharā'i'* (menutup jalan kepada perkara haram) yang menjadi teras kepada pemakanan Muslim yang beretika dan bertanggungjawab.

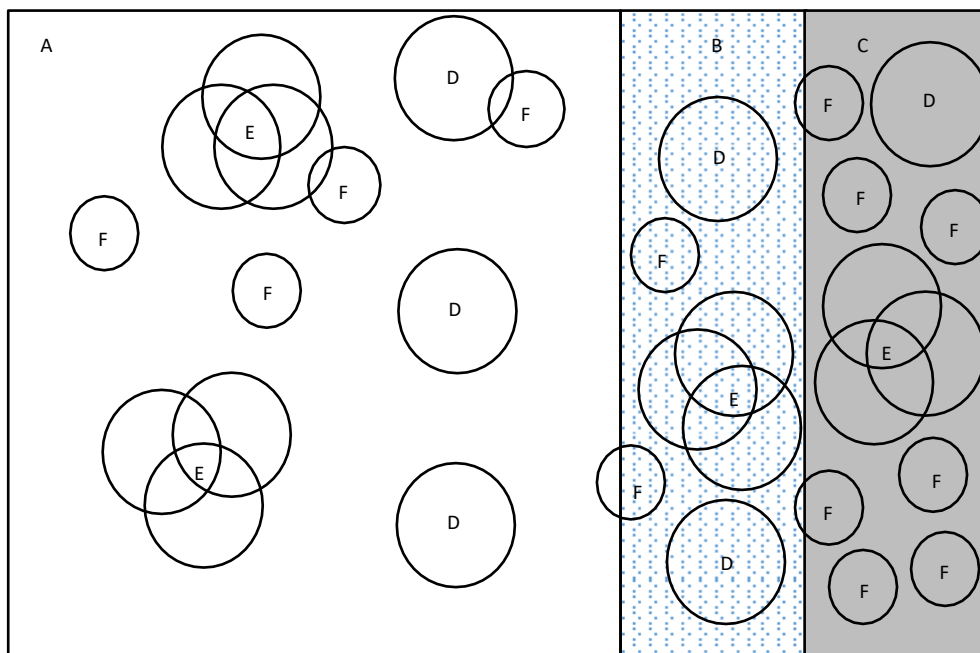
Makanan yang Baik (Ṭayyib)

Makanan *ṭayyib* merujuk kepada makanan yang berkhasiat, berkualiti, bersih, dan selamat untuk dimakan di mana ia tidak memabukkan atau memudaratkan tubuh badan. Makanan yang *ṭayyib* memenuhi piawaian kesihatan dan keselamatan makanan, serta selaras dengan fitrah manusia. Menurut Shihab (1995), konsep *ṭayyib* merangkumi aspek kebaikan fizikal dan spiritual, yang sekaligus menjadikan pemakanan sebagai satu bentuk ibadah dan tanggungjawab etika dalam Islam. Sementara itu, Sayyid Qutb (2007) menegaskan bahawa *ṭayyib* menggambarkan makanan yang tidak hanya dibenarkan dari sudut syarak, tetapi juga tidak mendatangkan kemudaratkan dalam apa jua bentuk, baik secara fizikal mahupun spiritual.

Makanan Halālan Ṭayyiban

Gabungan antara konsep halal dan *ṭayyib* membentuk prinsip *Halālan Ṭayyiban*, yang menuntut agar makanan bukan sahaja memenuhi keperluan hukum (halal), tetapi juga memberi perhatian kepada kualiti, manfaat, dan impaknya terhadap kesihatan fizikal dan rohani. Menurut al-Qurṭubī (2009), istilah ‘halal’ merujuk kepada aspek hukum dan peraturan, manakala ‘*ṭayyib*’ pula merujuk kepada aspek nilai, kebaikan, dan manfaatnya. Oleh itu, makanan *Halālan Ṭayyiban* mencerminkan keseimbangan yang harmoni antara pematuhan terhadap syariat Islam dan penjagaan terhadap kesejahteraan manusia secara menyeluruh, meliputi aspek fizikal, mental, dan spiritual.

Gambaran kedudukan makanan mengikut kategori hukum dan ciri-ciri baik digambarkan dalam Rajah 1 di bawah.



Penunjuk: A – Makanan halal, B – Makanan *Makruh/Syubhah*, C – Makanan *Haram*, D – Makanan yang Mempunyai Sesuatu Ciri Baik, E – Makanan yang Mempunyai Banyak Ciri Baik, F- Makanan yang Mempunyai Sesuatu Ciri Tidak Baik

Rajah 1: Gambaran Kedudukan Makanan mengikut Kategori Hukum dan Ciri-Ciri Baik

Rajah 1 di atas menggambarkan bahawa makanan halal jelas terpisah daripada makanan haram. Makanan syubhah pula berperanan sebagai sempadan atau ‘*buffer zone*’ yang memisahkan kedua-duanya, khususnya apabila timbul keraguan terhadap status hukum sesuatu makanan sama ada halal atau haram. Secara relatif, jumlah makanan yang tergolong dalam kategori halal adalah jauh lebih banyak berbanding makanan yang haram atau yang diragui statusnya (syubhah). Makanan *halal* ini pula boleh diklasifikasikan kepada beberapa kategori berdasarkan ciri-cirinya: ada yang hanya memiliki satu ciri kebaikan, ada yang mengandungi pelbagai kualiti positif dan tidak dinafikan terdapat juga makanan yang halal dari segi hukum, tetapi kurang baik dari aspek kesihatan, kebersihan atau nilai pemakanan. Sebagai contoh, terdapat makanan yang secara zahirnya halal dari segi bahan dan proses penyediaan, namun gagal memenuhi prinsip *tayyib* seperti yang digariskan oleh al-Quran.

Antaranya termasuklah makanan segera, makanan ultra-proses dan minuman bergula tinggi yang meskipun *halal* tetapi mengandungi risiko kesihatan yang serius jika diambil secara berlebihan. Ada juga makanan yang halal tetapi disediakan dalam persekitaran tidak bersih. Hal ini juga menjejaskan nilai baik yang sepatutnya dipelihara dalam pemakanan Islam. Keadaan ini menunjukkan bahawa kehalalan sesuatu makanan tidak semestinya menjamin tahap *tayyibnya*, justeru penekanan terhadap prinsip *Halālan Tayyiban* menjadi keutamaan dalam pemilihan makanan. Prinsip ini bukan sahaja memastikan makanan itu sah di sisi syarak, tetapi juga memberi manfaat kepada pengguna dari segi kesihatan dan kesejahteraan secara keseluruhan.

Dalam realiti semasa, makanan yang memenuhi standard kualiti tinggi dan ciri *tayyib* sering dijual pada harga yang lebih mahal, menjadikannya sukar dicapai oleh golongan berpendapatan rendah. Akibatnya, kelompok ini mungkin hanya mampu memilih makanan yang sekadar memenuhi keperluan halal tanpa mengambil kira aspek kebaikan menyeluruh. Oleh itu, keutamaan terhadap elemen *tayyib* perlu ditafsir dan dilaksanakan secara praktikal dengan mengambil kira dimensi ekonomi dan sosial masyarakat, agar prinsip *Halālan Tayyiban* dapat dicapai secara inklusif dan adil.

Rajah 1 turut menunjukkan kedudukan makanan syubhah sebagai zon peralihan antara makanan halal dan haram. Meskipun makanan syubhah tidak sinonim dengan makanan *makruh*, dalam sesetengah keadaan ia boleh bersifat makruh sekiranya terdapat unsur kebencian syarak terhadapnya tanpa mencapai tahap pengharaman secara jelas. Justeru, pendekatan *wara* ‘ mendorong agar makanan syubhah dielakkan sebagai langkah berhati-hati demi memelihara kesempurnaan agama dan maruah diri seorang Muslim.

Dalam konteks ini, makanan yang dikategorikan sebagai makruh mungkin memiliki satu atau lebih ciri positif seperti kandungan nutrien, manfaat tertentu, atau nilai budaya dalam sesebuah komuniti. Namun pada masa yang sama, ia juga boleh mengandungi unsur yang kurang baik seperti kesan kesihatan yang meragukan, tahap kebersihan yang tidak memuaskan, atau tidak selaras dengan adab pemakanan menurut panduan Islam. Oleh itu, meskipun pemakanan terhadap makanan syubhah atau makruh tidak dianggap berdosa secara hukum, ia tetap tidak mencapai tahap ideal sebagaimana yang dituntut oleh prinsip *Halālan Tayyiban*. Prinsip ini menekankan bukan sahaja kehalalan dari sudut hukum, tetapi juga nilai kebaikan menyeluruh yang merangkumi manfaat jasmani, kebersihan, kesejahteraan rohani serta

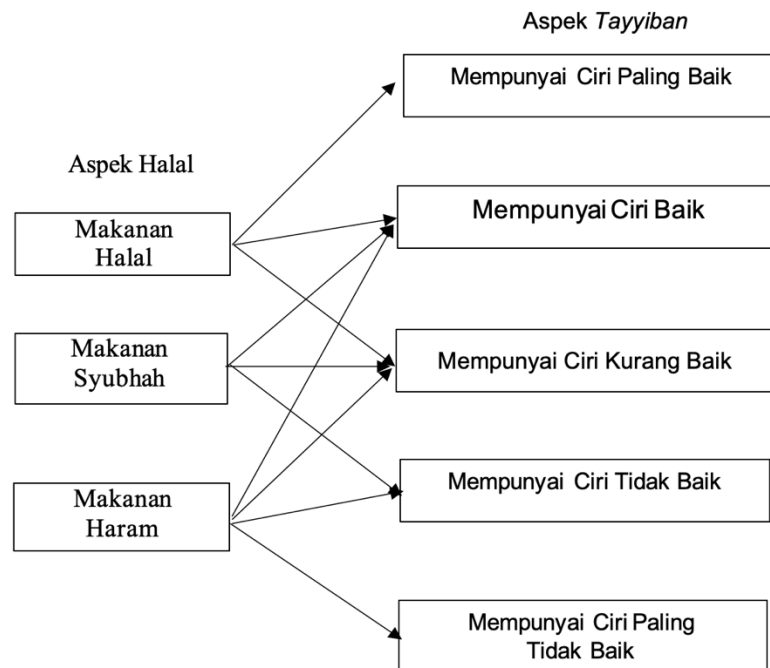
kesesuaian dengan *maqāṣid al-sharī'ah* dalam menjaga nyawa (*ḥifẓ al-naḥs*), akal (*ḥifẓ al-'aql*), dan maruah insan (*ḥifẓ al-'ird*).

Rajah 1 turut menggambarkan kedudukan makanan haram sebagai kategori yang secara prinsipnya tidak memenuhi kehendak syariah dari segi kehalalan. Dalam sesetengah keadaan, makanan haram mungkin dilihat mengandungi elemen positif seperti rasa yang enak, kandungan nutrien, atau potensi komersial. Namun begitu ciri-ciri tersebut ditolak oleh hukum syarak dan tidak dapat diterima kerana bercanggah secara jelas dengan nas-nas yang *qat'i* dalam al-Qur'an, hadith, dan sumber-sumber hukum lain. Manfaat yang wujud dalam makanan *haram* tidak cukup untuk menafikan status pengharamannya. Ini kerana kemudharatan yang dibawa oleh makanan haram dianggap lebih besar berbanding manfaat yang mungkin ada, selaras dengan kaedah *fiqhiyyah: dar' al-mafāsid muqaddam 'alā jalb al-maṣāliḥ* (mengelakkan kemudharatan didahulukan daripada memperoleh kemaslahatan).

Kaedah ini juga sejajar dengan prinsip al-Quran dalam Surah al-Baqarah (2:219) yang menyatakan bahawa dalam arak dan judi terdapat manfaat bagi manusia, tetapi kemudharatannya adalah lebih besar daripada manfaatnya. Maka ia diharamkan. Hakikatnya, meskipun terdapat potensi manfaat dalam sesetengah makanan yang diharamkan oleh syarak, ia tetap tidak dibenarkan untuk dimakan oleh umat Islam. Larangan tersebut tidak hanya bersandarkan kepada pertimbangan fizikal semata-mata, tetapi turut meliputi aspek kesucian, kesihatan, kesan jangka panjang terhadap tubuh badan dan akal, serta kepatuhan terhadap perintah Ilahi. Penetapan hukum ini selari dengan *maqāṣid al-sharī'ah* yang bertujuan untuk memelihara lima perkara utama dalam kehidupan manusia, iaitu agama, nyawa, akal, keturunan dan harta.

Gambaran hubungan antara status kehalalan dan dimensi kebaikan (*ṭayyib*) dalam pemilihan makanan boleh difahami melalui pelbagai tahap ciri-ciri kebaikan dan keburukan yang wujud dalam sesuatu makanan. Hubungan ini menunjukkan bahawa tidak semua makanan yang halal secara hukum mencapai tahap *ṭayyib* yang ideal, manakala terdapat juga makanan yang mungkin mempunyai elemen positif dari sudut rasa atau nutrien, namun tetap diharamkan kerana bertentangan dengan prinsip syarak. Oleh itu, status *halal* semata-mata tidak memadai tanpa disertai penilaian terhadap nilai *ṭayyib*. Prinsip *Halalan Tayyiban* menuntut agar kedua-dua elemen ini digabungkan secara seimbang dalam pemilihan makanan.

Rajah 2 di bawah menggambarkan secara visual hubungan antara kehalalan dan tahap kebaikan makanan dalam bentuk spektrum, yang menjadi asas kepada pembentukan konsep makanan yang bukan sahaja sah dari sudut hukum, tetapi juga bermanfaat secara menyeluruh kepada jasmani dan rohani pengguna.



Rajah 2: Gambaran tentang Makanan halal, haram dan syubhah mengikut tingkatan kualiti baik atau tidak baik

Bagi memahami Rajah 2 di atas, dikemukakan contoh-contoh makanan mengikut aspek halal, syubhah dan haram serta aspek tayyibannya, sebagaimana yang dinyatakan di dalam Jadual 1.

Aspek Halal / Aspek Haram	Aspek Tayyiban	Contoh Makanan	Ciri-Ciri Kebaikan / Keburukan
Halal	Mempunyai Ciri Paling Baik	- Makanan seimbang - Buah-buahan dan sayuran segar	- Mengandungi nutrien seimbang - Mengandungi serat, vitamin dan mineral yang banyak. .
	Mempunyai Ciri Baik	Makanan yang dimasak sempurna	Selamat untuk dimakan kerana tiada mikroorganisma
	Mempunyai Ciri Kurang Baik	Sesetengah makanan terproses	Mengandungi lemak tepu, gula dan garam yang tinggi
Syubhah	Mempunyai Ciri Baik	Daging lembu import tanpa logo halal.	Mengandungi sumber protein yang tinggi tetapi cara sembelihan tidak dapat dipastikan.
	Mempunyai Ciri Kurang Baik	Produk roti dan kek import tanpa logo halal.	Mengandungi gluten dan sumber lemak yang tidak dapat dipastikan.
	Mempunyai Ciri Tidak Baik	Makanan terproses berasaskan daging atau mengandungi minyak haiwan yang diimport tanpa logo halal.	Mengandungi lemak tepu dan sumber lemaknya tidak dapat dipastikan..
	Mempunyai Ciri Baik	Lemak babi	Lemak babi menghasilkan tekstur pastri yang sangat gebu, ringan dan

Haram	Mempunyai Ciri Kurang Baik	Makanan yang digoreng dengan minyak babi	<i>flaky</i> . (kelebihan dari sudut pemprosesan). • Sumber lemak dan minyak yang paling banyak dan mudah diperolehi, • Mengandungi lemak tepu.
	Mempunyai Ciri Tidak Baik	Arak atau makanan memabukkan	• Mengandungi kandungan alkohol tinggi dan memabukkan
	Mempunyai Ciri Paling Tidak Baik	Daging babi	• Tinggi kandungan kolesterol, daging babi juga mudah tercemar dan menjadi perumah kepada parasit seperti <i>Trichinella spiralis</i> yang boleh menyebabkan penyakit <i>trichinosis</i>.

Jadual 1: Contoh-Contoh Makanan Mengikut Aspek *Halal* / *Haram* dan Aspek *Tayyiban*

Kewajiban Individu Muslim Memakan Makanan yang Halal Lagi Baik

Dalam Islam, memakan makanan halal merupakan suatu kewajiban (*fardu ain*) bagi setiap individu Muslim, manakala pemilihan makanan yang *tayyib* pula adalah satu tuntutan yang sangat digalakkan (*mustahab*) dan dalam keadaan tertentu boleh mencapai tahap *wajib*, terutamanya apabila melibatkan keselamatan serta penjagaan kesihatan manusia. Makanan halal merujuk kepada segala jenis makanan yang tidak mengandungi unsur yang diharamkan oleh syarak seperti bangkai, darah, daging babi dan makanan yang memabukkan, sebagaimana yang dijelaskan dalam al-Quran (al-Baqarah, 2:173; al-Mā'idah, 5:3). Prinsip asas fikah menyatakan bahawa semua perkara adalah harus (*mubāḥ*) melainkan terdapat dalil syarak yang melarangnya (al-Qaradawi, 2007). Oleh yang demikian, pematuhan terhadap kehalalan makanan adalah suatu kewajiban agama yang tidak boleh dikompromi, sebagaimana firman Allah SWT:

“Wahai sekalian manusia! Makanlah daripada apa yang ada di bumi yang halal lagi baik...” (al-Baqarah, 2:168)

Konsep *tayyib*, sebaliknya, merangkumi dimensi kebaikan yang lebih luas, termasuklah kebersihan, keselamatan, kualiti serta kesan makanan terhadap kesihatan tubuh badan manusia (Shihab, 1995; Qutb, 2007). Meskipun hukum asal pemilihan makanan *tayyib* adalah *sunat*, ia boleh menjadi *wajib* sekiranya pengambilan makanan yang tidak *tayyib* berpotensi mendatangkan kemudaratan. Menurut Ibn ‘Āshūr (1984), unsur *tayyib* mencerminkan *maslahah* jasmani dan rohani, serta termasuk dalam usaha pemeliharaan *maqāṣid al-sharī‘ah*, terutamanya berkaitan penjagaan nyawa (*hifẓ al-nafs*) dan akal (*hifẓ al-‘aql*).

Sebagai contoh, pengambilan makanan yang terbukti tercemar, mengandungi bahan kimia berbahaya atau berisiko menyebabkan penyakit kronik adalah dilarang, meskipun ia berasal daripada sumber yang halal. Dalam konteks ini, pemilihan makanan *tayyib* tidak hanya menjadi suatu pilihan etika tetapi suatu tanggungjawab syarak untuk menjaga kesihatan tubuh badan dan kesejahteraan diri (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2022; Yusuf, 2021). Ahmad Nazib Alias dan Zubainun Mohamed Zabidi (2021) mengkaji suatu kaedah dalam

mengenalpasti sama ada sesuatu makanan itu halal atau haram iaitu dengan mengadaptasi kaedah ‘*hazard identification*’ dalam sistem HACCP. Beliau menghuraikan enam kelas bahaya (*hazard*) halal termasuk najis dan sumber haram serta menggunakan kaedah “Analisis Risiko Awal” untuk mengenalpasti titik kritikal dalam rangkaian pengeluaran makanan halal.

Galakan untuk Masyarakat Bukan Islam Memakan Makanan yang Halal Lagi Baik

Bagi masyarakat bukan Islam, mereka juga sangat digalakkan untuk memakan makanan yang halal dan baik. Hal ini ditegaskan dalam Surah al-Baqarah, ayat 168, yang menyatakan:

“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 adalah musuh yang terang nyata bagi kamu.” (al-Baqarah, 2:168)

Menurut Ibnu Kathir (1999), perintah Allah SWT untuk memakan makanan yang halal tidak hanya berlaku kepada umat Islam, tetapi juga kepada seluruh umat manusia, termasuk mereka yang bukan beragama Islam. Ibnu Kathir menegaskan bahawa Allah SWT adalah Pencipta manusia, dan Dia juga yang menyediakan makanan untuk semua umat manusia di bumi ini. Oleh itu, semua manusia, baik yang beriman mahupun tidak, berhak untuk menikmati rezeki yang telah disediakan oleh Allah SWT. Pendapat ini turut disokong oleh Syeikh Abdurrahman bin Nashir as-Sa'di dalam tafsirnya *Tafsir as-Sa'di*, di mana beliau menyatakan bahawa makanan yang halal adalah kurniaan Allah SWT untuk seluruh umat manusia. Menurutnya, walaupun syariat Islam ditujukan terutamanya kepada umat Islam, ia mempunyai manfaat universal yang boleh diterima oleh masyarakat bukan Islam. Syeikh Abdurrahman bin Nashir as-Sa'di menjelaskan bahawa Allah SWT menyediakan makanan halal untuk kemaslahatan seluruh umat manusia, tidak mengira agama atau kepercayaan (as-Sa'di, 2000).

Islam juga mengajarkan bahawa peraturan-peraturan yang ditetapkan dalam agama ini tidak hanya memberi manfaat kepada umat Islam, tetapi turut memberikan kemaslahatan kepada seluruh umat manusia. Oleh itu, galakan untuk masyarakat bukan Islam memakan makanan yang halal lagi baik bertujuan untuk melindungi mereka daripada kesan buruk yang mungkin timbul daripada pengambilan makanan yang tidak sihat atau meragukan status halalnya. Makanan yang halal dan baik bukan sahaja memberi manfaat dari sudut rohani, tetapi juga melindungi tubuh manusia dari kemudaratan. Sebagaimana yang dinyatakan dalam Surah Saba', ayat 28:

“Dan tidaklah Kami mengutusmu (wahai Muhammad) melainkan untuk umat manusia seluruhnya, sebagai Rasul pembawa berita gembira (kepada orang-orang yang beriman), dan pemberi ingatan (kepada orang-orang yang tidak beriman), akan tetapi kebanyakan manusia tidak mengetahuinya.” (Saba', 34:28)

Ayat ini menunjukkan bahawa Islam adalah rahmat untuk seluruh umat manusia, dan galakan untuk memakan makanan yang halal lagi baik adalah salah satu daripada prinsip yang dapat diterima oleh masyarakat global. Ia adalah satu bentuk perlindungan fizikal serta jaminan untuk mendapatkan makanan yang berkualiti dan selamat bagi tubuh manusia.

Secara keseluruhannya, walaupun makanan halal lebih dikenali dalam konteks umat Islam, prinsipnya menawarkan manfaat yang luas, termasuk untuk masyarakat bukan Islam. Dengan mematuhi amalan memakan makanan yang halal dan baik, mereka bukan sahaja dapat menjaga kesihatan fizikal, tetapi juga menikmati rezeki yang berkualiti dan penuh keberkatan.

Makanan *Halalan Tayyiban* Gambaran Keagungan Allah

Konsep *Halālan Tayyiban* bukan hanya memenuhi keperluan hukum syarak dalam pemakanan, tetapi juga menjadi manifestasi kepada sifat-sifat Allah SWT yang Maha Penyayang dan Maha Pengasih terhadap makhluk-Nya. Dalam konteks ini, pemberian makanan yang halal dan baik kepada umat Islam menggambarkan sifat *Ar-Rahīm* Allah SWT, iaitu rahmat-Nya yang khusus dan mendalam kepada hamba-hamba-Nya yang beriman. Melalui perintah agar umat Islam hanya memakan yang *halal* lagi baik, Allah SWT menjaga bukan sahaja fizikal tetapi juga spiritual dan moral umat-Nya agar sentiasa dalam keadaan bersih, sejahtera dan diberkati. Manakala bagi mereka yang bukan Islam, prinsip *Halālan Tayyiban* tetap membawa manfaat yang besar, sama ada secara langsung mahupun tidak langsung, melalui penawaran produk yang bersih, berkualiti, selamat dan beretika.

Hal ini mencerminkan sifat *Ar-Rahmān* Allah SWT, iaitu kasih sayang-Nya yang menyeluruh dan tidak terbatas kepada seluruh ciptaan-Nya. Makanan yang dihasilkan dan dipasarkan mengikut prinsip *Halālan Tayyiban* bukan sahaja bermanfaat kepada umat Islam, tetapi juga menyumbang kepada kesejahteraan kesihatan, keselamatan makanan dan keadilan sosial kepada semua pengguna tanpa mengira agama dan latar belakang. Maka, prinsip *Halālan Tayyiban* bukan sekadar simbol pematuhan terhadap syariat, bahkan ia menzahirkan kecintaan dan penjagaan Allah SWT terhadap manusia dalam dua dimensi utama: rahmat yang khusus kepada orang beriman (*Ar-Rahīm*), dan rahmat yang umum kepada seluruh makhluk (*Ar-Rahmān*). Pendekatan ini memperkukuhkan pemahaman bahawa syariat Islam membawa rahmat kepada sekalian alam (*rahmatan lil-‘ālamīn*) seiring dengan *maqāṣid al-sharī‘ah* yang memelihara nyawa, akal, keturunan, harta dan agama manusia secara menyeluruh.

KESIMPULAN

Kajian ini telah meneliti konsep *Halālan Tayyiban* secara holistik, dengan fokus kepada prinsip-prinsip pemilihan makanan dan amalan pemakanan dalam Islam yang melibatkan kategori makanan halal, makruh, syubhah, haram, serta ciri-ciri kebaikan dan keburukan makanan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa pemahaman yang mendalam mengenai prinsip-prinsip ini adalah penting untuk menggariskan amalan pemakanan yang selaras dengan syariat Islam dan pada masa yang sama mengutamakan kualiti, kebersihan, keselamatan dan kesejahteraan pengguna. Selain memberi manfaat yang besar kepada umat Islam, konsep *Halālan Tayyiban* turut menawarkan nilai sejagat yang relevan untuk dipraktikkan oleh masyarakat bukan Islam,

khususnya dalam konteks pemilihan makanan yang sihat dan berkualiti. Penerapan prinsip ini bukan sahaja memberi impak positif terhadap kesihatan individu, tetapi juga menyumbang kepada peningkatan standard keselamatan dan kualiti makanan di peringkat global.

RUJUKAN

- Ahmad, A. & Ismail, S. (2019). *Understanding halal: Philosophy and practice*. Penerbit Universiti Malaya.
- Ahmad Nazib Alias & Zubainun Mohamed Zabidi (2021). Halal hazard identification: determination of halal hazard using preliminary halal hazard analysis, *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 22(1), 1-14.
- Azie, M. F., & Husin, N. (2024). The Tayyib element in food and health products in Malaysia: An evaluation. *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 22(1), 100–115.
- Gibney, M. J., Lanham-New, S. A., Cassidy, A., & Vorster, H. H. (2019). *Introduction to human nutrition*. Ed. 3. Wiley-Blackwell.
- Gropper, S. S., & Smith, J. L. (2021). *Advanced nutrition and human metabolism*. Ed. 7. Cengage Learning.
- Hashim, N. H., Mohammad, M. T. S., & Kamis, N. S. (2022). The understanding and implementation of halalan tayyiban concept among Muslim consumers in Malaysia. *Journal of Halal Practices*, 4(1), 15–27. <https://doi.org/10.xxxx/jhp.2022.0401>
- Henson, S., Humphrey, J., McClafferty, B., & Wilson, M. (2020). Food safety standards and foodborne illness risk. *Food Policy*, 94, 101907. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101907>
- Ibnu Kathir, I. (1999). *Tafsir al-Qur'ān al-Azim*. Jil. 2. Dār al-Kutub al-'Ilmiyah.
- Ibn 'Āshūr, M. T. (1984). *Al-Taḥrīr wa al-Tanwīr*. Dār Sūnah.
- Ismail N. S. (2018). Legal issues in food securities analysis from the perspective of tasawur Islam, *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 19(), 120-130.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2022). *Garis panduan pemilihan makanan selamat dan berkhasiat*. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, KKM. <https://fsq.moh.gov.my>
- Mohd Farhan Md Ariffin. (2023). Integrating the Islamic concept of halalan tayyiban with sustainable food consumption practices. *International Journal of Halal Studies*, 2(2), 45–60. <https://doi.org/10.xxxx/ijhs.2023.0202>
- Al-Munīr, A. (2017). *Tafsīr al-Munīr*. Jil. 9. Dār al-Kutub al-'Ilmiyah.
- Omar, I., & Rahman, N. (2023). The halal element in organic food product. *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 24(3), 14–21. <https://doi.org/10.37231/jimk.2023.24.3.875>.
- Al-Qaradāwī, Y. (2007). *The lawful and the prohibited in Islam*. Islamic Book Trust.
- Al-Qaradāwī, Y. (2010). *Halāl dan harām dalam Islam*. Terj. M. B. T. Shihab. Pustaka Al-Kautsar.
- Al-Qurṭubī, M. A. (2009). *Al-Jāmi' li Ahkām al-Qur'ān*. Jil. 2. Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Qutb, S. 2007. *In the shade of the Qur'an*. Terj. A. B. al-Mehri. Islamic Book Trust.
- Quraish Shihab, M. (1998). *Wawasan al-Qur'ān: Tafsir Maudhu'ī tentang masalah sosial*. Ed.2. Mizan.
- Sayyid Qutb. (1992). *Fī Zilāl al-Qur'ān*. Jil. 6. Dār al-Shurūq.

- Shihab, M. Q. (1995). *Wawasan al-Qur'ān: Tafsir maudhui atas pelbagai persoalan umat*. Mizan.
- Yaacob, M. R. (2023). Islamic dietary law: Halal, haram, and the gray area (syubhah) in contemporary food consumption. *Journal of Halal Studies*, 5(1), 1–15.
- Zaid, A. Z. M., Nordin, N., & Wan Khairuldin, W. M. K. F. (2023). The halal element in organic food product: An overview. *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 24(3), 14–21. <https://doi.org/10.37231/jimk.2023.24.3.875>
- Zainuddin, N. M., Mohamad, S. F., & Halim, A. (2021). The role of Syubhah in promoting ethical eating among Muslims. *International Journal of Ethics and Society*, 3(2), 45–58.
- Yusuf, M. M. (2021). Halal food and health risk awareness among Malaysian Muslims. *Journal of Islamic Health Studies*, 3(2), 45–60. <https://doi.org/10.37231/jihs.2021.03204>