Journal of Islamic Philanthropy & Social Finance (JIPSF)
7(1), 2025
eISSN: 2590-3942
Published by UiTM Press
Managed by Center for Islamic Philanthropy & Social Finance
Journal homepage: https://journal.uitm.edu.my/ojs/index.php/JIPSF

KAJIAN AWAL PENERAPAN KOSEP HALALAN TAYIBBAN DALAM INDUSTRI MAKANAN MENGIKUT PERSPEKTIF SYARIAH

Nur Aifa Ayuni Lokman[a], Nuraisyah Khalid[b],Nur Zufirah Zafridin[c], Nur Syamila Mohd Sukri[d], Nurul Husna Othman[e], Azhana Othman[f*]

[a]*Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Melaka, 2023382831@student.uitm.edu.my*
[b]*FacultyFakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Melaka , 2023388211@student.uitm.edu.my*
[c]*Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Melaka , 2023389671@student.uitm.edu.my*
[d]*Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Melaka, 2023513921@student.uitm.edu.my*
[e]*Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Melaka, 2023387693@student.uitm.edu.my*
[f*]*Centre for Islamic Philanthropy and Social Finance (CIPSF),azhana395@uitm.edu.my*
[*]*Corresponding Author*

Article info

Received:
25/02/2025
Received In Revised Form:
10/03/2025
Accepted:
11/03/2025
Available Online:
20/03/2025

Keywords:
Halalan Tayibban;
Persijilan Halal JAKIM;
Premis Makanan;
Produk Makanan Halal;

DOI:
10.24191/JIPSF/v7n12025_26-40

Abstrak

Isu kehalalan sesuatu produk adalah salah satu perkara yang sangat perlu dititikberatkan bagi seluruh umat Islam khususnya dalam industri makanan. Pada zaman kini, terdapat banyak premis makanan yang menggunakan bahan-bahan yang halal tetapi tidak mempunyai sijil halal JAKIM. Selain itu, terdapat premis makanan menggunakan bahan-bahan seperti gelatin, enzim, atau emulsifier, yang mungkin berasal dari sumber yang tidak diketahui dan tanpa kejelasan status halal. Hal ini telah menimbulkan kecurigaan yang seterusnya membawa kepada pertikaian dari pelbagai pihak tentang kehalalan sesuatu produk makanan tersebut. Sehubungan dengan itu, kajian ini bertujuan untuk membahas dengan lebih terperinci tentang kehalalan suatu produk makanan di restoran yang tidak mempunyai sijil halal tetapi menggunakan sumber makanan mengikut syariat yang telah ditetapkan berdasarkan perspektif Al-Quran dan hadis, pandangan ulama', perundangan halal negara dan hukum Islam. Sorotan kajian digunakan bagi mendapatkan maklumat kajian. Hasil kajian mendapati pengguna muslim boleh memilih restoran yang tidak mempunyai sijil halal JAKIM tapi ianya memerlukan perhatian yang teliti untuk memastikan makanan yang dimasak memenuhi piawaian tayyiban dan halal.

Journal of Islamic Philanthropy & Social Finance; 7(1), 2025, pp. 26-40
Published by: UiTM Press
Managed by Center for Islamic Philanthropy & Social Finance

PRELIMINARY STUDY ON THE APPLICATION OF THE HALALAN TAYIBBAN CONCEPT IN THE FOOD INDUSTRY ACCORDING TO THE SHARIA PERSPECTIVE

Abstract

The issue of a product's halal status is a crucial concern for all Muslims, especially in the food industry. Nowadays, many food establishments use halal ingredients but do not possess a JAKIM halal certification. Additionally, some establishments use ingredients such as gelatin, enzymes, or emulsifiers, which may come from unknown sources and lack clarity regarding their halal status. This has raised suspicions, leading to disputes among various parties regarding the halal status of certain food products. In response to this, this study aims to examine in detail the halal status of food products in restaurants that do not have a halal certification but use food sources that comply with Islamic dietary laws. The study is based on perspectives from the Quran and Hadith, scholars' opinions, national halal regulations, and Islamic law. Document analysis and article reviews are used to gather research information. The findings indicate that Muslim consumers may choose restaurants without JAKIM halal certification, but careful attention is required to ensure that the food prepared meets the standards of halal and tayyiban (wholesome) .

Keywords: Halalan Tayibban, Jakim Halal Certification, Halal Food Products, Food Premises

PENGENALAN

Makanan memainkan peranan yang penting dalam kehidupan seharian manusia, bukan sahaja dalam memenuhi keperluan fizikal tetapi juga sebagai manifestasi dalam melakukan ibadah kepada Allah SWT. Konsep Halalan thoyiban ini atau maksud lainnya ialah halal dan baik menjadi asas dalam pemilihan sumber makanan bagi kalangan umat Islam, memastikan makanan tersebut tidak hanya halal dari segi hukum syarak tetapi juga bebas daripada unsur-unsur yang boleh mendatangkan kemudaratan kepada tubuh badan, akal dan jiwa (Hamzah et al., 2019). Dalam Al-quran, Allah SWT ada berfirman dalam Surah Al-Baqarah, ayat 168,*"Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang terdapat di bumi yang halal lagi baik".* Ayat ini menekankan betapa pentingnya makanan yang halal dan thayyib bagi menjamin kesihatan tubuh badan dan mendapat keberkatan dalam hidup (Zaharudin et al., 2022). Di Malaysia, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) telah diberi kuasa mengeluarkan status halal bagi makanan dan minuman di hotel dengan pengeluaran pensijilan halal dalam memastikan aktiviti berkaitan halal mematuhi prinsip syariah dan kehendaknya.

Namun begitu, dalam konteks globalisasi dan perkembangan industri makanan, cabaran dalam penghasilan dan pengesahan makanan halal menjadi semakin susah dan kompleks. Hal ini menjadikan bahan- bahan seperti gelatin, enzim, atau emulsifier, yang mungkin berasal dari sumber yang tidak diketahui dan tanpa kejelasan status halalnya, menimbulkan kekeliruan dalam kalangan pengguna Muslim (Ariffin et al., 2024). Selain itu, makanan yang berasal dari restoran atau premis yang tidak mempunyai sijil halal yang diiktiraf daripada JAKIM, juga mendatangkan keraguan kepada pengguna walaupun bahan yang digunakan kelihatan halal. Isu lain yang kerap timbul juga seperti penggunaan nama produk yang haram tetapi halal untuk dimakan seperti hotdog, beer (tanpa alkohol) atau bacon yang berasaskan ayam,daging atau sayuran, yang boleh mendatangkan kekeliruan kepada pengguna Muslim.

Mengenai isu ini, konsep al-Quran tidak hanya menekankan kebolehan tetapi juga kebaikan (tayyiban), yang bermaksud bersih, suci, selamat, tidak berbahaya, dan berkualiti tinggi (Safiah Sidek, 2015). Atas sebab ini, adalah penting untuk diingat bahawa pihak yang terlibat dalam menghidangkan makanan dan minuman mestilah memahami konsep halalan tayibban al-Quran dan seterusnya mengamalkan dan mematuhi konsep ini secara praktikal dalam bentuk prosedur dan piawaian bagi menjamin status halalan tayibban makanan dan minuman dalam sektor hospitaliti dikekalkan dengan sewajarnya.

Pada tahun 2019, nilai pasaran halal dilaporkan mencecah AS$3.2 trilion pada tahun 2012 dan ekonomi halal global telah meningkat sebanyak 100 peratus kepada AS$6.4 trilion (Abdullah, M.A,2019). Prinsip syariah tetap menjadi teras kepada pensijilan halal. Oleh kerana itu, sebagai pengguna Islam, kita seharusnya menyakini setiap produk berlogo halal itu telah memenuhi standard halal antarabangsa dan dibuat pemeriksaan dan pemantauan teliti oleh JA atau JAIN. Pensijilan halal tidak diwajibkan tetapi orang Islam wajib makan dan manfaatkan produk yang halal sahaja. Tidak semestinya yang tiada logo halal itu haram tetapi setiap yang masuk dalam mulut kita itu menjadi darah daging yang mengubah sifat dan sikap generasi kita.

PERNYATAAN MASALAH

Kesedaran terhadap konsep *halalan thayyiban* dalam kalangan masyarakat muslim masih perlu diperkukuhkan, terutamanya dalam menghadapi cabaran-cabaran yang timbul dalam industri makanan pada zaman kini. Prinsip thayyib, yang menekankan aspek kebersihan, kualiti dan tidak memudaratkan, sering kali dipandang remeh dan tidak diberi perhatian sewajarnya berbanding aspek halal secara hukum. Kajian ini menunjukkan bahawa pemahaman mengenai halal cenderung terjadi pada kandungan bahan dan proses penyediaan makanan sahaja, tanpa mengambil kira kesan menyeluruh terhadap kesejahteraan manusia (Ariffin et al., 2024). Sebagai contoh, bahan makanan seperti gelatin, enzim mungkin memenuhi kriteria halal tetapi gagal memenuhi aspek thayyib jika proses penghasilannya mencemari alam sekitar atau menjejaskan kesihatan pengguna. Oleh itu, pendidikan pengguna muslim perlulah merangkumi kedua-dua aspek ini untuk memastikan pemilihan makanan yang benar-benar mematuhi syarak dan memenuhi maqasid al-Syariah.

Selain kandungan bahan, aspek penamaan produk juga menjadi isu penting yang sering terlepas pandang dalam konteks halalan thayyiban. Produk dengan nama seperti hotdog, beer (tanpa alkohol), dan bacon (berasaskan ayam atau sayur) yang boleh menimbulkan kekeliruan kepada kalangan pengguna Muslim, terutamanya jika nama tersebut sinonim dengan bahan-bahan yang haram. Kajian ini mendapati bahawa walaupun kandungan produk tersebut halal, penggunaan nama yang merujuk kepada unsur-unsur yang haram boleh mencetuskan salah faham dan menganggu keyakinan pengguna terhadap status halal produk tersebut (Ariffin et al., 2024). Dalam usaha memastikan integriti konsep *halalan thayyiban*, badan-badan pengesahan halal seperti JAKIM telah menetapkan garis panduan ketat berkenaan aspek penamaan produk yang patuh syarak dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.

Antara isu lain yang turut menimbulkan keresahan dan kebimbangan ialah kebergantungan industri makanan kepada bahan-bahan tambahan dan teknologi moden yang kadangkala meragukan dari segi status halal. Sebagai contoh, bahan seperti enzim yang digunakan dalam pemprosesan makanan sering kali dihasilkan secara sintetik atau berasal daripada sumber haiwan yang status halalnya tidak ketahui seperti haiwan disebelih atau tidak. Menurut kajian Sungit et al. (2002), konsep halalan thayyiban ini menuntut pengawasan yang lebih ketat dalam penggunaan bahan-bahan ini, termasuklah dalam memastikan bahan tersebut tidak mendatangkan kemudaratan kepada pengguna dan mematuhi Maqasid al-Syariah. akibat kekurangan pengawasan dan kesedaran pengguna boleh menyebabkan produk yang tidak benar-benar patuh syarak terus beredar dalam pasaran dan mencetuskan risiko kepada kesejahteraan umat Islam.

Di samping itu, dalam usaha menangani cabaran ini, kerjasama antara badan-badan agama, pengeluar industri makanan, dan pengguna adalah amat penting. Badan agama seperti JAKIm bukan sahaja berperanan penting dalam mengeluarkan sijil halal sahaja tetapi juga perlu mendidik masyarakat mengenai pemahaman menyeluruh konsep halalan thayyiban. Inisiatif seperti pensijilan halal yang mengintegrasikan aspek halal dan thayyib, termasuklah dari segi kualiti, kebersihan, dan kejelasan nama produk, boleh menjadi langkah yang amat penting dalam memastikan produk yang berada di pasaran memenuhi standard Islam sepenuhnya. Kesedaran masyarakat juga perlu dipertingkatkan melalui pelbagai program pendidikan dan kempen awam bagi memastikan pengguna Muslim lebih mengetahui dan lebih bijak dalam memilih makanan yang tidak hanya halal dari segi hukum tetapi juga dapat

memenuhi aspek kebaikan, seperti yang ditekankan dalam Al-quran dan hadis Rasulullah SAW (Hamzah et al., 2019; Zaharudin et al., 2022)

Akhir sekali, dengan integrasi prinsip halalan thayyiban dalam setiap peringkat rantaian bekalan makanan, umat Islam bukan sahaja dapat memastikan keberkatan makanan yang diambil tetapi juga menyumbang juga kepada pembangunan masyarakat yang sihat, harmoni, dan diberkati Allah SWT. Kajian lanjut juga diperlukan untuk mengenal pasti dan mengatasi cabaran-cabaran baru yang mungkin timbul dalam dunia yang semakin maju dan kompleks ini.

METODOLOGI KAJIAN

Kaedah kajian ini menggunakan kaedah kajian kualitatif dengan pendekatan sorotan kajian. Ia melibatkan analisis dan sintesis maklumat daripada pelbagi sumber literatur untuk memahami dan menerangkan sesuatu fenomena atau topik tertentu. Data kualitatif yang dikumpul mesti diubah, sama ada melalui analisis atau interpretasi (Jasmi, K. A.,2012). Kaedah ini memfokus kepada pengumpulan dan pemahman data melalui tinjauan literatur yang berkaitan dengan masalah kajian.

Oleh itu, kajian ini mengumpul dan menganalisis dokumen yang bertujuan untuk mengkaji masalah penamaan produk halal dari sudut pandangan halalan tayyiban. Di dalam pengumpulan data, teknik tertentu digunakan untuk mendapatkan data kajian. Selain itu, semasa menjalankan kajian ini, rujukan yang dipilih adalah daripada pelbagai sumber yang boleh dipercayai termasuk akhbar harian, jurnal artikel dan jurnal dokumen.

SOROTAN KAJIAN

Hukum Halal Thayibban

Halalan thayyiban adalah prinsip dan konsep yang sangat dititikberatkan bagi seluruh umat Islam sebagai panduan dalam mencari makanan yang mengikut syariat Islam. Ia mencerminkan kriteria utama yang perlu ditekankan dalam setiap pengambilan makanan iaitu Halal dan Thayyib. Seperti yang dijelaskan didalam Al-Quran dan Hadis Nabawi, halal adalah aspek hukum yang telah ditetapkan dalam syariat Islam manakala Thayyib bermaksud bersih suci, selamat dan berkualiti. Dari segi penyediaan makanan ia meliputi pelbagai aspek dan cabang. Berdasarkan Imam al-Thabari Rahimahullah dalam tafsirnya Ibn Jarir al-Thabari (3/300), perkataan thayyib secara definisi membawa maksud kepada makanan yang suci dan bersih daripada najis dan aspek haram (Meor, 2024). Antara aspek yang ditekankan dalam pengurusan makanan ialah dari segi bahagian pembuatan, pemprosesan, penyediaan, pembungkusan, logistik dan juga penamaan produk makanan (Ariffin et al., 2024).

Status halal atau haram suatu makanan dan minuman bukanlah suatu benda yang boleh diambil mudah. Ini bertepatan dengan ayat Al-Quran, Allah SWT berfirman dengan maksudnya,

"Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan"

(Surah al-Baqarah :168)

Adalah kewajiban kita sebagai umat Islam untuk mencari makanan yang halal adalah juga supaya kita sentiasa sihat, selamat dan berada bawah limpahan rahmat serta redha-Nya didunia dan akhirat. Diriwayatkan dari al-Tirmidzi dan Ibnu Majah, Rasulullah SAW bersabda yang bermaksud:

"Yang halal itu ialah sesuatu yang dihalalkan Allah SWT di dalam Kitab-Nya dan yang haram itu sesuatu yang diharamkan Allah SWT di dalam Kitab-Nya. Dan mana-mana yang didiamkan-Nya sahaja, maka ianya termasuk apa yang dimaafkan buat kamu."

(Riwayat al-Tirmizi dan Ibn Majah)

Oleh yang demikian, jika terdapat makanan dan minuman yang haram dan halal, maka pilihlah yang halal. Apabila telah jelas yang haram, maka tinggalkan yang haram. Sebagai contoh, dalam pemilihan

restoran, kita mestilah memilih restoran yang menggunakan bahan-bahan makanan dari sumber yang halal yakni mematuhi syarak samada dari segi bahan-bahan masakan mahupun cara penyediaan. Oleh sebab itu, pemilikan sijil halal yang telah diiktiraf oleh kerajaan dalam sesebuah premis makanan adalah sangat penting bagi memudahkan umat Islam mencari makanan yang mengikut syarak.

Sekiranya terdapat makanan atau minuman yang tidak mempunyai logo halal, ia belum tentu halal. Begitu juga dengan premis makanan yang tidak mempunyai logo halal atau meragukan (Effendy,A, 2022) Sebagai langkah berjaga-jaga, pilihlah restoran yang mempunyai sijil halal yang sah. Adalah penting untuk kita sebagai pengguna muslim untuk memilih makanan dan minuman yang mengikut syarak kerana ia sudah menjadi salah satu kewajiban kita sebagai umat Islam. Apabila kita memakan suatu makanan yang haram, ia menyukarkan doa kita untuk makbul dan amalan kita untuk diterima Allah SWT. Kesannya, ia juga akan menjadikan kita jauh dari Rahmat Allah SWT (Solihin, 2023). Dari Abu Hurairah radhiyallahu anhu, dia berkata, Rasulullah SAW bersabda yang bermaksud:

"…. Kemudian baginda menceritakan seorang lelaki yang melakukan perjalanan jauh (lama), tubuhnya diliputi debu lagi kusut, dia menaruh tangannya ke langit dan berdoa, 'Ya Rabbku, ya Rabbku'. Akan tetapi makanannya haram, minuman haram, pakaiannya juga dari yang haram dan ia diberi makan dengan yang haram. Maka bagaimana mungkin doanya dikabulkan?

(Riwayat Muslim)

Di zaman teknologi moden kini, terdapat banyak makanan yang popular dan *viral* yang dikongsi di media sosial. Sudah menjadi tanggungjawab kita sebagai pengguna muslim untuk memilih pemakanan dari sumber yang halal kerana ianya akan menjadi darah daging kita. Selain dari hukum halal, terdapat juga hukum syubhah. Syubhah bermaksud tidak jelas iaitu kekeliruan akan status kehalalan atau keharaman produk. Dari segi pemakanan, hukum syubhah bermakna tidak jelas haram atau halal sesuatu produk makanan. Dari Abu Abdillah Nu'man bin Basyir radhiyallahu anhu dia berkata, Rasulullah SAW bersabda yang bermaksud:

"Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka siapa yang takut terhadap syubhat berarti dia telah menyelamatkan agamanya dan kehormatannya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan."

(Riwayat al-Bukhari dan Muslim)

Rajah 1. Jenis-jenis makanan halal, haram dan syubhah

Berdasarkan Rajah 1, ia menunjukkan dalam pembuatan makanan minuman, terdapat bahan-bahan makanan yang boleh dikategorikan mengandungi unsur *syubhah*. Halal ialah makanan dari sumber yang jelas kita ketahui yakni suci dan bersih manakala haram ialah makanan dari sumber seperti arak, khinzir dan lain-lain. Bagi ayam dan lembu ianya halal tetapi dari segi sembelihan perlu mengikut syarak, jika tidak menepati hukum syarak maka ia boleh menjadi haram. Selain itu, terdapat bahan-bahan makanan

yang boleh diperoleh dari dua sumber iaitu sumber haiwan dan sumber tumbuhan. Antaranya ialah *Gelatin, Lecithin, Glycerides, Enzymes,* dan *Whey*. Bahan-bahan tersebut banyak digunakan dalam penstabil makanan, produk bakeri, pengikat dan sebagainya. (Fahmie Sabrie, 2020) Sumber haiwan mempunyai potensi sebagai syubhah kerana kita tidak mengetahui secara penuh tentang sumber makanan tersebut. Keperluan setiap premis makanan untuk menjual produk makanan yang halal dan tiada unsur syubhah adalah suatu perkara yang sangat penting terutama di negara yang majoritinya penduduk beragama Islam. Sebagai pengguna Muslim, adalah kewajiban bagi kita untuk mencari makanan dari sumber-sumber yang halal dan menepati syarak.

Rajah 2: Badan Pensijilan Halal Negara yang diiktiraf Jakim

Rajah 2 menunjukkan badan persijilan halal luar negara yang diiktiraf oleh pihak Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Ini akan memudahkan penduduk beragama Islam mencari makanan yang suci dan mengikut perspektif syarak. Walaubagaimanapun, masih terdapat beberapa premis makanan yang tidak mempunyai sijil halal jakim tetapi menggunakan sumber makanan yang halal. Seringkali berlaku kekeliruan dalam kalangan rakyat malaysia dalam memilih restoran. Mufti Pahang, Datuk Seri Dr Abdul Rahman Osman berkata, bagi memastikan produk makanan suci dan tidak mengandungi syubhah, pengguna Muslim boleh bertanyakan tentang sumber bahan masakan yang digunakan oleh peniaga untuk mengelakkan sebarang keraguan dan sebagai peniaga, mereka hendaklah bertanggungjawab dan jujur menjawabnya. Jika makanan itu masih dikhuatiri mempunyai unsur yang tidak halal, yakni syubhah adalah lebih baik orang Muslim mengelakkan diri dari makan disitu (Tanzizi,2025)

Hukum makan di restoren yang tidak mempunyai Sijil Halal tetapi Halal

Setiap Perkara yang halal dan haram adalah perkara yang telah ditetapkan dalam Islam dan kita sebagai umat Islam perlulah akur, patuh dan memahami makna Halal dan Haram itu sendiri. Hal ini telah dijelaskan dalam sebuah hadith yang diriwayatkan oleh Nu'man bin Basyir bahawa Rasulullah SAW bersabda yang bermaksud:

" *Sesungguhnya perkara yang halal itu sudah dijelaskan dan perkara yang haram itu pun jelas".*

(Riwayat al-Bukhari)

Di samping itu, kita sebagai pengguna atau pembeli muslim dituntut untuk memilih makanan yang memenuhi dua kriteria halal dan baik, perkara ini juga berdasarkan firman Allah SWT yang bermaksud:

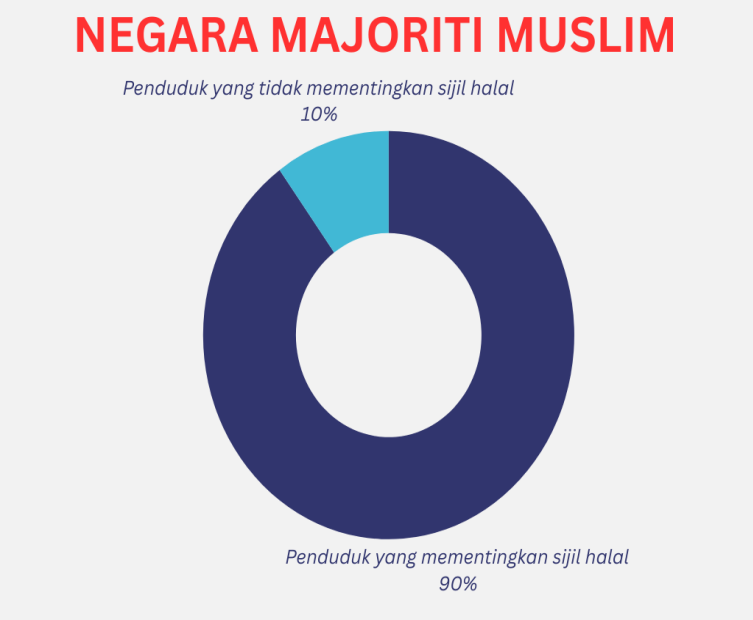
"Wahai sekalian manusia ! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik"

(Surah al-Baqarah)

Syeikh as-Sa'di telah mengulas ayat di atas dengan mengatakan bahawa ayat di atas dikhaskan kepada semua golongan manusia supaya makan makanan yang ada di atas muka bumi ini yang terdiri daripada biji-bijian, buah-buahan dan binatang-binatang yang telah dihalalkan buat mereka mengambilnya dan bukan dengan cara yang dilarang sebagai contoh merampas, mencuri atau dengan hasil muamalat (jual beli) yang diharamkan. Manakala *toyyiban* pula ialah bukan daripada perkara yang kotor dan jijik. Sebagai contoh, darah, bangkai, daging khinzir dan banyak lagi.

Isu utama yang perlu dijelaskan sekarang ini adalah di mana Hukum makan di restaurant yang tidak mempunyai sijil Halal akan tetapi ianya makanan Halal. Mufti of Federal Territory's office merungkai bahawa semua produk IKS Muslim yang tidak mempunyai Sijil Halal tidak boleh dianggap tidak halal mahupun haram. Hal ini kerana, status halal atau haram adalah tertakluk pada bahan-bahan yang digunakan serta cara penyediaan yang menepati syarak. Produk makanan umat islam mestilah mengikut hukum syarak yang telah ditetapkan. Oleh hal yang demikian, pengguna Muslim perlu cakna dan bijak dalam membuat penelitian terhadap bahan-bahan yang dibeli dan di makan sama ada bebas daripada unsur haram mahupun tidak.

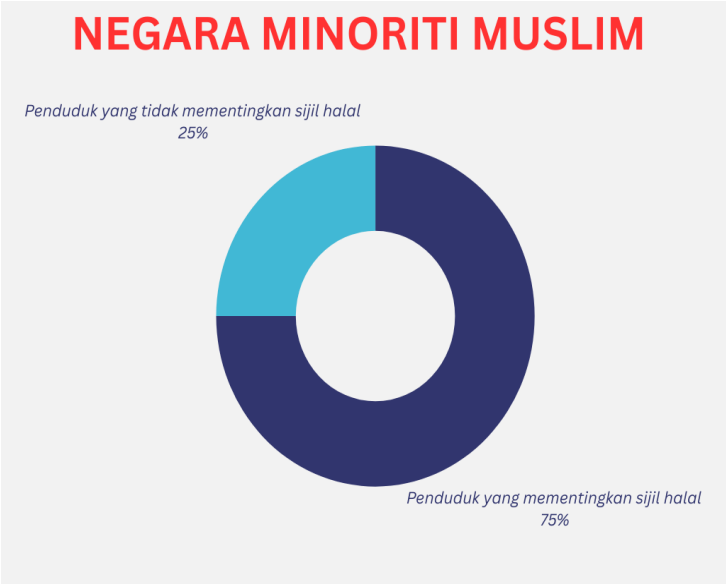
Di samping itu, negara-negara yang penduduknya majoritinya Muslim seperti Malaysia, Indonesia, Pakistan dan Arab Saudi lebih cenderung dalam pemilihan makanan halal. Mereka lebih tertumpu kepada restoran yang mempunyai sijil halal. Peratusan bagi penduduk yang memilih restoran yang memiliki sijil Halal di negara yang dinyatakan ialah sebanyak 90%.



Rajah 3. Peratus penduduk di negara majoriti muslim

Rajah 3 di atas menunjukkan bahawa 90% penduduk di negara, majoriti Muslim sangat menitik beratkan tentang sijil halal, manakala hanya 10% yang tidak memberi keutamaan terhadap aspek tersebut. Data ini menjelaskan pentingnya sijil halal dalam kehidupan masyarakat di negara ini.

Manakala kebanyakan muslim di negara-negara minoritas Muslim seperti Amerika Syarikat, UK dan Australia juga masih mencari restoran yang bersijil Halal akan tetapi mereka lebih memilih untuk pilih jalan selamat iaitu mengamalkan hidangan vegetarian dan makanan laut sebagai alternatif dan ini membuatkan peratusan di negara minoriti Musliim lebih kurang berbanding di negara majoriti Muslim (Paw Research Centre,2023).



Rajah 4. Peratus penduduk di negara minoriti muslim

Rajah di atas menunjukkan bahawa di negara minoriti Muslim, 75% penduduk mementingkan sijil halal, manakala 25% tidak memberi keutamaan terhadap aspek tersebut. Ini menggambarkan kesedaran tentang sijil halal yang masih signifikan walaupun dalam kalangan minoriti Muslim.

Pengguna Muslim turut mempunyai hak untuk memilih barangan yang berkualiti dan lebih-lebih lagi dalam pemilihan produk yang terdapat Sijil Halal. Oleh itu, kajian ini berpendapat bahawa pengguna Muslim perlulah berpegang dengan prinsip yang teguh yakni produk Muslim IKS halal sekiranya telah jelas produk tersebut bebas daripada unsur haram serta cara penyediaan mengikut kehendak syarak. Ianya terbina atas dasar kaedah fiqah iaitu *keyakinan tidak terlepas dengan syak,*

Akan tetapi, sekiranya masih ragu-ragu terhadap sebarang produk makanan tersebut yang tidak mempunyai Sijil Halal yang diiktiraf seperti penyediaan makanan daripada telur ayam yang tidak dibasuh dan dikhuatiri masih melekat najisnya maka perlulah ditinggalkan. Hal ini terbukti melalui hadith berikut:

Daripada Hasan bin Ali R.Anhumu, Rasulullah SAW bersabda yang maksudnya,*"Tinggalah apa yang menjadi keraguan kepadamu kepada yang tidak meragukan. Maka sesungguhnya kebenaran itu adalah satu ketenangan dan sesungguhnya dusta itu adalah satu kerugian"*

Sebagai penutup wacana, kami sarankan kepada pihak pengusaha Muslim IKS untuk membuat permohonan pensijilan halal bagi premis mereka. Selain itu, pengusaha Muslim perlu cakna untuk memastikan rantaian produk halal lagi thayyib (**suci**) dengan meneliti setiap proses pengeluaran, penyediaan, pengendalian, penyimpanan dan pemrosesan serta pembungkusan sehinggalah penghantaran produk agar tidak tercemar.

Hal ini sekaligus akan memudahkan lagi urusan mendapatkan sijil halal serta dapat memberikan kepercayaan dan keyakinan terhadap pengguna Muslim dengan adanya logo Halal daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sendiri serta satu taklifan bagi pengusaha Muslim untuk sentiasa menitip beratkan penyediaan produk yang halal lagi suci kepada masyarakat Islam. Hal ini kerana pengusaha Muslim lebih jelas serta memahami perkara yang haram mahupun halal.

Ciri-Ciri Kedai Makan Yang Halal Tanpa Sijil Halal Yang Sah

Makanan halal adalah keutamaan bagi umat Islam kerana ia merupakan sebahagian daripada pematuhan syariat. Dalam konteks ini, restoran halal memainkan peranan penting. Namun, tidak semua restoran mempunyai sijil halal rasmi JAKIM, sama ada disebabkan oleh kos tinggi, kekangan lokasi, atau proses

permohonan yang rumit. Walaupun tanpa sijil rasmi, restoran masih boleh memenuhi keperluan halal dengan mematuhi ciri-ciri tertentu.
Firman Allah SWT: ""

"Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut langkah-langkah syaitan; sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagi kamu."

(Surah Al-Baqarah)

Ayat ini mengingatkan umat Islam akan kepentingan memastikan makanan yang dimakan adalah halal dan bersih, kerana ia bukan sekadar keperluan jasmani tetapi juga amanah kepada Allah SWT. Ciri-ciri kedai makanan yang halal tanpa sijil halal yang sah adalah seperti berikut:

1. **Pemilik atau Tukang Masak Muslim**

Salah satu ciri restoran halal tanpa sijil JAKIM ialah pemilik atau tukang masaknya yang beragama Islam. Kehadiran individu Muslim dalam mengendalikan restoran memberi keyakinan bahawa mereka memahami dan mengamalkan hukum syarak. Sebagai contoh, mereka biasanya akan mendapatkan bahan masakan seperti daging, ayam, dan rempah ratus daripada pembekal yang disahkan halal. Selain itu, individu Muslim cenderung lebih teliti dalam memastikan kaedah penyembelihan haiwan adalah mengikut hukum syarak.

Dalam hadis Rasulullah SAW disebut:*"Sesungguhnya Allah telah mewajibkan ihsan dalam segala perkara..."*

(Riwayat Muslim)

Ihsan dalam konteks ini merujuk kepada memastikan setiap proses penyediaan makanan dilakukan dengan mematuhi syariat, termasuk mendapatkan bahan-bahan daripada sumber yang sah dan halal.

2. **Tiada Alkohol atau Produk Haram dalam Menu**

Selain itu, restoran halal akan memastikan menu mereka bebas daripada alkohol, daging babi, atau bahan lain yang haram. Penggunaan istilah seperti *"pork-free"* sering disalah erti sebagai jaminan halal, walhal bahan-bahan lain seperti alkohol atau perisa tertentu mungkin masih digunakan. Sebagai contoh, sesetengah perisa makanan atau bahan pengawet mengandungi unsur haiwan yang tidak disembelih secara halal.

Firman Allah SWT *"Diharamkan ke atas kamu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan apa yang disembelih bukan kerana Allah..."*

(Surah Al-Baqarah)

Oleh itu, pelanggan disarankan untuk bertanya terus kepada pemilik restoran atau menyemak senarai bahan yang digunakan bagi memastikan ia benar-benar halal.

3. **Peralatan dan Proses Bersih Mengikut Syariah**

Ciri lain yang penting ialah kebersihan peralatan memasak dan pengasingan bahan halal serta bahan haram. Restoran halal akan memastikan tiada pencemaran silang dalam proses penyediaan makanan. Sebagai contoh, peralatan seperti pisau, papan pemotong, dan periuk yang digunakan untuk bahan halal akan dipastikan tidak bercampur dengan bahan haram. Menurut kajian Yunos et al. (2014), pengurusan dapur yang berasingan adalah penting untuk mengekalkan status halal makanan.

Dalam hadis Rasulullah SAW, baginda bersabda: *"Kebersihan adalah sebahagian daripada iman."*

(Riwayat Muslim)

Hadis ini menekankan bahawa kebersihan adalah aspek penting yang perlu dijaga, termasuk dalam penyediaan makanan, kerana makanan yang bersih bukan sahaja baik untuk kesihatan fizikal tetapi juga mencerminkan ketaatan kepada Allah.

4. **Pekerja Muslim yang Bertugas**

Keberadaan pekerja Muslim yang bertugas di restoran juga menjadi satu lagi tanda bahawa restoran itu mungkin halal. Pekerja Muslim biasanya lebih peka dengan prinsip syariat Islam dalam pengendalian makanan dan peralatan memasak. Kehadiran mereka membantu memastikan proses penyediaan makanan mematuhi hukum syarak. Kajian Siti Nurhaliza (2019) mendapati bahawa kehadiran pekerja Muslim sering meningkatkan keyakinan pelanggan terhadap status halal restoran, terutama apabila sijil halal rasmi tidak disediakan. Kehadiran pekerja Muslim juga penting untuk menjawab soalan pelanggan berkaitan sumber bahan masakan dan cara penyediaan makanan.

5. **Persekitaran yang Sesuai**

Selain itu, restoran halal biasanya mengelakkan suasana yang bertentangan dengan nilai Islam, seperti menjual alkohol atau menghidangkan hiburan yang tidak sesuai. Kajian Marzuki et al. (2012) menunjukkan bahawa restoran yang terletak di kawasan majoriti Muslim, seperti Shah Alam, Terengganu, atau Kelantan, lebih berkemungkinan menyediakan makanan halal kerana mereka lebih sensitif terhadap keperluan pelanggan Muslim. Lokasi juga memainkan peranan penting dalam membina kepercayaan pelanggan.

Firman Allah SWT: *"Dan tolong-menolonglah kamu dalam perkara kebaikan dan takwa, dan janganlah kamu tolong-menolong dalam perkara dosa dan permusuhan."*

(Surah Al-Ma'idah)

Ayat ini mendorong umat Islam untuk memilih tempat yang menyokong nilai-nilai Islam, termasuk dalam memilih tempat makan.

6. **Testimoni Pelanggan Muslim**

Sumber testimoni daripada pelanggan Muslim juga boleh menjadi panduan dalam memilih restoran halal tanpa sijil rasmi. Dalam era digital, aplikasi seperti Halal Navi, Zomato, dan Google Reviews membolehkan pengguna mendapatkan maklumat yang lebih jelas tentang status halal restoran berdasarkan pengalaman pelanggan lain.

Rasulullah SAW bersabda:*"Seorang Muslim itu adalah cermin kepada saudaranya."*

(Riwayat Abu Daud)

Hadis ini menunjukkan kepentingan mendapatkan maklumat yang sahih daripada sesama Muslim bagi memastikan pilihan yang dibuat adalah tepat.

7. **Tanda-tanda atau Iklan Halal**

Akhir sekali, sesetengah restoran mempamerkan tanda halal seperti bacaan doa, ayat Al-Quran, atau papan tanda yang menyatakan ***"Pork-Free"*** atau ***"No Alcohol Served"*** sebagai usaha memberi

keyakinan kepada pelanggan. Walaupun tanda-tanda ini tidak menggantikan sijil halal JAKIM, ia mencerminkan niat pemilik restoran untuk mematuhi syariat Islam.

Firman Allah SWT: *"Dan makanlah daripada rezeki yang halal lagi baik daripada apa yang Allah berikan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya sahaja kamu beriman"*

(Surah Al-Maidah)

Sebagai kesimpulan, umat Islam perlu bijak dalam menilai status halal restoran tanpa sijil halal JAKIM. Dengan memastikan bahan mentah, kebersihan peralatan, ulasan pelanggan, dan suasana restoran, pengguna dapat membuat keputusan yang lebih bijak.

Firman Allah SWT:*"Wahai orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang telah Kami berikan kepada kamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya menyembah-Nya."*

(Surah Al-Baqarah)

Kesedaran dan ilmu adalah kunci bagi umat Islam untuk memastikan makanan yang dimakan bukan sahaja halal tetapi juga baik, sebagaimana dituntut oleh syariat.

Kaedah-kaedah Pemilihan Restoran Yang Tiada Sijil Halal

Memilih restoran yang tidak mempunyai sijil halal JAKIM memerlukan perhatian yang teliti untuk memastikan makanan yang dimasak memenuhi piawaian tayyiban dan halal. Menurut kajian dan pengalaman pengguna Muslim, berikut adalah beberapa kaedah utama yang boleh digunakan. Pertama sekali, untuk memastikan ia mematuhi piawaian halal, adalah perlu untuk memilih restoran yang tidak mempunyai sijil halal JAKIM dengan teliti. Memeriksa bahan yang digunakan dalam masakan adalah salah satu kaedah penting. (Akhtar, N., et al.,2020) mendapati bahawa walaupun banyak restoran mempromosikan konsep "Pork Free", ia tidak semestinya bermakna makanan itu halal sepenuhnya kerana bahan lain, seperti alkohol atau enzim, boleh terdapat dalam makanan. Oleh itu, pelanggan harus bertanya tentang status halal bahan mentah seperti daging dan perisa tambahan.

Rajah 5. Contoh konsep *"Pork Free"* yang digunakan oleh sebuah restoran

Selepas itu, adalah penting untuk memerhati cara mengendalikan makanan di dapur. Studi menunjukkan bahawa jika peralatan dapur tidak dipisahkan dengan jelas, pencemaran silang antara bahan halal dan tidak halal sering berlaku. Sebagai contoh, (Jafni, 2022) menyatakan bahawa kawalan teliti terhadap penyimpanan bahan mentah dan peralatan memasak adalah penting untuk memastikan makanan halal. Pelanggan boleh melihat kebersihan dapur dan bertanya tentang prosedur penyediaan makanan. Salah

satu cara yang berkesan untuk pelanggan memahami komitmen pengurus restoran terhadap penyediaan makanan halal ialah bercakap dengan mereka secara langsung. Sebuah kajian yang dijalankan oleh (Qussiynur, Y et al., 2021) mendapati bahawa komunikasi yang bebas dan terbuka antara pihak restoran dan pelanggan membantu meningkatkan keyakinan pelanggan terhadap kehalalan makanan yang disediakan. Pengurus restoran yang telus akan menerangkan prosedur mereka, seperti pembekalan bahan mentah dan operasi dapur.

Pengguna juga digalakkan untuk merujuk ulasan atau maklum balas pelanggan lain di platform digital. Kajian menunjukkan bahawa ulasan pelanggan sangat penting untuk menentukan status halal restoran yang tidak mempunyai sijil JAKIM. Sebagai contoh, pelanggan boleh membuat keputusan yang lebih baik dengan membaca ulasan orang lain tentang kebersihan, penyediaan makanan, dan rasa makanan di restoran tersebut. Selain itu, Jika anda ragu-ragu, lebih baik pergi ke restoran yang menyediakan makanan vegetarian atau laut kerana jenis makanan ini kurang berisiko mengandungi bahan tidak halal. Sebuah kajian oleh (Akhtar, N, et al. ,2020) mendapati bahawa jika status halal restoran tidak jelas, pelanggan Muslim cenderung untuk memilih makanan yang lebih "selamat." Langkah ini memastikan makanan yang dimakan tidak melanggar syariah, walaupun tiada sijil halal.

Aplikasi dan direktori halal juga boleh membantu pelanggan mencari restoran yang boleh dipercayai, walaupun mereka tidak mempunyai sijil halal JAKIM. Aplikasi seperti Halal Navi, iaitu direktori digital yang disokong oleh komuniti Muslim, memainkan peranan penting dalam membantu pelanggan memilih restoran yang mematuhi piawaian halal. Pengguna aplikasi ini kerap meninggalkan ulasan tentang makanan, perkhidmatan, dan bahan mentah yang digunakan di restoran.

Rajah 6. Aplikasi HALAL NAVI yang boleh didapati di *App store* dan *Google Play Store*

Walau bagaimanapun, lokasi restoran adalah penting juga. Sebuah kajian oleh (Qussiynur, Y et al., 2021) mendapati bahawa restoran di kawasan yang mempunyai majoriti Muslim, seperti Shah Alam atau Kelantan, cenderung mempunyai pemilik dan kakitangan yang lebih memahami keperluan halal. Walaupun mereka tidak mempunyai sijil halal rasmi, restoran di kawasan ini biasanya lebih berhati-hati dalam menyediakan makanan Muslim yang sesuai. Sangat penting untuk memahami konsep halal di negara lain, terutamanya jika anda melancong ke luar negara. Sebuah kajian yang dijalankan oleh (Jafni, 2022) mendapati bahawa pemahaman dan pelaksanaan konsep halal berbeza di negara-negara bukan majoriti Muslim. Oleh itu, pelanggan mesti menyemak budaya dan amalan restoran tertentu untuk memastikan makanan yang disediakan memenuhi piawaian Islam.

Pelanggan juga boleh mengutamakan masakan yang tidak memerlukan ramuan yang kompleks. Sebagai perbandingan dengan makanan yang diproses, seperti sosej atau nugget, makanan laut, hidangan vegetarian, atau makanan yang dimasak segar (seperti rebus atau grill) mempunyai risiko yang lebih rendah untuk mengandungi bahan tidak halal. (Qussiynur, Y et al., 2021) menunjukkan bahawa

pelanggan Muslim yang tidak pasti status halal jenis makanan ini cenderung untuk berjaga-jaga. Akhir sekali, pelanggan harus lebih dimaklumkan tentang isu halal. Kajian oleh (Akhtar, N, et al. ,2020) mendapati bahawa kempen kesedaran dan pendidikan halal boleh membantu pelanggan membuat pilihan yang lebih baik apabila mereka memilih restoran. Ini termasuk memahami perkataan seperti "tiada daging babi" dan "tiada minuman alkohol disediakan," yang mungkin dianggap sebagai jaminan halal. Pengguna juga mendapat manfaat daripada memahami perbezaan antara piawaian halal yang berbeza di seluruh dunia.

KESIMPULAN

Pada asasnya, halal dan tayyib saling melengkapi antara satu sama lain. Tayyiban antara lain menitikberatkan kepada kualiti dan keselamatan sesuatu makanan atau produk untuk dimakan. Makanan halal adalah perkara penting mengikut fatwa agama Islam. Oleh itu, ia merupakan tanggungjawab yang penting bagi umat Islam. Walaupun premis kedai makan yang tidak mempunyai sijil halal mematuhi piawaian kehalalan dari segi kebersihan,sumber makanan dan bahan mentah yang halal dari segi syarak atau tidak. Dengan ini, pelanggan dan pengusaha kedai makan harus lebih berhati-hati dalam menilai sama ada makanan tersebut halal atau tidak. Faktor-faktor ini boleh membantu mewujudkan persekitaran yang tidak selesa dan mesra untuk pelanggan Islam. Aplikasi seperti Halal Navi dan ulasan pelanggan di internet juga membantu orang ramai menjadi lebih yakin tentang makanan halal di restoran tersebut. Dengan cara ini, orang Islam boleh menikmati makanan yang bukan sahaja halal tetapi juga baik, seperti yang disyaratkan oleh Islam.

Allah SWT berfirman:

"Wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari rezeki yang baik-baik yang telah Kami rezekikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu benar-benar hanya menyembah-Nya."

(Surah Al-Baqarah).

Ayat ini menegaskan kepentingan memilih makanan halal dan baik sebagai sebahagian daripada amalan kesyukuran kepada Allah. Dari segi implikasi, kesedaran terhadap ciri-ciri restoran halal tanpa sijil sah perlu ditingkatkan melalui pendidikan dan kempen kesedaran di peringkat masyarakat. Pelanggan dan pengusaha muslim harus menitik beratkan pengetahuan tentang konsep halal, termasuk pemahaman tentang istilah seperti "Pork Free " yang tidak semestinya bermakna ia halal dan bersih . Walaupun mereka tidak mempunyai sijil halal JAKIM, pengusaha restoran harus lebih berhati-hati dengan bahan mentah yang digunakan dan cara menyediakan makanan sama ada bersih atau tidak. Oleh itu , kerjasama antara pihak berkuasa seperti JAKIM, pengusaha restoran dan masyarakat boleh membantu meningkatkan kefahaman dan pengetahuan rakyat Malaysia terhadap makanan halal yang sebetulnya . Ini membolehkan orang Islam menikmati makanan yang bukan sahaja halal tetapi juga baik, seperti yang ditetapkan oleh Islam.

Maka, makanan dan minuman halalan tayyiban mesti diberi perhatian besar dalam tuntutan syariah, kerana ia memberi kesan kepada jasad dan roh. Oleh itu, adalah perlu bagi manusia untuk membuat pemilihan makanan dan minuman tayyiban yang halal sebagaimana yang dituntut oleh syarak. Bagaimanapun, penentuan status makanan dan minuman ini juga perlu diperkukuhkan oleh undang-undang bagi melindungi status tayyiban halal yang berkekalan dari masa ke masa.

PERTEMBUNGAN KEPENTINGAN

Penulis mengisytiharkan bahawa tiada pertembungan kepentingan dalam penghasilan artikel ini.

SUMBANGAN PENULIS BERSAMA

Artikel ini dihasilkan melalui kerjasama enam (6) orang penulis yang menyumbang kepakaran dan pengetahuan masing-masing dalam pelbagai aspek. Penulis 1 berperanan sebagai ketua yang bertanggungjawab merangka idea utama, menentukan skop penulisan, dan menyusun struktur artikel

secara keseluruhan. Penulis 2 menyumbang kepada kajian literatur dengan mengumpul dan menganalisis sumber-sumber rujukan berkaitan topik perbincangam Penulis 3, 4 dan 5 isu semasa dan permaslahan awam berkaitan topik di Malaysia. Penulis 6 menyumbang kepada penyuntingan akhir dan memastikan artikel dilengkapkan dengan sempurna sebelum dihantar ke jurnal.

RUJUKAN

Abdullah,M.A (2019,17 Mei). Memahami Konsep Halalan Toyibban. Sinar Harian. https://mais.gov.my/wp-content/uploads/2020/06/Artikel-Khas-Bil.6.2019-Halalan-Toyyiban

Ahmad, M. R. M. (2018, May 19). Halal dan thayyib. *Harian Metro*. https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2018/05/341351/halal-dan thayyib?__cf_chl_tk=Dd4IYQM1_pMSCMt76OBXlueGMBj5z1akbpIO6.ZCh9U-1732121948-1.0.1.1-q3FPCbcr.FqxEdFtvZDyCni99RDOaQDJlebZktYhpI4

Akhtar, N., Jin, et al (2020). Conflicting halal attributes at halal restaurants and consumers' responses: The moderating role of religiosity. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, *45*, 499–510. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.10.010

Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of halalan tayyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. *Asian Social Science*, *11*(17), 116.

Effendy, A. (2022, March 10). Kewajipan mencari makanan halal dalam Islam. *UMMAH Today | Sumber Berita Mutakhir Ummah*. https://www.ummahtoday.com.my/kewajipan-mencari-makanan-halal-dalam-islam/

Fahmie Sabri. (2020, January 27). Syubhah Dalam Kandungan Makanan dan Minuman. Halal Practice. https://halalpractice.wordpress.com/2020/01/27/syubhah-dalam-kandungan-makanan-dan-minuman/#:~:text=Syubhah%20bermaksud%20yang%20tidak%20jelas,pula%20yang%20mengetahui%20akan%20statusnya

Hamzah, H., & Ahmad Zubir, H. (2019). *Pemakanan dan implikasinya terhadap pembangunan insan: Satu analisis berdasarkan Kitab Fi Zilal Al-Quran / Halipah Hamzah and Hanani Ahmad Zubi - UITM Institutional Repository*. https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/35313.

Hashim, F. Y., Qussiynur Yakin, A. Y., Nur Syuhada, M., Nayli Qisteena, S., Wong, S. Y., Ummi Rahimi, F., & Ng, C. C. (2021, April). Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia. In *Prosiding International Conference On Syariah & Law*.

Hazban, N., & Nasohah, Z. (2023). Penguatkuasaan Undang-undang Status Halal Premis Makanan di Malaysia. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, *8*(2), e002099. https://doi.org/10.47405/mjssh.v8i2.2099.

Hua, A. K. (2016). Pengenalan Rangkakerja Metodologi dalam Kajian Penyelidikan:Satu Kajian Literatur. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, *1*(2), 17–24. https://doi.org/10.47405/mjssh.v1i2.8

Jabidi, J. F. (2022). Syubhah dalam Premis Makanan: Peranan Pensijilan Halal sebagai Kaedah Penyelesaian [Syubhah in Food Premises: The Role of Halal Certification as The Solution]. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences (e-ISSN: 2600-9080)*, *5*(2), 66-80.

Jasmi, K. A. (2012). Metodologi pengumpulan data dalam penyelidikan kualitatitif. *Kursus Penyelidikan Kualitatif Siri*, *1*(2012), 28-29.

Md Ariffin, M. F., Mohamad Riza, N. S., Hamdan, M. N., Nizam Md Radzi, M. S., Hanani Abdul Rahman, N. N., & Abdul Hamid, M. F. (2024). Nama Haram Tapi Produk Halal: Pandangan Dari

Perspektif Undang-Undang Malaysia Dan Hukum Islam. *Malaysia Journal Syariah & Law*, *12*(1).

Mstar. (2023, December 9). Doa tak makbul? Makanan dan minuman boleh jadi penyebab hajat ditolak Allah. *mStar*. https://www.mstar.com.my/xpose/ad-din/2023/12/09/doa-tak-makbul-makanan-dan-minuman-boleh-jadi-penyebab-hajat-ditolak-allah

Pejabat Mufti Wilayah Persekutuan. (2020) *IRSYAD HUKUM SIRI KE- 441 : PRODUK MUSLIM YANG TIADA STATUS HALAL*. https://muftiwp.gov.my/en/artikel/irsyad-fatwa/irsyad-fatwa-umum-cat/4272-irsyad-al-fatwa-siri-ke-441-produk-muslim-yang-tiada-status-halal

Tanzizi, N. H. (2025,Mac 10). Tinggalkan makanan syubhah, wajib cari yang halal - Mufti Pahang. *Harian Metro*. https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2023/09/1008312/tinggalkan-makanan-syubhah-wajib-cari-yang-halal-mufti-pahang?__cf_chl_tk=RCZWDvHU9QNEfXQTc.2AEbGsALnk4b5T8L42S5usqZM-1732179481-1.0.1.1-TkEQSevVeddlv3uuBxp85tII8CW2XvSSjb3_S8SDt3E

Zaharudin, W. M., Sungit, F., Azizan, N. I., & Mutalib, S. A. (2022). Parameter Halalan Tayyiban dari Perspektif Maqasid Al-Syariah dalam Produk Makanan Enzim: The Parameter of Halalan Tayyiban from Maqasid al-Syariah Perspective in Enzyme Food Products. *Journal of Muwafaqat*, *5*(2), 16-32.