

Analisis Isu-Isu Semasa Berkaitan Makanan Halal di Malaysia

An Analysis of Current Issues Related to Halal Food in Malaysia

Fadziani binti Yaakub^{1*}

¹*Academy of Contemporary Islamic Studies, Universiti Teknologi MARA, 40450 Shah Alam, Malaysia
fadziani@uitm.edu.my*

ARTICLE INFO

Article history:

Received 3 March 2026

Revised 8 March 2026

Accepted 12 March 2026

Published 31 March 2026

Keywords:

Halal Food

Halal Logo

Halal Supply Chain

Halal Food Premises

Department of Islamic
Development Malaysia (JAKIM)

Katakunci:

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
(JAKIM)

Logo Halal

Makanan Halal

Premis Makanan Halal

Rantaian Bekalan Makanan Halal

DOI:

<https://doi.org/10.24191/jhsmr.v2i1.10930>

ABSTRACT

Islam is a comprehensive way of life that regulates every aspect of human existence, including food selection. Consuming halal and tayyib food is an obligation for every Muslim. To ensure the integrity of halal food in Malaysia, various initiatives have been implemented by the government, including the establishment of the Trade Descriptions Act 2011 and the Trade Descriptions (Certification and Marking of Halal) Order 2011, as well as the introduction of a halal certification and logo system regulated by the Malaysian Islamic Development Department (JAKIM). However, despite the existence of various regulations and halal governance mechanisms, several issues related to halal food continue to arise in Malaysia. These issues include misuse of halal logos and certificates, weaknesses in halal supply chain management, non-compliance in food labelling, issues involving food premises, and the level of awareness among Muslim consumers. If not addressed effectively, these issues may undermine consumer confidence in the halal certification system. Therefore, this study aims to identify and analyse the main issues pertaining to halal food in Malaysia. The study adopts a qualitative approach through thematic analysis of documents. The findings indicate that the main issues identified include the misuse of halal logos and certificates, the status of food premises, halal supply chain management, and the level of awareness among Muslim consumers regarding the importance of selecting halal food. In this regard, improvements in enforcement, continuous monitoring, and consumer education are essential to enhance public confidence in the halal food system in Malaysia and to ensure the sustainability of the country's halal industry.

ABSTRAK

Islam merupakan suatu cara hidup yang menyeluruh dan mengatur setiap aspek kehidupan manusia, termasuk dalam pemilihan makanan. Pengambilan makanan yang halal dan tayyib merupakan kewajipan bagi setiap Muslim. Bagi menjamin integriti makanan halal di Malaysia, pelbagai inisiatif telah dilaksanakan oleh pihak kerajaan, antaranya penggubalan Akta Perihal Dagangan 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011, serta pengenalan sistem pensijilan dan logo halal yang dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Meskipun pelbagai peraturan serta mekanisme tadbir urus halal telah diwujudkan, beberapa isu berkaitan makanan halal masih berlaku di Malaysia. Isu-isu tersebut merangkumi penyalahgunaan logo dan sijil halal, kelemahan dalam pengurusan

* Corresponding author. *E-mail address:* fadziani@uitm.edu.my

rantai bekalan halal, ketidakpatuhan terhadap pelabelan makanan, isu yang melibatkan premis makanan, serta tahap kesedaran dalam kalangan pengguna Muslim. Sekiranya tidak ditangani secara berkesan, isu-isu ini berpotensi menjejaskan keyakinan pengguna terhadap sistem pensijilan halal. Justeru, kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti dan menganalisis isu-isu utama yang berkaitan dengan makanan halal di Malaysia. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui kaedah analisis tematik terhadap dokumen-dokumen bertulis. Hasil kajian mendapati bahawa antara isu utama yang dikenal pasti ialah penyalahgunaan logo dan sijil halal, status premis makanan, pengurusan rantai bekalan halal, serta tahap kesedaran pengguna Islam terhadap kepentingan pemilihan makanan halal. Sehubungan itu, penambahbaikan dari segi penguatkuasaan, pemantauan berterusan dan pendidikan pengguna adalah amat penting bagi meningkatkan keyakinan masyarakat terhadap sistem makanan halal di Malaysia serta memastikan kelestarian industri halal negara.

PENDAHULUAN

Islam menganjurkan umatnya agar mengambil makanan yang halal lagi baik (*halalan tayyiban*). Firman Allah SWT dalam Surah al-Baqarah ayat 168:

"Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu mengikut jejak langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang nyata bagi kamu."

Selain itu, Allah SWT turut berfirman dalam Surah al-An'am ayat 145:

"Katakanlah (wahai Muhammad): "Aku tidak dapati dalam apa yang telah diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya melainkan kalau benda itu bangkai, atau darah yang mengalir, atau daging babi - kerana sesungguhnya ia adalah kotor - atau sesuatu yang dilakukan secara fasik, iaitu binatang yang disembelih atas nama yang lain dari Allah". Kemudian sesiapa yang terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak melampaui batas, maka sesungguhnya Tuhan mu Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani."

Berdasarkan dalil tersebut, jelas bahawa konsep halal bukan sekadar pilihan, bahkan merupakan suatu tuntutan syarak yang wajib dipatuhi oleh setiap Muslim. Secara umumnya, halal berasal daripada perkataan Arab yang bermaksud dibenarkan atau diharuskan menurut hukum syarak. Islam sebagai satu cara hidup yang menyeluruh menuntut umatnya mematuhi setiap perintah dan larangan Allah SWT, termasuk dalam aspek pemilihan makanan. Konsep halal dalam Islam juga bersifat komprehensif kerana tidak terhad kepada bahan ramuan semata-mata, malah meliputi aspek pengendalian, pemprosesan, penyimpanan dan pendedaran produk (Nurshafika Zulkarnain et al., 2025).

Dalam konteks Malaysia, isu halal sering menjadi perhatian masyarakat. Sebagai contoh, penarikan Sijil Pengesahan Halal Malaysia bagi Secret Recipe Manufacturing Sdn. Bhd. pernah mendapat liputan meluas media. Menurut Pengarah Bahagian Hab Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), tindakan tersebut bukan berpunca daripada penggunaan bahan haram, tetapi disebabkan ketidakpatuhan terhadap Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, khususnya melibatkan aspek kebersihan dan Amalan Pengilangan Baik (Yaqin Bakharudin, 2020; Nornazlina Mohd Nor & Zulkarnain Hassan, 2022). Situasi ini menunjukkan bahawa pematuhan terhadap piawaian halal melangkaui isu ramuan dan merangkumi keseluruhan sistem pengurusan halal.

Isu halal merupakan perkara sensitif dalam kalangan pengguna Muslim di Malaysia. Justeru, kawal selia dan pemantauan dilaksanakan melalui pelantikan badan-badan berautoriti serta penggubalan undang-undang berkaitan, seperti Akta Perihal Dagangan 2011, Akta Makanan 1983 dan Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah negeri-negeri. Langkah-langkah ini bertujuan memastikan jaminan halal terpelihara, membina keyakinan pengguna, serta meningkatkan kredibiliti dan daya saing industri halal negara (Nadzirah Mohd Fauzi et al., 2024).

Walaupun Malaysia diiktiraf sebagai antara negara peneraju dalam pembangunan industri halal global serta memiliki sistem pensijilan halal yang tersusun, pelbagai isu berkaitan makanan halal masih dilaporkan dari semasa ke semasa. Antaranya termasuklah penyalahgunaan logo halal, kelemahan dalam pengurusan rantai bekalan halal, penjualan produk makanan tanpa pelabelan lengkap, ketidakpatuhan premis makanan terhadap piawaian halal serta tahap kesedaran pengguna yang masih rendah terhadap kepentingan pensijilan halal. Keadaan ini bukan sahaja boleh menimbulkan kekeliruan dalam kalangan pengguna, malah berpotensi menjejaskan kepercayaan masyarakat terhadap sistem pensijilan halal di Malaysia sekiranya tidak ditangani dengan berkesan. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk mengenalpasti dan menganalisis isu-isu berkaitan makanan halal di Malaysia secara lebih sistematik dan menyeluruh.

METODOLOGI

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif bagi meneroka dan memahami isu-isu berkaitan makanan halal di Malaysia secara mendalam. Pengumpulan data dilakukan melalui kajian kepustakaan, iaitu dengan meneliti sumber-sumber sekunder seperti artikel jurnal, akhbar serta bahan bertulis lain yang relevan dengan skop kajian. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan kaedah analisis kandungan secara tematik. Analisis tematik merupakan kaedah yang mudah dan fleksibel untuk digunakan. Kaedah ini membolehkan penyelidik mengenal pasti pola atau tema dalam data tanpa terikat kepada pendekatan teori atau epistemologi tertentu (Sirwan Khalid Ahmed e tal., 2025).

Berdasarkan kepada pendekatan Braun dan Clarke terdapat enam langkah analisis tematik iaitu membiasakan diri dengan data (familiarization), menjana kod (generating codes), mencari tema (searching for themes), menyemak tema (reviewing themes), mentakrif dan memberi nama tema (defining and nama themes), dan membuat laporan (Sirwan Khalid Ahmed e tal., 2025). Dalam kajian ini, proses analisis dimulakan dengan mengenal pasti dan meneliti bahan-bahan yang relevan dengan skop kajian. Seterusnya, maklumat yang berkaitan dengan isu makanan halal dikodkan dan dikategorikan mengikut tema-tema tertentu berdasarkan persamaan isu yang dibincangkan dalam sumber-sumber tersebut. Melalui proses pengkodan dan pengelasan ini, beberapa tema utama telah dikenal pasti. Hasil analisis tersebut telah merumuskan lima isu utama berkaitan makanan halal di Malaysia yang kerap dibincangkan dalam literatur dan laporan semasa. Pemilihan lima isu ini adalah berdasarkan kekerapan perbincangan dalam sumber yang dianalisis serta kerelevanannya dengan perkembangan semasa dalam industri halal di Malaysia. Walau bagaimanapun, kajian ini tidak menolak wujudnya isu-isu lain, namun perbincangan difokuskan kepada lima isu utama yang paling dominan bagi tujuan analisis yang lebih terarah dan mendalam. Melalui pendekatan ini, dapatan kajian dapat dihuraikan secara sistematik bagi memberikan gambaran yang lebih jelas tentang isu-isu berkaitan makanan halal di Malaysia serta implikasinya terhadap pengurusan dan pematuhan halal.

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Berdasarkan analisis kandungan terhadap sumber-sumber literatur dan laporan semasa, kajian ini mengenal pasti lima isu utama berkaitan makanan halal di Malaysia. Isu-isu tersebut adalah seperti berikut:

Penyalahgunaan Logo Dan Sijil Halal

Malaysia mengamalkan penggunaan satu logo halal standard yang dikenali sebagai Logo Halal Malaysia. Logo ini dikeluarkan dan dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) di peringkat Persekutuan, serta Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) di peringkat negeri. Logo halal tersebut hanya boleh dipamerkan pada produk atau premis makanan yang memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) yang masih sah.

Kewujudan logo halal ini memudahkan pengguna Muslim mengenal pasti produk yang mematuhi hukum syarak serta piawaian keselamatan dan kebersihan yang ditetapkan. Pengiktirafan halal yang diperoleh khususnya daripada JAKIM bukan sahaja menjadi jaminan status halal, malah meningkatkan nilai komersial sesuatu produk di pasaran. Justeru, nilai ekonomi dan kepercayaan yang tinggi terhadap logo halal ini telah mendorong berlakunya penyalahgunaan oleh pihak tidak bertanggungjawab.

Antara bentuk penyalahgunaan yang dikenal pasti ialah pemalsuan logo halal, penggunaan logo halal yang tidak diiktiraf, penggunaan sijil halal yang telah tamat tempoh, serta pemaparan logo tanpa kelulusan sah (Abdul Razif Zaini & Rosfazila Abdul Rahman, 2020). Pada tahun 2024, dilaporkan sebanyak 56 kes penipuan logo dan pensijilan halal dengan nilai rampasan mencecah RM1.8 juta (Bernama, 2024). Keadaan ini bukan sahaja menjejaskan keyakinan pengguna terhadap sistem pensijilan halal, malah berpotensi mencemarkan reputasi Malaysia sebagai peneraju global industri halal (Berita Harian, 2025).

Selain itu, terdapat juga pengusaha bukan Islam yang memanipulasi elemen simbolik Islam seperti imej masjid, Kaabah, ayat al-Quran atau penggunaan istilah seperti “berkat” bagi menggambarkan produk mereka sebagai halal tanpa pensijilan sah. Dilaporkan pada tahun 2019, sebanyak 28 daripada 1,975 premis didapati sengaja menyalahgunakan imej Islam sebagai strategi pemasaran untuk menarik pengguna Muslim (Nursyafika Zulkarnain et al., 2025). Tindakan ini bukan sahaja mengelirukan pengguna, malah merupakan satu bentuk eksploitasi sentimen agama demi keuntungan komersial.

Dari sudut perundangan, perbuatan tersebut merupakan kesalahan di bawah Akta Perihal Dagangan 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Individu yang disabitkan kesalahan boleh dikenakan denda sehingga RM100,000 atau penjara tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya sekali. Bagi syarikat, denda maksimum ialah RM200,000 bagi kesalahan pertama dan sehingga RM500,000 bagi kesalahan berikutnya. Peruntukan hukuman ini menunjukkan keseriusan kerajaan dalam menangani isu penyalahgunaan halal.

Sehubungan itu, tindakan pihak berkuasa melarang penggunaan istilah seperti “buffet Ramadan”, “iftar” dan “set Ramadan” oleh premis yang tidak memiliki SPHM adalah wajar bagi mengelakkan kekeliruan dan eksploitasi simbol agama. Langkah ini juga mencerminkan usaha berterusan dalam memperkukuh tadbir urus halal serta melindungi hak dan kepentingan pengguna Muslim (Mohammad Hafeez Md Ramli, Tuan Sidek Tuan Muda dan Anita Abdul Rani, 2025).

Secara keseluruhannya, dapatan kajian menunjukkan bahawa penyalahgunaan logo dan sijil halal bukan sekadar isu pelanggaran undang-undang, malah memberi implikasi besar terhadap integriti sistem halal negara. Oleh itu, penguatkuasaan yang lebih tegas, pemantauan berkala serta pendidikan pengguna perlu diperkasakan bagi memastikan kredibiliti pensijilan halal terus terpelihara.

Isu Pengurusan Rantaian Bekalan Makanan Halal

Pengurusan rantaian bekalan makanan halal merujuk kepada keseluruhan proses yang melibatkan sumber bahan mentah, pembungkusan, panipenem, pengangkutan dan pengedaran runcit sesuatu produk makanan (Irwan Ibrahim, 2025). Secara ringkasnya, ia merangkumi setiap peringkat bermula daripada pengeluaran bahan mentah sehingga produk tersebut sampai ke tangan pengguna. Dalam konteks halal, setiap peringkat ini perlu mematuhi prinsip syariah bagi memastikan tiada unsur pencemaran atau pelanggaran hukum berlaku sepanjang rantaian bekalan.

Walau bagaimanapun, terdapat beberapa kekangan yang menyukarkan pelaksanaan pengurusan rantaian bekalan halal secara menyeluruh. Antaranya ialah kekurangan infrastruktur halal yang mencukupi, seperti gudang dan pusat pemprosesan halal di lokasi strategik. Kemudahan sedia ada didapati masih terhad dan tidak mampu menampung keperluan industri yang semakin berkembang. Selain itu, sektor logistik turut berdepan cabaran dalam menjamin kebersihan, pengasingan dan kesucian produk sepanjang proses pengangkutan, khususnya dalam mengelakkan pencemaran silang antara barangan halal dan tidak halal (Irwan Ibrahim, 2025).

Sehubungan itu, usaha kerajaan membangunkan pelabuhan mesra halal pertama negara di Pelabuhan Kuantan merupakan langkah strategik dalam memperkukuh ekosistem rantaian bekalan halal negara.

Inisiatif ini dilihat berpotensi meningkatkan kecekapan pengurusan logistik halal serta mengukuhkan kedudukan Malaysia sebagai hab halal global (Bernama, 2026). Secara keseluruhannya, dapatan menunjukkan bahawa pengukuhan infrastruktur dan sistem logistik halal merupakan elemen kritikal dalam memastikan integriti makanan halal terus terpelihara dari peringkat awal hingga ke pengguna akhir.

Isu Makanan Tidak Berlabel Dan Produk Baharu

Pelabelan pemakanan merujuk kepada penyataan maklumat berkaitan kandungan nutrien yang dipaparkan pada label sesuatu produk makanan. Tujuannya adalah untuk membekalkan maklumat yang tepat dan jelas mengenai kandungan pemakanan kepada pengguna (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2010). Di Malaysia, pelabelan makanan perlu mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 di bawah seliaan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Antara keperluan wajib pelabelan termasuklah nama makanan, senarai ramuan, berat bersih, maklumat pengilang atau pengimport, serta negara asal produk. Label hendaklah ditulis dalam Bahasa Melayu atau Bahasa Inggeris bagi memastikan pengguna memperoleh maklumat yang benar, tepat dan mudah difahami. Maklumat seperti logo halal, tarikh luput dan kategori makanan amat penting dalam membantu pengguna membuat pilihan makanan yang bukan sahaja mematuhi syarak, malah selamat dan berkualiti (Ainul Husna Abdul Halim & Amar Saadin, 2022).

Walau bagaimanapun, masih terdapat produk makanan yang dijual tanpa pelabelan lengkap di pasar raya, pasar mini, kedai runcit dan kedai serbaneka. Pada tahun 2022, Jabatan Kesihatan Negeri Selangor (JKNS) mengesan sebanyak 3,136 produk makanan di pasaran tempatan yang melibatkan pelbagai kesalahan berkaitan pelabelan (Norzamira Che Noh, 2022). Situasi ini menunjukkan tahap pematuhan yang masih belum memuaskan dalam kalangan pengusaha.

Pelabelan makanan seharusnya diberi perhatian serius sebelum sesuatu produk dipasarkan kerana kecuaiannya dalam aspek ini bukan sahaja menjejaskan hak pengguna untuk mendapatkan maklumat yang tepat, malah boleh memberi implikasi terhadap kesihatan dan keselamatan. Sebagai contoh, satu kes di Pulau Pinang dilaporkan melibatkan kematian seorang kanak-kanak akibat memakan produk “gummy ball” yang tidak mempunyai label yang jelas (Muhammad Tarmize Mohd Nor, 2025). Insiden ini menggambarkan bahawa kegagalan mematuhi peraturan pelabelan boleh membawa kesan yang serius.

Sehubungan itu, pengusaha pasar raya, pasar mini, kedai runcit dan kedai serbaneka hendaklah memastikan setiap produk makanan yang dijual mematuhi keperluan pelabelan di bawah Akta Makanan 1983. Kegagalan berbuat demikian boleh dikenakan kompaun, dan jika disabitkan kesalahan, pesalah boleh didenda tidak melebihi RM10,000 atau dipenjarakan sehingga dua tahun atau kedua-duanya sekali. Secara keseluruhannya, pematuhan terhadap peraturan pelabelan bukan sahaja memenuhi tuntutan undang-undang, malah menjadi elemen penting dalam menjamin keselamatan, ketelusan maklumat dan keyakinan pengguna terhadap produk makanan di pasaran.

Isu Premis Makanan

Di Malaysia, pensijilan halal bukan sahaja diberikan kepada produk makanan, malah turut melibatkan premis makanan seperti dapur hotel, restoran, warung, kiosk dan gerai yang telah memenuhi syarat serta prosedur pensijilan yang ditetapkan. Pensijilan ini dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) di peringkat Persekutuan serta pihak berkuasa agama negeri.

Secara umumnya, pensijilan halal mampu memberikan nilai tambah yang signifikan kepada premis makanan, khususnya dalam konteks Malaysia yang majoriti penduduknya beragama Islam. Pengiktirafan halal bukan sahaja meningkatkan keyakinan pelanggan, malah berpotensi memperluas pasaran dan meningkatkan daya saing premis. Namun demikian, kadar permohonan pensijilan halal bagi kategori premis makanan didapati masih rendah dan berkembang secara perlahan, terutamanya dalam kalangan Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS).

Senario ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, antaranya tahap kefahaman pengusaha terhadap kepentingan pensijilan halal, sikap dan komitmen terhadap pematuhan standard, serta kurangnya pengetahuan mengenai proses permohonan dan keperluan dokumentasi halal (Mohammad Hafeez Md Ramli, Tuan Sidek Tuan Muda & Anita Abdul Rani, 2025). Bagi sesetengah pengusaha kecil, kekangan kos, sumber manusia dan pengurusan rekod turut menjadi cabaran dalam memenuhi keperluan pensijilan.

Selain itu, terdapat juga kes penarikan semula sijil halal daripada premis makanan akibat ketidakpatuhan terhadap Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. Antara pelanggaran yang dikenal pasti termasuk penggunaan bahan terlarang, kegagalan mengasingkan peralatan, tidak merekod penggunaan bahan mentah, serta percampuran dapur halal dengan dapur tidak halal (Nurulfatiha Muah, 2025). Keadaan ini menunjukkan bahawa pematuhan halal bukan sekadar memperoleh sijil, tetapi memerlukan komitmen berterusan terhadap pemantauan dan pengurusan operasi premis.

Secara keseluruhannya, dapatan ini menunjukkan bahawa walaupun pensijilan halal memberi manfaat besar kepada premis makanan, cabaran dari segi kesedaran, pematuhan dan pemantauan masih perlu diberi perhatian serius bagi memastikan integriti sistem halal terus terpelihara.

Kesedaran Pengguna Terhadap Makanan Halal

Kajian oleh Abdul Razif Zaini dan Rosfazila Abdul Rahman (2021) menunjukkan bahawa tahap pengetahuan umat Islam dalam menentukan status halal sesuatu produk masih berada pada tahap yang rendah. Kekurangan pengetahuan ini memberi implikasi langsung terhadap corak pemilihan makanan dan tahap kepekaan terhadap isu halal. Menurut Normazlina Mohd Nor dan Zulkarnain Hassan (2022), sikap tidak ambil peduli dalam kalangan remaja masa kini yang mengunjungi premis atau membeli produk tanpa logo halal yang diiktiraf oleh JAKIM adalah amat membimbangkan. Mereka mendapati bahawa sebahagian pengguna menerima sesuatu produk hanya berdasarkan kewujudan logo halal pada bungkusan tanpa menyemak kesahihan atau pengiktirafannya. Lebih merisaukan, terdapat pengguna yang tidak dapat membezakan antara logo halal yang sah dan logo palsu, sekali gus membuka ruang kepada manipulasi oleh pihak tidak bertanggungjawab.

Selain itu, masih ramai umat Islam mengambil ringan dengan menikmati makanan di premis yang hanya memaparkan notis “No Pork No Lard”, walaupun premis tersebut tidak memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia dan diusahakan oleh pemilik bukan Islam (mStar, 2023). Istilah “No Pork No Lard” hanya bermaksud premis tersebut tidak menghidangkan babi atau lemak babi, namun ia tidak menjamin keseluruhan proses penyediaan makanan mematuhi piawaian halal. Konsep halal dalam Islam bersifat holistik dan menyeluruh, merangkumi sumber bahan mentah, kaedah penyembelihan, kebersihan peralatan, penyimpanan serta pengendalian makanan agar bebas daripada unsur najis dan pencemaran silang (Zulkifli al-Bakri, 2023).

Dalam konteks pelabelan makanan pula, Muhammad Tarmize Mohd Nor (2025) menyatakan bahawa sebahagian pengguna kini lebih cenderung memberi perhatian kepada tanda harga berbanding maklumat pelabelan produk. Sikap ini menunjukkan bahawa faktor ekonomi sering kali mengatasi pertimbangan hukum dan keselamatan makanan. Keadaan ini secara tidak langsung menuntut usaha berterusan dalam meningkatkan literasi halal dan kesedaran pengguna agar mereka lebih peka, berpengetahuan dan bertanggungjawab dalam membuat pilihan makanan.

Secara keseluruhannya, dapatan ini menunjukkan bahawa isu halal bukan sahaja berpunca daripada kelemahan penguatkuasaan atau penyalahgunaan oleh pengusaha, malah turut dipengaruhi oleh tahap kesedaran dan sikap pengguna sendiri. Oleh itu, pendidikan dan pemeraksanaan literasi halal dalam kalangan masyarakat, khususnya generasi muda, perlu diperkukuh bagi memastikan pematuhan halal dapat direalisasikan secara menyeluruh. Rumusan dapatan dan perbincangan isu-isu makanan halal diringkaskan dalam jadual di bawah:

Jadual 1.1 Rumusan Dapatan dan Perbincangan Isu-Isu Makanan Halal di Malaysia

Bil	Isu Utama	Bentuk Permasalahan	Implikasi
-----	-----------	---------------------	-----------

1	Penyalahgunaan logo dan sijil halal	Pemalsuan logo halal, penggunaan logo tidak diiktiraf, penggunaan sijil halal tamat tempoh serta penggunaan logo tanpa kelulusan	Menjejaskan keyakinan pengguna dan reputasi Malaysia sebagai hab halal global serta melanggar peruntukan undang-undang
2	Pengurusan rantaian bekalan halal	Kekurangan infrastruktur halal seperti gudang dan pusat pemprosesan halal serta cabaran logistik dalam memastikan pengasingan produk halal dan tidak halal	Menjejaskan integriti halal sepanjang rantaian bekalan dan memerlukan pengukuhan ekosistem logistik halal
3	Produk makanan tidak berlabel dan produk baharu	Produk makanan dijual tanpa pelabelan lengkap seperti senarai ramuan, maklumat pengilang dan tarikh luput	Menjejaskan hak pengguna mendapatkan maklumat tepat serta berpotensi memberi risiko keselamatan makanan
4	Isu pematuhan premis makanan	Kadar permohonan pensijilan halal yang rendah dalam kalangan premis makanan serta kes penarikan sijil halal akibat ketidakpatuhan	Menjejaskan kepercayaan pengguna serta menunjukkan keperluan pemantauan dan pematuhan yang lebih ketat
5	Kesedaran pengguna terhadap halal	Tahap pengetahuan pengguna tentang status halal masih rendah serta kecenderungan memilih produk tanpa menyemak kesahihan logo halal	Membuka ruang kepada manipulasi oleh pihak tidak bertanggungjawab serta menjejaskan pematuhan halal secara menyeluruh

Sumber: Penulis

KESIMPULAN

Masih terdapat pelbagai isu berkaitan makanan halal di Malaysia yang memerlukan perhatian serius, antaranya seperti isu kartel daging yang tidak disentuh dalam kajian ini. Isu-isu ini tidak boleh dipandang remeh kerana ia berpotensi menjejaskan kepercayaan umat Islam terhadap sistem pensijilan halal dan mencemar reputasi Malaysia sebagai peneraju industri halal global. Kelemahan penguatkuasaan yang berlaku juga berpunca daripada sistem perundangan yang terpisah dan kurang penyelarasan antara agensi terlibat, menyukarkan pelaksanaan tindakan yang efektif. Oleh itu, penambahbaikan dari segi penyelarasan dasar, penguatkuasaan yang lebih tegas dan holistik amat diperlukan. Di samping itu, pendidikan masyarakat mengenai konsep halal menurut Islam perlu diperkukuh agar umat Islam dapat membuat pilihan makanan dengan lebih tepat dan berinformasi. Usaha meningkatkan kefahaman konsep halal harus dijalankan secara menyeluruh dan berterusan, melibatkan kerjasama pelbagai agensi kerajaan dan pihak swasta. Kempen kesedaran halal perlu dijalankan sepanjang tahun dan bukan secara bermusim, agar budaya memilih makanan halal dapat menjadi amalan konsisten dalam kehidupan seharian umat Islam.

PENGHARGAAN

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada sokongan Akademi Pengajian Islam Kontemporari, UiTM Shah Alam, Selangor, Malaysia atas sokongan dalam menghasilkan kajian ini.

PENYATA KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis bersetuju bahawa penyelidikan ini dijalankan tanpa sebarang konflik kepentingan diri, komersial atau kewangan dan mengisytiharkan ketiadaan kepentingan yang bercanggah dengan pembiayaan.

SUMBANGAN PENULIS

Kajian ini dibuat oleh penulis sebagai penulis tunggal.

PENGISYTIHARAN PENGGUNAAN AI

Penulis mengesahkan bahawa tiada sebarang penggunaan alat AI dalam penjanaian kandungan artikel ini.

PENYATAAN KESEDIAAN DATA/ DATA TAMBAHAN

Data yang menjadi asas kajian ini boleh didapati secara terbuka di pautan DOI dan repository PTAR UTM

PENYATAAN ETIKA

Penulis berikrar bahawa artikel ini telah mematuhi dan mengikuti prinsip etika penerbitan yang ditetapkan.

RUJUKAN

Abdul Razif Zaini dan Rosfazila Abdul Rahman. (2020). Kecaknaan Pengguna Muslim Terhadap Logo Halal. *Islamiyyat* 42 (Isu Khas), 42-49. <https://doi.org/10.17576/islamiyyat-2020-421K-06>.

Ainul Husna Abdul Halim dan Amar Saadin. (2022). Kepentingan Pelabelan Makanan Terhadap Pengguna. *National Creative Design Digest 8th Edition 2022*

Berita Harian. (2025). Isu Salah Guna Logo Halal Usah Sampai Ragut Kepercayaan Umat Islam. *Berita Harian Online*, dicapai pada 1 Mac 2026. <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2025/01/1349941/isu-salah-guna-logo-halal-usah-sampai-ragut-kepercayaan-umat-islam>

Bernama. (2024). 56 Kes Penipuan Logo, Sijil Halal Libatkan Lebih RM1.8 Juta Nilai Rampasan Tahun ini. Bernama, dicapai pada 1 Mac 2026. <https://www.bernama.com/bm/news.php?id=2374884>

Irwan Ibrahim. (2025). Halal dan Ekonomi Madani: Bagaimana rantaian Bekalan Halal Berdaya Mampan Membentuk Masa Depan, *dagangnews*. Dicapai 2 Mac 2025 <https://www.dagangnews.com/article/parafrasa-terkini/halal-dan-ekonomi-madani-bagaimana-rantaian-bekalan-halal-berdaya-mampan-membentuk-masa-depan-48062>

Kementerian Kesihatan Malaysia. (2010). Panduan Pelabelan dan Akaun Pemakanan.

Mohammad Hafeez Md Ramli, Tuan Sidek Tuan Muda dan Anita Abdul Rani. (2025). Memperkasakan Pensijilan Halal Premis Makanan di Malaysia: Kepentingan, Keperluan dan Cabaran. *Sains Insani* 10(1), 154-163. <https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol10no1.739>.

Mstar. (2023). Ramai Ambil Ringan, Makan di Premis Tertera Notis 'No Pork No Lard'. Mstar. Dicapai pada 3 Mac 2026, <https://www.mstar.com.my/xpose/ad-din/2023/09/22/ramai-ambil-ringan-makan-di-premis-tertera-notis-no-pork-no-lard-ini-penjelasan-dari-segi-hukum-agama>

Muhammad Tarmize Mohd Nor. (2025). Mengapa Penting Label, Logo Kepada Pengguna. *Sinar Harian*. Dicapai pada 3 Mac 2026, <https://www.sinarharian.com.my/article/734684/sinar-islam/edisi-halal/mengapa-penting-label-logo-kepada-pengguna>

Nadzirah Mohd Fauzi, Nur Iman Hashim, Ummi Munirah Syuhada Mohamad Zan, Siti Hawa Raden Eksan & Noor Alia Shafiqah Mohd Faisal. (2024). Persepsi Pengguna, Tingkah Laku Pembelian

dan Peranan Pempengaruh Pemasaran di Dalam Pasaran Makanan Halal Di Malaysia: Tinjauan Literatur Sistematis. Dalam *Korpus Dakwah dan Pendidikan Alaf Baharu*. Universiti Islam Selangor (UIS); Selangor.

Nornazlina Mohd Nor dan Zulkarnain Hassan. (2022). Kesedaran Pelajar Terhadap Pensijilan Halal, Kesedaran Halal, Komposisi Makanan dan Minat Membeli Produk Halal Dalam Kalangan Pelajar Kolej Komuniti Hulu Langat, Kajang Selangor. *International Journal of Humanities Technology and Civilization (IJHTC)* 7(2), 67-76. <https://doi.org/10.15282/ijhtc.v7i2.7763>.

Norzamira Che Noh. (2022). JKNS Kesan 3136 produk makanan lakukan kesalahan pelabelan. myMetro. Dicapai pada 3 Mac 2026, <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2022/08/876940/jkns-kesan-3136-produk-makanan-lakukan-kesalahan-pelabelan>.

Nurshafika Zulkarnain, Nur Anisah Rosli, Fatin Nazura Jamali, Nur Aina Afieqah Md Zulazli & Nor Tasik Misba. (2025). Kesedaran Pengguna di Malaysia Terhadap Produk Berasaskan Logo Halal. *Journal of Islamic Philanthropy & Social Finance (JIPSF)* 7(1), 1-11. https://doi.org/10.24191/JIPSF/v7n12025_1-11

Nurulfatiha Muah. (2025). Guna Bahan Tanpa Rekod Antara Punca Sijil Halal Ditarik. *Sinar Harian*, dicapai pada 2 Mac 2026, <https://www.sinarharian.com.my/article/734686/sinar-islam/edisi-halal/guna-bahan-tanpa-rekod-antara-punca-sijil-halal-ditarik>.

Siti Fatimah Hamidon & Ahmad Hidayat Buang. (2016). Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM): Satu Sorotan Literatur. *Journal of Shariah Law Research* 1(1), 105-118. <https://doi.org/10.22452/http://doi.org/10.22452/JSLR.vol1no1.6>

Sirwan Khalid Ahmed, Ribwar Arsalan Mohammed, Abdulqadir J. Nashwan, Radhwan Hussein Ibrahim, Araz Qadir Abdalla, Barzan Mohammed M. Ameen, Renas Mohammed Khdir. (2025). Using Thematic Analysis in Qualitative Research. *Journal of Medicine, Surgery and Public Health* 6, 6. <https://doi.org/10.1016/j.glmedi.2025.100198>

Yusmizal Dolah Aling, Amir Abd Hamid & Muhammad Saufi Hassan. (2025). Logo Halal Dimanipulasi. MyMetro. Dicapai pada 2 Mac 2026 <https://www.hmetro.com.my/utama/2025/11/1285223/logo-halal-dimanipulasi>.

Zulkifli al-Bakri. (2023). Makan di Premis/ Restoran Bukan Islam “No Pork No Lard”. zulkiflialbakri.com. Dicapai pada 3 Mac 2026, <https://zulkiflialbakri.com/artikel/makan-di-premis-restoran-bukan-islam-no-pork-no-lard/>



© 2026 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY-NC-ND) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).