

## Integrasi Proses Masakan Islam

**Penulis:**

Ahmad Esa<sup>1</sup>, Zalina@Siti Aishah Abd Aziz<sup>2</sup>

**E-mel:**

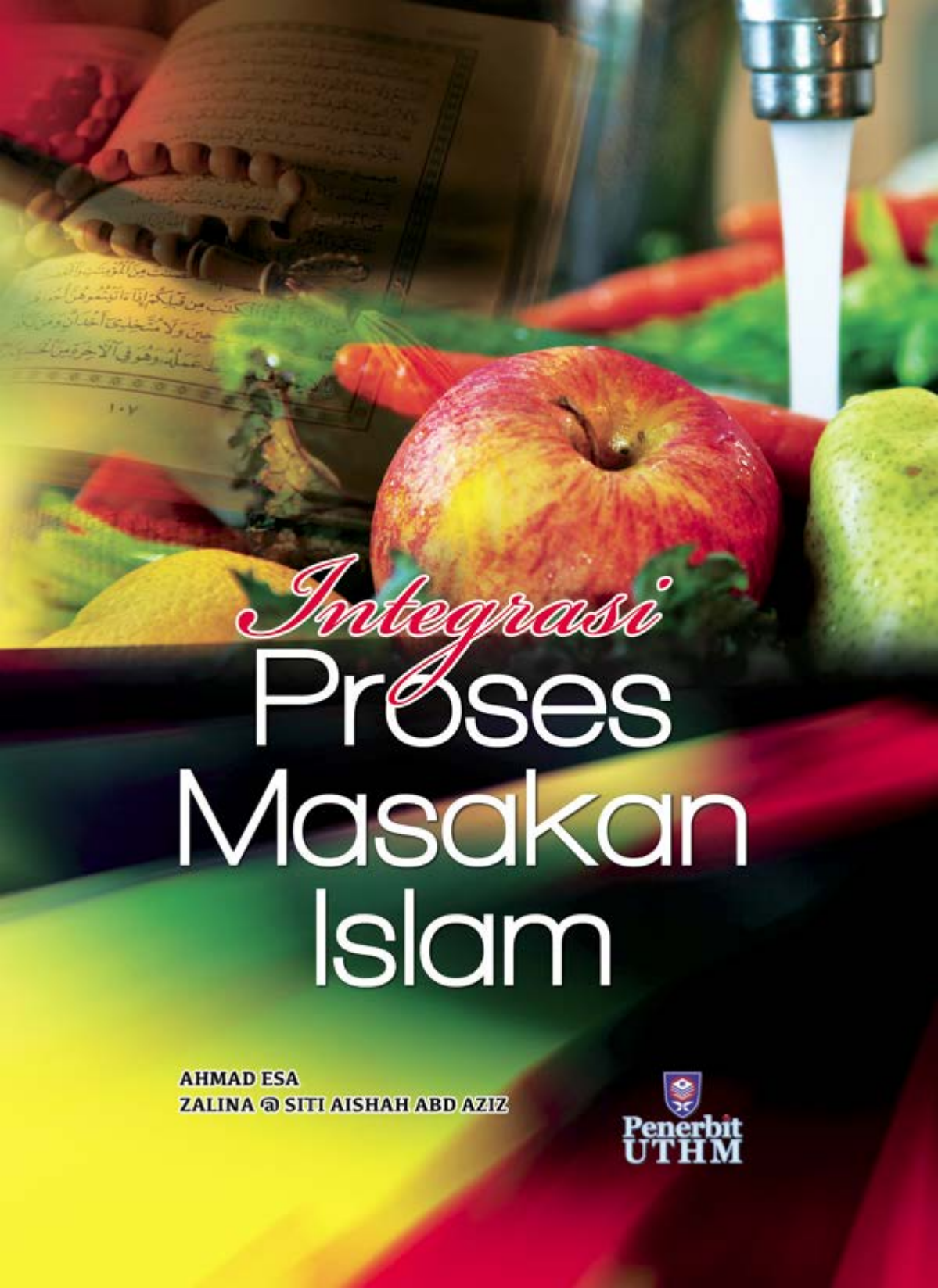
zalinaaishah@gmail.com<sup>2</sup>

**Abstrak:** Satu kemahiran yang diajar di Pusat-Pusat Pemulihan Akhlak Remaja di Malaysia ialah memasak. Pada masa yang sama pelatih-pelatih diajar dengan Pendidikan Agama Islam. Adalah diharapkan sepanjang tempoh pelatih-pelatih berada di Pusat-Pusat Pemulihan, mereka boleh memasak sebagai asas memperoleh pekerjaan dan meniti kehidupan berkeluarga dan bermasyarakat.

Pastinya mereka diharapkan tidak mengulangi kesilapan yang lalu dan meneruskan kehidupan sebagai insan yang berpegang teguh kepada ajaran Islam. Bagi mendokong usaha yang dilaksanakan oleh Pusat-Pusat Pemulihan Akhlak Remaja, buku ini diterbitkan bagi memberi panduan kepada para pelatih untuk melakukan kerja-kerja memasak secara berintegrasi dengan ajaran Islam.

Oleh kerana memasak boleh dilakukan oleh sesiapa sahaja yang rajin dan berminat, maka buku ini juga sewajarnya dimiliki oleh khalayak umum. Ini kerana menu yang dikongsi adalah resepi turun menurun keturunan campuran Jawa, Banjar dan Minangkabau yang jarang ditemui secara komersial dan ada juga resepi yang direka khusus bagi tujuan mencabar deria rasa penggemar makanan yang mencari kelainan dalam diet mereka. Selamat bereksperimentasi...”

**Kata Kunci:** Islam, resepi, Jawa, Banjar, Minangkabau




*Integrasi*  
Proses  
Masakan  
Islam

AHMAD ESA  
ZALINA @ SITI AISHAH ABD AZIZ

  
Penerbit  
UTHM

*Integrasi*  
Proses  
Masakan  
Islam

**AHMAD ESA  
ZALINA @ SITI AISHAH ABD AZIZ**

  
**Penerbit  
UTHM**  
2015

© Penerbit UTHM  
Cetakan Pertama 2015

Hak cipta terpelihara. Menghasilkan semula mana-mana artikel, ilustrasi dan kandungan buku ini dalam apa jua bentuk elektronik, mekanikal fotokopi, rakaman atau apa-apa bentuk tanpa kebenaran bertulis terlebih dahulu daripada Pejabat Penerbit Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, Parit Raja, Batu Pahat, Johor adalah dilarang. Mana-mana rundingan tertakluk kepada pengiraan royalti dan honorarium.

Perpustakaan Negara Malaysia      Pengkatalogan Data Penerbitan

Ahmad Esa  
Integrasi Proses Masakan Islam / AHMAD ESA,  
ZALINA@SITI AISHAH ABD AZIZ

Bibliography: page 83

ISBN 978-967-0764-22-1

1. Islamic cooking. 2. Food--Religious aspects--Islam. 3. Cookbooks.  
I. Zalina @ Siti Aisyah Abd Aziz.. II. Judul.  
641.591767

Diterbitkan oleh:  
Penerbit UTHM  
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia  
86400 Parit Raja,  
Batu Pahat, Johor  
No. Tel: 07-453 7051 / 7454  
No. Faks: 07-453 6145

Laman web: <http://penerbit.uthm.edu.my>  
E-mel: [pt@uthm.edu.my](mailto:pt@uthm.edu.my)  
<http://e-bookstore.uthm.edu.my>

Penerbit UTHM adalah anggota  
Majlis Penerbitan Ilmiah Malaysia  
(MAPIM)

Dicetak oleh:  
Percetakan Muafakat Jaya Sdn. Bhd.  
No.6 Jalan Perdagangan 16,  
Taman Universiti Industrial Park,  
81300 Skudai, Johor

# Kandungan

Prakata	vii
Pengenalan	1
Pembuka Selera 1	5
Pembuka Selera 2	12
Menu Utama 1	19
Menu Utama 2	29
Menu Sampingan 1	37
Menu Sampingan 2	46
Pencuci Mulut 1	54
Pencuci Mulut 2	61
Minuman 1	68
Minuman 2	74
Penutup	81
Bibliografi	83
Indeks	87

# Prakata

Assalamualaikum, Salam Sejahtera dan Salam 1Malaysia.

Kepada Mu Ya Allah, hamba-Mu menyembahkan rasa syukur lantaran terhasilnya buku, 'Integrasi Proses Masakan Islam.' Selawat dan Salam kepada Junjungan Tinggi Nabi Muhammad SAW. Semoga kehadiran buku ini, selari dengan perjuangan Rasulullah yang membawa syiar Islam sebagai agama yang mendidik manusia berkaitan segala aspek kehidupan di maya ini, termasuklah urusan masak-memasak.

Terima kasih tanpa batas penghujungnya kepada Profesor Dato' Mohd. Noh Dalimin, Naib Canselor UTHM yang sentiasa memberi inspirasi dan motivasi dalam penghasilan karya asli. Jutaan terima kasih turut dirakamkan kepada Jabatan Pengajian Tinggi dan Pejabat Pengurusan Penyelidikan, Inovasi, Pengkomersilan dan Perundingan (ORICC), UTHM di atas penyaluran dana dan perkhidmatan tadbir urus.

Langit penghargaan dan lautan budi dihulur kepada warga kepimpinan dan penghuni Pusat-Pusat Pemulihan Akhlak di Malaysia, terutamanya Pertubuhan Kebajikan Darul Islah Malaysia (PERKID), Raudahatus

Sakinah, Johor, Sekolah Tunas Bakti Melaka, Taman Seri Puteri Cheras, Kuala Lumpur, Asrama Bahagia Kampung Pandan, Kuala Lumpur dan Taman Seri Puteri, Kuching Sarawak. Hasil kerjasama mereka yang penuh kesabaran menjadi antara pemangkin terhasilnya buku, 'Integrasi Proses Masakan Islam.'

Penutup bicara, kepada semua pihak yang terlibat dalam penghasilan buku ini, terima kasih diucapkan. Penghargaan istimewa ditujukan kepada khalayak pembaca. Semoga manfaat diperoleh daripada buku ini. Maklum balas membina sangat kami hargai.

**Salam Ukhwah.**

# Pengenalan

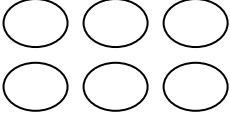
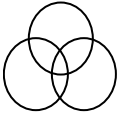

Terhasilnya buku ini adalah ekoran daripada penyelidikan yang dijalankan berkaitan amalan latihan vokasional masakan dan Pendidikan Islam di Pusat-Pusat Pemulihan Akhlak Remaja di Malaysia. Berdasarkan dapatan kajian, didapati latihan vokasional di beberapa Pusat Pemulihan Akhlak diajar secara terpisah antara latihan vokasional masakan dan Pendidikan Islam. Dalam keadaan tertentu wujud juga situasi pelatih diajar secara integrasi sebahagian iaitu latihan vokasional memasak dan pendidikan Islam diajar secara serentak pada proses-proses tertentu semasa memasak. Begitu jugalah dengan amalan integrasi penuh antara latihan vokasional masakan dan Pendidikan Islam, juga wujud pada masa-masa tertentu dalam latihan memasak di Pusat-Pusat Pemulihan Akhlak di Malaysia.

Berdasarkan penyelidikan juga didapati bahawa antara faktor utama, latihan masakan tidak dapat diintegrasikan secara sempurna dan sepenuh masa ialah kerana tiadanya buku panduan yang dapat dirujuk sama ada oleh pengajar atau pelatih untuk dijadikan panduan dalam melakukan integrasi cara masakan dan Pendidikan Islam sepenuhnya semasa latihan masakan

berlangsung. Oleh yang demikian, buku ini dihasilkan untuk menangani masalah tersebut.

Bagi memudahkan lagi khalayak pembaca mendalami maksud integrasi, terlebih dahulu dikongsi bersama pengertian integrasi dalam konteks penulisan buku ini. Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (2014) memberi maksud, 'Integrasi' antaranya ialah gabungan dua atau beberapa kaum (unsur, bahagian dll) menjadi satu kesatuan (yang utuh). Ringkasnya dua perkara digabungkan menjadi satu yang sempurna. Integrasi boleh sahaja berlaku secara separuh iaitu bersatu mengikut masa dan situasi tertentu.

Bagi memudahkan lagi pemahaman berkaitan maksud integrasi dalam konteks pendidikan, dikemukakan model-model pendidikan yang dikemukakan oleh Miller (2008). Menurut Miller terdapat beberapa keadaan konsep pendidikan iaitu pertama konsep yang terpisah-pisah terdapat sedikit perkaitan antara satu sama lain, kedua konsep mempunyai integrasi antara dua atau tiga perkara sekitar permasalahan atau tema. Ketiga integrasi hampir keseluruhan perkara dalam satu tema. Konsep-konsep tersebut diringkaskan menerusi Rajah 1

<i><b>Multidisciplinary</b></i>	<i><b>Interdisciplinary</b></i>	<i><b>Holistic</b></i>
Konsep yang terpisah kemungkinan sedikit perkaitan antara satu sama lain	Integrasi antara dua atau tiga perkara sekitar permasalahan atau tema.	Integrasi hampir keseluruhan perkara terdapat dalam satu tema
		

**Rajah 1:** Model Pendidikan Integrasi  
(Miller, 2008)

Berdasarkan Rajah 1, amalan memasak dan ajaran Pendidikan Islam berkaitan cara memasak boleh dilaksanakan dalam tiga model. Model pertama cara memasak dan ajaran Islam diajar daripada seorang guru atau individu kepada pelajar atau individu secara berasingan. Model ini yang banyak dipraktikkan sekarang. Contohnya di sekolah pelajar belajar memasak dalam mata pelajaran Kemahiran Hidup pada sesuatu waktu dan pada waktu yang lain pula pelajar belajar Pendidikan Islam.

Dalam model kedua pula, pelajar atau individu belajar cara memasak dan Pendidikan Islam cara berasingan tetapi pada masa atau situasi tertentu mereka belajar secara integrasi. Contohnya pelatih di Pusat-Pusat Pemulihan Akhlak Remaja di Malaysia, mereka diajar berkaitan latihan vokasional masakan, juga diajar berkaitan dengan Pendidikan Islam, namun pada masa-masa tertentu mereka diajar secara integrasi contohnya apabila guru mengajar pelatih berkaitan perlunya menutup aurat semasa memasak.

Buku ini, memberi fokus kepada Model 3 iaitu proses masakan dan Pendidikan Islam diintegrasikan secara holistik iaitu proses integrasi berlaku hampir keseluruhan perkara dalam sesuatu tema. Tema yang dirujuk dalam buku ini ialah 'Masakan'. Maksudnya, di samping mengetengahkan proses sesuatu masakan itu berlaku, diterangkan juga elemen Pendidikan Islam yang sepatutnya diamalkan semasa memasak. Oleh itu sesiapa yang merujuk buku ini untuk menghasilkan makanan berpandukan resepi yang diberi mestilah membaca secara bersama proses memasak kaedah biasa dan proses memasak kaedah Integrasi Masakan Islam di Bab 2 hingga Bab 11.

Pada asasnya kelihatan tiada perbezaan yang ketara antara proses memasak secara kontemporari dan integrasi masakan secara Islam. Ini kerana kedua-duanya seolah-olah mempunyai proses yang sama. Sebagai contoh amalan membasuh bahan mentah dalam proses masakan kontemporari juga berlaku dalam proses integrasi masakan Islam. Namun begitu menurut Damiri (2015),

untuk menikmati makanan yang lazat, masakan hendaklah dimasak secara Islam. Antaranya, membaca doa agar makanan yang dimasak membawa keberkatan kepada mereka yang memakannya, semasa memasak sepatutnya memulakan dengan bacaan, 'Dengan nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang,' dan berselawat sepanjang proses memasak tersebut. Berdasarkan pandangan tersebut adalah jelas bahawa terdapat perbezaan yang ketara antara proses masakan kontemporari dan proses integrasi masakan Islam. Ini kerana dalam proses integrasi Masakan Islam, bagi setiap langkah dalam proses memasak iaitu sebelum, semasa dan selepas memasak perlu diintegrasikan dengan pendidikan Islam sama ada daripada segi niat, doa dan perlakuan.

Buku ini sebenarnya berusaha untuk membantu pembaca melakukan amalan memasak yang dilakukan secara serentak dengan ajaran Islam semasa berlakunya proses memasak. Inilah kelebihan buku ini, yang pastinya tiada persamaan dengan buku-buku panduan memasak yang lain. Begitu juga dengan buku-buku Pendidikan Islam yang mengajar memasak. Ini kerana selalunya buku panduan memasak atau resepi selalunya hanya menerangkan kandungan bahan dan cara bahan tersebut dimasak. Buku Pendidikan Islam yang mengajar memasak pula selalunya hanya mengandungi ajaran agama seperti doa dan memasak cara Islam tanpa mengemukakan bahan dan cara bahan tersebut dimasak. Selamat memasak dan mendalami ajaran Islam!



# Menu Pembuka Selera 1

Menu pertama bagi pembuka selera dikenali dengan, 'Petis Mee'. Berikut dikemukakan bahan-bahannya dan proses memasaknya.

## Petis Mi

### Bahan-bahan:

- 2 keping tahu telah digoreng
- 1 biji timun
- 1 piring tauge telah dicelur
- 1 biji nanas
- 1 biji sengkang
- 1 ikat sayur kangkung telah dipotong dan dicelur
- 1 mangkuk mi kuning telah dicelur
- 1 piring kacang tanah halus
- Petis
- Gula Pasir, 1 biji Gula Melaka
- Kicap pekat, Garam (secukupnya)
- 5 tangkai lada kering dikisar
- 2 biji cili padi hijau dikisar



Bahan-bahan Petis Mi

## Menu Utama 1

Menu utama 1 diberi nama, 'Nasi Serai Mewangi'. Berikut dikemukakan bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak Nasi Serai Mewangi dan diikuti dengan proses memasaknya berdasarkan proses pengintegrasian masakan Islam.

### Nasi Serai Mewangi

#### Bahan A

- 1 kilogram beras basmati
- 4 cawan air
- 1 cawan susu cair
- 6 batang serai (diblender)
- 1 sudu teh garam
- Pewarna hijau kuning
- 5 sudu minyak jagung
- 2 sudu minyak zaitun
- 3 sudu minyak marjerin

#### Bahan B (Bahan menumis)

- 8 biji bawang merah
- 3 biji bawang besar
- 1 inci halia
- 1 inci kulit kayu manis
- 2 kuntum bunga lawang
- 4 kuntum bunga cengkih
- 2 biji buah pelaga
- 6 batang serai

Bahan-bahan Nasi Serai Mewangi



## Menu Utama 2

'Daging Masak Mewangi,' merupakan menu utama kedua di dalam buku ini. Disertakan bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak 'Daging Masak Mewangi' dan proses memasaknya mengikut proses pengintegrasian masakan Islam.

### Daging Masak Mewangi

#### Bahan A

- 1 kilogram daging lembu
- 6 biji kentang
- 2 labu bawang besar (dipotong bulat)
- Garam
- Gula

#### Bahan B (Menumis)

- 6 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 2 inci halia
- 2 biji buah keras
- 25 biji lada kering
- 4 biji serai
- 3 inci lengkuas

Bahan-bahan Nasi Masak Mewangi



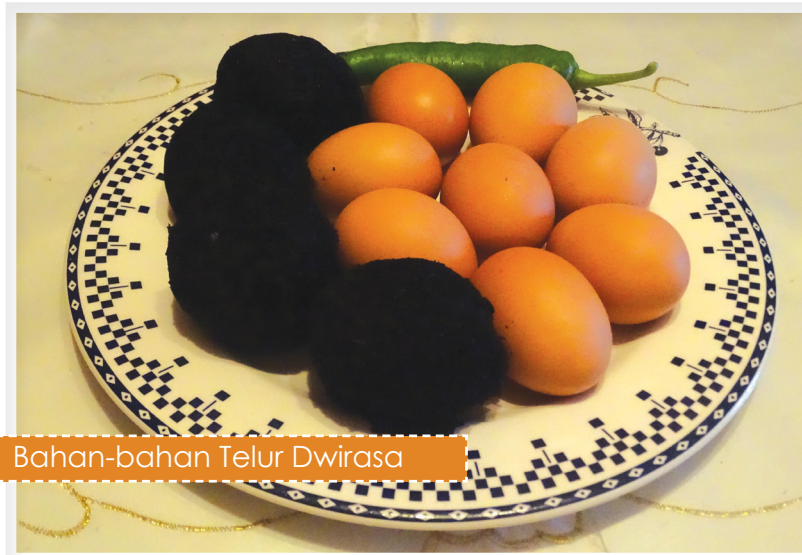
## Menu Sampingan 1

Menu sampingan ini dinamakan 'Telur Dwirasa,' merupakan lauk yang boleh dimakan bersama dengan nasi putih. Menu ini disediakan sebagai pilihan variasi dalam penyediaan makanan untuk diri sendiri, keluarga dan tetamu. Berikut ialah bahan-bahan dan proses memasak 'Telur Dwirasa.'

### Telur Dwirasa

**Bahan-bahan:**

- Satu mangkuk minyak masak
- Telur masin 4 biji yang telah dicuci
- Telur biasa 8 biji yang telah dicuci
- Lada hijau 1



Bahan-bahan Telur Dwirasa

## Menu Sampingan 2

Menu sampingan ini dinamakan 'Ikan Merah Bakar,' merupakan lauk yang boleh dimakan bersama dengan nasi putih. Menu ini disediakan sebagai pilihan variasi dalam penyediaan makanan untuk diri sendiri dan keluarga, tetamu ataupun dijual. Berikut ialah bahan-bahan dan proses memasak 'Ikan Merah Bakar.'

### *Ikan Merah Bakar*

#### **Bahan A:**

Seekor ikan merah dibuang perutnya  
1 biji Bawang besar (hiasan)  
1 sudu teh garam  
Asam Jawa

#### **Bahan B (kisar):**

8 biji bawang merah  
3 biji bawang besar  
1 inci halia  
2 inci lengkuas  
3 sudu ketumbar  
2 sudu jintan kasar  
6 tangkai lada kering  
3 batang serai (diblender)

#### **Bahan Hiasan:**

Salad  
Timun  
Lada Merah



Bahan-bahan Ikan Merah Bakar

# Menu Pencuci Mulut 1

Menu pertama bagi pamanis mulut dikenali dengan, 'Buah Bercoklat'. Berikut dikemukakan bahan-bahannya dan proses memasaknya.

## Buah Bercoklat

**Bahan-bahan:**

- 1 biji buah epal hijau
- 1 biji buah epal merah
- 1 biji buah pear
- Coklat masak
- Buah ceri hijau telah dipotong dadu
- Buah ceri merah telah dipotong dadu

Bahan-bahan Buah Bercoklat



## Menu Pencuci Mulut 2

Menu kedua bagi pamanis mulut dikenali dengan, 'Seri Bingka Nangka'. Berikut dikemukakan bahan-bahannya dan proses memasaknya.

### *Seri Bingka Nangka*

**Bahan-bahan:**

- ½ kilo tepung gandum
- 2 biji telur
- 7 ulas nangka dipotong dadu
- 1 mangkuk gula pasir
- 1 sudu kecil garam
- 1 mangkuk pati santan
- 2 sudu marjerin
- Sedikit pewarna kuning
- 5 ulas nangka (hiasan)



Bahan-bahan Seri Bingka Nangka

## Menu Minuman 1

Menu minuman 1 dikenali dengan, 'Air Serai'. Berikut dikemukakan bahan-bahannya dan proses membuatnya.

### *Air Serai*

**Bahan-bahan:**

- ½ inci Ibu serai
- 3 sudu madu
- 3 sudu gula
- 6 biji kurma
- 12 biji kismis
- 4 susu badam telah dikisar
- 7 ketulan ais
- 1/2 cawan air masak

Bahan-bahan Air Serai



## Menu Minuman 2

Menu minuman 2 dikenali dengan, 'Air Semangka Tiga Rasa'. Berikut dikemukakan bahan-bahannya dan proses membuatnya.

### *Air Semangka Tiga Rasa*

**Bahan-bahan:**

- 250 gm Buah Semangka
- 1 biji buah kuini
- 1 biji limau kasturi (diperah)
- 6 sudu gula pasir
- 7 ketul ais
- ½ cawan air masak
- ½ gelas Air Zam-Zam

Bahan-bahan Air Semangka Tiga Rasa



# Bibliografi

- Abdul Rahman (1990). *Hadith 40 (Terjemahan dan Syarahannya)*. Selangor: Dewan Pustaka Fajar (DPF).
- Abdullah, A.A. (2014). *Doa-doa Mustajab dan Zikir Rasulullah S.A.W.* Selangor: Al- Husna Publishing.
- Ahmad, I. (2009). *Perwakilan Frankfurt. Tips Memasak Oleh Selebriti Chef Ismail*. Dicapai pada April 12, 2013, dari <http://perwakilanfrankfurt.blogspot.com./2009/12/tips-memasak-oleh-chef - ismail.html>
- Ahmad, M. (2012). *Zikir Taubat Nasuha*. Dicapai pada 23, 2015 dari <http://www.bing.com/video/search?q=zikir+taubat&FORM=VIRE1#view=detail&mid=C607C663B7AE4F5B6505C607C6C3B7AE4F5B6505>
- Ali Wahf Al- Qahthani, S. (2005). *Hishnul Muslim Panduan Doa dan Dikir dari Al- Qu'ran dan Sunnah*. Indonesia: Pustaka Arafah.
- Alimin, Z. (2010) *Semuanya Bergerak Mengikuti Mengikuti Arah Lawan Jam*. Dicapai pada Oktober 17, 2010, dari <http://www.blogspot.com/2011/10/semuanya-bergerak-mengikuti-arrah-lawan.html>
- Al-Hajjaj, A.A.H (1990). *Terjemahan Hadis Shahih Muslim* Jilid i,ii,iii iv Al- Imam Muslim. Selangor: Klang Book Store.
- Ar-Rifa'i, M. N. (2008). *Kemudahan Dari Allah Ringkasan Tafsir Ibnu Kathir. Jilid 3 (Surah Al- Israa' - Yassin)*. Jakarta: Gema Insani.
- Ashburton Chefs Academy (2013). *Traning the next generation of inspirational Chef*. Dicapai pada Jun 21, 2013, dari <http://www.ashburtonchefsacademy.co.uk/dipoima.php?contentTab=0>
- Bakri, R. (2009). *Teen Girls. Memasak itu mudah*. Kuala Lumpur: PTS Publication & Distributors.
- Che Saleh, E. I. (2011). *Arah Lawan Jam itu Fitrah*. Dicapai pada Mei 12, 2013, dari <http://ezaidani666.blogspot.com/2011/09/arrah-lawan-jam-itu-fitrah.html>

- Damiri, M. (2015). Masakan Lazat Mengikuti Cara Islam. Di capai pada April 23, 2015 dari <http://maznah-damiri.blogspot.com/2010/03/masakan-lazat-mengikuti-cara-islam.html>
- Daud, M. (1988). *Terjemahan Hadis Shahih Muslim Jilid 1*. Selangor: Klang Book Centre.
- Desa, Z. (2007). *Sebuah Diari Kehidupan*. Selangor: PTS Publication & Distributors Sdn. Bhd.
- Dzacky, (2012). *Doa-doa Cinta. Kumpulan Doa Terpilih untuk Meraih Cinta Barakah*. Bandung: Dar Mizan.
- Faridi, M. (2011). *Himpunan Doa-Doa Makbul*. Kuala Lumpur: Pustaka Al-Shafa.
- Faruq, U. (2012). *Keajaiban pusingan arah lawan jam*. Dicapai pada Mac 26, dari <http://www.umarfaruq.com/keajaiban-pusingan-arrah-lawan-jam/>
- Fattani, D. (2013). Dicapai pada April 27, dari <https://mbasic.facebook.com/notes/mencari-ilmu/perbezaan-antara-menyuci-dan-menyamak/475677059146776>
- Gibson, R. (2013). Mari Memasak. Dicapai pada Mei 30, 2013 di <http://books.google.com.my/books?id=JoP9QcdrKC8printsec=front>
- Graham, I. (2011). *Siri Teknologi Baharu ITNM Teknologi Makanan*. Kuala Lumpur: cati Evans Publishing.
- Hamidy, Z. & Hamidy, F. (2004). *Terjemahan Hadis Shahih Bukhari Jilid 1, 11, 111, & 1V*. Kuala Lumpur: Klang Book Store.
- Harjin, A. A. (2008). *Pencapaian Umat Islam Dalam Sains Dan Teknologi*. Dicapai pada April 2015 dari <http://ctu551.blogspot.com/2008/04/pencapaian-umat-islam-dalam-sains.html>
- Keating, J. F. & Billy, D. J. (2009). *Suara Hati dan Doa. Belajar Terbuka Pada Kebenaran*. Indonesia: Kahsius .
- Miller, J.P. (2008). *Education and the soul: Toward a spiritual curriculum*. Albany: State University of New York Press.
- Nashar, M. (2009). *Adab Makan & Minuman Rasulullah S.A.W*. Kuala Lumpur: Pustaka Suhada.
- Perbadanan Hal Ekhwal Bekas Angkatan Tentera PERHEBAT (2013). Modul Latihan Masakan Komersial. Dicapai pada Jun 13, 2013, dari <http://perhebat.net>.

[my/index.php?option=com\\_context & view = article&id= 144](http://my/index.php?option=com_context&view=article&id=144) : modul-  
latihan

Pusat Rujukan Persuratan Melayu Dewan Bahasa Pustaka Malaysia: Dicapai pada Mac 20, 2015, dari <http://prpm.dbp.gov.my/Search.aspx?k=integrasi>

Rais. R., Ismail, F. & Abd. Hanif, W. (2011). *Ensiklopedia Solat*. Kuala Lumpur: Telaga Biru Sdn.Bhd.

Sabiq, S. (1987) *Fikih Sunnah*. 3-4. Bandung: P T Alma"arif.

Said, Muhammad. (1989). *Tafsir Al Quran "At – Tibyan"* Kuala Lumpur. Victory Agencie.

Samiy, M. (2008). *Selawat-Selawat Pilihan Riwayat, Manfaat dan Keutamaannya*. Kuala Lumpur: Al- Hidayah Publication.

Sholeh, M. (2007). *Bertaubat Sambil Berubat Rahsia Ibadah untuk Mencegah dan Menyembuhkan Berbagai-bagai Penyakit*. Jakarta: Hikmah PT Mizan Publika.

Syukur, A. (2012). *Zikir Penyembuh Kanser*. Kuala Lumpur. Inteam publishing.

Toha, M.A. (2013). *365 Tips Sihat Gaya Rasulullah*. Selangor: PTS Millennia Sdn. Bhd.

Wahab, S. (2006). *Panduan Protokol & Tata tertib Majlis*. Selangor: PTS Profesional Publishing Sdn. Bhd.

Wongso W. (2012, Ogos) *Persiapan sebelum memasak dan apa perbezaan cara Memasak*. Tellos T.V. Dicapai pada Disember 21, 2012 dari <http://youtube.com/watch?NR=1&vjdozH&D4oc>.

Zakaria, Z.H. (2011). *Cara Mudah Memasak*. Kuala Lumpur: Utusan Publication & Distributors Sdn. Bhd.