

UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA

**KERANGKA KESELAMATAN
MAKANAN DALAM KALANGAN
PERUSAHAAN KECIL
BERTERASKAN MAQASID *HIFZ
NAFS***

KHAIRUL EFFENDI BIN HASHIM

Tesis dikemukakan bagi memenuhi
keperluan ijazah
Sarjana Pengajian Islam Kontemporari

Akademi Pengajian Islam Kontemporari

Januari 2024

ABSTRAK

Keselamatan makanan merupakan salah satu elemen penting yang melibatkan kepenggunaan iaitu proses pembuatan sesuatu produk. Keselamatan makanan dikategorikan dalam elemen *tayyiban* yang merangkumi kebersihan, keselamatan dan kualiti bertujuan mencapai objektif pensyariaan hukum yang disebut sebagai maqasid syariah. Mengaplikasi keselamatan dalam proses pembuatan makanan sangat penting bagi menjamin keselamatan nyawa pengguna daripada kemudaratan. Konsep maqasid *hifz nafs* merupakan salah satu konsep yang terdapat dalam maqasid syariah memainkan peranan penting dalam memelihara kepentingan pengguna melalui proses pembuatan makanan yang dijalankan oleh pengusaha dalam kalangan perusahaan kecil. Perkembangan positif sektor pembuatan makanan menjadikan elemen keselamatan sangat dititikberatkan sepanjang proses pembuatan dijalankan. Kajian ini mencadangkan kerangka keselamatan makanan dalam kalangan perusahaan kecil berteraskan maqasid *hifz nafs* bertujuan untuk memantapkan prinsip memelihara kebersihan, keselamatan dan kualiti dalam perniagaan yang dijalankan. Gabungan antara maqasid *hifz nafs* dan dokumen pensijilan keselamatan makanan yang dipraktikkan oleh pengusaha dapat memelihara tubuh dan menjamin kesihatan pengguna bermula daripada penyediaan bahan mentah hingga produk sedia untuk dimakan. Kajian ini adalah berbentuk kualitatif menggunakan metode analisis dokumen dan temubual semi berstruktur. Hasil kajian mendapati bahawa, kerangka keselamatan makanan berteraskan maqasid *hifz nafs* dapat memperkasa amalan keselamatan yang dipraktikkan dalam kalangan pengusaha. Cadangan kerangka tersebut dapat dijadikan panduan oleh pengusaha supaya selari dan konsisten bertujuan memelihara nyawa pengguna

PENGHARGAAN

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan hidayah, kekuatan dan keazaman kepada saya sehingga berjaya menyiapkan tesis ini. Selawat dan salam ke atas Nabi Muhammad SAW, ahli keluarga baginda dan para sahabat. Sukacitanya saya merakamkan setinggi-tinggi penghargaan atas sumbangan semua pihak yang telah membantu sehingga tesis ini dapat disiapkan.

Pertama sekali, saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada penyelia saya, Ustaz Nasharuddin bin Mohammad dan penyelia bersama Dr. Mohd Amzari bin Tumiran, atas bantuan, nasihat dan bimbingan yang tidak ternilai dalam membantu penulisan tesis ini sehingga berjaya. Kata-kata semangat dan dorongan yang diberikan sepanjang pengajian sarjana ini, saya jadikan panduan. Sikap positif dan sokongan yang berterusan dalam membimbing, menyemak dan mengulas penulisan tesis telah membuahkan hasil. Ia merupakan suatu keistimewaan dan penghormatan yang sebenar sebagai penyelia.

Penghargaan juga saya tujukan kepada semua informan yang ditemu bual dalam memberikan input kepada kajian ini. Saya ingin merakamkan ucapan terima kasih yang tidak terhingga kepada mereka kerana meluangkan masa dan kesudian yang diberikan tanpa mengharapkan ganjaran.

Kesempatan ini, saya juga merakamkan ucapan terima kasih kepada Institut Pengajian Siswazah (IPSS) UiTM, Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Ketua Pusat Pengajian Siswazah (KPPs) ACIS, Datin Prof. Madya Dr. Rafeah Saidon, Koordinator Pasca Siswazah ACIS dan ACIS Postgraduate Society (APS) UiTM Shah Alam, Selangor kerana memberikan ruang dan peluang daripada pelbagai sudut kepada saya sebagai pelajar pascasiswazah. Terima kasih juga kepada semua rakan-rakan di UiTM khususnya Saadah, Syaima', Anis, Hizan, Azlisham, Fadilawati, Zahidah, Syahida dan Raudah yang telah memberikan semangat kepada saya untuk menamatkan pengajian ini, serta rakan-rakan lain yang tidak dapat saya nyatakan satu persatu namanya di sini.

Akhirnya, setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih saya tujukan kepada ayahanda tercinta Allahyarham Tuan Hj. Hashim bin Samad atas didikan dan kasih sayang yang diberikan semasa hayatnya. Semoga Allah SWT merahmati dan menempatkannya bersama para solihin. Penghargaan ditujukan juga kepada bonda tercinta serta ayahanda dan bonda mertua yang sentiasa mendoakan kejayaan anakanda di dunia dan akhirat. Terima kasih yang tidak terhingga kepada isteri tercinta, Hajjar binti Hassan dan anakanda Abir Sofea yang sentiasa berada di sisi, susah dan senang sepanjang pengajian sarjana ini. Selain itu, tidak lupa kepada kaum keluarga, sahabat handai serta individu yang telah memberikan sokongan dan dorongan, semoga Allah SWT memberikan ganjaran yang sebaiknya. Akhir kata, terima kasih, Alhamdulillah.

ISI KANDUNGAN

	Page
PENGESAHAN OLEH PANEL PEMERIKSA	ii
AKUAN PENULIS	iii
ABSTRAK	iv
PENGHARGAAN	v
ISI KANDUNGAN	vi
SENARAI JADUAL	xi
SENARAI RAJAH	xii
SENARAI SINGKATAN	xiii
JADUAL TRANSLITERASI	xiv
BAB 1 PENGENALAN	1
1.1 Pengenalan	1
1.2 Latar Belakang Kajian	3
1.3 Permasalahan Kajian	7
1.4 Objektif Kajian	15
1.5 Soalan Kajian	16
1.6 Skop dan Batasan Kajian	16
1.7 Kepentingan Kajian	17
1.8 Konsep Maqasid Syariah	19
1.8.1 Definisi Maqasid Syariah Menurut Bahasa Arab	20
1.8.2 Definisi Maqasid Syariah Menurut Istilah	20
1.8.3 Pembahagian Maqasid Syariah	21
1.9 Definisi Keselamatan Makanan	24
1.9.1 Keselamatan Makanan dalam Kehidupan	24
1.9.2 Keselamatan Makanan dalam Al-Quran	29
1.9.3 Keselamatan Makanan dalam al-Hadis	31
1.9.4 Keselamatan Makanan dalam Konteks Pandangan Sarjana Islam	36
1.9.5 Keselamatan Makanan dan Pensijilan	37
1.10 Amalan Keselamatan Makanan Dalam Perusahaan Kecil (PK)	39

BAB 1

PENGENALAN

1.1 Pengenalan.

Kepadatan penduduk dunia mencecah hampir kepada 8 bilion pada November 2022 memberi impak secara langsung kepada keperluan makanan selamat dan berkualiti (United Nation, 2022). Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB) memaparkan data yang menunjukkan peningkatan hampir 1 bilion penduduk pada setiap 10 tahun menjadikan peningkatan jumlah penduduk dunia memberi kesan kepada keperluan sumber makanan dan memerlukan perancangan bagi setiap negara (United Nation, 2022). Perancangan yang teliti diperlukan bagi menjamin bekalan makanan bagi setiap negara dapat diurus dengan teratur kerana terdapat perbezaan antara satu negara dengan negara yang lain berdasarkan populasi penduduk, kekuatan ekonomi dan kestabilan politik. Pengurusan dan perancangan dalam mengurus sumber bekalan makanan mempunyai kaitan dengan keperluan menjaga rantai bekalan makanan. Rantai bekalan makanan yang diurus secara sistematik dan terancang dapat menjamin kualiti dan keselamatan bertujuan untuk memelihara kesihatan dan nyawa manusia.

Keperluan menjaga kualiti dan keselamatan makanan melibatkan beberapa pemegang taruh terdiri kerajaan dan pengusaha, dalam masa yang sama kepekaan penggunaan terhadap keselamatan makanan sangat diperlukan. Perkara ini dipandang serius apabila Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) melaporkan terdapat kes yang melibatkan pengabaian keselamatan makanan di seluruh dunia yang membawa kepada kematian (WHO, 2021). Peranan menjaga keselamatan makanan di Malaysia telah dipelopori oleh kerajaan dengan tertubuhnya peraturan-peraturan keselamatan makanan, standard dan prosedur yang perlu dipatuhi oleh setiap pengendali makanan di setiap peringkat atau cabang perniagaan (KKM, 2022). Keperluan kepada standard dan peraturan adalah didorong oleh perkembangan pesat sektor pembuatan makanan di Malaysia yang telah memberi impak positif kepada sektor perindustrian secara keseluruhannya.

Bahagian Pengurusan Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) merupakan agensi kerajaan yang berada di bawah Jabatan Perdana Menteri-Hal Ehwal