

## PANDUAN MAKANAN DAN MINUMAN HALAL: KAJIAN MENURUT PERSPEKTIF SYARIAH DAN PERUNDANGAN MALAYSIA

Setiawan Gunardi<sup>i</sup> Mohd Soberi Awang<sup>ii</sup> & Mohd Mahyeddin Hj Mohd Salleh<sup>iii</sup> & Mustafa  
'Afifi Ab.Halim<sup>iv</sup>

<sup>i</sup> (Penulis koresponden). Pensyarah, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam  
Malaysia. setiawan@usim.edu.my

<sup>ii</sup> Pensyarah, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia,  
soberi@usim.edu.mu

<sup>iii</sup> Pensyarah, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia.  
mahyeddin@usim.edu.my

<sup>iv</sup> Pensyarah, Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia.  
afifi@usim.edu.my

### Abstrak

*Bidang pemakanan merupakan salah satu cabang perbahasan terpenting dalam Syariah yang tertakluk kepada hukum halal dan haram. Matlamat pensyariaan pemakanan halal adalah untuk memastikan manusia hanya memilih makanan yang halal, berkualiti dan berkhasiat. Namun begitu, matlamat ini pasti tidak tercapai melainkan dengan adanya kawalan perundangan yang khusus bagi memastikan tidak berlaku penyelewengan dan penipuan. Artikel ini bertujuan mengenalpasti panduan halal haram menurut perspektif Syariah dan menganalisa perundangan yang berkaitan dengan pemakanan halal di Malaysia. Metodologi yang digunakan adalah kualitatif menerusi pendekatan analisis dokumen. Hasil kajian mendapati bahawa panduan makanan halal di Malaysia adalah berteraskan kepada pendapat muktamad dalam mazhab Syafi'e, berpandukan kepada rujukan Al Quran, Hadis, Ijma 'dan Qiyas. Manakala perundangan terbahagi kepada dua aspek iaitu pensijilan makanan halal dan panduan kod amalan tentang makanan halal. Perkembangan dalam ruang lingkup undang-undang juga menyaksikan perubahan besar kepada pelabelan halal di Malaysia. Ini kerana label halal tidak lagi boleh diletakkan sewenang-wenangnya pada produk makanan sebelum mendapat pensijilan halal Malaysia yang hanya boleh dikeluarkan oleh JAKIM/JAIN/MAIN berdasarkan kepada Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011.*

*Kata kunci: makanan dan minuman halal, syariah, undang-undang halal, pelabelan halal.*

### PENDAHULUAN

Halal dan haram ialah salah satu prinsip Syariah yang bermatlamat membawa manfaat kepada seluruh umat manusia. Halal bermaksud apa sahaja perkara yang diizinkan oleh Allah SWT, tanpa sebarang batasan tertentu. Manakala haram pula ialah sesuatu perkara yang dilarang, yang mana sesiapa yang melakukannya akan menghadapi hukuman Allah sama ada di dunia mahupun di akhirat. Hal ini memerlukan perhatian agar segala perkara itu terselamat dan terjaga dengan keberkatan Allah Taala.

Allah SWT memerintahkan hamba-hambaNya untuk memilih makanan *halalan tayyiban* (halal lagi baik). Bahkan perkara ini bukan hanya berlaku untuk orang Islam sahaja malah untuk manusia keseluruhannya, hal ini terbukti membawa manfaat kepada tubuh manusia. Menurut firman Allah SWT dalam surah al-Baqarah 2: 168, yang bunyinya:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾

Maksudnya: *Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.*

Ayat di atas menunjukkan bahawa seluruh umat manusia telah diberi kebenaran untuk menikmati makanan yang telah disediakan oleh Allah SWT di bumi, kecuali makanan yang dilarang untuk dimakan. Manusia perlu membuat pilihan terhadap sesuatu yang hendak dimakan atau sebaliknya bersandarkan keizinan atau larangan Allah SWT. Sudah semestinya, mereka tidak diizinkan mengikuti tipu daya syaitan dalam hal ini dan juga hal-hal lain, kerana ianya merupakan musuh mereka yang nyata dan sama sekali tidak akan memberikan mereka nasihat yang baik. Selain itu, ia juga akan menyesatkan dan mendorong mereka untuk membuat sesuatu keputusan bersandarkan keputusan mereka sendiri, tanpa merujuk kepada petunjuk Allah SWT.

Terdapat beberapa isu makanan yang timbul seperti makanan yang diragui sama ada berasal dari sumber yang halal atau tidak. Isu seperti ini menimbulkan pertikaian dan perdebatan dalam kalangan orang Islam bagaimanakah menentukan halalnya sesuatu produk dan apakah panduan yang diperlukan dalam mencari jalan penyelesaian. Justeru itu, perlu kajian mendalam berkaitan isu makanan yang merupakan keperluan hidup manusia.

## KONSEP HALAL DAN HARAM

Kata "Halal" berasal daripada bahasa Arab yang bermaksud: dibenarkan, boleh diterima dan dibenarkan (Kamus Dewan, 2002; Munjid al-Tulab, 1987.). Dari perspektif Fiqh Islam, bermaksud pilihan yang dibenarkan oleh Syariah Islam (al-Mawsu'ah al-Fiqqiyyah al-Kuwaitiyyah, 1410H).

Sebaliknya haram pula bermaksud sama sekali tidak dibenarkan atau dilarang (Kamus Dewan, 2002). Mengikut Fiqh Islam ia ditakrifkan sebagai sesuatu yang mesti dihindari menurut ketentuan syariat Islam (al-Mawsu'ah al-Fiqqiyyah al-Kuwaitiyyah, 1410H). Kedua-dua istilah tersebut adalah sebahagian daripada prinsip-prinsip Fiqh. Mungkin ada perubahan mengikut tempat, masa dan keadaan.

Namun, setiap perbezaan mesti berdasarkan proses ijtihad yang wajar atau proses membuat keputusan (Anas et. al. 2010).

Konsep Halal merujuk kepada makanan atau produk yang dimakan oleh Muslim. Makanan halal nampaknya sama dengan makanan lain, tetapi sifatnya, teknik pemrosesannya yang melibatkan ramuan, pengendalian, penggunaan pelbagai kaedah daripada bahan mentah hingga akhir proses, selalu merupakan makanan yang disyorkan oleh Syariah Islam. Secara amnya, makanan mempunyai status yang penting dalam Islam dan setiap makanan dianggap halal dalam Islam mesti dinyatakan secara jelas dalam al-Quran dan hadith. Demikian juga dengan sesuatu itu haram ialah perkara yang dilarang oleh al-Quran atau hadith.

*Rasulullah SAW pernah ditanya tentang hukum lemak, keju dan keldai hutan, lalu Baginda SAW menjawab: Yang halal adalah sesuatu yang Allah halalkan dalam kitabNya dan yang haram adalah yang Allah haramkan dalam kitabNya. Sedang apa yang Allah diamkan, maka dia itu salah satu yang Allah maafkan buat kamu.*

(Riwayat al-Tirmizi, al-Baihaqi dan Ibn Majah)

Secara khusus, makanan halal merujuk kepada, "Makanan apa pun yang bukan dari atau tidak mengandungi bahagian haiwan yang dilarang oleh Syariah Islam, atau haiwan yang tidak disembelih menurut hukum Islam; tidak mempunyai bahan tidak bersih yang ditetapkan oleh Syariah Islam; tidak disediakan, diproses atau dibuat menggunakan peralatan yang tidak bebas dari kekotoran seperti yang ditentukan oleh Syariah Islam "Perintah Penerangan Perdagangan Penggunaan Istilah "Halal" pada tahun 1975, (Siti Salwa, 2017). Halal boleh didefinisikan sebagai tindakan, objek atau kelakuan di mana individu tersebut mempunyai kebebasan memilih dan pelaksanaannya tidak membawa ganjaran atau hukuman. Halal mungkin telah dikenal pasti dengan bukti yang jelas melalui prinsip Syariah atau dengan merujuk pada anggapan keharusan (ibahah) (Surianom Miskam et al. 2015).

Dalam hal ini, konsep Halal dibangun berdasarkan kepada keperluan bagi seorang Muslim untuk memiliki produk yang dibenarkan dan boleh diterima dari sudut agama. Oleh itu, konsep Halal merangkumi setiap produk yang mematuhi Syariah Islam yang bermula daripada makanan dan minuman serta sesuatu yang bergerak daripadanya merangkumi perbankan dan kewangan, pelancongan, kosmetik, farmasi, pekerjaan, perjalanan, teknologi dan perkhidmatan pengangkutan dan lain-lain. Untuk produk yang Halal mesti memenuhi kehendak Syariah seperti yang terdapat dalam sumbernya. Piawaian Malaysia MS1500: 2009 juga mendefinisikan istilah Halal sebagai perkara atau tindakan yang diberikan oleh undang-undang Syariah tanpa hukuman yang dijatuhkan ke atas pelaku '(Department of Standards Malaysia, 2009 item 2.3. Dalam standard lain, MS2400: 2010 (Bahagian 1 - item 2.19), Halal merujuk kepada perkara atau tindakan yang

dibenarkan atau sah dalam Islam, yang menyampaikan makna asas dan menentukan standard penerimaan sesuai dengan kewajipan Syariah (Department of Standards Malaysia 2010).

## JENIS MAKANAN HALAL

Selalunya sukar untuk mengklasifikasikan makanan yang diproses sehingga dikategorikan sebagai halal atau haram kerana ramuan yang dikandungnya. Oleh itu, adalah penting untuk memeriksa label atau pembungkusan produk untuk melihat apakah produk itu diperakui halal. Sekiranya tidak ada perakuan yang ditentukan, sahkan senarai ramuan dan cari bahan haram atau terlarang. Beberapa contoh termasuk: gelatin, lipase, pepsin, alkohol, ekstrak vanila (tulen atau buatan), lemak haiwan, darah haiwan, rennet haiwan, mono dan digliserida daripada sumber haiwan, serbuk whey, sodium stearoyl lactylate (SSL) atau L-cysteine. Banyak kejadian telah dilaporkan seperti pencemaran DNA babi dari mentega asin, produk gula-gula, dan lain-lain. Walau bagaimanapun, pencemaran boleh berlaku melalui pencemaran silang, yang tidak disengajakan dan sukar untuk dielakkan.

Berikut adalah senarai jenis makanan yang dianggap halal:

1. Hasil Bijian: Nasi, Pasta dan Sebarang produk bijirin, seperti roti, bijirin sarapan pagi atau barang-barang bakar yang disediakan tanpa ramuan Haram.
2. Sayuran dan buah-buahan: mentah, kering, beku atau dalam tin; dimasak atau disajikan dengan air, mentega, atau minyak sayuran dan Semua jus.
3. Produk Susu dan Susu: Susu; Yogurt, keju dan ais krim dibuat dengan kultur bakteria tanpa rennet haiwan.
4. Daging dan yang seumpama: Daging dan unggas disembelih mengikut penyembelihan Islam (Toronto Public Health, 2004); Makanan Laut; Kacang, biji; Tahu; Kacang kering, kacang polong dan lentil; Telur; Mentega kacang dan Daging deli halal
5. Lain-lain: Minuman: minuman berkarbonat, jus buah, pukulan, koktel, teh dan kopi; Lemak dan minyak: mentega, marjerin, mayonis, minyak sayuran dan beberapa pembalut salad; Pelbagai: chutney, santan, jem, acar, rempah; Makanan pencuci mulut yang dibuat hanya dengan agar dan / atau asas karagenan sahaja; Pemanis: madu, gula, sirap, minuman keras coklat (sirup kacang koko tanah panggang).
6. Makanan Gabungan: Hidangan hidangan utama: daging sembelihan atau hidangan alternatif, pizza, pasta atau nasi yang disediakan tanpa makanan dan ramuan Haram; Sup / sos: apa-apa yang dibuat tanpa makanan dan ramuan Haram; Pencuci mulut dan gula-gula: mana-mana yang dibuat tanpa alkohol, atau tanpa ekstrak vanila tulen atau tiruan atau ramuan Haram yang lain (Toronto Public Health, 2004).

## PANDUAN UTAMA HALAL DI QURAN DAN SUNNAH

Semua aktiviti mesti diikuti dengan menyebut nama Allah hanya sebagai bentuk pengabdian kepada-Nya. Kata halal bermaksud yang dibenarkan, dibenarkan dan sah dan sebaliknya adalah haram. Dalam Islam, haram adalah perbuatan, objek atau perlakuan yang dilarang berdasarkan bukti dalam Al-Quran dan Sunnah. Dalam Al-Quran, Allah memerintahkan umat Islam dan seluruh umat manusia untuk hanya mengambil apa yang baik dan halal (*halalan tayiban*). Hal ini dapat kita fahami melalui beberapa petikan maksud ayat al-Quran di bawah:

*Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.*

(Al-Baqarah, 2: 168)

*Pada masa ini dihalalkan bagi kamu (memakan makanan) yang lazat-lazat serta baik-baik.*

(Al-Maidah, 5: 5)

*Wahai orang-orang yang beriman! Janganlah kamu haramkan benda-benda yang baik-baik yang telah dihalalkan oleh Allah bagi kamu, dan janganlah kamu melampaui batas (pada apa yang telah ditetapkan halalnya itu); kerana sesungguhnya Allah tidak suka kepada orang-orang yang melampaui batas.*

(Al: Maidah, 5: 87)

Semua produk makanan bukan sahaja harus halal, tetapi makanan itu juga hendaklah bersifat *tayyiban* (baik) seperti yang digambarkan dalam perintah Al-Quran di atas. Dari ayat-ayat Al-Quran ini, dapat disimpulkan bahawa objektif utama Syariah Islam adalah "halalness" adalah untuk melindungi manusia; apa-apa makanan atau minuman yang boleh membahayakan tubuh manusia dan kesihatan adalah dilarang walaupun terdapat bukti saintifik yang menyokongnya.

Dalam hadis diceritakan mengenai kewibawaan Abu Ya'la Shaddad bin „Aus, berkata: Rasulullah bersabda:

*"Sesungguhnya Allah mewajibkan berlaku baik (ihsan) pada segala hal, maka jika kamu membunuh hendaklah membunuh dengan cara yang baik dan jika kamu menyembelih maka sembelihlah dengan cara yang baik dan hendaklah menajamkan pisau dan menyenangkan haiwan yang disembelihnya."*

(Riwayat Muslim).

Ini menunjukkan bahawa garis panduan asas mengenai halal boleh didapati dalam Al-Quran dan hadith. Selain itu, semua makanan yang suci dan bersih dibenarkan untuk orang Islam kecuali yang berikut: bangkai dan binatang mati, darah yang mengalir, babi, binatang yang disembelih tanpa nama Allah, haiwan yang dibunuh dengan cara yang menghalang darah itu mengalir sepenuhnya daripada bangkai dan penyembelihan menyebut nama selain Allah. Selain itu, penggunaan alkohol dan ubat-ubatan, haiwan karnivora dengan taring, burung dengan cakar tajam dan binatang kotor juga dilarang. Oleh itu, beberapa saintis telah berusaha untuk menjelaskan larangan ini berdasarkan pemahaman saintifik. Pengambilan bangkai dan daging haiwan mati berbahaya bagi manusia kerana bahan kimia yang terdapat dalam proses pembusukan mungkin berbahaya bagi kesihatan manusia. Dilarang juga meminum darah kerana mengandungi bakteria, produk metabolisme dan racun.

## **PANDUAN MAKANAN HALAL**

Pemproses makanan dan barang untuk pasaran Muslim perlu difahami dan mesti mematuhi kehendak khusus bagi pengguna Muslim sebelum produk dilogokan sebagai makanan "Halal" di Malaysia. Penggunaan kata "Halal" (Dibolehkan), "Halal Bertauliah", "Makanan untuk Muslim" dan pelogoan serupa yang lain dikendalikan di bawah Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Standard menetapkan garis panduan praktikal untuk industri makanan mengenai keseluruhan proses penyediaan dan pengendalian makanan halal, bermula dari pemilihan bahan mentah hingga aktiviti pengedaran dan pemasaran. Ini adalah syarat asas untuk proses pengeluaran makanan di Malaysia (Zakiah Samori et al 2014). Standard terkini yang digunakan untuk pensijilan halal bagi makanan ialah Standard MS 1500: 2019- Garis Panduan Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan Makanan Halal (Semakan ke-3).

Penggunaan makanan dan barang Halal adalah wajib bagi semua umat Islam. Kurangnya pengetahuan, kesedaran dan pemahaman mengenai konsep Halal di kalangan umat Islam dan pengeluar produk Halal boleh menyebabkan hilangnya status Halal. Sebenarnya, Al-Quran ditujukan kepada semua manusia dan bukan hanya Muslim untuk mencari Halal.

Syarat makanan Halal adalah makanan itu disediakan dengan cara paling bersih yang memenuhi standard keselamatan makanan antarabangsa dan tidak boleh menyinggung kepercayaan agama apa pun. Isu asas dalam pengeluaran makanan Halal adalah kebersihan, bebas dari 'pencemaran' dan makanan sihat seperti yang dinyatakan dalam Al-Quran. Oleh itu, garis panduan ini disediakan untuk menafsirkan dan menjelaskan, kepada pemproses dan orang ramai, sama ada Muslim atau non-Muslim, aspek Halal dan Haram sebagaimana yang dinyatakan dalam

Syariah Islam. Ini merangkumi makanan, minuman, barang, penyembelihan dan perkakas dan peralatan yang digunakan oleh orang Islam (Wahab 2004).

Piawaian ini menentukan keperluan asas yang harus dipatuhi pada setiap tahap rantai makanan termasuk, penerimaan, penyediaan, pemprosesan, penyortiran, penentuan, pembungkusan, pelabelan, penandaan, pengendalian, pengendalian, pengangkutan, pengedaran, penyimpanan dan perkhidmatan makanan halal dan produk berdasarkan peraturan Islam. Semua keperluan standard ini adalah generik. Garis panduan mengenai standard ini di semua organisasi terkandung dalam standard untuk peraturan perakuan Makanan halal (OIC, 2009).

## **ASPEK PENTING DALAM PENGGUBALAN PERUNDANGAN BERKAITAN MAKANAN HALAL DI MALAYSIA**

### **Syariah Islam (Undang-Undang Syariah)**

Syariah Islam sebagaimana termaktub dalam 'Fiqh Shafie' atau hukum hakam seperti yang terkandung dalam salah satu fiqh Maliki, Hambali atau Hanafi yang disetujui oleh Raja dan dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan, Melaka, Pulau Pinang, atau diluluskan oleh Raja lain untuk dikuatkuasakan di negeri lain di Malaysia.

Sumber-sumber hukum Islam adalah Al Quran, Hadis, Ijma 'dan Qiyas. Apa pun bahan makanan yang disebutkan dalam salah satu sumber tersebut di atas, sama ada Halal (dibenarkan) atau Haram (dilarang), ditafsirkan sebagai Hukum Islam. Oleh kerana sumber utama Hukum Islam adalah Al-Quran, semua peraturan Islam juga adalah Undang-undang Allah. Ia tidak diciptakan oleh seseorang dan tidak membebankan manusia kerana ia untuk kebaikan (Wahab 2004).

### **Kekotoran/Najis menurut Hukum Islam**

Kekotoran adalah perkara yang dianggap tidak bersih dan tidak boleh dijadikan makanan, pakaian, minuman atau lain-lain. Kekotoran/Najis, menurut Hukum Islam (Wahab 2004), adalah:

1. Bahan seperti Babi, Darah dan Karkas (Carrion) yang kotor oleh mereka sendiri dan tidak boleh diterima sebagai bersih.
2. Bahan bersih yang tercemar oleh kotoran dan tidak boleh disucikan.
3. Bersihkan bahan yang tercemar oleh kotoran dan boleh disucikan.

## Rujukan Normatif

Dokumen yang dirujuk berikut sangat diperlukan untuk penerapan standard ini. Edisi terbaru dari dokumen yang dirujuk (termasuk sebarang pindaan) terpakai:

1. CODEX STAN 1, Piawaian umum untuk pelabelan makanan yang dikemas,
2. CAC / RCP 1, Kod amalan antarabangsa yang disyorkan prinsip umum kebersihan makanan,
3. CAC / RCP 58, Kod amalan kebersihan daging,
4. ISO 22000, Sistem pengurusan keselamatan makanan - Keperluan untuk mana-mana organisasi dalam rantai makanan,
5. ISO 22005, Kebolehlacakan dalam rantai makanan dan makanan - Prinsip umum dan keperluan asas untuk reka bentuk dan pelaksanaan sistem (OIC, 2009).

## SUMBER MAKANAN DAN MINUMAN HALAL

Sumber utama makanan dan minuman manusia adalah tumbuhan dan haiwan yang telah diciptakan oleh Allah di bumi, sebagai hadiah kepada pengikutnya. Oleh itu, mereka harus dihargai. Tetapi tumbuhan dan haiwan ini berasal dari pelbagai jenis dan spesies; sebahagian daripadanya adalah Halal dan yang lain adalah Haram. Allah telah menciptakan Halal dan Haram untuk kepentingan manusia (Wahab, 2004).

### Haiwan

Ia boleh dibahagikan kepada dua kategori utama:

1. Haiwan darat.
2. Haiwan Air

Jadual 1: Kategori Utama Haiwan

Haiwan Darat	Haiwan Air
Semua haiwan darat dibenarkan dimakan kecuali:	Haiwan air adalah haiwan yang hidup hanya di air, hukumnya Halal (dibenarkan) dan boleh dimakan, kecuali jika beracun, mabuk, dan membahayakan kesihatan manusia
a. Haiwan yang tidak disembelih mengikut Islam.	
b. Babi.	
c. Anjing.	
d. Haiwan karnivor yang memotong dan membunuh, seperti harimau, beruang, gajah dan haiwan lain yang serupa.	
e. Burung dengan cakar atau burung	



---

yang memberi makan dengan meragut dan merobek, seperti helang dan burung lain yang serupa. (Pemulung dan burung pemangsa).

- f. Haiwan yang dibenarkan dibunuh dalam Islam seperti tikus, lipan, helang, kala jengking dan haiwan lain yang serupa.
  - g. Haiwan dan serangga yang dilarang dibunuh dalam Islam, seperti semut, lebah dan pelatuk dan binatang lain.
  - h. Haiwan yang umumnya dianggap menjijikkan seperti kutu, lalat,
  - i. belatung dan haiwan lain yang serupa.
- 

### **Tanaman**

Semua jenis tanaman dan produknya adalah Halal (dibenarkan) dan boleh dimakan kecuali jika beracun, mabuk, dan membahayakan kesihatan manusia. Tumbuhan dan produknya adalah halal kecuali tumbuhan beracun dan berbahaya, melainkan jika bahan beracun dan berbahaya dikeluarkan (OIC 2009).

### **Minuman**

Semua bentuk air dibenarkan (Halal) dan boleh diminum kecuali jika beracun, memabukkan, dan membahayakan kesihatan manusia. Islam melarang pengambilan minuman beralkohol dan memabukkan seperti wain dan bir alkohol. Air bercampur dengan air kotor atau makanan yang dicampur dengan wain dan alkohol juga tidak dibenarkan.

### **PERUNDANGAN PENSIJILAN MAKANAN HALAL DI MALAYSIA**

Pensijilan dan standard halal bagi setiap negara adalah berbeza, walaupun di negara Islam ada usaha di peringkat OIC untuk mewujudkan keseragaman, namun daripada aspek pelaksanaan ada kekangan yang timbul (Ab Halim & Salleh, 2012). Di Malaysia, usaha penyeragaman pensijilan halal di Malaysia dipertanggungjawabkan kepada JAKIM dengan kerjasama JAIN dan MAIN (Ab Halim & Salleh 2018). Sebelum sesuatu produk makanan dilogokan dengan logo halal, perlu dipastikan segala isi kandungan dan prosedur yang terlibat bertepatan dengan hukum syara'.

Malaysia merupakan salah satu pusat halal dunia yang mana negara majoriti Muslim pertama yang menyatakan pembangunan sektor halal sebagai salah satu enjin yang paling berpotensi untuk mengembangkan ekonomi negara. Bahkan Malaysia memasukkan halal ke dalam skop perancangan ekonomi jangka panjang. Selain itu, juga negara yang pertama mengumumkan cita-citanya untuk menjadi hab halal global dan mewujudkan agensi khusus untuk memantau halal dan mengembangkan rancangan untuk sektor halal nasional. Oleh itu, perlu mengembangkan minat terhadap industri halal yang dimainkan oleh syarikat sama ada milik Muslim dan bukan Muslim. Dalam situasi ini, terdapat beberapa isu manipulasi logo halal dan penggunaan logo halal palsu untuk menarik pengguna Muslim membeli produk tertentu. Ini disebabkan bahawa pengguna Muslim adalah majoriti di negara ini dan memasarkan produk kepada orang Islam yang memberi keuntungan yang lebih besar. Jadi, perundangan mengenai pengeluaran halal sangat diperlukan kerana pengeluar bukan Islam juga menghasilkan makanan yang ditawarkan untuk dijual.

Terdapat beberapa tujuan mengenai perundangan mengenai pensijilan halal. Pertama, untuk melindungi pengguna. Kedua, memastikan pengeluar makanan halal memenuhi kewajipan moral mereka terhadap pengguna untuk menjalankan perniagaan mereka dengan adil, ikhlas, telus dan mesra pengguna. Yang ketiga adalah untuk memudahkan perdagangan makanan halal untuk pasaran tempatan dan global. Akta ini akan menjadi garis panduan bagi semua pengeluar makanan Muslim dan bukan Muslim. Dalam konteks pensijilan halal ini, Islam telah menggariskan etika-etika yang perlu diikuti bagi memastikan pengguna atau pelanggan produk halal mendapat perlindungan sewajarnya, antaranya adalah hak untuk mendapat maklumat yang benar tentang produk halal yang dibeli (Ab Halim & Salleh, 2020). Ini kerana logo memainkan peranan penting dalam pemilihan produk oleh pelanggan. Undang-undang perlindungan pengguna dan undang-undang makanan boleh dikuatkuasakan bagi melindungi pengguna dari penyalahgunaan logo (Pointing et. al., 2008; Ab Halim et.al.,2019).

### **Akta Perihal Dagangan 2011: Kementerian Perdagangan Dalam Negeri Dan Hal Ehwal Pengguna**

Undang-undang ini dikuatkuasakan dengan bekerjasama dengan beberapa agensi kerajaan seperti Jabatan Veterinar, Kementerian Kesihatan, Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna yang diketuai oleh JAKIM dan di peringkat negeri diketuai oleh Jabatan Agama Negeri. Di bawah Seksyen 28 dan 29 Akta Perihal Dagangan 2011 membenarkan Menteri membuat Perintah Perihal Dagangan 2011. Di bawah Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penanda Halal) 2011 membenarkan penggunaan ungkapan "Halal", "Ditanggung Halal" atau 'Makanan Islam' dalam hubungan dengan makanan tersebut menunjukkan bahawa umat Islam diizinkan oleh agama mereka untuk mengambil makanan tersebut.

Bahagian tiga Perintah ini mempunyai definisi makanan halal yang serupa dengan definisi yang diberikan oleh Manual Prosuder Pensijilan Halal Malaysia 2020. Di bawah Perintah ini juga, hanya pihak berkuasa berwibawa sahaja yang boleh mengeluarkan pensijilan halal Malaysia.

### **Pihak Berkuasa Berwibawa**

Di Malaysia, terdapat pelbagai agensi yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dengan isu berkaitan makanan halal. Bagi tujuan pensijilan halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) dinamakan sebagai pihak berkuasa berwibawa di bawah Perintah 3, Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Walaubagaimanapun, agensi-agensi lain masih memainkan peranan sekiranya berlaku penyalahgunaan terdapat makanan halal sekiranya penyalahgunaan tersebut melibatkan bidang kuasa agensi terbabit. Sebagai contoh, isu berkaitan kebersihan dan keselamatan makanan adalah di bawah bidang kuasa Kementerian Kesihatan. Sekiranya melibatkan kesalahan di bawah peruntukan perihal dagangan, maka Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi Dan Kepenggunaan (KPDNKK) boleh mengambil tindakan dan mengeluarkan kompaun untuk kesalahan di bawah Akta Perihal Dagangan 2011.

Perkembangan dalam ruang lingkup undang-undang menyaksikan perubahan besar kepada pelabelan halal di Malaysia. Ini kerana label halal tidak lagi boleh diletakkan sewenang-wenangnya pada produk makanan sebelum mendapat pensijilan halal Malaysia yang hanya boleh dikeluarkan oleh JAKIM/JAIN/MAIN berdasarkan kepada Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Ini juga mendatangkan satu lagi cabaran dalam lanskap pensijilan halal Malaysia apabila hanya JAKIM/JAIN/MAIN sahaja yang dinamakan sebagai pihak berkuasa berwibawa dalam pensijilan halal Malaysia. Perkara ini pernah dikritik oleh Kee Sin, Timbalan Presiden Kebangsaan *SMI Association of Malaysia* dengan menyatakan keprihatinannya bahawa JAKIM/JAIN/MAIN tidak akan mampu mengendalikan urusan pensijilan secara praktikal kerana permohonan sedia ada dan pembaharuan sijil halal banyak mengalami masalah walaupun dikawal selia oleh lebih daripada tujuh (7) syarikat pensijilan halal yang diberi mandat oleh JAKIM sebelum pindaan kepada Akta Perihal Dagangan 2011 (Council t.t.). Pandangan beliau ini dikritik kerana usaha mewujudkan pihak berkuasa berwibawa dalam pensijilan halal adalah bagi memastikan kualiti dan reputasi halal Malaysia diiktiraf oleh dunia kerana dikawal selia dengan baik dan tersusun oleh agensi kerajaan iaitu JAKIM berbanding dengan pengurusan pensijilan halal oleh syarikat swasta sebelum pindaan kepada Akta Perihal Dagangan 2011 (Liow 2009, 52).

Sepertimana yang dinyatakan sebelum ini, terdapat pelbagai agensi yang terlibat dalam pensijilan halal di Malaysia. Agensi ini termasuklah JAKIM/JAIN/MAIN, Kementerian Kesihatan Malaysia, Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi Dan Kepenggunaan (KPDNKK), Jabatan Kimia Malaysia, Jabatan Veterinar dan Jabatan Standard Malaysia (SIRIM).

Sejak 2011, Berdasarkan kepada Perintah 3 kepada Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 201, hanya JAKIM/JAIN/MAIN diiktiraf sebagai pihak berkuasa berwibawa dalam mengeluarkan sijil halal berdasarkan kepada takrifan halal yang diperuntukkan di bawah Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 (Jalil and Musa 2012, 697). Manakala agensi-agensi lain seperti KPDNKK, Jabatan Kimia Malaysia, Jabatan Veterinar dan Jabatan Standard Malaysia (SIRIM) akan membantu JAKIM dalam perkara-perkara melibatkan pensijilan halal (Syed Marzuki 2012, 160).

### **Perintah Kastam (Larangan Mengimport) 1988**

Perundangan ini memberikan kawalan ke atas import susu dan produk susu lain, lemak unggas, lemak babi, lemak babi dan lain-lain. Perundangan ini menyatakan bahawa semua daging dan ternakan yang diimport ke Malaysia mesti halal.

### **Perintah Binatang (Pengimportan) 1962**

Dalam perundangan ini dinyatakan bahawa adalah syarat bahawa semua daging dan ternakan yang diimport ke Malaysia mesti halal, selamat dan bebas dari penyakit. Undang-undang ini dikuatkuasakan oleh Jabatan Perkhidmatan Veterinar dan Jabatan Bea dan Cukai di pintu masuk di Malaysia.

### **Akta Makanan 1983 dan Peraturan 1985**

Peraturan 11 (1) (c) memperuntukkan bahawa jika makanan mengandungi daging sapi atau daging babi, atau turunannya, atau lemak babi, pernyataan tentang keberadaannya dalam makanan itu harus ditulis pada logo. Peraturan 11 (d) menghendaki makanan yang mengandungi alkohol perlu dilogokan seperti itu. Walaupun Peraturan Makanan 1985 mengkehendaki kehadiran bahan tidak halal dinyatakan di logo, namun peruntukan itu tidak mencukupi untuk mengatur pelbagai perkara yang berkaitan dengan pengeluaran makanan halal.

### **Akta Kerajaan Tempatan 1976**

Dalam seksyen 20D (1) (a), (b) Undang-Undang Kecil Perlesenan Makanan (Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur) (Pindaan) 1995, mewajibkan pemegang lesen untuk

mencuci peralatan yang digunakan untuk makanan tidak halal secara berasingan dari yang digunakan untuk makanan halal. Ini juga merupakan syarat bahawa peralatan yang digunakan untuk makanan yang tidak halal tidak boleh digunakan untuk penyediaan dan penyediaan makanan yang halal. Sub-seksyen tiga menyatakan bahawa jika premis tersebut hanya menyajikan makanan yang tidak halal, maka pemegang lesen mesti selalu menunjukkan pada menu perkataan 'Makanan Tidak Halal Sahaja'.

## **PANDUAN DAN KOD AMALAN TENTANG MAKANAN HALAL DI MALAYSIA**

### **Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020**

Manual Halal Jakim adalah garis panduan yang disediakan untuk pegawai membuat pemeriksaan terhadap premis-premis makanan halal dan pengusaha makanan membuat rujukan tentang keperluan-keperluan dalam penyediaan makanan halal di Malaysia. Bagi tujuan perbincangan dalam artikel ini, fokus perbincangan adalah berkenaan perenggan 6; dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020 berkaitan dengan pembungkusan, pelabelan dan pengiklanan.

Walaubagaimanapun, rujukan terhadap Manual ini hanyalah terpakai kepada pengilang atau pengusaha makanan yang mendapatkan sijil halal daripada JAKIM dan sekiranya ia melibatkan pemalsuan sijil atau penama menggunakan sijil palsu tanpa membuat permohonan kepada JAKIM, ia adalah di luar bidang kuasa mereka tetapi di bawah Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK). Ini juga merupakan satu cabaran kepada JAKIM dalam menguatkuasakan pemantauan pensijilan halal di Malaysia.

### **Garis Panduan Umum Mengenai Penyembelihan Haiwan Dan Penyediaan Dan Pengendalian Makanan Halal**

Setelah beberapa lama, JAKIM mengeluarkan garis panduan khusus mengenai penyembelihan haiwan, penyediaan dan penyimpanan makanan halal. Garis panduan ini perlu dipatuhi oleh semua institusi yang terlibat dalam pemprosesan makanan halal. Hal ini juga berlaku untuk semua pertubuhan asing yang bermaksud mengeksport produk mereka ke Malaysia. Garis panduan ini harus digunakan bersama dengan panduan sedia ada mengenai keperluan kebersihan GMP dan kebersihan.

### **1500: 2019-Garis Panduan Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian Dan Penyimpanan Makanan Halal (Semakan ke-32)**

Ini adalah syarat bahawa Piawaian tersebut harus digunakan bersama dengan Keselamatan Makanan menurut sistem Analisis Bahaya dan Titik Pengendalian Kritikal (HACCP), prinsip umum kebersihan makanan dan Pedoman mengenai amalan kebersihan yang baik untuk industri makanan skala kecil dan sederhana terhadap HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

## KESIMPULAN

Sebagai rumusan, perundangan makanan halal di Malaysia telah digubal dengan penuh teliti dan bersistematik merangkumi pelbagai akta, manual dan standard. Ia turut menjadi pemangkin kepada perkembangan pasaran halal sama ada di peringkat domestik mahupun global. Di samping itu, ia bermatlamat memastikan supaya perlindungan hak pengguna Muslim dan tadbir urus halal dibuat secara telus dan penuh integriti. Namun begitu, masih terdapat beberapa lagi aspek yang memerlukan kepada penambahbaikan. Pensyariatkan hukum halal terbukti memberikan kesan yang positif terhadap budaya pemakanan masyarakat agar hanya makanan baik, halal dan berkualiti sahaja yang dikonsumsi. Di Malaysia, terdapat pelbagai agensi yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dengan isu berkaitan makanan halal. Bagi tujuan pensijilan halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) dinamakan sebagai pihak berkuasa berwibawa di bawah Perintah 3, Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Walaubagaimanapun, agensi-agensi lain turut berperanan sekiranya berlaku penyalahgunaan terhadap makanan antaranya Kementerian Kesihatan, dan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi Dan Kepenggunaan (KPDNKK). Perkembangan dalam ruang lingkup undang-undang juga menyaksikan perubahan besar kepada pelabelan halal di Malaysia. Ini kerana label halal tidak lagi boleh diletakkan sewenang-wenangnya pada produk makanan sebelum mendapat pensijilan halal Malaysia yang hanya boleh dikeluarkan oleh JAKIM/JAIN/MAIN berdasarkan kepada Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011.

## RUJUKAN

### Buku

- Ab Halim, Mustafa Afifi, HM Dahalan & MZ Awang, "Legal status of Malaysian logo and the application of Malaysian laws to the misuse of the halal logo", 5th Muzakarah Fiqh & International Fiqh Conference (MFIFC 2019) KUIS, 24 September 2019.
- Al-Baihaqi, Ahmad ibn al-Husain ibn Ali ibn Musa Abu Bakr. t.th.. *al-Sunan al-Kubra*, jil 9, hlm 537, no 19391. Al-Muhaqqiq: Muhammad Abd al-Qadir Ata'. Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.

- Al-Haithami, Nur al-Din 'Ali bin Abi Bakr. 1412H. *Majma' Al-Zawa'id Wa Manba' Al-Fawaid*. (no. Hadis 18099, jld.10). Beirut: Dar al-Fikr.
- Al-Tabarani. (t.th), *Mu'jam al-Ausat*. (No. hadis 8610, jld. 8). Oktober. *mengikut syariah dan aplikasinya dalam undang-undang Malaysia*. Kertas kerja Seminar Keusahawanan Islam II Peringkat Kebangsaan. Beirut: Dar al-Fikr.
- Al-Tirmizi, Muhammad ibn Isa Abu Isa al-Salmi. (t.th). *Sunan al-Tirmizi*. Jil. 4 hlm. 220. No 1726. Tahqiq: Ibrahim Atwah Awwad. Mesir: Sharikat Maktabat wa Matba'at Mustafa al-Babi al-Halabi.
- Anas Bin Mohd Yunus, Wan Mohd Yusof Bin Wan Chik, Mahani Binti Mohamad. 2010. *The concept of Halalan Tayyiba and Its Application in Products Marketing; A Case Study at Sabasunn HyperRuncit Kuala Terengganu, Malaysia*. hlm. 240. Universiti Sultan Zainal Abidin.
- Ibnu Majah, Abu Abdullah Muhammad ibn Yazid al-Qazwayni. t.th. *Sunan Ibn Majah*, jil 2 hlm 1117. Tahqiq Muhammad Fuad Abd al-Baqi. T.tp: Dar Ihya al-Kutub al-Arabiyyah-Faisal Isa al-Babi al-Halabi.
- Kamus Dewan. 2002. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- al-Mawsu'ah al-Fiqqiyyah al-Kuwaitiyyah*. 1410H. Kuwait: Wizarat al-Awqaf wa al-Shu'un al-Islamiyyah.
- Muslim, ibn al-Hujjaj Abu al-Hasan al-Qushairi al-Nisaburi. t.th.. *Sahih Muslim*, jil. 3, hlm. 1548, no: 1955. Al-Muhaqqiq: Muhammad Fuad Abd al-Baqi. Beirut: Dar Ihya al-Turath al-Arabi.
- Liow, Joseph Chiyong. 2009. *Piety and Politics*. USA: Oxford University Press.
- Mohd Imran Khan & Abid Haleem. 2016. *Understanding Halal and Halal Certification & Accrediation System- A Brief Review*. hlm. 33. India: Jamia Millia Islamia New Delhi.
- Munjid al-Tulab*. 1987. Beirut: Dar al-Mashriq.
- Siti Salwa Bt Md. Sawari. 2017. *The Relationship of Halal Food Consumptions and Phychological Features of Muslim Students in Malaysian Public Universities*. Universiti Teknologi Mara.
- Surianom Miskam, Norziah Othman, Nor Adha Ab. Hamid. 2015. *War 11 An Analysis of the Definition of Halal: Shariah VS Statutes*. Kolej Universiti Islam Antarabangsa Selangor, Bangi.
- Wahab, Ahmad Robin. 2004. *Guidelines for The Preparation of Halal Food and Goods for The Muslim Consumers*, hlm. 3-5.

- Ab Halim, Mustafa Afifi dan Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, "The possibility of uniformity on halal standards in organization of Islamic Countries (OIC) country" *World Applied Sciences Journal*, 2012.
- Ab Halim, Mustafa Afifi dan Mohd Salleh, Mohd Mahyeddin "Peranan JAKIM dan JAIN dalam kes yang melibatkan penyalahgunaan label halal pada produk makanan" *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 2018.
- Ab Halim, MA & Mohd Salleh MM, "Consumer rights in Halal products: A study based on legal and Syariah perspectives, *Food Research 4* (Suppl. 1): 281-290.
- Zakiah Samori, Amal Hayati Ishak, and Nurul Himmah Kassan. 2014. Understanding the Development of Halal Food Standard: Suggestion for Future Research. *International Journal of Social Science and Humanity*, Vol. 4, No. 6, hlm. 3.

### **Senarai Statut**

- Akta Makanan 1983.
- Akta Perihal Dagangan 2011.
- Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011.
- Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011.
- Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020.
- 1500: 2019-Garis Panduan Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian Dan Penyimpanan Makanan Halal (Semakan ke-3).

### **Internet**

- OIC. 2009. *General Guidelines on Halal Food*. The Organization of The Islamic Conference (OIC), (diakses pada 16 Jun 2021).
- Syed Marzuki, Sharifah Zannierah. 2012. "Understanding Restaurant Managers' Expectations of Halal Certification in Malaysia." University of Canterbury. <http://ir.canterbury.ac.nz/handle/10092/6867>.
- Toronto Public Health. 2004. Guide to Understanding Halal Foods. <http://www.halalrc.org/images/Research%20Material/Literature/Guide%20to%20Halal%20Foods.pdf>, hlm 22.