

KEPENTINGAN, KEPERLUAN DAN CABARAN DALAM PEMERKASAAN PENSIJILAN HALAL KATEGORI PREMIS MAKANAN DI MALAYSIA

Mohammad Hafeez Md Ramli¹, Tuan Sidek Bin Tuan Muda², Anita Abdul Rani³
¹²³Pusat Sains Kemanusiaan, Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah,
26300, Kuantan Pahang, Malaysia

ABSTRAK

Produk dengan logo halal telah menjadi satu keperluan kepada pengguna Muslim di Malaysia pada hari ini. Kesedaran halal juga dilihat semakin meningkat. Di Malaysia terdapat 9 kategori pensijilan halal, salah satunya ialah premis makanan. Ia melibatkan pemberian sijil halal kepada dapur hotel, restoran, gerai, kiosk, medan selera, warung dan seumpamanya yang telah memenuhi syarat-syarat dan prosedur pensijilan halal. Walaupun pensijilan halal dalam kalangan industri makanan berkembang pesat iaitu dengan meningkatnya permohonan sijil halal, tetapi pensijilan halal dalam kategori premis makanan dilihat agak perlahan. Sehubungan dengan itu, tulisan ini dikemukakan untuk membincangkan kepentingan, keperluan dan cabaran bagi memperkasa pensijilan halal dalam kategori ini. Kajian ini di buat menggunakan kaedah kualitatif. Data dikumpul dan dianalisis melalui pendekatan analisis kandungan. Kajian mendapati pensijilan halal dalam premis makanan sangat penting dan perlu diperkasakan bagi memastikan pengguna mendapat jaminan untuk menikmati makanan yang halalal toyyiban, bukan sahaja terjamin dari sudut halal, tetapi juga terjamin dari sudut keselamatan makanan. Dengan pemerksaan tersebut diharapkan isu-isu yang melibatkan keselamatan makanan yang sering kali berlaku di premis makanan tidak berulang. Kajian juga mendapati terdapat beberapa cabaran utama dalam proses memperkasa pensijilan halal dalam kategori ini antaranya kesukaran proses permohonan sijil halal, kos untuk pematuhan dan keperluan bahan mentah yang halal, kesulitan dalam memenuhi keperluan dokumentasi, kebersihan dan kos penambahbaikan premis.

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

1. PENGENALAN

Malaysia merupakan sebuah negara yang berbilang kaum dan mengamalkan sistem Raja Berperlembagaan dan Demokrasi Berparlimen. Masyarakat Malaysia merupakan sebuah masyarakat multi-rasial dan multi agama yang mana Islam dominan dari segi politik mahupun budaya (Fred R. Von Der Mehden, 1987). Keunikan Malaysia yang berbilang bangsa tidak menjejaskan pemerksaan nilai-nilai Islam, terutama bagi umat Islam. Pengkaji sosial mendakwa bahawa pemerksaan Islam dalam kalangan masyarakat Melayu bermula sejak sebelum

kemerdekaan 1957, iaitu ketika Islam mula bertapak di Tanah Melayu (Rahimin Affandi 2005). Oleh itu, memperkasa nilai-nilai Islam dalam kehidupan masyarakat di Malaysia merupakan agenda berterusan. Salah satu nilai-nilai Islam dalam kehidupan masyarakat ialah memastikan makanan yang dimakan terjamin halal.

Menurut Tieman & Che Ghazali (2012), orang Islam ingin memastikan makanan dan produk yang digunakan adalah halal, meliputi aspek penghasilan, persediaan, pengurusan dan penyimpanan. Menurut Harlida & Alias (2014), makanan yang halal mengikut syarak adalah makanan yang bersih, diperolehi secara suci, bebas kemudaratan dan memenuhi konsep halalan tayyiban. Tujuan utama pensijilan halal adalah untuk penjagaan agama dan mengelakkan kekeliruan. Tidak semua makanan tanpa sijil halal haram, namun makanan yang mengandungi sedikit bahan yang haram tetap haram. Di Malaysia, Islam adalah agama yang paling banyak dianuti oleh masyarakatnya. Keadaan ini mewujudkan perkembangan yang pesat dalam industri Halal bukan sahaja dalam sektor makanan, malah meliputi sektor seperti penjagaan kesihatan, kosmetik, farmaseutikal dan kewangan (Zuhaili et al., 2022).

Malaysia kekal di tangga teratas bagi sektor makanan halal dalam Petunjuk Ekonomi Islam Global 2023 untuk tahun ke-10 berturut-turut berdasarkan laporan State of Global Islamic Economy 2023 oleh Dinar Standards. Ketua Pengarah JAKIM, Datuk Hakimah Mohd Yusoff, menyatakan bahawa pencapaian ini menunjukkan industri halal Malaysia berkembang pesat berbanding negara lain dan menyumbang kepada kedudukan Malaysia di tempat pertama daripada 81 negara (Berita Harian, 2024). Sebagai sebuah negara yang dilihat berpotensi menjadi negara hab halal dunia dan peneraju utama dalam industri halal global, pensijilan halal telah 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).

Masyarakat hari ini juga dilihat menjalankan perniagaan makanan untuk mencari pendapatan dan menampung kos sara hidup terutama dalam keadaan ekonomi semasa. Rima et al. (2021) menyatakan bahawa perusahaan makanan kini menjadi tumpuan dan menyumbang kepada ekonomi negara. Walaupun begitu, sebilangan premis makanan telah menimbulkan isu seperti pengiklanan yang mengelirukan, penyalahgunaan dan penyelewengan status halal serta pelbagai bentuk pemalsuan yang dianggap sebagai strategi perniagaan untuk melariskan jualan makanan. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) atau Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) memainkan peranan utama dalam menentukan kehalalan makanan, minuman dan barangan guna orang Islam. Setiap pengusaha makanan perlu mematuhi peraturan dan syarat-syarat yang ditetapkan untuk menjamin kehalalan produk mereka (Hafifi, & Nor'Adha, 2019). Penguatkuasaan dalam penyalahgunaan pensijilan halal telah dikuatkuasakan dan tindakan seperti mengiklan makanan halal yang boleh dimakan oleh orang Islam, contohnya Bufet, Iftar dan Set Ramadan tanpa memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) adalah satu kesalahan di bawah Akta Perihal Dagangan 2011 (Astro Awani, 2024). Namun demikian, penyalahgunaan sijil halal dan cubaan mengelirukan pengguna masih wujud. Keadaan ini mendorong kepada perlunya pensijilan halal dalam kategori premis makanan diperkasakan dengan meluas.

Namun begitu, pemilik premis makanan di Malaysia dilihat masih lagi tidak berminat untuk memohon pensijilan halal. Menurut Fauzi & Man (2019) kebanyakan pengusaha bumiputera

terutamanya yang bersaiz kecil dan mikro mempunyai kesukaran dalam mendapatkan pensijilan halal disebabkan faktor kekurangan modal serta tahap kesedaran dan kesediaan yang rendah untuk mendapat pensijilan halal. Hal ini mungkin disebabkan juga oleh masyarakat Muslim hari ini cenderung mempercayai bahawa premis makanan yang dikendalikan oleh orang Melayu beragama Islam adalah halal. Namun, konsep sebenar halal tayyiban tidak hanya bergantung kepada aspek luaran seperti personaliti semata-mata (Ilyia Nur et.al., 2011). Menurut Ameer Fikri et al. (2021), 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.

Menurut kajian Zuhaili Saiman dan Salsabila Yusma (2022), usahawan Muslim menunjukkan kurang minat untuk mendapatkan pensijilan halal walaupun ia menawarkan pelbagai manfaat seperti dapat memastikan produk mereka adalah halal dan bersih, memudahkan pengeksportan barangan ke pasaran luar negara serta mewujudkan standard keselamatan bagi pengguna. Selain daripada itu, pemilik premis makanan tidak berminat untuk memohon pensijilan halal kerana beranggapan proses permohonan sijil halal yang sukar dan mengambil masa yang lama. Ini menyebabkan mereka memilih untuk tidak memohon sijil halal dalam menjalankan perniagaan mereka.

2. METODE KAJIAN

Metodologi bagi kajian ini menggunakan kaedah penyelidikan kualitatif melalui pendekatan analisis kandungan untuk mengumpul dan menganalisis data yang diperolehi melalui rujukan kepada kitab, buku, dokumen, jurnal, tesis, laporan akhbar, portal rasmi laman sesawang serta statut perundangan yang berkuat kuasa seperti Akta dan Enakmen berkaitan kepenggunaan halal di bawah Perlembagaan Persekutuan dan negeri-negeri di Malaysia. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan metod tematik bagi mencapai objektif kajian.

3. ANALISIS SOROTAN LITERATUR

Penulisan ini menganalisis sorotan para pengkaji mengenai pensijilan halal di premis makanan. Ia meneliti keperluan pemerksaan halal dengan menghubungkaitkan aspek halal tayyiban dari perspektif syarak bagi kepentingan pensijilan halal, keperluan pensijilan halal di premis makanan, cabaran pensijilan halal dan manfaat pemerksaan pensijilan halal.

3.1 KEPENTINGAN PENSIJILAN HALAL DALAM KATEGORI PREMIS MAKANAN

Menurut Kamus Dewan (DBP, 2017), halal bermaksud sesuatu yang dibolehkan oleh syarak, dibenarkan, tidak ditegah dan diizinkan, bertentangan dengan haram. 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). 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 penggembala yang menggembala 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).

Menurut Sayyid Qutb (2009), perintah membolehkan dan menghalalkan segala makanan di muka bumi kecuali beberapa yang diharamkan oleh al-Quran mencerminkan kebebasan Islam serta kesesuaiannya dengan fitrah alam dan manusia. Hamka (2007) menyatakan bahawa tujuan orang-orang beriman mengambil makanan bukan sekadar untuk mengisi dan mengenyangkan perut, tetapi untuk menguatkan tubuh badan. Tubuh yang kuat dan sihat membuka fikiran serta melahirkan kesyukuran sepenuhnya terhadap Allah SWT. Oleh itu, setiap pengusaha dan pengendali makanan memainkan peranan penting dalam memenuhi keperluan dan kepuasan pengguna termasuk memelihara aspek kehalalan setiap hidangan makanan dan minuman khususnya untuk pengguna Muslim. Ini kerana premis makanan menjadi tumpuan dan pilihan pengguna untuk mendapatkan pelbagai pilihan menu masakan yang halal.

Antara kepentingan pensijilan halal ialah pengguna Muslim lebih yakin dengan premis yang mempunyai sijil halal. Ilyia Nur et al. (2011) berpendapat bahawa polisi pensijilan halal yang diperkenalkan oleh JAKIM jelas membawa kepentingan kepada semua pihak sebagai panduan untuk mendapatkan makanan dan barangan yang menepati syarak. Selain itu, pelbagai piawaian dan standard perundangan digubal untuk menjaga kualiti dan kredibiliti premis makanan. Norain et al. (2013) menyatakan bahawa pengguna memberi tindak balas positif dan menunjukkan kesedaran tinggi terhadap tanda halal sebagai penentu dalam pemilihan produk makanan dan tempat makan. Hal ini disokong oleh Sharifah Zannierah et al. (2011) yang menyatakan bahawa status halal memberikan impak dan pengaruh positif dalam perusahaan makanan. Imej restoran dan penyediaan makanan yang terjamin kesuciannya dipandang melalui perakuan label halal.

Pensijilan halal membuka peluang untuk menarik lebih ramai pelanggan termasuk dari luar negara. 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.

3.2 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 berwibawa 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.

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.

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 Piawai bagi makanan halal iaitu MS1500:2019 digunakan sebagai garis panduan dan rujukan bagi kepatuhan aspek keselamatan makanan. Piawai 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.

3.3 CABARAN PENSIJILAN HALAL

Setelah 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). Antara 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.

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.

Selain daripada itu, pensijilan halal yang bersifat sukarela 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).

Pihak berkuasa perlu melakukan pengawasan berterusan untuk memastikan premis mematuhi syarat-syarat halal sepanjang masa. Penguatkuasaan dalam prosedur pasca pensijilan halal adalah untuk memastikan pematuhan status pengesahan halal dalam kalangan pengusaha yang memegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) sentiasa dipatuhi. Ini juga termasuk tindakan terhadap bukan pemegang SPHM yang menggunakan label halal tanpa keizinan pihak berwajib (Baharudin & Nurul Hudani, 2022). Pemeriksaan yang dijalankan oleh pegawai untuk mengenalpasti pengusaha dan premis makanan halal hendaklah merujuk kepada Manual Halal JAKIM sebagai garis panduan. Manual ini berkaitan dengan keperluan penyediaan makanan halal di Malaysia yang termaktub dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020.

3.4 MANFAAT PEMERKASAAN PENSIJILAN HALAL PREMIS MAKANAN

Kerajaan telah memperkenalkan pensijilan halal sejak 1974 dengan penambahbaikan berterusan sehingga kini (JAKIM, 2024). Pensijilan halal dapat memastikan penduduk Malaysia terutama yang beragama Islam dapat menikmati produk dan perkhidmatan yang disahkan halal oleh pihak berautoriti tanpa keraguan. Ini secara tidak langsung dapat memperkukuhkan imej Malaysia sebagai negara yang menitikberatkan kepentingan makanan halal. Pensijilan halal dapat meningkatkan standard kualiti dan kebersihan premis makanan. Pensijilan halal sangat berkait

rapat dengan keselamatan makanan kerana pensijilan halal juga 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).

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 pemerksaan pensijilan halal ini dapat meningkatkan kepercayaan pengguna untuk menikmati makanan di premis makanan yang dipilih oleh mereka.

4. PERBINCANGAN KAJIAN DAN CADANGAN PEMERKASAAN

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

Jadual 1: Beberapa Senarai Kepentingan, Keperluan dan Cabaran dalam Pemerksaan 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/maslahah.	Berdasarkan al-Quran dan hadis
	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.	Definisi halal menurut perundangan Malaysia. Pelbagai tulisan berkaitan pensijilan halal.
	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	
Cabaran	<ol style="list-style-type: none"> 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 	

Oleh itu, 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 dan 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 bergoreng, 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 alatan sesuai dan mendapatkan bahan ramuan berkualiti. Kesemua ini memerlukan kos tambahan dan membebaskan 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 berkelayakan 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).

5. KESIMPULAN

Penerimaan dan pengiktirafan antarabangsa terhadap 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. Pemilik premis makanan juga harus diberikan lebih banyak maklumat mengenai faedah pensijilan halal seperti peningkatan keuntungan perniagaan dan reputasi perniagaan. Ini boleh dilaksanakan dengan mengadakan bengkel, seminar dan program pendidikan lain.

Bagi pihak kerajaan pula, dicadangkan agar dapat memberikan lebih banyak sokongan dan insentif kepada pengusaha premis makanan untuk mendapatkan pensijilan halal. Ia meliputi memberikan bantuan kewangan kepada pengusaha untuk menampung kos pensijilan,

mempermudahkan prosedur 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*. Penerbit Pustaka Cahaya Kasturi. Kuala Lumpur
- Akta Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal), 2011, (Seksyen 28).
- Ameer Fikri Mohamad Hilmi, Muhamad Fakhrol 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. Nawi. (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/komentari/2024/04/1235220/hapus-amalan-silo-perkasa-industri-halal-negara>
- Fred R. Von Der Mehden, 1987, "Malaysia: Islam and Multi Ethnic Politics", dalam John L. Esposito (ed.), *Islam in Asia: Religion, Politics and Society*. New York: Oxford University Press, h. 177.
- 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 Anuar 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 halalan tayyiban 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.
- 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.
- Sri Devie Melavanic. (2016). Pengaruh Label Halal dan nformasi Produk terhadap Keputusan Pembelian Produk Coklat Cadbury Diary Milk [Studi Kasus Pasca terdapat Isu DNA Babi (Porcine)]. *Jurnal Manajemen Update*. 5(2), B11111080.
- Tieman, M., van der Vorst, J. G., & Che Ghazali, M. (2012). Principles in halal supply chain management. *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), 217-243.
- Wilson, Jonathan A.J. and Liu, J. (2010). Shaping the Halal into a brand.? *Journal of Islamic Marketing*, 1 (2) 107 - 123.
- Zuhaili Saiman, M., & Salsabila Yusma ii, N. (2022). Issues and Challenges of Promotion Halal Certification for Muslim Entrepreneurs in Malaysia. 28(2). <http://alqanatir.com>