



The Application of the Halalan Thoyyiban in Healthy Eating Patterns

Aplikasi Konsep Halalan Thoyyiban dalam Pola Pemakanan Sihat

HANIFAH MUSA FATHULLAH HARUN, SULIAH MOHD ARIS, MOHAMMAD MAHYUDDIN KHALID,
ZULAIPA RUZULAN & NURULAINA SAIDIN

Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM), 40450, Shah Alam
Email: honeyhumairah04@gmail.com

Received: September 20, 2024

Accepted: October 03, 2024

Online Published: October 20, 2024

Abstract

Eating patterns, shaped by cultural, economic, and personal factors, describe how individuals consume food daily and significantly affect health. Recently, halal dietary practices have gained notable attention, not only among Muslims but also among those pursuing healthy eating choices. The significance of following halal dietary guidelines goes beyond religious duties, offering a comprehensive approach to health, nutrition, and ethical considerations. This paper explores healthy eating habits through the lens of Halalan Thoyyiban, focusing on identifying permissible foods, preparation methods, and the ethical aspects of food choices.

Pola pemakanan merujuk kepada cara seseorang mengambil makanan dalam kehidupan seharian yang dipengaruhi oleh faktor budaya, ekonomi, dan individu, serta dapat memberikan impak besar kepada kesihatan. Dalam dunia kontemporari, konsep amalan pemakanan halal telah mendapat perhatian yang signifikan, bukan sahaja dalam kalangan umat Islam tetapi juga mereka yang mencari pilihan makanan yang baik dan sihat. Kepentingan mematuhi amalan pemakanan halal melangkaui kewajipan agama, bahkan merangkumi pendekatan holistik terhadap kesihatan, pemakanan, dan pertimbangan etika. Penulisan ini bermatlamat memahami dan menganalisis pola pemakanan sihat berasaskan konsep halal thoyyiban melibatkan pengenalan jenis makanan yang dibenarkan, kaedah penyediaan, dan implikasi etika dalam pilihan makanan.

Keywords: Halal; Thoyyiban; Makanan

1. Pengenalan

Malaysia telah lama dikenali sebagai salah satu negara yang terkemuka dalam industri makanan halal. Dengan sokongan kerajaan dan pelbagai inisiatif, industri halal di Malaysia telah berkembang pesat. Menurut Pelan Induk Industri Halal 2030, sumbangan industri halal kepada Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) dijangka mencapai 8.1% menjelang 2025. Pasaran produk halal domestik diunjurkan meningkat kepada RM400 bilion menjelang 2030, menyumbang 11% kepada KDNK negara (MIDA, 2023). Peningkatan ini didorong oleh permintaan yang tinggi terhadap produk halal, bukan sahaja dalam kalangan masyarakat Islam tetapi juga oleh pengguna bukan Islam yang semakin menyedari kualiti dan kebersihan produk halal. Malaysia juga telah menjadi pusat rujukan global dalam industri halal, dengan pelbagai produk dan perkhidmatan halal yang diiktiraf di peringkat antarabangsa.

Di Malaysia, penerimaan terhadap makanan halal sangat positif. Masyarakat Malaysia, terutamanya yang beragama Islam, sangat mementingkan status halal dalam pemilihan makanan mereka. Label halal bukan sahaja dilihat sebagai tanda kepatuhan kepada syariat Islam, tetapi juga sebagai jaminan kualiti dan kebersihan. Ini menjadikan produk halal lebih dipercayai dan diminati oleh pengguna. Di peringkat global, penerimaan terhadap makanan halal juga semakin meningkat. Pasaran halal dunia dijangka berkembang pada kadar 3.5% setiap tahun, mencapai nilai AS\$2.4 trilion menjelang 2024 Negara-negara seperti Jepun, Korea, dan Vietnam menunjukkan minat yang tinggi terhadap produk halal, yang mana ini membuka peluang besar bagi pengeksport Malaysia untuk menembusi pasaran baru (Berita Harian, 2021). Dalam dunia kontemporari, konsep amalan pemakanan halal telah mendapat perhatian yang signifikan, bukan sahaja dalam kalangan umat Islam tetapi juga mereka yang mencari pilihan makanan yang beretika dan sihat. Pola Pemakanan Halal berakar umbi dalam ajaran Islam yang menekankan pengambilan makanan yang dibenarkan (halal) dan baik (tayyib). Garis panduan ini berasal dari Al-Quran dan Hadis, yang memberikan arahan menyeluruh tentang apa yang dianggap sah dan bermanfaat untuk dimakan oleh manusia.



Kepentingan mematuhi amalan pemakanan halal melangkaui kewajipan agama. Ia merangkumi pendekatan holistik terhadap kesihatan, pemakanan, dan pertimbangan etika. Makanan halal bukan sahaja tentang ketiadaan bahan yang dilarang tetapi juga memastikan makanan itu bersih, selamat, dan berkhasiat. Pendekatan ini selaras dengan prinsip keselamatan dan kualiti makanan moden, menjadikan pola pemakanan halal relevan dalam masyarakat yang mementingkan kesihatan hari ini.

Makanan Halal Dan Thoyyib Menurut Perspektif Islam

Dalam Islam, konsep halal dan thoyyiban adalah sangat penting dalam pemilihan makanan. Kedua-dua istilah ini sering disebut bersama kerana keduanya saling melengkapi dalam memastikan makanan yang dimakan bukan sahaja mematuhi syariat tetapi juga baik untuk kesihatan. Dalam Bahasa arab, istilah halal adalah bermaksud “dibenarkan” atau “dihalalkan”. Makanan halal adalah makanan yang mematuhi syariat Islam iaitu yang pertama, asas sumber adalah Halal (Makanan mesti datang dari sumber yang dibenarkan seperti daging daripada haiwan yang disembelih mengikut cara Islam). Kedua, melalui proses penyediaan tanpa bahan-bahan yang haram seperti alkohol atau daging babi. Istilah Thoyyiban pula dalam bahasa arab adalah merujuk kepada “baik” atau “bersih” iaitu:

- i. Kebersihan: Makanan mesti bersih dan bebas dari bahan-bahan yang boleh memudaratkan kesihatan.
- ii. Kesihatan: Makanan mesti berkhasiat dan menyumbang kepada kesihatan yang baik. Ini termasuk makanan yang seimbang dan tidak berlebihan dalam penggunaan gula, garam, atau lemak.

Islam menekankan bahawa makanan yang dimakan oleh umatnya haruslah bukan sahaja halal tetapi juga thoyyib. Beberapa ayat al-Quran mengingatkan kepada manusia kepentingan mengutamakan makanan halalan thoyyiban antaranya seperti firman Allah S.W.T maksudnya:

“Wahai manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.” (Al-Baqarah : ayat 168)

“Wahai para rasul! Makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang soleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.” (al-Mu’minun: ayat 51)

Dalam sebuah hadith Riwayat Muslim menjelaskan dengan mafhumnya:

“Sesungguhnya Allah itu baik dan tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah memerintahkan kepada orang-orang mukmin apa yang diperintahkan-Nya kepada para rasul. Allah berfirman: ‘Wahai para rasul! Makanlah dari makanan yang baik-baik dan kerjakanlah amal yang soleh.’ Dan Allah berfirman: ‘Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu.’

Berdasarkan penjelasan al-Quran dan hadith, jelas menunjukkan bahawa Islam menetapkan piawaian tinggi dalam menentukan kehalalan makanan dan minuman, yang merangkumi aspek rohani dan jasmani untuk mencerminkan keluhuran budi, akhlak, dan kesihatan. Dalam Islam, makanan bukan sekadar untuk dimakan tetapi juga untuk menyihatkan tubuh badan, fikiran, dan dianggap sebagai ibadah. Oleh itu, Allah memerintahkan kita untuk memakan makanan yang halalan thoyyiban, iaitu makanan yang bukan sahaja halal tetapi juga selamat dan tidak memudaratkan kesihatan. Dengan demikian, Islam amat menekankan gabungan halalan thoyyiban kepada makanan iaitu merangkumi nilai:

Kepatuhan Syariat	Memastikan makanan mematuhi hukum-hukum Islam.
Kesihatan dan Kesejahteraan	Memastikan makanan yang dimakan adalah baik untuk kesihatan fizikal dan mental.
Keadilan dan Kemanusiaan	Islam menekankan keadilan dalam mendapatkan makanan, memastikan bahawa haiwan tidak diseksa dan pekerja dalam industri makanan diperlakukan dengan adil.
Kesyukuran	Umat Islam diajar untuk bersyukur atas rezeki yang diberikan dan untuk berkongsi dengan mereka yang memerlukan.



Pandangan Islam tentang makanan halal dan thoyyib adalah komprehensif, merangkumi aspek spiritual, kesihatan, etika, dan sosial. Ini jelas disokong oleh al-Ghazali (1986) dalam penulisannya dengan menyatakan memilih makanan yang mematuhi hukum syarak dapat membantu pembinaan rohani dan jasmani yang baik. Sebagai seorang Muslim, kita dilarang memilih dan memakan makanan yang jelas haram serta harus berusaha menghindari makanan yang berunsur syubhah. Oleh itu, amalan mengambil makanan halal toyyiban yang dianjurkan oleh al-Quran adalah langkah terbaik. Ini selaras dengan kaedah fiqhiyyah yang menyatakan “Mengelak berlakunya kerosakan hendaklah didahului dari menarik masalah” dan “Kerosakan itu dihindari seboleh mungkin.” Kaedah ini juga seiring dengan pepatah Arab “Mencegah lebih baik daripada mengubati.” Dengan mematuhi prinsip-prinsip ini, umat Islam dapat memastikan bahawa mereka bukan sahaja mematuhi syariat tetapi juga menjaga kesihatan dan kesejahteraan.

2. Implikasi Pola Pemakanan Tidak Seimbang Terhadap Masyarakat di Malaysia

Secara umumnya, dalam beberapa tahun kebelakangan ini, kesedaran terhadap makanan halal semakin meningkat dalam kalangan masyarakat. Hal ini dapat dilihat daripada peningkatan permintaan terhadap produk-produk yang mempunyai sijil halal, serta restoran dan kedai makanan yang menawarkan menu halal. Permohonan sijil halal di Malaysia telah menunjukkan peningkatan yang ketara. Pada tahun 2023, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) menerima sebanyak 15,605 permohonan sijil halal, berbanding 14,977 permohonan pada tahun 2022, yang merupakan peningkatan sebanyak 4%¹². Jumlah kelulusan permohonan pada tahun 2023 adalah sebanyak 8,509, dengan 132,106 produk yang telah dipersijilkan halal². Produk-produk ini meliputi makanan dan minuman, farmaseutikal, kosmetik, bahan gunaan, dan peranti perubatan. Peningkatan ini menunjukkan bahawa industri halal di Malaysia semakin berkembang pesat, dan Malaysia berjaya mengekalkan kedudukan pertama dalam sektor makanan halal dalam Petunjuk Ekonomi Islam Global (GIEI) 2023 (Mohd Ridzaudidin, 2024)

Walaupun kesedaran terhadap makanan halal semakin meningkat, namun apa yang membimbangkan terdapat kekurangan kesedaran terhadap pentingnya memilih makanan halal yang menyihatkan. Situasi hari ini menunjukkan, ramai yang menumpukan kepada aspek halal bukan kerana ibadah semata-mata, namun lebih tertumpu kepada potensi keuntungan dalam perniagaan. Permintaan yang tinggi terhadap produk halal telah mendorong banyak syarikat untuk mendapatkan sijil halal bagi menarik lebih ramai pelanggan. Antara contoh lambakan makanan terkini menjadi pilihan masyarakat terutama golongan muda adalah seperti bubble tea, ayam goreng korea, Cheese tea, aiskrim dan sebagainya. Keberkesanan medium pengiklanan juga mampu menarik Masyarakat untuk membeli atau berkeinginan mencuba. Dalam tidak sedar, makanan seumpama ini biasanya mengandungi gula dan garam yang banyak, minyak berlebihan serta kandungan kalori dan lemak yang tinggi yang tidak sesuai dimakan secara berlebihan. Menurut laporan Tinjauan Kebangsaan Kesihatan dan Morbiditi (NHMS) 2023, sebanyak 54.4% rakyat dewasa Malaysia mengalami berat badan berlebihan, menunjukkan peningkatan masalah Kesihatan (MKN, 2024). Kajian menunjukkan bahawa hanya 4.6% rakyat Malaysia mengamalkan pemakanan seimbang seperti yang disarankan oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) (Intan Suhana Che Omar, 2023). Ini menunjukkan bahawa walaupun makanan yang diambil adalah halal, aspek keseimbangan dan kesihatan masih diabaikan. Menurut laporan Tinjauan Kebangsaan Kesihatan dan Morbiditi (NHMS) 2023, sebanyak 54.4% rakyat dewasa Malaysia mengalami berat badan berlebihan.

Pakar pemakanan menekankan bahawa pemilihan makanan halal sahaja tidak mencukupi untuk memastikan kesihatan yang baik. Diet yang seimbang dan pelbagai adalah kunci kepada kesihatan yang optimum. Jika di tinjau daripada aspek hukum, apabila fenomena kontroversi status mula ditularkan, kebanyakan pengguna akan menghentikan pengambilan makanan tersebut seketika, sehinggalah badan berautoriti seperti JAKIM mengeluarkan kenyataan terhadap status makanan tersebut. Perkara yang jelas, masyarakat kini lebih prihatin terhadap status halal semata-mata tetapi seumpama kurang peka terhadap konsep halalan thoyyiban. Keadaan ini mungkin disebabkan oleh faktor kurangnya kefahaman masyarakat terhadap pentingnya pengambilan makanan halalan toyyiban iaitu bukan sekadar halal tetapi thoyyib (elok dan sihat) serta kesannya terhadap hukum dan kesihatan. Nor ‘Adha Abdul Hamid et.al (2015), menyatakan bahawa pengguna Muslim yang mengikuti ajaran Islam dan mempunyai jati diri Muslim secara menyeluruh akan membuat permintaan yang tinggi terhadap makanan halal yang mematuhi syarak Islam.

Memahami Konsep Halalan Thoyyiban Sebagai Langkah Mengawal Pengambilan Makanan Secara Berlebihan

Di negara Malaysia, Standard Halal yang digunakan adalah berdasarkan undang-undang Islam dalam mazhab Syafie atau undang-undang Islam dalam mana-mana satu mazhab sama ada mazhab Maliki, Hanbali dan Hanafi yang dipersetujui oleh Yang di-Pertuan Agong untuk dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan atau oleh Raja atau Sultan bagi mana-mana negeri dikuatkuasakan dalam negeri itu atau mana-mana fatwa yang disahkan oleh pihak yang berkuasa mengenai Agama Islam. Dalam MS1500:2004, perkara-perkara yang ditekankan ialah: (i)sumber makanan halal termasuk haiwan (darat dan air), tumbuhan, cendawan, mikro-organisma, mineral semula jadi, bahan kimia dan minuman, (ii)makanan terubahsuai genetik, (iii)penentuan makanan adalah selamat dan tidak beracun atau berbahaya



kepada kesihatan dan (iv) syarat-syarat penyembelihan ayam-itik dan haiwan ruminan. Standard tersebut juga menyentuh mengenai kewajipan untuk mengasingkan pengeluaran, penyediaan dan pengendalian makanan halal dan bukan halal. Dalam aktiviti penyimpanan pula, produk halal perlu dilabel dengan jelas untuk mengelakkan daripada bercampur atau tercemar dengan produk tidak halal.

Sebilangan besar ulama berpendapat bahawa makanan dan pengurusanannya adalah penting untuk menjaga kepentingan umat Islam. Antara ulama tersebut adalah seperti imam al-Ghazali, dalam karyanya telah membincangkan hal berkaitan makanan dan kepentingan menjaga kesucian makanan, Imam al-Nawawi dalam kitabnya “al-Majmu’”, telah membahas secara terperinci tentang hukum berkaitan makanan dan minuman. Sheikh Yusuf al-Qaradawi dalam kitab “Halal dan Haram dalam Islam” memberikan panduan jelas mengenai makanan halal dan haram. Dr. Wahbah al-Zuhayli seorang ulama kontemporari yang banyak menulis tentang fiqh makanan dalam karyanya “al-Fiqh al-Islami wa Adillatuh” dan seterusnya di Malaysia, Dr. Zulkifli Mohamad al-Bakri, bekas Mufti Wilayah Persekutuan, juga aktif dalam memberikan panduan mengenai isu-isu halal dan haram. Masyarakat umum perlu diberi pendidikan dan pendedahan mengenai konsep halal, terutama berkaitan dengan kepentingan menjaga pemakanan dan kesannya mengikut kaedah fiqhiyyah. Ini akan menjadi langkah awal dalam menyelesaikan semua isu yang timbul berkaitan halal. Ia juga akan menjadi cabaran bagi umat Islam, khususnya di Malaysia, untuk menghindari kontaminasi yang mengelirukan yang boleh mempengaruhi status kehalalan serta masalah kesihatan akibat pengambilan makanan yang tidak seimbang.

Pendedahan ilmu bukan bertujuan untuk menentang penjualan makanan yang menjadi trend, tetapi sebagai langkah kesedaran bagi pihak berautoriti untuk mendidik dan menerapkan kepada masyarakat tentang pentingnya memperbaiki kandungan makanan agar lebih menyihatkan. Ia juga bertujuan memberi kesedaran kepada ibu bapa untuk membimbing anak-anak agar tidak keterlaluan dalam mengikut trend makanan demi kepuasan, serta mendidik masyarakat agar lebih berwaspada terhadap pemakanan mereka. Tanpa kesedaran ini, ilmu tersebut tidak akan memberi manfaat walaupun ia tidak mendatangkan kemudaratan. Mengubah pola pemakanan untuk memahami konsep halalan thoyyiban yang benar-benar mengikut perspektif Islam serta memastikan kepekaan terhadap pengambilan makanan berteraskan prinsip tersebut bukanlah sesuatu yang mudah namun perlu diusahakan dan bertindak.

3. Parameter berasaskan Kaedah Fiqh dalam Penentuan Halalan thoyyiban

Islam menekankan piawaian Thoyyibban (elok dan baik) sebagai keutamaan dan jaminan keselamatan. Mengaplikasikan kaedah fiqh yang selaras dengan kehendak al-Quran dan as-Sunnah membantu mengurus dan memandu urusan agama serta kehidupan manusia agar sesuai dengan keadaan dan masa, demi kemaslahatan dan mencapai maqasid syariah. Menurut Abd. Latiff Muda dan Rosmawati Ali (2000), Qawa'id Fiqhiyyah adalah kaedah umum dalam fiqh yang merangkumi hukum syarak secara umum. Biasanya, hukum ini selari dengan masalah yang telah dan akan berlaku. Terdapat banyak kaedah yang digunakan dalam menyelesaikan masalah fiqh, khususnya berkaitan makanan. Lima kaedah asas yang boleh dijadikan panduan dalam pengambilan makanan adalah seperti:

بِمَقْصَدِهَا: Segala urusan berdasarkan niat.

Memastikan niat dalam memilih dan mengambil makanan adalah untuk menjaga kesihatan dan mendapatkan keberkatan. Makan dengan niat untuk menjaga tubuh sebagai amanah dari Allah akan membantu mengawal pengambilan makanan secara berlebihan.

بِإِزَالِ الشَّكِّ: Keyakinan tidak dihilangkan dengan keraguan.

Jika terdapat keraguan mengenai kesihatan atau kehalalan sesuatu makanan, lebih baik elakkan dan pilih makanan yang kita yakin baik dan halal. Ini membantu mengelakkan pengambilan makanan yang mungkin memudaratkan.

بِالتَّيسِيرِ: Kesukaran diiringi dengan kemudahan.

Jika dalam keadaan sukar untuk mendapatkan makanan yang sihat, sebaiknya mencari alternatif yang lebih mudah tetapi tetap baik dan berkhasiat. Contohnya, jika sukar mendapatkan makanan segar, beralih kepada memilih makanan beku yang masih mempunyai nutrisi yang baik.

بِالضَّرَرِيزَالِ: Kemudaratan mesti dihapuskan.

Seorang Muslim hendaklah menghindari makanan yang diketahui boleh memudaratkan kesihatan seperti makanan yang mengandungi gula, garam, dan lemak yang tinggi dan berlebihan. Dalam hal ini, keutamaan adalah memberi fokus kepada makanan yang memberi manfaat kepada Kesihatan.



Adat dijadikan hakim.

Mengamalkan adat atau kebiasaan makan makanan yang baik (membudayakan trend makanan halal dan sihat) seperti makan bersama keluarga, makan dalam kuantiti yang sederhana, dan mengamalkan adab makan yang baik. Ini boleh membantu mengawal pengambilan makanan secara berlebihan. Dengan mengaplikasi lima kaedah asas ini, kita dapat mengawal pengambilan makanan secara lebih bijak dan memastikan makanan yang diambil adalah baik untuk kesihatan dan kesejahteraan.

4. Kesimpulan

Secara keseluruhannya, perkembangan industri makanan halal di Malaysia menunjukkan potensi yang besar untuk terus berkembang dan memberi manfaat kepada ekonomi negara. Penerimaan masyarakat Malaysia dan dunia terhadap makanan halal yang positif menunjukkan bahawa produk halal bukan sahaja memenuhi keperluan agama tetapi juga standard kualiti dan kebersihan yang tinggi. Dengan sokongan berterusan dari kerajaan dan industri, Malaysia berpotensi untuk terus menjadi peneraju dalam industri halal global.

Rujukan

- Konsep Halalan Tayyiban Dan Trend Pemilihan Makanan Umat Islam Kini Norkumala Binti Awang, Fellow, Pusat Kajian Sains dan Alam Sekitar, Institut Kefahaman Islam Malaysia (IKIM)
- Panduan Penentuan Makanan Halal Menurut Pandangan Ulama Serta Kesannya Terhadap IKS Muslim Di Malaysia, Azman Ab Rahman Pensyarah Fakulti Syariah Dan Undang-Undang Kolej Universiti Islam Malaysia <https://www.ukm.my/hairun/kertas%20kerja%20iCEPs/Panduan%20Penentuan%20Makanan%20Halal%20Menurut%20Pandangan%20Ulama.pdf>
- NorKumala Awang. (2006). Makanan dan Pemakanan Dalam Islam. <https://www.ikim.gov.my/index.php/2006/03/21/makanan-dan-pemakanan-dalam-islam/>
- Cabaran Utama Umat Islam Di Malaysia, Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan - Cabaran Utama Umat Islam Di Malaysia (muftiwp.gov.my- <https://www.muftiwp.gov.my/ms/artikel/suara-pemikir/2153-cabaran-utama-umat-islam-di-malaysia>)
- Laman Web Rasmi Malaysia Investment Development Authority, Pemain industri halal jadikan prestasi Malaysia terbaik global, www.mida.gov.my/ms/berita-mida/pemain-industri-halal-jadikan-prestasi-malaysia-terbaik-global/
- Suzalina Halid (2021). bharian, Pasaran produk halal Malaysia mencecah RM400 bilion pada 2030, <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2021/09/861874/pasaran-produk-halal-malaysia-mencecah-rm400-bilion-pada-2030>.
- Mohd Ridzaudidin Roslan. (2024). Permohonan sijil halal meningkat, catat 15,605 permohonan, <https://www.kosmo.com.my/2024/01/03/permohonan-sijil-halal-meningkat-catat-15605-permohonan/>
- Majlis Keselamatan Negara. (2024). Rakyat Malaysia Makin Gemuk, 11 Juta Berat Badan Berlebihan, <https://www.mkn.gov.my/web/ms/2024/06/09/rakyat-malaysia-makin-gemuk-11-juta-berat-badan-berlebihan/>
- Intan Suhana Che Omar. (2023). Hanya 4.6 peratus rakyat kita amal pemakanan sihat, <https://www.utusan.com.my/gaya/2023/10/hanya-4-6-peratus-rakyat-kita-amal-pemakanan-sihat/>
- Abd Latif Muda, Rosmawati Ali. (2000). Perbahasan Kaedah-kaedah Fiqh. Pusaka Salam: Kuala Lumpur.