

Memperkasakan Pensijilan Halal Premis Makanan di Malaysia: Kepentingan, Keperluan Dan Cabaran

Empowering Halal Certification for Food Premises in Malaysia: Importance, Necessity, and Challenges

Mohammad Hafeez Md Ramli¹, Tuan Sidek Bin Tuan Muda², Anita Abdul Rani³

^{1,2,3} Pusat Sains Kemanusiaan, Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah, 26300, Kuantan Pahang, Malaysia

Article progress

Received: 20 Oct 2024

Accepted: 8 March 2025

Published: 31 May 2025

**Corresponding author:*

Mohammad Hafeez Md Ramli
Pusat Sains Kemanusiaan,
Universiti Malaysia Pahang Al-
Sultan Abdullah, 26300,
Kuantan Pahang, Malaysia
Email: hafeezjpkk@gmail.com

Abstrak: Produk berlogo halal telah menjadi keperluan penting bagi pengguna Muslim di Malaysia. Seiring dengan peningkatan kesedaran halal, pensijilan halal semakin mendapat perhatian. Di Malaysia, terdapat sembilan kategori pensijilan halal dan salah satunya ialah kategori premis makanan. Kategori ini merangkumi pemberian sijil halal kepada pelbagai jenis premis makanan seperti dapur hotel, restoran, gerai, kiosk, warung dan sebagainya yang telah mematuhi syarat dan prosedur pensijilan halal. Walaupun pensijilan halal dalam industri makanan berkembang pesat dengan peningkatan permohonan sijil halal, kategori premis makanan masih menunjukkan perkembangan yang agak perlahan. Schubungan itu, tulisan ini bertujuan membincangkan kepentingan, keperluan dan cabaran dalam memperkasakan pensijilan halal bagi kategori premis makanan. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif dimana data dikumpul dan dianalisis melalui pendekatan analisis kandungan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa pensijilan halal untuk premis makanan adalah penting untuk diperkasakan bagi memastikan pengguna mendapat jaminan makanan halal dan terjamin keselamatannya. Pemeraksanaan ini diharapkan dapat mencegah isu-isu keselamatan makanan yang sering berlaku di premis makanan. Kajian ini juga mendapati beberapa cabaran utama dalam memperkasakan pensijilan halal bagi kategori ini iaitu kesukaran proses permohonan, kos pematuhan dan keperluan bahan mentah halal, kesulitan memenuhi dokumentasi serta kebersihan dan kos penambahbaikan premis. Implikasi kajian ini ialah dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada pengusaha premis makanan, pihak berkuasa pensijilan halal dan pengguna Muslim berkaitan keperluan dan cabaran dalam pensijilan halal premis makanan serta memberikan jalan penyelesaian yang praktikal dan strategik dalam meningkatkan keyakinan pengguna, memacu ekonomi dan memperkukuh sistem pensijilan halal di Malaysia.

Kata Kunci: Pensijilan Halal, Premis makanan, keselamatan makanan, kesihatan

Abstract: Halal certified products have become an essential need for Muslim consumers in Malaysia. With growing awareness of halal's importance, interest in halal certification has risen. There are nine categories of halal certification, one of which is food premises. This category covers halal certification for various types of food premises such as hotel kitchens, restaurants, stalls, kiosks, and similar establishments that have met the halal certification requirements and procedures. While halal certification within the food industry is rapidly growing with an increasing number of applications, the food premises category has shown somewhat slower

progress. Therefore, this paper aims to discuss the importance, necessity and challenges in empowering halal certification for food premises. This study adopts a qualitative approach with data collected and analyzed through content analysis. The findings highlight the need to strengthen halal certification for food premises to ensure halalan tayyiban and safe food for consumers. The study also identifies several key challenges in strengthening halal certification for this category including the difficulty of the application process, compliance costs, the need for halal raw materials, difficulties in documentation as well as cleanliness and costs for premise improvements. Among the implications of the research are providing deeper understanding to food premise operators, Halal certification authorities and Muslim consumers regarding the needs and challenges in halal certification for food premises. It also offers practical solutions to enhance consumer confidence, drive economic growth, and strengthen the halal certification system in Malaysia.

Keywords: Halal Certification, Food Premises, Food Safety, Health

Pengenalan

Masyarakat Malaysia terdiri daripada pelbagai kaum dan agama. Agama Islam dilihat dominan dari segi politik dan budaya di Malaysia (Von Der Mehden, F. R., 1987). Kepelbagaian bangsa di Malaysia tidak menghalang pemerkasaan nilai-nilai Islam terutamanya dalam kalangan umat Islam. Menurut pengkaji sosial, pemerkasaan Islam dalam kalangan masyarakat Melayu telah bermula sebelum kemerdekaan 1957, seiring dengan permulaan penyebaran Islam di Tanah Melayu (Rahimin Affandi, 2005). Dengan itu, memperkasakan nilai-nilai Islam dalam kehidupan masyarakat Malaysia adalah agenda yang berterusan termasuklah agenda dalam memastikan makanan dan minuman yang diambil adalah terjamin halal.

Di Malaysia, Islam merupakan agama yang paling ramai dianuti oleh masyarakatnya. Ini telah menjadikan industri Halal berkembang pesat bukan hanya dalam sektor makanan tetapi juga merangkumi sektor penjagaan kesihatan, kosmetik, farmaseutikal dan kewangan (Zuhaili et al., 2022). Menurut Harlida dan Alias (2014), makanan yang halal menurut syarak adalah makanan yang bersih, diperoleh dengan cara yang suci, bebas daripada kemudaratan dan memenuhi konsep halalan tayyiban. Tieman dan Che Ghazali (2012) menyatakan bahawa umat Islam ingin memastikan bahawa makanan dan produk yang digunakan adalah halal merangkumi aspek penghasilan, persediaan, pengurusan dan penyimpanan. Tujuan utama pensijilan halal dilihat adalah untuk menjaga kepentingan agama dan mengelakkan kekeliruan di kalangan pengguna. Walaupun tidak semua makanan tanpa sijil halal dianggap haram, Umat Islam perlu berwaspada kerana walaupun makanan yang mengandungi sedikit bahan yang haram, maka makanan tersebut tetap dianggap haram dan ini menunjukkan betapa pentingnya pensijilan halal dalam industri makanan dan premis makanan.

Sebagai sebuah negara yang dilihat berpotensi menjadi negara hab halal dunia dan peneraju utama dalam industri halal global, pensijilan halal dilihat menjadi satu keperluan kepada industri makanan di Malaysia. Industri halal berteraskan makanan dan minuman dianggarkan bernilai AS\$2.1 trilion (RM8.72 trilion) (Berita Harian, 2024). Selain daripada itu, Malaysia masih lagi menduduki tangga teratas dalam sektor makanan halal dalam Petunjuk Ekonomi Islam Global 2023, untuk tahun ke-10 berturut-turut menurut laporan State of Global Islamic Economy 2023 oleh Dinar Standards. Pencapaian ini menunjukkan pertumbuhan pesat industri halal Malaysia berbanding negara lain, sekaligus menyumbang kepada kedudukan Malaysia sebagai negara teratas daripada 81 negara (Berita Harian, 2024).

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) berperanan penting dalam memastikan kehalalan makanan, minuman dan barangan yang digunakan oleh umat Islam. Setiap pengusaha makanan diwajibkan mematuhi peraturan serta syarat yang ditetapkan bagi menjamin kehalalan produk mereka (Hafifi dan Nor'Adha, 2019). Namun, masih terdapat beberapa premis makanan yang menimbulkan isu seperti pengiklanan yang mengelirukan, penyalahgunaan dan penyelewengan status halal serta isu pelbagai bentuk pemalsuan yang dianggap sebagai strategi perniagaan untuk meningkatkan jualan makanan. Isu ini muncul kerana masyarakat kini menceburi

perniagaan makanan sebagai sumber pendapatan untuk menampung kos sara hidup terutama dalam situasi ekonomi semasa. Rima et al. (2021) menyatakan bahawa perusahaan makanan kini menjadi fokus utama dan menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi negara. Oleh yang demikian, Penguatkuasaan dalam penyalahgunaan pensijilan halal dan isu-isu yang ditimbulkan perlu diberi perhatian serius. Penguatkuasaan juga telah dilaksanakan di mana tindakan mengiklankan makanan halal yang boleh dimakan oleh orang Islam seperti bufet, iftar dan set Ramadan tanpa memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) dianggap sebagai kesalahan di bawah Akta Perihal Dagangan 2011 (Astro Awani, 2024). Situasi ini mendorong kepada keperluan untuk memperkasakan pensijilan halal dalam kategori premis makanan secara lebih meluas.

Walaupun begitu, menurut kajian oleh Zuhaili Saiman dan Salsabila Yusma (2022), usahawan Muslim menunjukkan minat yang rendah terhadap pensijilan halal meskipun manfaatnya jelas seperti memastikan produk mereka halal dan bersih, memudahkan pengeksportan ke pasaran antarabangsa serta menetapkan standard keselamatan bagi pengguna. Pemilik premis makanan dilihat enggan memohon sijil halal kerana beranggapan bahawa proses permohonan sijil halal rumit dan memakan waktu yang lama. Ini menyebabkan mereka memilih untuk tidak mendapatkan pensijilan dalam menjalankan perniagaan mereka.

Menurut Fauzi dan Man (2019), kebanyakan pengusaha bumiputera terutamanya yang berskala kecil dan mikro menghadapi kesukaran untuk mendapatkan pensijilan halal kerana kekurangan modal dan tahap kesedaran serta kesediaan yang rendah terhadap pensijilan. Keadaan ini mungkin dipengaruhi oleh tanggapan masyarakat Muslim yang cenderung mempercayai bahawa premis makanan yang diusahakan oleh orang Melayu beragama Islam adalah halal. Menurut Ameer Fikri et al. (2021) pula, pengusaha bukan Muslim mencatatkan peratusan lebih tinggi dalam memperoleh sijil halal berbanding pengusaha Muslim. Situasi ini terjadi kerana terdapat segelintir pengusaha Muslim yang beranggapan bahawa pensijilan halal tidak begitu diperlukan memandangkan status agama Islam mereka sudah dianggap mencukupi bagi menyakini kehalalan produk makanan mereka. Namun demikian, konsep halal dan tayyiban yang sebenar tidak hanya bergantung pada aspek luaran seperti latar belakang peribadi sahaja (Ilyia Nur et al., 2011).

Metodologi

Metodologi kajian ini menggunakan kaedah penyelidikan kualitatif melalui pendekatan analisis kandungan. Data dikumpulkan dan dianalisis dengan merujuk kepada sumber seperti kitab “Halal dan Haram dalam Islam”, buku, dokumen, jurnal, tesis, laporan akhbar, portal rasmi laman web serta statut perundangan yang berkuat kuasa seperti Akta dan Enakmen berkaitan kepenggunaan halal di bawah Perlembagaan Persekutuan dan negeri-negeri di Malaysia. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metod tematik untuk mencapai objektif kajian.

Analisis Sorotan Literatur

Penulisan ini menganalisis sorotan kajian mengenai pensijilan halal di premis makanan. Ia mengkaji keperluan untuk memperkasakan halal dengan mengaitkan aspek halal dan tayyiban dari perspektif syarak termasuk kepentingan pensijilan halal, keperluan pensijilan halal di premis makanan, cabaran yang dihadapi dalam pensijilan halal dan manfaat daripada pemerkasaan pensijilan halal.

Kepentingan Pensijilan Halal Dalam Kategori Premis Makanan

Konsep halal (dibenarkan) dan haram (tidak dibenarkan) adalah jelas dalam kalangan umat Islam. Halal merujuk kepada perkara yang dibenarkan dalam undang-undang Islam manakala haram merujuk kepada perkara yang dilarang untuk digunakan atau dimakan. Istilah halal merujuk kepada sesuatu yang diharuskan oleh syariat. Sebaliknya, haram adalah sesuatu yang dilarang oleh syarak (al-Qaradawi, 2015). Menurut Kamus Dewan (DBP, 2017), halal bermaksud sesuatu yang dibolehkan oleh syarak, dibenarkan, tidak ditegah dan diizinkan, bertentangan dengan haram.

Dalam Islam, makanan dikategorikan sebagai halal dan haram. Islam menghalalkan segala makanan yang suci, baik dan bersih serta mengharamkan makanan yang memberi implikasi negatif kepada manusia. Firman Allah SWT:

"Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang terdapat di bumi sesuatu yang halal dan baik dan janganlah kamu mengikut langkah-langkah (bimbingan) syaitan kerana ia adalah musuh kamu yang nyata." (al-Baqarah, 2:168)

Pemakanan halal juga ditekankan dalam hadis Nabi SAW. Antaranya ialah:

Rasulullah SAW bersabda:

"Sesungguhnya yang halal itu nyata (terang) dan yang haram itu pun nyata (terang dan di antara keduanya ada perkara-perkara yang kesamaran, yang tidak diketahui oleh kebanyakan manusia. Maka barangsiapa memelihara (dirinya dari) segala yang kesamaran, sesungguhnya dia memelihara bagi agamanya dan kehormatannya. Dan barangsiapa jatuh ke dalam perkara kesamaran jatuhlah dia ke dalam yang haram seperti seorang pengembala yang mengembala di sekeliling kawasan larangan, hampir sangat (ternaknya) makan di dalamnya. Ketahuilah! bahawa bagi tiap-tiap raja ada kawasan larangan. Ketahuilah! larangan Allah ialah segala yang haramnya. Ketahuilah! Bahawa di dalam badan ada seketul daging, apabila ia baik baiklah badan seluruhnya dan apabila ia rosak rosaklah sekaliannya. Ketahuilah! Itulah yang dikatakan hati". (Riwayat Muslim).

Hamka (2007) menyatakan bahawa tujuan orang beriman mengambil makanan bukan sekadar untuk mengenyangkan perut tetapi juga untuk menguatkan tubuh badan. Tubuh yang kuat dan sihat membantu membuka fikiran dan melahirkan rasa syukur kepada Allah SWT. Sayyid Qutb (2009) menjelaskan bahawa perintah yang membolehkan dan menghalalkan segala makanan di muka bumi kecuali yang diharamkan oleh al-Quran mencerminkan kebebasan Islam serta kesesuaian dengan fitrah manusia. Oleh itu pengusaha dan pengendali makanan perlu memainkan peranan penting dalam memenuhi keperluan dan kepuasan pengguna terutamanya dalam memastikan aspek kehalalan setiap hidangan makanan dan minuman kepada pengguna Muslim. Ini dapat menjadikan premis makanan sebagai pilihan utama bagi pengguna untuk mendapatkan pelbagai pilihan menu masakan halal.

Pensijilan halal dapat membuka peluang perniagaan dengan menarik lebih ramai pelanggan termasuk dari luar negara. Menyedari betapa pentingnya status halal dalam industri makanan halal termasuk di premis makanan, banyak pengusaha mengambil peluang perniagaan yang tersedia untuk meraih manfaat dalam meningkatkan keuntungan sambil menggunakan konsep halal sebagai strategi pemasaran (Wilson & Liu, 2010). Walaupun pensijilan Halal menawarkan pelbagai manfaat termasuk meluaskan capaian pasaran dan meningkatkan kepercayaan pengguna, sebahagian besar restoran terutamanya Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) masih belum mendapat pensijilan halal (Salindal, 2019). Menurut Abdul kadir (2012) pula, situasi dimana sikap tidak ambil peduli pengguna Muslim terutamanya remaja yang mengunjungi premis yang tiada logo halal dan tidak diiktiraf halal oleh JAKIM amat membimbangkan. Justeru pensijilan halal adalah sangat penting bagi masyarakat Islam di Malaysia bagi menjaga kepatuhan mengikut hukum syarak.

Salah satu kepentingan pensijilan halal juga ialah dapat memberikan keyakinan kepada pengguna Muslim terhadap premis makanan yang mempunyai sijil halal untuk menikmati makanan. Ilyia Nur et al. (2011) berpendapat bahawa polisi pensijilan halal yang diperkenalkan oleh JAKIM memberikan manfaat kepada semua pihak sebagai panduan dalam mendapatkan makanan dan barangan yang memenuhi hukum syarak. Selain itu, pelbagai piawaian dan undang-undang telah digubal untuk memastikan kualiti dan standard premis makanan. Norain et al. (2013) menyatakan bahawa pengguna menunjukkan respons positif dan kesedaran yang tinggi terhadap tanda halal sebagai faktor penentu dalam pemilihan produk makanan dan tempat makan. Ini disokong oleh Sharifah Zannierah et al. (2011) yang menyatakan bahawa status halal mempunyai impak dan pengaruh positif dalam industri makanan. Imej restoran dan penyediaan makanan yang terjamin kesuciannya diakui melalui pengesahan label halal.

Keperluan Pensijilan Halal

Sejarah pensijilan halal di Malaysia bermula pada tahun 1974 di bawah pentadbiran Bahagian Hal Ehwal Islam (BAHEIS) Jabatan Perdana Menteri. Pada tahun 2011, JAKIM dan MAIN dilantik sebagai badan berkuasa berwajib terhadap pensijilan halal di Malaysia (Suhaila et. al. 2020). Pemilik premis makanan perlu memohon pensijilan melalui JAKIM bagi mendapatkan pensijilan halal di Malaysia yang diiktiraf oleh kerajaan (Harlida & Alias 2014). Sijil halal Malaysia

yang dikeluarkan oleh JAKIM dikenali dan dipercayai di peringkat antarabangsa serta mendapat sokongan teguh daripada kerajaan (Baizuri et al., 2012). Menurut Hamidon & Buang (2016), komitmen kerajaan dalam membangunkan industri halal adalah sangat tinggi dengan menyediakan pelbagai inisiatif seperti aspek dokumentasi, pemantauan dan perangkaan undang-undang berkaitan industri halal.

Keperluan pensijilan halal juga memberi garis panduan premis makanan dalam menjalankan perniagaan. Menurut Khairul Anuwar et al. (2017), kerajaan telah menguatkuasakan garis panduan pematuhan halal di premis makanan. Standard Piawaian bagi makanan halal iaitu MS1500:2019 digunakan sebagai garis panduan dan rujukan bagi kepatuhan aspek keselamatan makanan. Piawaian halal JAKIM ini merangkumi aspek yang lebih mendalam dimana bermula daripada pemilihan bahan mentah sehingga produk dihidang di meja makan. (Mustaffa, 2017). Selain itu, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) 2020 pula adalah prosedur untuk mengukuhkan aplikasi halal dan Sistem Jaminan Halal juga berfungsi sebagai keperluan kawalan halal.

Pensijilan halal tidak hanya menjamin makanan yang disajikan adalah halal, tetapi juga memastikan keseluruhan proses mematuhi prinsip halal. Oleh itu, pensijilan halal menjadi keperluan dalam industri makanan Malaysia khususnya di restoran halal (Marzuki, 2014). Selain daripada itu, keperluan pensijilan halal ialah untuk mendapatkan logo halal. Logo halal pada bungkusan makanan dan premis makanan yang dipamerkan menjadi faktor utama mempengaruhi gelagat pembelian (Sri Devie, 2016). Penyelarasan penggunaan logo halal pula bertujuan untuk mengelak penipuan dan keraguan bagi menjaga kepentingan pengguna Muslim. Rahman et al. (2011) dalam kajiannya menyatakan Malaysia ialah negara Islam dimana lebih daripada enam puluh peratus (60%) daripada jumlah penduduk Malaysia adalah pengguna beragama Islam yang berpegang teguh dengan ajaran agama Islam berkaitan jenis makanan yang boleh dijual dan dimakan oleh pengguna Islam.

Cabaran Pensijilan Halal

Muhammad et. al. (2020) telah menyatakan bahawa enam cabaran utama dalam proses pensijilan halal ialah kekurangan tenaga kerja, kurangnya pengetahuan dan kepakaran dalam kalangan Auditor Halal, isu berkaitan dengan sistem MYeHALAL, kesukaran dalam menilai permohonan pensijilan halal, ketiadaan piawaian yang mencukupi dalam prosedur akreditasi halal di Malaysia serta mendapatkan persetujuan bersama dengan badan pensijilan antarabangsa. Wannasupchue et al. (2023) mengkaji cabaran yang dihadapi oleh restoran di timur laut Thailand dalam usaha mendapatkan pensijilan halal. Tiga cabaran utama yang dikenal pasti adalah proses pensijilan yang kompleks, komitmen yang kurang dari pemilik restoran, serta kos pensijilan halal yang tinggi. Cabaran pensijilan halal dalam premis makanan menurut Rodzi et. al. (2023) dalam kajiannya ialah kesukaran yang dihadapi oleh sektor makanan halal seperti kerumitan mendapatkan akreditasi halal dan kos pensijilan yang tinggi untuk mendapatkan pensijilan halal.

Selain daripada itu, pensijilan halal bersifat sukarela berdasarkan standard garis panduan halal MS1500:2019 iaitu atas dasar pilihan bagi membina keyakinan pengguna Muslim dimana tiada peruntukan undang-undang yang mewajibkan semua premis makanan memiliki pensijilan halal menyebabkan pengusaha premis makanan kurang berminat untuk mendapatkan sijil halal (JAKIM, 2024). Kebanyakan pengusaha bumiputera kecil dan mikro menghadapi kesukaran untuk mendapatkan pensijilan halal terutamanya bagi memenuhi perubahan semasa dalam syarat pensijilan halal. Ini disebabkan oleh kekurangan modal serta tahap kesedaran dan kesediaan yang rendah (Pauzi & Man 2019). Namun, pensijilan halal Malaysia memberi nilai tambah dan impak positif dari segi pemasaran (Nor & Zuki, 2020).

Selain daripada itu, pihak berkuasa perlu melaksanakan pengawasan yang berterusan bagi memastikan premis mematuhi syarat-syarat halal secara konsisten. Penguatkuasaan prosedur pasca pensijilan halal adalah penting untuk memastikan pematuhan terhadap status pengesahan halal oleh pengusaha yang memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM). Tindakan juga harus diambil terhadap pihak yang tidak memegang SPHM tetapi menggunakan label halal tanpa izin dari pihak berwajib (Baharudin & Nurul Hudani, 2022). Pemeriksaan yang dilakukan oleh pegawai bagi mengenalpasti pengusaha dan premis makanan halal perlu merujuk kepada Manual Halal JAKIM sebagai garis panduan. Manual ini mengandungi keperluan penyediaan makanan halal di Malaysia, yang termaktub dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020.

Manfaat Pemeraksanaan Pensijilan Halal Premis Makanan

Bermula tahun 1974, kerajaan telah memperkenalkan pensijilan halal dengan pelbagai penambahbaikan berterusan hingga ke hari ini (JAKIM, 2024). Pensijilan halal bertujuan untuk memastikan penduduk Malaysia yang beragama Islam dapat menikmati produk dan perkhidmatan yang telah disahkan halal oleh JAKIM tanpa sebarang keraguan. Langkah ini secara tidak langsung dapat memperkukuhkan imej Malaysia sebagai negara yang mengutamakan kepentingan makanan halal. Dari sudut pengguna, pengguna Muslim masih berdepan kesukaran untuk memastikan produk yang dibeli benar-benar halal kerana mereka hanya bergantung sepenuhnya kepada pensijilan halal yang dikeluarkan oleh pihak berkuasa (Muhammad et al., 2019). Dengan pemerkasaan pensijilan halal ini dapat meningkatkan kepercayaan pengguna untuk menikmati makanan di premis makanan yang dipilih oleh mereka.

Selain itu, pensijilan halal juga berperanan dalam meningkatkan standard kualiti dan kebersihan premis makanan. Ia mempunyai hubungan yang rapat dengan keselamatan makanan di mana pensijilan halal dapat memastikan makanan yang disediakan adalah bersih dan selamat untuk dimakan. Pelaksanaan pengurusan keselamatan dalam industri halal adalah tuntutan dalam konsep halalan-toyyiban dan kerangka Maqasid Al-Shariah. Pembangunan industri halal bertujuan memelihara dan memakmurkan kehidupan masyarakat (Hashim et al., 2023). Pensijilan halal yang merangkumi aspek tayyiban seperti kebersihan, keselamatan dan kualiti menekankan kepentingan keselamatan makanan untuk memelihara nyawa pengguna. Aspek tayyiban memenuhi prinsip maqasid syariah dengan menjaga keselamatan dan kesihatan pengguna. Kesihatan tubuh berkaitan langsung dengan faktor pemakanan dari penggunaan bahan mentah hingga sajian makanan. Oleh itu, menjaga dan memelihara nyawa adalah keutamaan (daruriyat) yang perlu diberi perhatian oleh pihak berkuasa untuk menjamin kesihatan dan keselamatan pengguna (Khairul Effendi et. al. 2022).

Perbincangan Kajian Dan Cadangan Pemerkasaan

Berdasarkan kepada perbincangan pelbagai pendapat dan maklumat pada sorotan kajian lepas, jelas terdapat kepentingan dan keperluan serta cabaran dalam pemerkasaan pensijilan halal pada kategori premis makanan sebagaimana yang ditunjukkan oleh Jadual 1.

Jadual 1: Senarai Kepentingan, Keperluan dan Cabaran dalam Pemerkasaan Pensijilan Halal Kategori Premis Makanan.

Perkara	Keterangan	Catatan
Kepentingan dan keperluan	1- Halal merupakan tuntutan agama. Suatu yang dituntut oleh agama sudah tentu mengandungi kebaikan/ masalah. 2- Pensijilan halal bukan sahaja memberi jaminan dari sudut penggunaan barangan yang dibolehkan dari sudut syarak, tetapi ia juga melibatkan jaminan keselamatan makanan yang disediakan dan kebersihan. 3- Pihak berkuasa di Malaysia mengambil berat tentang pensijilan halal. Ia memberi jaminan dari sudut pelaksanaan dan penguatkuasaan. Walaupun mungkin terdapat kelemahan, tetapi ia terbuka kepada penambahbaikan dari semasa ke semasa	Berdasarkan al-Quran dan hadis Definisi halal menurut perundangan Malaysia. Pelbagai tulisan berkaitan pensijilan halal.
Cabaran	1- Kefahaman terhadap kepentingan pensijilan halal dalam kalangan pengusaha premis makanan. 2- Sikap pengusaha premis makanan Muslim yang menanggap diri sudah Islam dan tidak memerlukan kepada pensijilan. 3- Kefahaman terhadap kaedah permohonan dan pematuhan halal dalam kalangan pengusaha. 4- Kelemahan penguatkuasaan dan bilangan kakitangan.	

	5- Kewangan/pembiayaan	
--	------------------------	--

Alternatif dan strategi diperlukan untuk memperkasakan lagi pensijilan halal dalam kategori premis makanan berdasarkan kepada kepentingan dan keperluan pensijilan halal dalam kategori ini. Kerajaan perlu menyediakan lebih banyak sokongan dan insentif kepada pengusaha premis makanan bagi mendapatkan pensijilan halal serta menyelaraskan proses pensijilan agar menjadi kurang memakan masa dan tidak membebankan melalui penambahbaikan perubahan dasar dan peraturan dalam proses pensijilan halal di Malaysia. Ini termasuk menyediakan bantuan kewangan untuk menampung kos pensijilan, mempermudah prosedur pensijilan dan meningkatkan kesedaran perniagaan mengenai kepentingan pensijilan.

Beberapa cabaran seperti pengusaha premis makanan yang pertama kali memohon sijil halal sering menghadapi cabaran dalam proses permohonan. Bagi menyelesaikan masalah ini, sumber maklumat terbaik mengenai prosedur dan panduan pensijilan boleh diperoleh daripada pihak berkenaan melalui perundingan dengan pegawai yang bertanggungjawab berkaitan pensijilan halal. Ini kerana proses permohonan sijil halal bukan hanya berkaitan penyediaan makanan sahaja malah turut melibatkan pelbagai aspek seperti sistem dokumentasi, kawalan kebersihan, kawalan makhluk perosak dan operasi. Bagi meningkatkan jaminan kualiti makanan dan minuman secara halal toyyiban di premis makanan, pihak berkuasa perlu menyokong pengusaha premis makanan dalam mendapatkan sijil halal untuk premis makanan mereka hingga berjaya. Terdapat proses yang perlu difahami dalam mendapatkan pensijilan halal merangkumi penghantaran borang permohonan, penyemakan dokumen sokongan oleh pegawai yang bertanggungjawab, pembayaran yuran pensijilan halal, pengauditan di lapangan oleh agensi yang berkaitan, mesuarat panel jawatankuasa pengesahan halal yang melibatkan beberapa agensi kerajaan dan kemudian barulah mendapat pensijilan halal setelah melalui penelitian dan tapisan.

Penyediaan makanan di sesebuah premis makanan juga mestilah menggunakan bahan mentah yang disokong dengan pensijilan halal atau dokumen sokongan lain. Sebagai contoh dalam pembuatan makanan goreng, bahan seperti tepung, mee, sos, penambah rasa, bebola ikan dan gula mesti disertakan dengan dokumen untuk memastikan kandungan bahan tidak meragukan. Pekerja mestilah menjaga kebersihan diri, memakai perlindungan diri seperti apron, penutup kepala, sarung tangan, pelindung mukadan lain-lain semasa bekerja. Pekerja tidak boleh melakukan perbuatan yang boleh menyebabkan pencemaran terhadap bahan dan produk seperti merokok atau meludah. Peningkatan kos operasi menjadi antara halangan bagi sebuah premis makanan dalam memperoleh sijil halal. Pelbagai keperluan perlu dipenuhi seperti melantik pekerja kompeten, membangunkan struktur bangunan khas, menggunakan alat sesuai dan mendapatkan bahan ramuan berkualiti. Kesemua ini memerlukan kos tambahan dan membebankan pengusaha premis. Isu kebersihan dan keselamatan turut menjadi kriteria utama dalam permohonan sijil halal. Ini juga boleh meningkatkan kos dalam penambahbaikan premis seterusnya memberi kesan kepada keuntungan pengusaha premis makanan.

Dari sudut membina kefahaman dan penyelidikan, pelbagai institusi pengajian tinggi pula boleh menyediakan tenaga berkecualan untuk menerajui penyelidikan dan pendidikan dalam industri halal. Universiti juga boleh berperanan dalam membangun platform pendidikan komprehensif untuk pengetahuan halal, termasuk penyelidikan dan pendidikan kesedaran halal (Mohammad Aizat et. al., 2010). Begitu juga dengan pendidikan dan latihan yang diberikan oleh agensi kerajaan dan organisasi swasta dapat membantu pemain industri halal untuk meningkatkan pengetahuan dan kesedaran tentang halal. Secara tidak langsung ini akan membantu mereka menjadi lebih berdaya saing di pasaran. Bagi memastikan kefahaman dan kesedaran berkaitan halal dihayati, pemilik dan pekerja premis makanan haruslah diberi pendidikan dan latihan berterusan mengenai kepentingan dan keperluan halal. Pendidikan dan latihan dapat memacu industri dan organisasi halal untuk menjadi lebih dinamik dalam meningkatkan produktiviti industri halal di Malaysia (Nurshafaaida et. al, 2020).

Kesimpulan

Pemilik premis makanan harus diberikan lebih banyak maklumat mengenai faedah pensijilan halal seperti peningkatan keuntungan dan reputasi perniagaan. Ini boleh dilaksanakan dengan mengadakan bengkel, seminar dan pelbagai program pendidikan. Penerimaan dan pengiktirafan antarabangsa kepada Malaysia seharusnya menjadi penggerak dalam memperkasakan pensijilan halal dalam kategori premis makanan serta mengatasi segala salah laku berkaitan status halal. Setiap premis makanan yang memegang pensijilan halal perlu mematuhi proses pensijilan. Bagi pihak kerajaan pula,

dicadangkan agar dapat memberikan lebih banyak sokongan dan insentif kepada pengusaha premis makanan untuk mendapatkan pensijilan halal. Ia meliputi pemberian bantuan kewangan kepada pengusaha untuk menampung kos pensijilan serta meningkatkan kesedaran dalam kalangan pengusaha premis makanan tentang kepentingan pensijilan. Di samping itu, isu kos yang merupakan halangan besar bagi banyak pemilik restoran juga perlu ditangani. Kerajaan dan agensi pensijilan halal perlu bekerjasama untuk mencari cara bagi mengurangkan kos pensijilan seperti menawarkan diskaun kumpulan atau mempercepatkan proses pensijilan. Secara keseluruhannya, kajian masa depan boleh membantu mengenal pasti dan melaksanakan penyelesaian bagi menarik minat lebih ramai pengusaha premis makanan untuk mendapatkan pensijilan halal yang boleh meningkatkan keyakinan pelanggan Muslim dan berpotensi meningkatkan keuntungan dalam perniagaan.

Rujukan

Al-Quran

Al-Qaradawi, Y. (2015). *Halal dan haram dalam Islam*. Kuala Lumpur: Penerbit Pustaka Cahaya Kasturi.

Ameer Fikri Mohamad Hilmi, Muhamad Fakhrul Aiman Mohd Asri, Zainul Arif Mohd Ariffin, Muhammad Iman Hakim Hasbullah, Fazura Minhad & Mohamad Hilmi Mat Said. (2021). Cabaran pensijilan halal: kesediaan pengusaha industri dan premis makanan. *3rd International Halal Management Conference (3rd IHMC 2021)*. p. 188-199

Astro Awani. (2024), Bernama, "Mengiklan makanan halal tanpa miliki sijil adalah satu kesalahan – Jakim". <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/mengiklan-makanan-halal-tanpa-miliki-sijil-adalah-satu-kesalahan-jakim-452832>

Ayub, A. K. M. (2012). Remaja Melayu tidak sensitif isu halal. Dewan Masyarakat Baharudin Othman & Nurul Hudani Md. Naw. (2022). Pensijilan halal Malaysia, cabaran dan potensinya sebagai hab halal. *Jurnal Hadhari*, 14(1), 1-15.

Baizuri Badrudin, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Golnaz Rezai, Amin Mahir, Abdullah Ismail, Abd Latif, Mohd. Ghazali Mohayidin, (2012). Clients Perception towards JAKIM service quality in Halal certification, *Journal of Islamic Marketing*, 3 (1):59 – 71

Berita Harian. (Januari, 2024). Bernama, "Malaysia kuasai sektor makanan halal buat tahun ke-10". <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2024/01/1195778/malaysia-kuasai-sektor-makanan-halal-buat-tahun-ke-10>.

Berita Harian. (April, 2024). Nurfajrina Fakhira Abdul Rahim, "Hapus amalan 'silo' perkasa industri halal negara". <https://www.bharian.com.my/rencana/komentar/2024/04/1235220/hapus-amalan-silo-perkasa-industri-halal-negara>

Hamidon, S. F. & Buang, A. H. (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.

Hamka, Abdulmalik Abdulkarim Amrullah. (2007). *Tafsir al-Azhar*. 10 jilid. (Cet. 7). Singapura: Pustaka Nasional Pte Ltd.

Harlida Abdul Wahab & Alias Azhar. 2014. HalalanTayyiban dalam Kerangka Perundangan Malaysia. *KANUN*. 1:103-120

Hashim, K. E., Tumiran, M. A., & Husna, A. (2023). Maqasid Syariah dalam Industri Halal: Aplikasi Elemen Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengusaha Pembuatan Produk Makanan di Bangi, Selangor. *Journal of Management and Muamalah*, 13(1). <https://doi.org/10.53840/jmm.v13i1.144>

Ilyia Nur Ab Rahman, Suhaimi Ab. Rahman, Rosli Saleh & Dzulkifly Mat Hashim. (2011). Polisi pensijilan halal

bagi industri restoran di Malaysia. Dlm. Suhaimi Ab. Rahman & Jafri Abdullah, *Pengurusan produk halal di Malaysia* (pp. 113-134). Penerbit Universiti Putra Malaysia.

Izhar Ariff Mohd Kashim & Wan Aida Nadirah Sobri. (2013). Perlindungan pengguna produk halal di Malaysia: isu dan cabaran penguatkuasaan pensijilan halal. *Proceedings of The International Conference on Consumerism 2013* (ICC 2013), 479-488.

JAKIM. (2024). Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. www.halal.gov.my

Khairul Anuwar Mustaffa, Joni Tamkin Borhan & Mohd Roslan Mohd Nor. (2017). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia sebagai suatu aplikasi memenuhi keperluan konsep halalan toyyiban: suatu analisis. *Online Journal Research in Islamic Studies*, 4(1), 1-16.

Khairul Effendi Hashim, Nasharuddin Mohammad, Rafeah Saidon Dan Muhammad Nazir Alias (2022). Pensijilan Halal Malaysia Dalam Memenuhi Penjagaan Hifz Nafs Dan Peranan Pengusaha. *International Journal Of Humanities Technology And Civilization* (Ijhtc), Vol. 7, Issue 2, 10 – 18 Doi: <https://doi.org/10.15282/ijhtc.V7i2.8783>

Marzuki, C. Hall, C. and Ballatine, P. (2014). “Measurement of Restaurant Manager Expectations toward Halal Certification Using Factor and Cluster Analysis”. *Journal of Procedia - Social and Behavioural Sciences*. Vol. 121, 291-303.

Mohamad Hafifi Bin Hassim & Nor’adha Bt Ab Hamid (2019). Tuntutan Mencari Makanan Halal Dan Toyyiban Dalam Islam: Penguatkuasaannya Melalui Undang-Undang Semasa. *5th Muzakarah Fiqh & International Fiqh Conference (Mfifc 2019)*.

Mohammad Aizat Jamaludin, & Mohd Anuar Ramli. (2012). Isu Sensitif Berkaitan Dengan Kepenggunaan Dalam Masyarakat Majmuk di Malaysia. In *Isu-Isu Sensitif Dalam Hubungan Etnik di Malaysia*. UPM Press, Serdang.

Muhammad Basir Roslan dan Bernama (2019), “Tangani Segera Isu Salah Guna Sijil Halal Sebelum Parah,” laman sesawang MalaysiaKini, <https://www.malaysiakini.com/news/463637>.

Muhammad, M.A., Elistina, A.B. and Ahmad, S. (2019). The challenges faced by halal certification authorities in managing the halal certification process in Malaysia. *Food Research 4* (Suppl. 1): 170 - 178.

Mustaffa, K. A. (2017). Konsep halālan ṭayyiban dan Aplikasinya dalam Kalangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana dalam Industri Halal di Selangor. Tesis PhD, Universiti Malaya.

Nadzri, S., Yaacob, S., & Abd Rahman, S. (2020). Pematuhan Piawaian Halal Dalam Industri Perkhidmatan Katering Di Malaysia. *International Journal Of Social Science Research*, 2(3), 156-174.

Norain Mod Asri, Mhd. Suhaimi Ahmad & Wook Endut. (2013). Persepsi pengguna terhadap logo / sijil halal: Kajian kes di Selangor. *Jurnal Pengguna Malaysia*, 37-57.

Nor, N. F., & Zuki, M. F. M. (2020). Pensijilan Halal: Sejauh Manakah Organisasi dalam Industri Halal di Malaysia Menjamin Pematuhan Terhadap Piawaian Halal? *3rd UUM International Islamic Business Management Conference 2020 (IBMC 2020)*, 126. <https://doi.org/eISBN: 978-967-2276-25-8>

Nurshafaaida, M. R., Nordian, M., Amran, A., Ibrahim, I., & Haron, H. (2020). Industrial Revolution 4.0 Halal Supply Chain Management: A Theoretical Framework. *International Journal of Arts Humanities and Social Sciences Studies*, 5, 31-36.

Pauzi, N., & Man, S. (2019). Cabaran dan Elemen Kearifan Tempatan dalam Pensijilan Halal Malaysia. *Jurnal Fiqh*, 16(1), 165–190.

Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal), 2011 (Seksyen 28). Malaysia: Jabatan Peguam Negara.

Qutb, Sayyid. (2009). Tafsir fi Zilal al-Quran. 6 jilid. (Cet. 38). Kaherah: Dar al-Syuruq.

Rahimin Affandi Abd. Rahim. 2005. Citra Islam dalam pembentukan manusia melayu moden di Malaysia: satu analisa. Dlm. *Jurnal Pengajian Melayu*. Jil 15. Penerbit: Kuala Lumpur: Akademi Pengajian Melayu, Universiti Malaya.

Rahman, A. A., Ahmad, W. A. I.W., Mohamad, M.Y., Ismail, Z. (2011). Knowledge on Halal Food amongst Food Industry Entrepreneurs in Malaysia. *Asian Social Science Journal*, 7(12), 216-221.

Rima Abdul Rahman, Harifah Mohd Noor & Adilah Md Ramli. (2021). Cabaran dan kelangsungan pengusaha makanan kecil dalam pandemic covid 19. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities*, 6(12), 13-23. Riwayat

Muslim, No. Hadis; 4178, Jilid 5, Halaman 50

Rodzi, Z. bin M., Amin, F. A. M., Al-Sharqi, F., Jamiatun, N., Hasnan, Q. H., Zaharudin, Z. A., & Khair, M. H. M. (2023). Integrated Single-Valued Neutrosophic Normalized Weighted Bonferroni Mean (SVNNWBM)-DEMATEL for Analyzing the Key Barriers to Halal Certification Adoption in Malaysia. *International Journal of Neutrosophic Science*, 21(3), 106–114. <https://doi.org/https://doi.org/10.54216/IJNS.210310>

Salindal, N. A. (2019). Halal certification compliance and its effects on companies' innovative and market performance. *Journal of Islamic Marketing*, 10(2), 589–605. <https://doi.org/10.1108/JIMA-04-2018-0080>

Sharifah Zannierah Syed Marzuki, Collin Michael Hall & Paul William Ballantine. (2012). Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 47-58.