

KEARIFAN TEMPATAN DALAM PELANCONGAN GASTRONOMI HALAL SEBAGAI MODEL PEMELIHARAAN ALAM SEKITAR DI DUNIA MELAYU

*(LOCAL WISDOM IN HALAL GASTRONOMY TOURISM AS A MODEL OF
ENVIRONMENTAL CONSERVATION IN THE MALAY WORLD)*

Siti Syahirah Saffinee & Wan Nazri Che Mat Safiee

Abstrak

Pelancongan gastronomi halal kini berkembang pesat sebagai salah satu sektor penting dalam industri pelancongan di dunia Melayu, dengan potensi besar untuk menyokong kelestarian alam sekitar. Kajian ini menumpukan kepada kearifan tempatan dalam budaya masyarakat Melayu dan bagaimana elemen-elemen ini dapat diterapkan sebagai model pemeliharaan alam sekitar dalam konteks pelancongan gastronomi halal. Pendekatan kualitatif digunakan dalam kajian ini, dengan kaedah etnografi dan temu bual untuk menganalisis adat resam, amalan pertanian tradisional, dan penyediaan makanan yang seiring dengan prinsip kelestarian. Etnografi dijalankan di tiga kawasan utama di Negeri Kedah yang terkenal dengan budaya gastronomi tempatan, di mana penyelidik terlibat dalam pemerhatian berstruktur di perkampungan budaya dan restoran makanan tradisional. Selain itu, temu bual dilakukan dengan 4 pemilik perkampungan budaya dan restoran makanan budaya, menggunakan teknik temu bual separa berstruktur untuk mendapatkan pandangan mendalam mengenai amalan tempatan yang berkaitan dengan kelestarian alam sekitar. Hasil kajian mendapati bahawa kearifan tempatan bukan sahaja memperkaya pengalaman pelancongan, tetapi juga menyumbang kepada pemeliharaan ekologi setempat. Amalan seperti penggunaan bahan-bahan tempatan, teknik pertanian organik, dan pengurusan sisa makanan yang efisien berpotensi dijadikan contoh untuk sektor pelancongan lain. Kajian ini mencadangkan integrasi kearifan tempatan dalam pelancongan gastronomi halal sebagai strategi mampan untuk pembangunan lestari di kawasan Melayu. Langkah ini bukan sahaja memperkukuhkan daya tarikan pelancongan serantau, tetapi juga meningkatkan kesedaran global mengenai kepentingan kelestarian alam sekitar. Dengan itu, pelancongan gastronomi halal berupaya menjadi pemangkin untuk menghubungkan nilai budaya, kelestarian, dan ekonomi dalam satu rangka kerja yang harmoni.

Kata kunci: Kearifan tempatan, pelancongan gastronomi halal, pemeliharaan alam sekitar, kelestarian, dunia Melayu

Abstract

Halal gastronomy tourism is rapidly growing as an important sector in the tourism industry within the Malay world, with great potential to support environmental sustainability. This study focuses on the local wisdom embedded in Malay culture and how these elements can be applied as a model for environmental conservation within the context of halal gastronomy

tourism. A qualitative approach is used in this study, employing ethnographic methods and interviews to analyze traditions, traditional agricultural practices, and food preparation aligned with sustainability principles. The ethnography was conducted in three main areas in the state of Kedah, known for its local gastronomic culture, where the researcher engaged in structured observations in cultural villages and traditional food restaurants. Additionally, interviews were conducted with 4 owners of cultural villages and cultural food restaurants, using semi-structured interview techniques to gain in-depth insights into local practices related to environmental sustainability. The findings indicate that local wisdom not only enriches the tourism experience but also contributes to the preservation of the local ecology. Practices such as the use of local ingredients, organic farming techniques, and efficient food waste management have the potential to serve as models for other tourism sectors. This study suggests that integrating local wisdom into halal gastronomy tourism can be a sustainable strategy for development in the Malay region. This approach not only strengthens regional tourism appeal but also raises global awareness of the importance of environmental sustainability. Therefore, halal gastronomy tourism has the potential to serve as a medium for connecting cultural values, sustainability, and the economy in a harmonious framework.

Keywords: Local wisdom, halal gastronomy tourism, environmental conservation, sustainability, Malay world

PENGENALAN

Pelancongan gastronomic telah diketengahkan dalam sektor industri halal dalam beberapa tahun kebelakangan ini sebagai trend dan inovasi yang memberi kesan besar kepada pembangunan ekonomi dan budaya. Kajian oleh Danjuma (2021) menunjukkan bahawa permintaan untuk produk dan perkhidmatan halal semakin meningkat, terutamanya dalam bidang pelancongan, di mana makanan halal merupakan elemen penting. Di dunia Melayu, pelancongan gastronomic halal bukan sahaja menawarkan makanan patuh syariah, tetapi juga menyerlahkan keunikan budaya tempatan melalui penggunaan bahan-bahan organik dan teknik penyediaan makanan tradisional. Perkembangan ini juga mencerminkan bagaimana industri halal telah berkembang daripada sekadar aspek ketaatan agama kepada pelbagai bidang yang lebih luas termasuk pembangunan ekonomi tempatan, peningkatan kualiti perkhidmatan pelancongan, serta kelestarian alam sekitar. Menurut Peristiwa (2023), pelancongan halal menawarkan lebih daripada sekadar makanan halal, ia juga melibatkan pengalaman etika dan moral dalam konteks percutian yang lebih holistik. Pelancongan gastronomic, sebagai sebahagian daripada ini, telah menjadi tumpuan utama dalam inovasi produk halal di mana pelancong kini lebih tertarik dengan destinasi yang menawarkan pengalaman gastronomic unik yang berakar umbi dalam tradisi dan kearifan tempatan.

Pelancongan gastronomic halal telah menjadi sektor yang berkembang pesat dalam industri pelancongan, terutamanya dalam memenuhi keperluan pelancong Islam. Ini bukan sahaja merujuk kepada pematuan syariah Islam dalam penyediaan makanan, tetapi juga membawa pengalaman budaya yang lebih mendalam. Makanan halal, dalam konteks ini, bukan sahaja soal mengelakkan unsur-unsur haram, tetapi juga soal etika, kebersihan, dan kesejahteraan masyarakat setempat. Kajian oleh Saffinee, Jamaludin, Rosli, Amid & Hashim (2024) menunjukkan bahawa pelancongan halal bukan sahaja tentang makanan, tetapi juga mencerminkan gaya hidup keseluruhan berdasarkan nilai-nilai Islam. Ini memberi ruang kepada industri pelancongan untuk membangunkan konsep yang lebih luas, termasuk aspek keadilan sosial dan kelestarian alam sekitar melalui amalan makanan halal. Pelancongan halal telah memacu pembangunan ekonomi tempatan, terutamanya di kawasan yang kaya dengan warisan gastronomic. Walau bagaimanapun, ia lebih daripada sekadar ekonomi kerana ia juga mengenai memelihara budaya dan identiti tempatan. Seperti yang ditunjukkan oleh Prayuda, Arby, Adli & Al-Ayubi (2023), permintaan untuk produk dan perkhidmatan halal telah melepasi pasaran domestik dan kini menjadi faktor penentu pelancong antarabangsa. Ini membuka peluang kepada pemain industri untuk mengembangkan skop produk mereka dengan menonjolkan kearifan tempatan, seperti penggunaan bahan-bahan tempatan yang mampan dan amalan masakan tradisional.

Walau bagaimanapun, kajian lain menunjukkan bahawa industri masih menghadapi beberapa cabaran, termasuk pergantungan kepada bahan-bahan import untuk memenuhi piawaian halal, serta kekurangan kesedaran tentang nilai kemampanan dalam pengeluaran makanan. Walaupun permintaan untuk pelancongan halal semakin meningkat, beberapa destinasi masih bergelut untuk memenuhi keperluan tersebut dengan berkesan, terutamanya dalam konteks memelihara budaya tempatan (Nurshadira, Dzulkifli, & Zulkifli, 2023). Oleh itu, walaupun terdapat peluang besar dalam sektor ini, cabaran perlu ditangani dengan lebih strategik melalui kerjasama antara pihak berkuasa dan industri.

Masalah Kajian

Masalah kajian terletak pada kekurangan dokumentasi dan kefahaman yang mendalam mengenai peranan kearifan tempatan dalam pelancongan gastronomi halal, terutamanya dalam pemeliharaan alam sekitar di dunia Melayu. Amalan tradisional selalunya tidak diiktiraf dalam konteks pelancongan moden, yang membawa kepada potensi besar mereka untuk menyokong kelestarian alam sekitar diabaikan. Selain itu, cabaran timbul dalam mengimbangi integrasi elemen budaya Islam, identiti pelancongan halal, dan prinsip kelestarian alam sekitar, terutamanya apabila ia datang untuk memenuhi permintaan industri komersial.

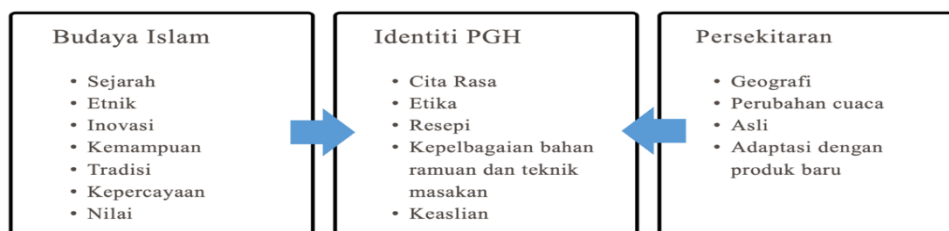
Objektif Kajian

1. Menganalisis peranan kearifan tempatan dalam pemeliharaan alam sekitar melalui pelancongan gastronomi halal.
2. Mencadangkan strategi untuk mengintegrasikan kearifan tempatan ke dalam pelancongan gastronomi halal untuk mencapai pembangunan mampan.

KAJIAN LITERATUR

Kearifan Tempatan dalam Budaya Melayu

Kearifan tempatan merupakan komponen penting dalam memastikan pelancongan gastronomi halal selaras dengan prinsip kemampanan. Dalam budaya Melayu, pengetahuan dan amalan yang diturunkan dari generasi ke generasi telah membentuk cara orang berinteraksi dengan alam semula jadi dan ekosistem tempatan. Kajian oleh Lewis (2020) menunjukkan bahawa kearifan tempatan ini, yang merangkumi amalan pertanian organik dan penggunaan sumber semula jadi yang bijak, bukan sahaja menggalakkan kemampanan, tetapi juga memainkan peranan dalam membentuk identiti budaya. Ini selaras dengan unsur-unsur dalam budaya Islam (rujuk Rajah 1), di mana etnik, tradisi, dan kepercayaan membentuk cara masyarakat Melayu melihat dan memelihara alam semula jadi.



Rajah 1. Model Pelancongan Gastronomi Halal (PGH) (Adaptasi daripada Model Identiti Gastronomi (Harrington, 2005)).

Walau bagaimanapun, terdapat perdebatan di kalangan sarjana tentang keberkesanan kearifan tempatan dalam era globalisasi moden. Kajian oleh Lestari & Suyanto (2024) menunjukkan bahawa walaupun amalan tradisional ini penting dalam mengekalkan kelestarian alam sekitar, pengaruh globalisasi dan perubahan gaya hidup moden telah melemahkan penghargaan terhadap kearifan tempatan. Ini telah menyebabkan banyak pengetahuan dan amalan tradisional dilupakan,

terutamanya di kalangan generasi muda. Namun begitu, penyepaduan kearifan tempatan dalam sektor pelancongan terutamanya gastronomi halal boleh menjadi platform untuk mengukuhkan warisan budaya tempatan (Ghofur & Ismanto, 2022; Nusran & Marasabessy, 2023). Kajian itu juga mendapati bahawa pemeliharaan kearifan tempatan bukan sahaja memberi kesan positif kepada ekosistem, tetapi juga mengukuhkan hubungan sosial dalam masyarakat. Amalan seperti penyediaan makanan tradisional bukan sahaja melibatkan pemahaman tentang alam semula jadi, tetapi juga menekankan kepentingan hubungan manusia dengan alam semula jadi sebagai satu bentuk tanggungjawab bersama. Oleh itu, dalam konteks pelancongan gastronomi halal, kearifan tempatan bukan sahaja menawarkan pengalaman yang tulen kepada pelancong, tetapi juga menjadi alat penting dalam usaha mengekalkan ekosistem dan budaya yang harmoni.

Kelestarian Alam Semula Jadi melalui Amalan Halal

Kelestarian alam semula jadi merupakan tema penting dalam pelancongan gastronomi halal, dengan amalan halal menekankan aspek kemampunan melalui penggunaan sumber yang mampan dan pengurusan sisa yang cekap. Amalan halal bukan sahaja tertumpu kepada pematuhan syariah, tetapi juga termasuk tanggungjawab terhadap alam sekitar (Saffinee et. al., 2024). Berakar umbi dalam undang-undang Islam, amalan halal menekankan layanan beretika terhadap haiwan, pengurangan sisa, dan pertanian mampan. Contohnya, kaedah penyembelihan halal memastikan haiwan dilayan dengan berperikemanusiaan, selaras dengan prinsip pertanian lestari. Selain itu, nilai-nilai Islam yang terkandung dalam al-Quran menggalakkan kesederhanaan dan melarang pembaziran, menyokong kelestarian dengan mempromosikan penggunaan secara bijaksana dan pengurangan sisa makanan. Konsep 'Khalifah' dalam Islam, yang merujuk kepada manusia sebagai pemelihara bumi, juga menekankan kepentingan menjaga alam sekitar dan memelihara sumber semula jadi. Elemen beretika dan autentik dalam penyediaan makanan halal turut mendorong penggunaan bahan tempatan yang mampan, sekali gus mengurangkan jejak karbon. Namun, terdapat perbezaan pandangan dalam kalangan penyelidik mengenai sejauh mana amalan halal menyumbang kepada kemampunan. Walaupun amalan ini menawarkan potensi besar (Bux, Varese, Amicarelli & Lombardi, 2022), banyak negara Islam masih menghadapi cabaran dalam melaksanakan amalan halal secara menyeluruh (Wahab & Kamarubahrin, 2019; Mabkhot, 2023). Kekurangan infrastruktur yang mencukupi untuk pengurusan sumber secara mampan, termasuk sisa makanan, menjadi halangan utama kepada pelaksanaan kelestarian dalam pelancongan gastronomi halal.

Sebaliknya, pelancongan halal boleh menjadi model yang berkesan untuk menggalakkan kelestarian alam sekitar, terutamanya melalui penggunaan bahan tempatan dan teknik pengeluaran yang beretika (Elfrida, Sazali & Bakar, 2020). Amalan seperti pertanian organik dan pengurangan sisa makanan, yang sering diamalkan dalam gastronomi halal, adalah selaras dengan prinsip kemampunan dan boleh disesuaikan oleh sektor lain dalam industri pelancongan. Di samping itu, nilai-nilai Islam yang menekankan pemuliharaan alam semula jadi memberikan justifikasi moral untuk menyokong usaha ini. Oleh itu, perdebatan mengenai peranan amalan halal dalam kelestarian alam sekitar masih berterusan (Saffinee, Jamaludin & Che Mat Safiee, 2024). Walaupun terdapat potensi yang besar, kejayaan pelaksanaan bergantung kepada sejauh mana pemain industri dan kerajaan boleh bekerjasama untuk memastikan amalan ini dapat dijalankan secara sistematik dan mampan. Dalam konteks pelancongan gastronomi halal, penyepaduan nilai-nilai Islam dengan pendekatan moden terhadap kelestarian boleh menjadi model yang berkesan untuk memastikan kelangsungan ekosistem di samping mempromosikan produk halal yang berkualiti dan tulen.

METODOLOGI

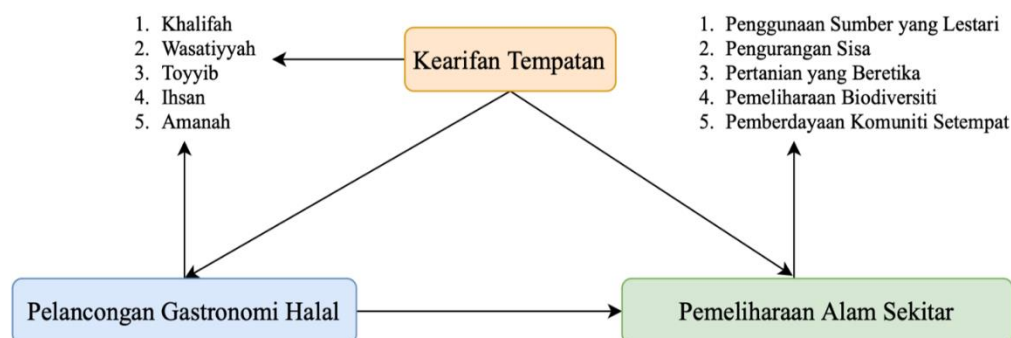
Kajian ini menggunakan pendekatan penyelidikan kualitatif untuk meneroka integrasi kearifan tempatan ke dalam pelancongan gastronomi halal bagi pembangunan mampan di dunia Melayu. Kaedah Etnografi dijalankan di tiga kawasan utama di Negeri Kedah yang terkenal dengan budaya gastronomi tempatan. Penyelidik menjalankan pemerhatian berstruktur di lokasi-lokasi ini, termasuk perkampungan budaya dan restoran yang menyajikan makanan tradisional Melayu. Aktiviti etnografi melibatkan penyertaan dalam kehidupan harian komuniti tempatan, termasuk proses penyediaan makanan, amalan pertanian, serta adat resam yang berkaitan dengan pengeluaran dan penyajian

makanan. Data diperoleh melalui pemerhatian langsung dan catatan lapangan yang memberikan gambaran yang mendalam mengenai kearifan tempatan dalam konteks pelancongan gastronomi halal. Kaedah temu bual dilakukan bersama pemilik tempat perkampungan budaya dan pemilik restoran makanan budaya yang berada di kawasan-kawasan yang dikaji. Temu bual dijalankan dengan empat orang responden yang terdiri daripada pemilik perkampungan budaya, pengusaha restoran, serta individu yang terlibat dalam sektor pelancongan gastronomi halal. Teknik temu bual separa berstruktur digunakan untuk memberikan kebebasan kepada responden dalam berkongsi pengalaman dan pandangan mereka, sambil memastikan topik yang relevan dengan kajian diterokai. Temu bual dilakukan secara bersemuka di lokasi kajian. Analisis data dilakukan dengan pendekatan analisis tematik yang melibatkan pengkodan awal untuk mengenal pasti tema-tema utama seperti kesederhanaan, pengelakan sisa, dan penggunaan bahan tempatan, kemudian mengelompokkan data ke dalam kategori yang berkaitan dan memetakan hubungan antara kearifan tempatan dan prinsip kelestarian dalam pelancongan gastronomi halal. Data yang diperoleh daripada temu bual dan pemerhatian etnografi disahkan melalui rujukan silang dengan kajian terdahulu serta literatur yang relevan, memastikan kebolehpercayaan dan kesahihan data.

PERBINCANGAN HASIL KAJIAN

Peranan Kearifan Tempatan sebagai Model Pemuliharaan Alam Sekitar dalam Pelancongan Gastronomi Halal

Kearifan tempatan memainkan peranan penting dalam memastikan pemeliharaan alam sekitar, terutamanya dalam konteks pelancongan gastronomi halal. Integrasi kearifan tempatan bukan sahaja meningkatkan pengalaman pelancong bagi pelancong Islam tetapi juga memudahkan amalan yang harmoni dengan ekosistem. Kearifan tempatan, sering berakar umbi dalam kaedah pertanian tradisional dan penggunaan sumber, sejajar dengan ajaran Islam yang menekankan pengawasan Bumi, kesederhanaan dalam penggunaan, dan layanan beretika terhadap semua makhluk hidup. Nilai-nilai ini selaras kuat dengan prinsip kemampanan, mewujudkan rangka kerja yang kuat untuk pelancongan gastronomi halal untuk menyumbang kepada pemeliharaan alam sekitar (rujuk Rajah 2).



Rajah 2. Model Kearifan Tempatan dalam Pelancongan Gastronomi Halal untuk memelihara alam sekitar

Konsep pengawasan (Khalifah), yang merujuk kepada manusia sebagai penjaga Bumi, adalah asas dalam kedua-dua ajaran Islam dan kearifan tempatan. Al-Quran menekankan tanggungjawab ini dalam beberapa ayat:

هُوَ الَّذِي جَعَلَكُمْ خَلَائِفَ فِي الْأَرْضِ

“Dialah yang menjadikan kamu pengganti (Khalifah) di atas bumi...”

(Al-Quran. Fatir 35:39)

وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا

“Dan janganlah kamu menyebabkan kerusakan di atas bumi selepas pembaharuannya...”

(Al-Quran. Al-A'raf 7:56).

Dalam bidang pelancongan gastronomi halal, amalan pertanian tempatan yang menekankan penggunaan sumber yang mampan, seperti pertanian organik dan agroforestri, mencerminkan prinsip Islam ini. Nabi Muhammad (SAW) mengukuhkan lagi idea ini dengan berkata,

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ الْمُثَنَّى، وَمُحَمَّدُ بْنُ بَشَّارٍ، قَالَ حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ جَعْفَرٍ، حَدَّثَنَا شُعْبَةُ، عَنْ أَبِي مَسْلَمَةَ، قَالَ سَمِعْتُ أَبَا نَضْرَةَ، يُحَدِّثُ عَنْ أَبِي سَعِيدٍ الْخُدْرِيِّ، عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ : إِنَّ الدُّنْيَا حُلْوَةٌ خَضِرَةٌ وَإِنَّ اللَّهَ مُسْتَخْلِفُكُمْ فِيهَا فَيَنْظُرُ كَيْفَ تَعْمَلُونَ.

Muhammad bin al-Muthanna dan Muhammad bin Bashir berkata, Muhammad bin Ja'far menceritakan kepada kami, Syu'bah menceritakan kepada kami, dari Abu Muslimah, dia berkata, “Aku mendengar Abu Nadrah menceritakan dari Abu Sa'id al-Khudri, dari Nabi (SAW) bersabda, “Sesungguhnya dunia itu manis dan hijau, dan sesungguhnya Allah menjadikan kamu sebagai khalifah di dalamnya, maka Dia melihat bagaimana kamu beramal?”

(Sahih Muslim, Kitab 36, Hadis 6606)

Dengan menggunakan kearifan tempatan yang mengutamakan pemuliharaan sumber, pelancongan halal boleh menggalakkan amalan mampan sambil mengekalkan keseimbangan halus alam semula jadi.

Penggunaan Sumber yang Lestari

Peranan pertama ialah penggunaan sumber yang lestari. Kearifan tempatan menyokong prinsip kesederhanaan Islam (Wasatiyyah), terutamanya dalam bidang penggunaan. Kearifan tempatan menggalakkan penggunaan sumber asli yang bertanggungjawab dan terukur, menggemakan prinsip kesederhanaan Islam (Wasatiyyah). Kaedah pertanian tradisional dan amalan masakan, seperti pertanian organik dan kaedah agroforestri (rujuk Rajah 3 dan 4), pemakanan bermusim, serta meminimumkan sisa makanan, sejajar dengan keperluan Syariah untuk mengelakkan pemborosan dan penggunaan berlebihan (Israf). Gastronomi halal boleh mengguna pakai amalan ini dengan mengutamakan hasil organik tempatan dan mengurangkan pergantungan kepada barangan import, sekali gus mengurangkan jejak alam sekitar dan menyokong ekosistem tempatan.



Rajah 3. Ladang organik di Cameron Highlands



Rajah 4. Agroforestri di Merotai Besar, Tawau, Sabah

Penemuan daripada pemerhatian dan temu bual dengan pekerja penyedia makanan tempatan, memberikan sokongan empirikal untuk penegasan ini. Para pekerja menyatakan bahawa mereka mengutamakan sumber bahan mentah dari Pasar Borong, pasar borong tempatan, yang bukan sahaja meningkatkan ekonomi tempatan tetapi juga mengurangkan kebergantungan kepada bahan-bahan import (rujuk rajah 5). Selain itu, mereka secara eksklusif menggunakan itik yang diperoleh daripada pembekal tempatan, menunjukkan komitmen mereka terhadap amalan mampan. Amalan ini menunjukkan prinsip kesederhanaan dan penggunaan yang bertanggungjawab, sejajar dengan kaedah tradisional yang menekankan pertanian organik dan pengurangan sisa. Dengan melaksanakan strategi ini, gastronomi halal bukan sahaja menegakkan kearifan tempatan tetapi juga memupuk kelestarian alam sekitar dalam sektor pelancongan.



Rajah 5. Bahan mentah daripada Pembekal Tempatan

Pengurusan Sisa dan Pengawetan Makanan (Mengelakkan Israf)

Kedua, pengurusan sisa dan pengawetan makanan (mengelakkan Israf). Mengelakkan pembaziran, dikenali sebagai Israf dalam perundangan Islam. Al-Quran secara jelas memberi amaran terhadap pembaziran:

عَنِ الْمُبَذِّرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيْطَانِ

“... dan janganlah kamu membazirkan, kerana sesungguhnya orang yang membazirkan adalah saudara syaitan”

(Al-Qur'an. Al-'Isra' 17:27)

Ayat ini, di samping hadis di mana Rasulullah (SAW) menyatakan,

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ يَحْيَى، حَدَّثَنَا قُتَيْبَةُ، حَدَّثَنَا ابْنُ هُبَيْرَةَ، عَنْ حُجَيْبِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ الْمَعَاذِيِّ، عَنْ أَبِي عَبْدِ الرَّحْمَنِ الْحُبُلِيِّ، عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عَمْرٍو، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ . صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ . مَرَّ بِسَعْدٍ وَهُوَ يَتَوَضَّأُ فَقَالَ ” مَا هَذَا السَّرْفُ ” . فَقَالَ أَفِي الْوُضُوءِ إِسْرَافٌ قَالَ ” نَعَمْ وَإِنْ كُنْتَ عَلَى تَهْرٍ جَارٍ ” .

Muhammad bin Yahya menceritakan kepada kami, Qutaibah menceritakan kepada kami, Ibnu Lahi'ah menceritakan kepada kami, dari Huyay bin Abdullah al-Ma'afiri, dari Abu Abdurrahman al-Hubuli, dari Abdullah bin Amr, bahwa Rasulullah (SAW) melewati Sa'd yang sedang berwudhu, lalu beliau bersabda, “Apa ini pembaziran?” Sa'd bertanya, “Apakah dalam wudhu ada pembaziran?” Beliau menjawab, “Ya, meskipun kamu berada di sungai yang mengalir.” (Sunan Ibn Majah, Hadis nombor 425), mencerminkan keprihatinan mendalam Islam untuk meminimumkan pembaziran. Amalan tempatan seperti pengawetan makanan, pengkomposan sisa organik dan menggunakan setiap bahagian hasil menyumbang kepada mengurangkan pembaziran makanan. Dalam pelancongan gastronomi halal, amalan ini boleh digabungkan untuk memastikan pengeluaran makanan beretika, mampan dan meminimumkan kemudaratannya kepada alam sekitar. Melalui ini, pelancong boleh

diperkenalkan kepada konsep penggunaan dengan penuh perhatian, meningkatkan lagi pengalaman pelancongan secara keseluruhan.

Temu bual dengan pembekal makanan tempatan menyerlahkan bagaimana sisa makanan ditukar menjadi kompos dan makanan haiwan untuk ternakan, seperti itik, ayam belanda dan ayam. Amalan ini bukan sahaja membantu dalam pengurangan sisa tetapi juga memperkayakan persekitaran tempatan dengan bunga mekar dan aktiviti luar. Pengunjung boleh menikmati pengalaman seperti memancing di sungai berdekatan, manakala itik di ladang menyediakan sumber pendapatan melalui telur mereka, yang dijual sebagai sebahagian daripada model mampan.



Rajah 7. Penternakan itik



Rajah 8. Persekitaran alami

Pemeriksaan Komuniti dan Pelancongan Beretika

Pemeriksaan komuniti dan pelancongan beretika sebagai amanah dalam pengawasan alam sekitar merupakan satu lagi peranan penting yang dimainkan oleh kearifan tempatan dalam pelancongan gastronomi halal. Amanah merujuk kepada kepercayaan dan tanggungjawab yang dipegang oleh manusia sebagai penjaga Bumi, seperti yang ditekankan dalam Al-Quran:

وَأَوْفُوا بِالْعَهْدِ إِنَّ الْعَهْدَ كَانَ مَسْئُولَ

“Dan penuhilah perjanjian itu, kerana kamu akan disoal tentang perjanjian itu”

(Al-Qur'an. Al-'Isra' 17:34)

Konsep ini memerlukan manusia untuk melindungi alam sekitar dan menggunakan sumber secara bertanggungjawab. Komuniti tempatan, terutamanya mereka yang terlibat dalam gastronomi halal, diamanahkan untuk melindungi sumber asli dan warisan budaya mereka. Nabi Muhammad (SAW) mengukuhkan prinsip ini dengan menyatakan,

حَدَّثَنَا إِسْمَاعِيلُ، حَدَّثَنِي مَالِكٌ، عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ دِينَارٍ، عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عُمَرَ . رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا . أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ ” أَلَا كُلُّكُمْ رَاعٍ، وَكُلُّكُمْ مَسْئُولٌ عَنْ رَعِيَّتِهِ، فَالْإِمَامُ الَّذِي عَلَى النَّاسِ رَاعٍ وَهُوَ مَسْئُولٌ عَنْ رَعِيَّتِهِ.

Ismail menceritakan kepada kami, Malik menceritakan kepada kami, dari Abdullah bin Dinar, dari Abdullah bin Umar (RA) bahwa Rasulullah (SAW) bersabda, “Ketahuilah, setiap dari kalian adalah pemimpin, dan setiap dari kalian akan ditanya tentang kepemimpinannya. Seorang imam yang memimpin manusia adalah pemimpin dan dia akan ditanya tentang kepemimpinannya.”

(Sahih Bukhari, Kitab 93, Hadis 2)

Hal ini terpakai kepada pengawasan alam sekitar. Dalam konteks pelancongan gastronomi halal, memperkasakan komuniti tempatan untuk menegakkan amalan pertanian yang mampan, menghormati biodiversiti dan mempromosikan model pelancongan mesra alam mencerminkan prinsip Amanah. Dengan mengintegrasikan kearifan tempatan dengan nilai-nilai Islam (rujuk Rajah 8), pelancongan gastronomi halal bukan sahaja dapat memelihara alam sekitar (rujuk Rajah 9) tetapi juga menyokong kesejahteraan sosio-ekonomi masyarakat setempat. Manfaat dwi ini sejajar dengan konsep Maslahah (kebajikan awam) dalam Islam, memastikan pembangunan pelancongan beretika dan mampan.



Rajah 9. Ketengahkan Nilai-nilai Islam



Rajah 10. Penggunaan bahan alami sebagai pengganti cecair sabun tangan

Pertanian Beretika dan Pengeluaran Makanan (Toyyib)

Peranan keempat kearifan tempatan dalam pelancongan gastronomi halal adalah melalui pertanian beretika dan pengeluaran makanan (Toyyib). Undang-undang pemakanan Islam bukan sahaja mewajibkan makanan halal (dibenarkan) tetapi juga Toyyib (suci dan sihat). Panduan Al-Quran mengenai perkara ini adalah jelas:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

“... Makanlah apa yang halal (Halal) dan kebaikan (Toyyib) di bumi...”

(Al-Quran. Al-Baqarah 2:168)

Prinsip ini selaras dengan amalan pertanian tempatan yang memihak kepada pertanian organik dan bebas racun perosak, memastikan makanan bukan sahaja sah tetapi juga tulen dan mampan. Tambahan pula, Rasulullah (SAW) menekankan kepentingan pengeluaran makanan yang beretika apabila beliau bersabda,

عن المقدم بن معد يكرب رضي الله عنه عن النبي صلى الله عليه وسلم قال: ما أكل أحد طعاما قط خيرا من أن يأكل من عمل يده، وإن نبي الله داود صلى الله عليه وسلم كان يأكل من عمل يده

Dari Al-Miqdam bin Ma'dikarib (RA), dari Nabi (SAW) bersabda: “Tidak ada seorang pun yang memakan makanan yang lebih baik daripada yang dimakan dari hasil kerja tangannya sendiri, dan sesungguhnya Nabi Allah Daud AS makan dari hasil kerja tangannya sendiri.”

(Sahih Bukhari, Hadis 2072)

Dalam pelancongan gastronomi halal, menggalakkan pertanian beretika memastikan pelancong bukan sahaja mengambil makanan halal tetapi juga memahami kepentingan ketulenan, kemampunan, dan layanan beretika terhadap haiwan dalam pengeluaran makanan, seperti yang diketengahkan oleh hadis tentang tindakan pekerjaan yang berkaitan dengan penanaman pokok dan menyokong biodiversiti;

حَدَّثَنَا قُتَيْبَةُ بْنُ سَعِيدٍ، حَدَّثَنَا أَبُو عَوَانَةَ، وَحَدَّثَنِي عَبْدُ الرَّحْمَنِ بْنُ الْمُبَارَكِ، حَدَّثَنَا أَبُو عَوَانَةَ، عَنْ قَتَادَةَ، عَنْ أَنَسٍ . رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ . قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مَا مِنْ مُسْلِمٍ يَغْرِسُ غَرْسًا، أَوْ يَزْرَعُ زَرْعًا، فَيَأْكُلُ مِنْهُ طَيْرٌ أَوْ إِنْسَانٌ أَوْ بَحِيمَةٌ، إِلَّا كَانَ لَهُ بِهِ صَدَقَةٌ .

Qutaibah bin Sa'id menceritakan kepada kami, Abu Awanah menceritakan kepada kami, dan Abdurrahman bin Mubarak menceritakan kepada kami, Abu Awanah menceritakan kepada kami, dari Qatadah, dari Anas RA berkata, Rasulullah (SAW) bersabda: "Tidak ada seorang Muslim pun yang menanam tanaman, atau menabur benih, lalu dimakan oleh burung, manusia, atau binatang, kecuali itu menjadi sedekah baginya." (Sahih Bukhari, Hadis 2320)

Menghormati Biodiversiti dan Kebajikan Haiwan (Ihsan terhadap ciptaan)

Akhir sekali, menghormati biodiversiti dan kebajikan haiwan (Ihsan terhadap ciptaan) memainkan peranan penting dalam pemeliharaan alam sekitar, terutamanya dalam konteks pelancongan gastronomi halal. Konsep Ihsan, yang bermaksud kebaikan, meliputi bagaimana manusia harus melayan semua makhluk hidup, termasuk haiwan. Selaras dengan ajaran Islam, kearifan tempatan sering menggalakkan layanan berperikemanusiaan terhadap haiwan, sejajar dengan prinsip Ihsan. Al-Quran menyatakan,

وَمَا مِنْ دَابَّةٍ فِي الْأَرْضِ وَلَا طَائِرٍ يَطِيرُ بِجَنَاحَيْهِ إِلَّا أُمَمٌ أُمَّتًا لَكُمْ

"Tiada haiwan di bumi, mahupun burung yang terbang di atas sayapnya, tetapi mereka adalah komuniti seperti awak..."

(Al-Quran. Al-'An'am 6:38)

Ini menunjukkan kepentingan menghargai kelompok haiwan sebagai bahagian penting dalam penciptaan. Nabi Muhammad (SAW) juga menekankan kebaikan terhadap haiwan, seperti yang tercermin dalam hadis:

حَدَّثَنَا حَفْصُ بْنُ غُمَرَ، قَالَ: حَدَّثَنَا شُعْبَةُ، عَنْ عَبْدِ الْمَلِكِ بْنِ عُمَيْرٍ، عَنْ قَبِيصَةَ بْنِ جَابِرٍ، عَنْ عُمَرَ قَالَ: لَا يُرْحَمُ مَنْ لَا يَرْحَمُ

Hafs bin Umar menceritakan kepada kami, dia berkata: Syu'bah menceritakan kepada kami, dari Abdul Malik bin Umair, dari Qabisah bin Jabir, dari Umar berkata: "Tidak akan dirahmati orang yang tidak merahmati."

(Sahih Bukhari, Hadis 372)

Dalam pelancongan gastronomi halal, penerapan Ihsan dapat dilihat dalam amalan pengeluaran makanan beretika yang memastikan layanan berperikemanusiaan semasa penyembelihan haiwan dan menghargai hidupan liar di habitat semula jadi mereka. Pendekatan ini

bukan sahaja menggalakkan kebaikan terhadap haiwan tetapi juga membantu memelihara biodiversiti, meningkatkan integriti pengeluaran makanan halal. Apabila pelancong mengalami gastronomi halal, mereka bukan sahaja dijamin akan layanan beretika terhadap haiwan tetapi juga dididik tentang prinsip Islam Ihsan yang lebih luas, yang merangkumi pengawasan alam sekitar.

STRATEGI MENINGTEGRASIKAN KEARIFAN TEMPATAN KE DALAM PELANCONGAN GASTRONOMI HALAL UNTUK MENCAPI PEMBANGUNAN MAMPAN

Memelihara Warisan Masakan Tempatan

Pemeliharaan warisan masakan tempatan adalah penting untuk mengekalkan identiti budaya destinasi, terutamanya dalam pelancongan gastronomi halal. Resipi tradisional, teknik memasak dan ritual makanan yang diturunkan dari generasi ke generasi adalah penting untuk mengekalkan keaslian rantau sambil menyesuaikan hidangan untuk memenuhi piawaian halal (Mardatillah, Raharja, Hermanto, & Herawaty, 2019). Kerjasama antara chef tempatan, badan pensijilan halal dan ahli sejarah makanan adalah perlu untuk mengekalkan keaslian tradisi ini sambil memastikan pematuhan garis panduan halal (Utomo & Sari, 2022). Dengan melindungi warisan masakan dengan cara ini, pelancongan gastronomi halal mengekalkan identiti budaya sambil memenuhi keperluan agama pelancong Islam.

Bekerjasama dengan Komuniti Tempatan

Komuniti tempatan memainkan peranan penting dalam memastikan kemampunan pelancongan gastronomi halal. Petani, tukang dan pengeluar makanan adalah penting untuk menyelaraskan pelancongan dengan nilai dan amalan tempatan. Memperkasakan pihak berkepentingan tempatan melalui latihan mengenai garis panduan halal mewujudkan rangkaian bekalan halal yang komprehensif dari ladang ke meja, yang bukan sahaja memperkayakan pengalaman pelancongan tetapi juga menggalakkan keterangkuman ekonomi (Nusran & Marasabessy, 2023). Inisiatif yang diterajui komuniti memastikan bekalan produk halal yang stabil, memupuk pekerjaan yang mampan dan menyumbang kepada kejayaan jangka panjang dengan menggalakkan rasa pemilikan di kalangan pihak berkepentingan tempatan. Ini mencerminkan prinsip Islam amanah, yang menekankan tanggungjawab memelihara sumber semula jadi dan budaya.

Menggunakan Bahan-bahan Tempatan

Penggunaan bahan-bahan tempatan dan bermusim merupakan aspek utama pelancongan gastronomi halal yang mampan. Mendapatkan produk halal tempatan mengurangkan kesan alam sekitar yang berkaitan dengan pengangkutan makanan sambil menyokong pertanian serantau (Ali & Suleiman, 2018). Amalan ini sejajar dengan prinsip Islam Khalifah (pengawasan), yang menekankan pengurusan sumber yang bertanggungjawab. Walau bagaimanapun, memastikan bahan-bahan tempatan memenuhi piawaian halal memerlukan kerjasama dan program latihan untuk petani dan pengeluar makanan tempatan (Dos Mohamed, Noor, Rahman & Sarip, 2020). Usaha ini memastikan pematuhan agama dan menyokong sistem makanan tempatan yang mampan, mengukuhkan kedua-dua pemeliharaan budaya dan kelestarian alam sekitar.

Memasukkan Maqasid Shariah ke dalam Gastronomi Halal

Prinsip Maqasid Shariah menawarkan pendekatan holistik terhadap gastronomi halal, merangkumi bukan sahaja peraturan pemakanan tetapi juga pertimbangan etika seperti keselamatan makanan, kebersihan, dan layanan yang adil terhadap pekerja. Objektif ini; perlindungan kepada agama, kehidupan, intelek, kekayaan dan keturunan—menyediakan rangka kerja untuk pelancongan gastronomi halal yang menarik minat pengguna yang mementingkan etika (Saffinee et. al., 2020). Mengintegrasikan Maqasid Shariah ke dalam amalan pelancongan halal memastikan ia sejajar dengan matlamat kemampunan dan etika yang lebih luas, meningkatkan daya tarikannya kepada pelancong yang menghargai kedua-dua ketaatan agama dan tanggungjawab sosial.

Pertukaran Budaya Melalui Pendidikan Makanan

Gastronomi halal menawarkan peluang untuk pertukaran budaya melalui pendidikan makanan. Kelas memasak, lawatan makanan dan bengkel yang memberi tumpuan kepada penyediaan makanan halal memberikan pelancong pemahaman yang mendalam tentang tradisi masakan tempatan (Omar et. al., 2020; Xiong & Chia, 2024). Pengalaman pendidikan ini memupuk pemahaman silang budaya dan mencabar stereotaip dengan menyerlahkan kekayaan tradisi tempatan dengan cara yang menghormati (Nattheeraphong & Jenks, 2024). Memastikan pengalaman ini mematuhi garis panduan Islam sambil menggalakkan penghargaan budaya meningkatkan pengalaman pelancongan dan merapatkan jurang budaya.

Menggalakkan Amalan Mesra Alam

Kelestarian adalah aspek teras dalam banyak amalan masakan tradisional Melayu, yang sering mengutamakan kecekapan sumber dan pengurangan sisa. Mengintegrasikan amalan mesra alam ini ke dalam pelancongan gastronomi halal selaras dengan prinsip Islam Wasatiyyah (kesederhanaan) dan pengawasan alam sekitar. Amalan seperti memasak sifar sisa, pembungkusan terbiodegradasi dan pengeluaran makanan cekap tenaga sejajar dengan kedua-dua nilai etika Islam dan matlamat kemampanan global. Mempromosikan inisiatif ini mengukuhkan hubungan antara nilai-nilai Islam dan pelancongan yang bertanggungjawab terhadap alam sekitar, memenuhi segmen pengembara Muslim yang semakin mementingkan alam sekitar.

Mengintegrasikan kearifan tempatan ke dalam pelancongan gastronomi halal menawarkan laluan yang mampan untuk memelihara warisan budaya, memperkasakan komuniti tempatan, menggalakkan penggunaan beretika dan menggalakkan pengawasan alam sekitar. Dengan menggabungkan amalan tradisional dengan prinsip halal, destinasi boleh meningkatkan pengalaman pelancong sambil menyokong kemampanan jangka panjang kedua-dua destinasi dan pasaran pelancongan halal global. Gabungan ini bukan sahaja melindungi keperluan agama pengembara Muslim tetapi juga menyumbang kepada matlamat kemampanan dan pemeliharaan budaya yang lebih luas.

KESIMPULAN

Kesimpulannya, kertas kerja ini menunjukkan peranan mendalam kearifan tempatan dalam membentuk pelancongan gastronomi halal sebagai model mampan untuk pemeliharaan alam sekitar, terutamanya di dunia Melayu. Dengan mengaitkan amalan berabad-abad dengan prinsip Islam, masyarakat tempatan bukan sahaja memelihara warisan budaya mereka tetapi juga menyumbang secara aktif kepada usaha global pengawasan alam sekitar. Tradisi ini, yang berakar umbi dalam kelestarian dan penghormatan terhadap sumber asli, sejajar dengan nilai-nilai Islam seperti Amanah (amanah) dan Ihsan (kebaikan). Mengintegrasikan kearifan tempatan ke dalam amalan pelancongan halal menawarkan pengalaman unik dan mesra alam yang menarik minat permintaan yang semakin meningkat untuk pelancongan mampan, menjadikannya keperluan budaya dan alam sekitar. Untuk memajukan inisiatif ini, penggubal dasar dan badan pensijilan halal mesti mengutamakan penyepaduan piawaian alam sekitar dalam pengeluaran makanan halal, memastikan kemampanan menjadi teras amalan agama dan pelancongan. Pada masa yang sama, kempen pendidikan harus meningkatkan kesedaran tentang nilai kearifan tempatan di kalangan pelancong dan komuniti tempatan, mengukuhkan kepentingan memelihara tradisi ini untuk generasi akan datang. Penyelidikan masa depan mesti memberi tumpuan kepada mengukur faedah alam sekitar daripada amalan ini dan meneroka bagaimana teknologi moden boleh meningkatkan lagi kesannya. Potensi pelancongan gastronomi halal untuk berfungsi sebagai model global untuk pelancongan mampan adalah sangat besar, dengan syarat kearifan tempatan dipelihara dan dipromosikan.

PENGHARGAAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pengulas tanpa nama atas komen berharga mereka dan Kementerian Pendidikan Malaysia kerana membiayai kajian di bawah skim (Ref: FRGS/1/2023/SSI06/USIM/02/1)

RUJUKAN

- Al-Bukhari, M. I. (n.d.). Al-Adab Al-Mufrad. Hadith 372. Retrieved from Sunnah.com.
- Al-Majlisi, M. B. (n.d.). Sunan Ibn Majah. Sunnah.com. <https://sunnah.com/ibnmajah:425>. [September 30, 2024]
- Ali, M. H., & Suleiman, N. 2018. Eleven shades of food integrity: A halal supply chain perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 71, 216-224.
- Bux, C., Varese, E., Amicarelli, V., & Lombardi, M. 2022. Halal food sustainability between certification and blockchain: A review. *Sustainability*, 14(4), 2152.
- Danjuma, I. 2021. An increasing demand for halal products and services: A call for the enactment of an international convention on halal industries. In *Contemporary issues in Islamic social finance* (pp. 260-272). Routledge.
- Dos Mohamed, A. M., Noor, M. A. M., Rahman, N. A. A., & Sarip, H. (2020). Training essentials for capacity building in the Halal industry: The importance of Halal logistics training. In *Halal Logistics and Supply Chain Management in Southeast Asia* (pp. 175-186). Routledge.
- Elfrida, T., Sazali, S. A., & Bakar, M. N. A. 2020. The Representation of Baba-Nyonya Cuisine in the Context of Halal Tourism Industry in Malacca, Malaysia. *Humanus Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Humaniora*, 19(1), 61-75.
- Ghofur, A., & Ismanto, K. 2022. Contribution of Local Wisdom as a Halal Tourism Attraction. *International Journal of Islamic Business and Economics (IJIBEC)*, 6(1), 52-62.
- Hadeeth Encyclopedia. Hadith: مَا أَكَلْنَا مِنْ خَيْرٍ إِلَّا قَطَطًا أَحَدٌ أَكَلَ مَا نَبِيٌّ عَلَيْهِ عَمَلٌ مِنْ يَأْكُلُ مِمَّنْ يَأْكُلُ كَانَ السَّلَامُ عَلَيْهِ دَاوُدَ اللَّهِ نَبِيٌّ. <https://hadeethenc.com/en/browse/hadith/3752>. [September 30, 2024]
- Harrington, R. J. 2005. Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10
- Lestari, N., & Suyanto, S. 2024. A systematic literature review about local wisdom and sustainability: Contribution and recommendation to science education. *Eurasia Journal of Mathematics, Science and Technology Education*, 20(2), em2394.
- Lewis, B. J. 2020. *Culinary Sustainability Education: A Culinary Education as Sustainability*. University of Wisconsin-Stevens Point.
- Mabkhot, H. 2023. Factors affecting the sustainability of halal product performance: Malaysian evidence. *Sustainability*, 15(3), 1850.
- Mardatillah, A., Raharja, S. U. J., Hermanto, B., & Herawaty, T. 2019. Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. *Journal of Ethnic Foods*, 6, 1-10.
- Nattheeraphong, Anyarat & Jenks, Christopher. (2024). “As a Muslim ...”: on the importance of intercultural responsibility in transnational cultural exchanges. *Applied Linguistics Review*. 10.1515/applirev-2023-0111.
- Nurshadira, M. R., Dzulkifli, M., & Zulkifli, M. M. 2023. Local custom compliance strategies: Halal tourism competitive advantage. In *AIP Conference Proceedings* Vol. 2544, No. 1. AIP Publishing.
- Nusran, M., & Marasabessy, S. A. 2023. The Paradigm of Halal Works: Road to An Integrated Production System. *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 33(1), 490-507.
- Omar, R., Syed, O. R., Ning, B., Vagenas, S., & Ali, F. 2020. Eat, work, love: Alternative tourists' connection with ethnic food. *British Food Journal*, 122(6), 1999-2019.

- Peristiwo, H. 2023. Halal tourism in Islamic business ethics perspective. *Journal of Namibian Studies: History Politics Culture*, 34, 483-502.
- Prayuda, D., Arby, S., Adli, I., & Al-Ayubi, S. 2023. Halal Industry: Opportunities and Challenge in The Global Market. *Al-Infaq: Jurnal Ekonomi Islam*, 14(2), 267-284.
- Saffinee, S. S., Jamaludin, M. A., Kartika, B., Syahrir, W. J. N. W. M., & Halim⁵, S. A. 2020. A Systematic Review on 'Tourism Stakeholders' Roles Practices towards Sustainable Tourism using Khalifah perspectives. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 5(34), 29-43.
- Saffinee, S. S., Jamaludin, M. A., Rosli, N. L. I., Amid, A., & Hashim, K. S. H. Y. 2024. Sustainable And Ethical Vicegerency In Halal Tourism Practices. *Journal of Event, Tourism and Hospitality Studies*, 4, 111-126.
- Saffinee, S. S., Jamaludin, M. A., & Che Mat Safiee, W. N. 2024. Uniqueness of Malaysia's Halal Gastronomy in Promoting Muslim-Friendly Tourism Hub. *Journal of Halal Industry & Services*, 7(1). <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000555>
- Sahih al-Bukhari. (n.d.). Sunnah.com. <https://sunnah.com/bukhari:2320> [September 30, 2024]
- Sahih Muslim. (n.d.). The Book of Heart-Melting Traditions. Sunnah.com. <https://sunnah.com/muslim:2742>. [September 30, 2024]
- Sunnah.com. (n.d.). Sahih al-Bukhari 7138 - Judgments (Ahkaam). <https://sunnah.com/bukhari:7138>. [September 30, 2024]
- Utomo, A. B., & Sari, K. 2022. Thailand's halal gastrodiploamacy to Indonesia: A study from the glocalisation perspective. *Shabih: Journal of Islamicate Multidisciplinary*, 7(1), 1-20.
- Wahab, N. A., & Kamarubahrin, A. F. 2019. Halal industry: are the businesses fully awake?. *Journal of Fatwa Management and Research*, 21-35.
- Xiong, J., & Chia, K. W. 2024. Beyond halal: exploring Muslim and non-Muslim tourists' halal food experiences. *Journal of Islamic Marketing*, 15(4), 1136-1154.

Siti Syahirah Saffinee
Fakulti Syariah dan Undang-Undang,
Universiti Sains Islam Malaysia,
Bandar Baru Nilai, 71800 Nilai,
Negeri Sembilan, Malaysia
Email: syahirah.saffinee@usim.edu.my

Wan Nazri Che Mat Safiee
Fakulti Syariah dan Undang-Undang,
Universiti Sains Islam Malaysia,
Bandar Baru Nilai, 71800 Nilai,
Negeri Sembilan, Malaysia

Received: 13th December 2024

Accepted: 16th December 2024

Published: 30th December 2024