



Original Article

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia Sebagai Suatu Aplikasi Memenuhi Keperluan Konsep *Halalan Tayyiban*: Suatu Analisis

Khairul Anuwar Mustaffa^a, Joni Tamkin Borhan^a & Mohd Roslan Mohd Nor^{b,c*}

^a Department of Syariah and Economy, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, Malaysia

^b Department of Islamic History and Civilisation, Academy of Islamic Studies, University of Malaya, Malaysia

^c Institute of Halal Research UM (IHRUM), Academy of Islamic Studies, University of Malaya, Malaysia

* Corresponding author, email; m_roslan@um.edu.my

ABSTRACT

This article is an attempt to analyze the extent of the procedure laid down in the Manual Procedure of Malaysian Halal Certification (MPPHM) to meet the requirements and comply with the concept of *halalan tayyiban* practiced among food manufacturers in the food industry. In general, there are four main elements in this manual procedures that meet the requirements of *halalan tayyiban* practice that needs confirmation of the ingredients source, the need for food safety control practices and quality, the implementation of halal assurance system and control regulations compliance. To ensure that these elements can be strengthened continuously, the scope of the audit should be detailed, halal assurance system and compliance monitoring and enforcement needs to be improved in addition to the implementation of rigorous research to product output in order to ensure the quality and safety of food produced.

Keywords: Halal, Halalan Tayyiban, Manual Procedure, JAKIM, Malaysia

Pengenalan

Sistem pensijilan halal yang diamalkan di Malaysia dianggap sebagai suatu sistem yang berjaya membentuk aplikasi halal bagi membangun industri halal yang berkembang di peringkat global. Justeru, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) yang merupakan perincian kepada prosedur pensijilan halal adalah merupakan suatu garis panduan yang dijadikan rujukan pihak pengusaha industri yang ingin memohon sijil pengesahan halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) atau Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN). Jika diteliti secara lebih mendalam, pensijilan halal adalah suatu proses untuk memastikan pengusaha industri mengamalkan konsep *halalan tayyiban* secara berkesan dalam penghasilan produk makanan.

Namun, persoalan yang sering ditimbulkan adalah sejauh manakah prosedur pensijilan halal sedia ada memberi keyakinan kepada pengguna bahawa produk yang dihasilkan oleh pihak pengeluar yang mendapat pengesahan halal adalah benar-benar memenuhi keperluan konsep *halalan tayyiban*. Di samping itu, sejauhmanakah prosedur yang terdapat dalam manual ini

benar-benar membentuk kepatuhan dalam kalangan pengusaha terhadap amalan *halalan tayyiban*.

Sebenarnya jika diteliti terhadap prosedur sedia ada, terdapat empat elemen penting yang membuktikan pensijilan halal adalah suatu usaha berterusan mendidik pengusaha beramal dengan konsep *halalan tayyiban*. Elemen tersebut termasuklah pematuhan halal terhadap ramuan makanan, amalan *tayyiban* dalam pengendalian makanan, pelaksanaan sistem jaminan halal dan pematuhan perundangan dan kawalan yang berterusan oleh pihak pengurusan pensijilan halal.

Aplikasi *Halalan Tayyiban*

Umumnya dapatlah difahami bahawa konsep *halalan tayyiban* adalah suatu konsep Islam berkaitan ciri-ciri makanan atau produk yang dihasilkan untuk kegunaan manusia. Ia juga adalah suatu bentuk keyakinan terhadap amalan pengusaha yang dilaksanakan terhadap ramuan yang digunakan dan amalan kebersihan yang dilaksanakan. Ia juga ditambah dengan jaminan yang dibentuk melalui sistem yang diwujudkan.

Sebenarnya, keperluan terhadap amalan *halalan tayyiban* telah dinyatakan secara jelas di dalam al-Quran dalam empat ayat suci al-Quran yang disebut secara berasingan. Ini termasuklah ayat-ayat seperti berikut:

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

Terjemahan: 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.

(Surah al-Baqarah, 2: 168)

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَنْفِقُوا آلَاءَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Terjemahan: Makanlah makanan yang halal lagi baik daripada apa yang Allah telah rezekikan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadaNya.

(Surah al-Maidah, 5: 88)

فَكُلُوا مِمَّا غَنِمْتُمْ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَنْفِقُوا آلَاءَ اللَّهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahan: Makanlah dari apa yang kamu telah dapat (dalam peperangan) itu, sebagai (benda) yang halal, lagi baik, serta bertaqwalah kepada Allah, sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Lagi Maha Mengasihani.

(Surah al-Anfal, 8: 69)

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Terjemahan: Oleh itu, makanlah (wahai orang-orang yang beriman) dari apa yang telah dikurniakan oleh Allah kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik, dan bersyukurlah akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembah Dia semata-mata.

(Surah al-Nahl, 16: l14)

Dengan meneliti ayat-ayat di atas, dapatlah disimpulkan bahawa terdapat dua elemen penting yang dinyatakan Allah yang perlu diberi perhatian dalam peringat pelaksanaan aplikasi. Yang pertama elemen halal dan yang kedua adalah elemen *tayyib* yang dirangkumkan dalam satu rangkaian kata. Selain menyentuh keperluan kepatuhan terhadap sumber makanan, sikap berhati-hati dalam memilih makanan juga menyentuh keperluan amalan *tayyib* yang menganjurkan amalan kebersihan dan kualiti makanan. Di samping itu, produk yang dihasilkan adalah berkualiti dan baik untuk jasmani, rohani dan mental. Justeru, ia membentuk suatu amalan yang dizahirkan dalam bentuk aplikasi yang secara umumnya dapatlah diringkaskan seperti berikut:

Jadual 1: Ciri-Ciri Kepatuhan Konsep *Halālan Tayyiban*

Elemen	Kepatuhan	Tujuan
Halal	Sumber Halal	Menerima sumber makanan yang halal daripada aspek binatang, tumbuhan dan kimia.
	Jauhi Yang Haram	Terdapat empat jenis yang diharamkan termasuklah khinzir, bangkai, darah dan segala najis.
	Elak Syubhah	Mengelak unsur percampuran halal dan haram.
Tayyiban	Amalan Kebersihan	Mewajibkan amalan kebersihan terhadap proses yang dilakukan dalam penghasilan makanan untuk kebaikan jasmani, rohani dan mental.
	Khasiat Makanan	Memastikan makanan adalah mempunyai khasiat dan tidak memudaratkan
	Pengurusan Halal	Memastikan ada pihak yang mengawalinya dan memastikan tiada unsur haram dan syubhah
	Pengawasan Halal	Mewujudkan sebuah jawatankuasa halal dalaman yang mesti berperanan

Sumber: Ubahsuai Sistem Jaminan Halal, JAKIM 2012

Sehubungan dengan itu, dalam usaha merealisasikan konsep *halalan tayyiban*, usaha yang dilaksanakan dalam program pensijilan halal dilihat sebagai suatu aplikasi yang dibangunkan untuk membimbing pengusaha syarikat terutamanya dalam industri makanan untuk memenuhi keperluan halal sebagaimana yang ditakrifkan bagi mencapai maksud *halalan tayyiban*.

Di samping itu, Standard Malaysia (MS 1500:2009) Makanan Halal – Pengeluaran, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua) dilihat sebagai usaha merealisasikan konsep *halalan tayyiban*¹ yang jelas menyatakan definisi halal seperti berikut:

- a) Tidak mengandungi apa-apa bahan daripada haiwan yang tidak halal kepada orang Islam mengikut hukum syara' atau daripada haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syara'.
- b) Tidak mengandungi najis mengikut hukum syara'.
- c) Selamat dimakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudaratkan kesihatan;
- d) Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum syara';
- e) Tidak mengandungi mana-mana bahagian dari anggota manusia atau hasil daripada yang tidak dibenarkan oleh hukum Syara'; dan
- f) Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan atau pengangkutan, makanan tersebut diasingkan dari makanan lain yang tidak menepati keperluan dalam butiran a), b), c), d) atau e) di atas atau bahan-bahan lain yang telah disahkan sebagai najis mengikut hukum syara'.

Dalam takrifan ini jelas menunjukkan bahawa istilah halal yang ditakrifkan adalah memenuhi keperluan elemen halal dan *tayyib* yang dikaitkan dengan sesuatu dengan kepatuhan syara', amalan kebersihan, kekemasan, berkualiti, selamat, terjamin dan terkawal. Di atas asas inilah, prosedur yang ditetapkan dalam pensijilan halal dilaksanakan. Bahkan, aplikasi halal tersebut telah diperkukuhkan Sistem Jaminan Halal (SJH) dan penguatkuasaan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD) yang mempunyai terma-terma yang jelas bagi memperkukuhkan amalan *halalan tayyiban* khususnya terhadap industri halal.

Keperluan Dalam Prosedur Pensijilan Halal Malaysia

Keperluan Umum

Jika diteliti dalam prosedur pensijilan halal ini, terdapat keperluan umum yang perlu dipatuhi terlebih dahulu. Selain daripada dimaklumkan cara permohonan yang dibuat melalui sistem online melalui MyeHalal di www.halal.gov.my, prosedur menyatakan keperluan bagi sesebuah syarikat yang memohon berdaftar secara sah sebagai syarikat melalui Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM). Di samping itu, permohonan melalui online menghendakkan syarikat menghantar dokumen sokongan terhadap produk yang ingin dipohon dan ditetapkan jumlah yuran yang perlu berdasarkan saiz industri sama ada mikro, kecil, sederhana mahupun multinasional.

Secara umumnya, dalam manual prosedur tersebut menyatakan syarat permohonan di samping menyatakan bentuk permohonan yang layak dan tidak layak. Oleh kerana, permohonan pensijilan halal adalah dikaitkan dengan syarikat, maka syarikat yang ingin memohon pensijilan halal hendaklah berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM), mempunyai lesen PBT dan telah beroperasi.

¹ MS 1500:2009 Makanan Halal – Pengeluaran, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua)

Jadual 2: Syarat Permohonan Pensijilan Halal Malaysia

Syarat Permohonan
1. Berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM)
2. Mempunyai lesen PBT atau surat akuan agensi kerajaan
3. Beroperasi sepenuhnya sebelum memohon pensijilan,
4. Mengeluarkan produk halal sahaja
5. Memastikan ramuan makanan yang disahkan halal,
6. Memohon semua jenis produk yang dikeluarkan.
7. Mengemukakan sijil halal untuk produk <i>repacking</i>

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2011

Sebenarnya, skim pensijilan halal adalah bersifat pilihan dan sukarela ini. Ia sebenarnya tidak menerima sepenuhnya permohonan yang dibuat oleh pengusaha syarikat terhadap produk-produk yang diklasifikasikan tertentu yang melanggar syara' dan dilihat sukar dalam membuat pengesahan halal. Ini termasuklah seperti berikut:

Jadual 3: Kriteria Tidak Layak Memohon

Tidak Layak Memohon
1. Permohonan yang tidak mempunyai rujukan
2. Mengeluarkan produk halal dan tidak halal
3. Penggunaan jenama yang sama untuk produk halal dan tidak halal
4. Produk yang tidak halal
5. Produk/Premis yang memberi implikasi negatif
6. Produk semulajadi
7. Baja dan makanan binatang
8. Pinggan mangkuk
9. Kertas
10. Produk sinonim dengan istilah yang mengelirukan
11. Produk siap dari luar negara yang dilabel semula
12. Dapur/Premis yang menyediakan makanan yang haram
13. Produk dalam peringkat R&D
14. Produk yang membawa kepada penyelewengan aqidah
15. Hotel yang menyediakan menu berasaskan babi.

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, 2011

Syarat yang ditetapkan ini dalam prosedur pensijilan ini dilihat penting untuk memastikan syarikat yang memohon pensijilan halal adalah terdiri daripada syarikat yang berdaftar, tidak *illegal* dan mematuhi peraturan lain yang ditetapkan undang-undang. Di samping itu, pihak pengurusan pensijilan halal menyedari bahawa tidak semua perkara memerlukan pensijilan halal sebagaimana dinyatakan dalam jadual di atas. Bahkan, permohonan pensijilan halal hanya terhad kepada produk yang melaksanakan pemprosesan dan dipastikan tiada berlaku percampuran produk halal ataupun haram.

Keperluan Khusus

Bagi melaksanakan pensijilan halal seperti yang termaktub dalam MPPHM, terdapat tujuh kategori permohonan dalam pensijilan halal iaitu produk makanan, premis makanan, barang gunaan, kosmetik dan dandanan diri, farmaseutikal, rumah sembelih dan logistik. Malah, bagi setiap industri ini mempunyai prosedur dan keperluan yang ditetapkan seperti yang dinyatakan dalam MPPHM.

Dalam manual tersebut dengan jelas menyatakan bagi produk makanan yang dihasilkan oleh syarikat bertaraf multinasional, mereka dikehendaki mewujudkan jawatankuasa halal dalaman, eksekutif halal dan sekurangnya dua orang pekerja muslim berwarganegara dan jawatan tetap. Bagi industri sederhana, mereka diwajibkan mewujudkan jawatankuasa halal dalaman sekurangnya empat orang, melantik seorang eksekutif halal dan sekurangnya dua orang pekerja muslim berwarganegara dan jawatan tetap. Bagi industri kecil pula mereka diwajibkan mempunyai seorang penyelia dan pekerja muslim warganegara dan berjawatan tetap. Namun, bagi industri makro, memadai mempunyai seorang pekerja muslim.

Bagi premis makanan, ia dibahagikan kepada bentuk restoren, kantin, kafe, restoren berangkai, restoren francais, hotel (dapur/restoren), medan selera, kafeteria, kiosk, katering, premis bergerak (ada dapur berpusat sahaja) dan kedai bakeri atau kek dan pastri, terdapat keperluan dalam pematuhan halal melalui mewujudkan jawatankuasa halal dalaman, eksekutif halal, penyelia muslim ataupun pekerja muslim. Tidak semua bentuk premis makanan dikehendaki memenuhi keperluan yang dinyatakan. Secara umumnya, premis berkenaan dikehendaki mempunyai pekerja muslim yang berwarganegara dan berjawatan tetap. Begitu juga terhadap syarikat yang mengeluarkan barang gunaan, kosmetik dan dandanan diri, farmaseutikal, rumah sembelih dan logistik, masing-masing mempunyai keperluan yang perlu dilaksanakan bagi memenuhi keperluan yang dinyatakan.

Keperluan khusus yang ditetapkan dalam pensijilan halal jelas menunjukkan bahawa pensijilan halal adalah melibatkan keyakinan pihak pengurusan pensijilan halal terhadap sistem pengurusan syarikat terhadap aspek amalan yang dilakukan oleh pihak pengurusan.

Bentuk Aplikasi Halalan Tayyiban

Di Malaysia, usaha membangun kepatuhan *halalan tayyiban* dilihat dilaksanakan secara berterusan dengan memperkukuhkan aplikasi seperti prosedur pensijilan halal, membangun standard halal Malaysia dan mengawal konsep halal melalui kawalan perundangan.

Jadual 4: Aplikasi Halālan Tayyiban Secara Menyeluruh di Malaysia

Tahap	Aplikasi Semasa	Ciri-Ciri Aplikasi
Amalan dan Standard Praktis	MS1500:2009 (Semakan Kedua)	<ul style="list-style-type: none"> • Standard Piawaian • Diselaraskan oleh Jabatan Standard Malaysia • Garis Panduan Umum • Tidak diwajibkan • Diiktiraf di peringkat antarabangsa • satu-satunya standard bagi makanan halal • Menggunakan rujukan KKM dalam aspek keselamatan makanan. • Tidak menyentuh aspek keperluan sumber kewangan dan pengurusannya dalam syarikat.
	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Prosedur untuk mendapat Pensijilan Halal • Dibangunkan oleh JAKIM • Garis Panduan Khusus untuk auditor halal • Mengguna rujukan KKM dalam aspek kebersihan, keselamatan dan kesihatan makanan. • Diwajibkan untuk mendapat sijil halal • Tidak mensyaratkan pengeluar yang terlibat dalam industri haram seperti perjudian dan arak.
	Sistem Jaminan Halal (SJH)	<ul style="list-style-type: none"> • Sistem Pengurusan Halal Dalaman • Dibangunkan oleh JAKIM • Garis Panduan Pematuhan Pengurusan Dalaman • Diwajibkan untuk syarikat multinasional • Menerima pakai rujukan KKM dalam membangunkan sistem (HACCAP, GMP, MeSTI, BeSS). • Akan diwajibkan untuk syarikat IKS
Kawalan dan Pencegahan	Akta Perihal Dagangan 2011	<ul style="list-style-type: none"> • Undang-Undang & Peraturan berkaitan halal • Dikuatkuasakan oleh KPDNKK

		<ul style="list-style-type: none"> • Berbentuk kawalan dan pencegahan • Diwajibkan untuk semua pengeluar makanan patuh.
	Undang-Undang Syariah	<ul style="list-style-type: none"> • Kuasa negeri-negeri • Peruntukan khas bagi mereka yang menyalahgunakan istilah dan terma halal.
Pengurusan Patuh Syariah	MS1900:2014 Sistem Pengurusan Kualiti Syariah	<ul style="list-style-type: none"> • Sistem Pengurusan Islam • Jabatan Standard Malaysia • Pelengkap kepada ekosistem halal • Pematuhan syariah sepenuhnya dalam aspek input, sistem dan output. • Penolakan Syubhah dan Haram dalam Elemen Perniagaan dan Pengurusan seperti Riba, Gharar, <i>ghish</i> dan sebagainya.

Sumber: Analisis Penyelidik, 2016

Dalam usaha memenuhi keperluan konsep *halalan tayyiban*, peranan pengusaha adalah penting kerana komitmen dan kesungguhan merekalah memberi kesan yang positif terhadap pembangunan masyarakat. Sikap positif mereka dalam pematuhan konsep *halalan tayyiban* amatlah penting kerana hasil output mereka akan turut dinikmati oleh pengguna dalam mengukuhkan industri halal itu sendiri. Sehubungan dengan itu, langkah kerajaan Malaysia menawarkan pelbagai bentuk aplikasi akan dapat mengukuhkan amalan *halalan tayyiban* itu sendiri.

Elemen Utama Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia

Dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia terdapat beberapa perkara penting yang perlu dilaksanakan oleh pemohon pensijilan halal. Selain daripada pendaftaran syarikat, mereka hendaklah memastikan dua elemen utama dilaksanakan iaitu elemen halal dan tayyib. Menyedari perkara tersebut, mereka hendaklah memastikan dalam bentuk amalannya dan bentuk pembuktiannya yang jelas. Ini termasuklah perkara berikut:

Pengesahan Ramuan yang Digunakan

Perkara utama yang menjadi asas kepada permohonan pensijilan halal adalah berkaitan dengan produk yang dihasilkan. Pihak syarikat perlu memastikan dan mengesahkan bahan mentah dan ramuan yang digunakan adalah benar-benar halal. Pengesahan ini dapat dirujuk kepada status ramuan yang digunakan sama ada mempunyai sijil halal atau tidak.

Begitu juga berkaitan peralatan, pemprosesan dan penghasilan produk adalah dipastikan memenuhi kehendak *halalan tayyiban*. Justeru semua bentuk sumber bahan mentah termasuklah haiwan yang diimport adalah dipastikan dari loji yang diiktiraf JAKIM dan Jabatan

Perkhidmatan Veterinar (JPV). Spesifikasi yang lengkap (mengandungi komposisi bahan, carta alir dan sumber bahan mentah) hendaklah disertakan sekiranya tidak mengandungi sijil halal bagi sesuatu bahan mentah yang digunakan. Semua bahan-bahan tersebut dikehendaki dinyatakan secara terperinci dalam borang permohonan.² Malah, pembungkusan dan pelabelan yang mempunyai kriteria tertentu yang perlu dipatuhi seperti label pembungkusan yang perlu dicetak dengan jelas, maklumat mengikut peraturan, akta dan standard berkaitan. Begitu juga pelabelan tidak harus melanggar prinsip hukum syarak serta tidak menonjolkan unsur-unsur tidak sopan yang bertentangan dengan hukum syarak. Dalam pada itu juga, logo halal tidak boleh disalahgunakan untuk tujuan yang melanggar syarak yang melanggar prinsip akidah dan akhlak.

Di samping itu, mengesahkan ramuan yang digunakan adalah benar-benar berstatus halal adalah aspek penting dalam pensijilan halal. Dalam aspek ini pentarjihan (pengesahan) sumber adalah suatu yang amat penting kerana ramuan kritikal yang tidak dikenalpasti sumbernya boleh dikategorikan dalam kategori *syubhah*. Ini lebih-lebih lagi berkaitan ramuan yang bersumberkan haiwan. Sehubungan dengan itu, dalam proses pensijilan, keperluan kepada dokumen sokongan seperti sijil pengesahan halal bagi ramuan yang digunakan adalah penting untuk menjelaskan sumber yang digunakan.

Bagi sesetengah syarikat yang prihatin dengan status halal, mereka membangunkan pengurusan halal yang mempunyai *team* sendiri yang bertanggungjawab mengauditkan sumber ramuan di tempat ia diperolehi. Langkah ini dilihat bukan sahaja mengukuhkan keyakinan mereka terhadap ramuan yang digunakan, malah memperkukuhkan integriti halal dalam syarikat itu sendiri.

Pada masa ini, menghilangkan keraguan terhadap ramuan yang digunakan adalah menjadi suatu keperluan. Kebanjiran produk yang tidak diketahui sumbernya sama ada daripada haiwan, tumbuhan, bahan kimia dan sebagainya memerlukan sistem pengesahan. Contohnya ramuan haiwan yang digunakan adakah menepati kehendak penyembelihan mengikut syara' atau sebaliknya. Begitu juga sumber ramuan yang terdedah kepada elemen keraguan adalah seperti gelatin, lemak, enzim, gliserin dan sebagainya. Oleh kerana, bahan ramuan daripada sumber haiwan telah digunakan secara meluas di dalam industri pada hari ini seperti gelatin, *gliserin*, kolagen, *lecithin*, lemak haiwan, *pankreatin*, *pepsin*, protein plasma, bahan pengemulsi, *rennin* dan lain-lain lagi, tidak syak lagi bahawa keperluan pensijilan halal adalah tinggi.³

Menurut JAKIM, antara bahan ramuan yang dikhuatiri menimbulkan keraguan apabila sumbernya tidak dinyatakan dengan jelas termasuklah seperti berikut;

² Halal Industry Development Corporation, *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan*, 19.

³ Suhaimi Ab Rahman, Yaacob Che Man, "Sumber Haiwan dalam Pemprosesan Makanan dan Bioteknologi Moden", dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaludin (Serdang: Penerbit UPM, 2011), 130

Jadual 5: Jenis Ramuan Yang Memerlukan Pengesahan Halal

Jenis Ramuan	Keterangan	Produk
Penstabil	Menghasilkan kestabilan dan tekstur pada produk. Contoh penstabil adalah gum, kanji, dektrin, pektin, amilose, gelatin, karagenan. Gelatin contohnya adalah sejenis protein yang dihasilkan daripada kulit atau tulang binatang seperti lembu, babi dan ikan. Penghasilan gelatin daripada tulang babi dikatakan amat tinggi dan permintaannya juga dikatakan tinggi disebabkan harganya yang murah dan mudah didapati. 46% gelatin adalah bersumberkan babi dan hanya 0.7% sahaja daripada sumber halal. ⁴ Oleh itu, pengesahan halal terhadap penggunaan ramuan ini adalah suatu keperluan.	Aiskrim, yogurt, produk jeli, minuman susu, coklat, gula-gula dll
Lemak dan Minyak	<i>Shortening</i> adalah nama komersial bagi lemak dan minyak. Sumber lemak adalah daripada tumbuhan dan haiwan, Namun, penggunaan lemak haiwan dikatakan lebih banyak berbanding tumbuhan. Lemak babi yang digunakan untuk produk seperti kek dan biskut diperolehi daripada perut babi. ⁵ Oleh itu, sumber lemak dan minyak yang digunakan hendaklah disahkan halal.	Biskut, pizza, pudding krim dan lain-lain.
Pengemulsi	Digunakan untuk mencampur air dan minyak. Contoh pengemulsi adalah <i>lecithin</i> , <i>monoglycerides</i> dan <i>diglycerides</i> . Monogliserida dan digliserida adalah campuran bahan berlemak yang dihasilkan daripada pecahan lemak dan minyak. Bahan ini mungkin diperolehi daripada minyak sayuran, lemak lembu, lemak babi atau lemak ikan. Oleh itu, ia perlu disahkan halal.	Ramuan untuk menghasilkan roti, macaroni, kek, aiskrim, marjerin dan lain-lain.
Enzim	Ia diperolehi daripada binatang, tumbuhan atau mikrob. Enzim binatang biasanya adalah rennin. Ia diperolehi daripada perut anak lembu. Manakala pepsin pula merupakan enzim penghadaman yang diperolehi daripada perut babi. Mengelakkannya daripada sumber yang haram, ia perlu disahkan.	Aiskrim, yogurt, produk jeli, minuman susu, coklat, gula-gula dll
Gliserin	Ia juga terhasil daripada lemak binatang, minyak sayuran, atau bahan-bahan sampingan petroleum yang diproses sehingga menjadi cecair yang tidak berwarna, manis, pekat dan mudah melekat. Banyak digunakan untuk membuat gula-gula, sosej dan sebagainya. Oleh itu, ia perlu disahkan daripada sumber yang halal.	Ubat gigi, syampu dan sabun.

Sumber: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014⁶

⁴ Nor Nadiha Mohd Zaki et all, "Gelatin Halal", dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaludin (Serdang: Penerbit UPM, 2011), 167

⁵ Nur Illiyin Mohd Roslan dan Yanty Noorzianna Abdul Manaf, "Isu Penggunaan Lemak Haiwan dalam Makanan", dalam *Isu Halal Kontemporari*, ed. Russly Abd Rahman et all (Serdang, Penerbit UPM, 2014), 118. Lihat juga Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah et all, "Kaedah Penentuan Lemak Khinzir dalam Produk Makanan" dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaludin (Serdang: Penerbit UPM, 2011), 103

⁶ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 6 Ramuan Kritikal dalam Makanan, rislalah Bahagian Hab Halal JAKIM, 2013

Amalan Kebersihan

Produk yang layak untuk diberikan sijil halal hendaklah memenuhi kriteria yang meyakinkan bahawa ia tidak terdedah kepada sebarang perkara yang meragukan dan membahaya kepada pengguna. Sesuatu kilang itu layak untuk dipertimbangkan sekiranya mempunyai mekanisme pengawalan bagi mencegah haiwan peliharaan atau haiwan liar daripada memasuki atau berada di dalam kawasan kilang tersebut. Manakala unsur yang membawa dan terdedah kepada najis dan pencemaran adalah perlu dielakkan.

Oleh itu, amalan kebersihan khususnya oleh sesebuah syarikat yang menghasilkan produk kegunaan orang ramai, hendaklah dipastikan bersih, suci, ceria dan kemas. Amalan yang dilakukan terhadap untuk memastikan tahap kebersihan yang memuaskan biasanya adalah dirujuk kepada garis panduan yang ditetapkan oleh pihak Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) seperti *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan *Good Hygiene Practice (GHP)*. Sehubungan dengan itu, mereka harus memastikan premis hendaklah sentiasa bersih dan terjaga.

Dalam Pensijilan halal, untuk membolehkan sesebuah premis mendapat pengesahan halal, aspek *tayyib* dalam pengendalian premis ini amat dititikberatkan. Oleh itu, sesuatu premis itu hendaklah memastikan peralatan yang digunakan, susun atur peralatan dan barangan di premis adalah suci, bersih, kemas dan disusun dengan baik dan teratur. Sebagaimana pentingnya ditegaskan dalam manual ini larangan pekerja tinggal menetap di premis dengan kriteria yang dinyatakan seperti dalam perkara 5.5 manual tersebut.

Di samping itu, pekerja yang mengendalikan makanan mestilah bersih dan beramanah dalam melaksanakan tanggungjawab. Di samping kemahiran sedia ada, pekerja hendaklah memenuhi kehendak yang ditetapkan iaitu penekanan kepada aspek amalan kod etika pekerja dan amalan kebersihan yang baik (*Good Hygiene Practices*) sepertimana yang termaktub dalam Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan peraturan-peraturan lain yang berkaitan.⁷

Amalan Sistem Jaminan Halal

Premis yang menjalankan proses pengeluaran hendaklah dipastikan memenuhi kehendak aplikasi halal melalui pembentukan sistem jaminan halal. Ia hendaklah dipastikan memenuhi kehendak *halalan tayyiban* dalam pemprosesan sesuatu makanan kerana ia memberi kesan kepada makanan yang diproses sama ada mengelak pencemaran atau sesuatu yang memberi kemudharatan.⁸

Berdasarkan standard ini juga, jelas menunjukkan bahawa keperluan kepada aspek *tayyib* dalam premis amat dititikberatkan. Mungkin bagi sesetengah pihak, aspek ini adalah suatu kerumitan, khususnya usahawan-usahawan yang bertaraf perusahaan kecil dan sederhana. Namun, bagi pihak *auditor* khususnya dalam pensijilan halal, memenuhi aspek asas dalam menyediakan sistem jaminan halal yang bersifat komprehensif yang dibuktikan dalam bentuk amalan bagi membentuk kepatuhan syara' melalui elemen halal dan *tayyib* (selamat, bersih dan tidak memberi risiko) adalah suatu pencapaian yang baik.

Dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal juga dengan jelas keperluan adanya pekerja Islam. Sungguhpun dalam sesetengah keadaan, ia adalah suatu yang dilihat tidak relevan dengan

⁷ *Guidelines on Good Hygiene Practices*, (2002), op.cit., hlm. 3.

⁸ *Guidelines on Good Hygiene Practices for Small and Medium Scale Food Industries Towards HACCP*, Ministry of Health Malaysia, 2002, hlm. 1.

kedudukan mereka sebagai orang bawahan, mereka wajar ditaklifkan untuk menjaga tanggungjawab menjaga integriti halal melalui syarikat. Sehubungan dengan itu, mereka wajar diberi latihan dan pendedahan tentang konsep dan aplikasi halal. Apatah lagi dalam prosedur ini dinyatakan dengan jelas bahawa sesebuah syarikat yang ingin memohon pensijilan halal haruslah mempunyai seorang Eksekutif Halal berlatarbelakangkan Pengajian Islam yang tahu selok belok hukum hakam Syariah dan bertanggungjawab membangunkan sistem jaminan halal dalam sesebuah syarikat.

Aplikasi sistem jaminan halal juga merangkumi aspek pengangkutan di mana ia hendaklah memenuhi ciri-ciri keselamatan bagi menjamin kualiti produk yang dihasilkan sebagai memenuhi konsep halal dan *tayyib*. Antara aspek penting yang perlu diawasi adalah unsur keraguan yang wujud sekiranya berlakunya percampuran bahan yang halal dengan najis. Oleh itu, pengusaha mestilah memastikan pengangkutan yang digunakan adalah dalam keadaan bersih dan jauh daripada sebarang pencemaran.

Di samping itu, kenderaan pengangkutan seperti trak pengangkutan hendaklah dikhaskan serta bersesuaian dengan jenis produk halal tersebut dan mematuhi keadaan kebersihan dan sanitasi sepertimana dinyatakan seperti syarat-syarat berikut:⁹

- i. Semua dalaman kenderaan mestilah bersih, berkeadaan baik, lancar dan jika perlu dinyahjangkitan dan dibalut bagi mencegah daripada kemasukan serangga dan bahan-bahan tercemar.
- ii. Mengasingkan makanan yang berbeza atau dari yang bukan jenis makanan jika perlu ketika pengangkutan dan pengedaran. Menyediakan pencegahan yang berkesan daripada kontaminasi termasuklah habuk dan asap.
- iii. Boleh mengekalkan suhu, kelembapan, udara, dan lain-lain keadaan yang perlu untuk menjaga makanan dari bahaya atau pembiakan bakteria dan kemerosotan mutu dan tidak sesuai untuk digunakan.
- iv. Membolehkan suhu yang perlu, kelembapan dan lain-lain keadaan yang perlu diperiksa.

Oleh kerana keperluan ini perlu dipastikan dilaksanakan oleh pemohon pensijilan halal, proses penguditan halal oleh pihak berkuasa seperti JAKIM atau JAIN akan memastikan aspek ini dipenuhi dengan sebaiknya.

Konsep *halālan tayyiban* yang terjamin daripada aspek kualiti, bersih dan suci juga merangkumi peralatan yang digunakan termasuk mesin yang mestilah bebas daripada segala kekotoran, tiada pencampuran najis sama ada bahan mentah itu sendiri atau peralatan dan mesin yang digunakan. Ini juga berdasarkan kehendak *Garis Panduan Dalam Amalan Kebersihan Yang Baik* dalam Perkara 7 menyatakan syarat tambahan seperti berikut:¹⁰

- i. Peralatan dan perkakasan yang digunakan bagi pemprosesan makanan hendaklah mempunyai bentuk yang sesuai dan permukaan yang bersentuh terus dengan makanan mestilah dibuat daripada bahan yang bukan toksid yang mudah dibersihkan dan disanitasi.
- ii. Peralatan hendaklah diletakkan jauh daripada dinding untuk memudahkan pembersihan.

⁹ MS 1500: 2009, op.cit.hlm. 11.

¹⁰ Guidelines on Good Hygiene Practices, (2002), op.cit., hlm. 3.

Tambahan pula dalam *Garis Panduan Dalam Amalan Kebersihan Yang Baik* dalam Perkara 11 juga telah memperincikan perkara ini dengan melihat kepentingan pengawalan mutu produk sepanjang perjalanan sebelum sampai kepada pengguna, kawalan terhadap penggunaan kenderaan dan penyelenggaraan kenderaan supaya tiada sebarang pencemaran berlaku terhadap makanan. Secara teknikalnya kawalan ini dapat melengkap dan melaksanakan keperluan *halalan toyyiban* terhadap produk halal.¹¹

Pendek kata, dalam mengesahkan sesuatu produk itu adalah halal, ia hendaklah dilihat secara menyeluruh dari mula hinggalah akhir penghasilan produk tersebut termasuk dalam aspek pengangkutan. Ini jelas menunjukkan bahawa pengiktirafan terhadap sesuatu produk adalah dilakukan secara teliti berdasarkan sistem pemeriksaan yang dilakukan oleh pihak berkuasa.

Sistem Kawalan Halal

Di samping terdapat keraguan terhadap penggunaan sumber makanan seperti yang berlaku di premis-premis makanan dalam keadaan seperti berikut;¹²

- i) Penggunaan lambang dan ayat tertentu untuk menggambarkan keislaman sama ada dalam bentuk tulisan, gambar mahupun logo. Kadang-kadang mengguna logo halal palsu.
- ii) Penggunaan bahan mentah yang mencurigakan. Ini termasuklah ayam sembelihan daripada rumah-rumah sembelihan yang tidak mendapat pengiktirafan.
- iii) Penggunaan bahan ramuan yang mencurigakan yang digunakan bertujuan menyedapkan kelazatan makanan, memanjangkan jangka hayat produk dan sebagainya.
- iv) Penggunaan mesin dan peralatan yang tidak sesuai dan tercemar.

Oleh yang demikian, mengenalpasti ramuan dan menyelidiki keadaan seumpama ini adalah penting untuk memastikan produk yang ingin digunakan atau dikeluarkan benar-benar jelas sumbernya dan tidak wujud sebarang keraguan yang sudah tentu menjejaskan konsep dan aplikasi *halālan tayyiban* itu sendiri.

Cadangan Penambahbaikan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia

Perluaskan Skop Pengauditan

Jika ditinjau berdasarkan prosedur sedia ada dalam MPPHM, ia amat mementingkan aspek kepatuhan dalam output produk yang dihasilkan. Prosedur sedia ada harus ditambahbaikkan keperluan amalan patuh syariah dalam aspek kewangan dan amalan produk-produk Islam yang lain. Prosedur sedia ada yang menumpukan aspek output produk yang dihasilkan harus juga dikembangkan kepada pematuhan halal dalam aspek keseluruhan amalan industri.

Sehubungan dengan itu, pengauditan yang dijalankan harus juga secara umumnya menyentuh tentang kepatuhan syarikat terhadap perbankan Islam sebagai suatu yang mempunyai kaitan dengan amalan kepatuhan halal. Ini kerana percampuran produk yang halal

¹¹ Guidelines on Good Hygiene Practices, (2002), op.cit., hlm. 9.

¹² Yusof Abdul Rahman, "Pemakanan Halal, Pengguna dan Hak", dalam *Makanan antara Sunnah & Sains* (Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015), 67

dengan yang syubhah mahupun yang haram harus dielakkan dengan memperkenalkan suatu polisi baru membolehkan syarikat mematuhi konsep *halālan tayyiban* secara lebih menyeluruh. Perkara ini sungguhpun telah lama dibincangkan, harus dilihat suatu anjakan paradigma untuk mencari penyelesaian terhadap kemelut yang berlaku dalam industri makanan halal supaya dilengkapkan dengan ekosistem halal secara lebih menyeluruh.

Pengukuhan Program Penyelidikan

Dalam membuat pengesahan terhadap sesuatu produk yang dihasilkan oleh pengusaha dan pemain industri, aspek kepastian dan keyakinan terhadap kualiti sesuatu produk harus dibuktikan secara berkesan dengan pelbagai cara khususnya melalui kekuatan penyelidikan. Bahkan dalam industri kini, pelbagai pihak cuba mencari keuntungan dengan cara yang mudah dengan melibatkan penipuan, penyalahgunaan sesuatu perkara untuk mendapatkan keyakinan pengguna.

Sehubungan dengan itu, sudah sampai masanya bagi pihak berkuasa untuk memperkukuhkan penyelidikan berkaitan halal sama ada berkaitan produk yang dihasilkan mahupun sumber ramuan yang digunakan supaya benar-benar menepati kehendak piawaian keselamatan makanan. Ini penting supaya jenama halal tidak mudah dipergunakan untuk mengaut keuntungan sesetengah syarikat dengan menggunakan cara yang salah.

Pengukuhan Sistem Jaminan Halal

Usaha yang dilakukan oleh JAKIM untuk menguatkuasakan Sistem Jaminan Halal sepertimana yang dinyatakan juga dalam prosedur adalah merupakan suatu langkah yang bijak dan perlu diperkasakan dengan langkah-langkah yang proaktif dan berkesan. Sistem Jaminan Halal bukanlah suatu bentuk jaminan yang hanya ditulis di atas kertas, tetapi memerlukan amalan dan praktikaliti yang dibuktikan dalam bentuk amalan.

Sehubungan dengan itu, pihak JAKIM mahupun JAIN harus mempertegaskan sikap dan pendirian terhadap sistem jaminan ini dengan melengkapkan garis panduan dan SOP yang disusun khas secara lebih mantap untuk diterapkan dalam industri. Mereka harus diperkasakan tenaga kerja mahir yang bukan sahaja melakukan pengauditan terhadap pematuhan MPPHM tetapi melakukan audit khas terhadap Sistem Jaminan Halal. Dengan sistem tersebut akan dikenalpasti bentuk dan ruang penambahbaikan yang dijalankan oleh syarikat terhadap amalan dan kepatuhan halal dan ruang-ruang yang perlu bagi mencapai tahap amalan konsep *halālan tayyiban*.

Peningkatan Modul Bimbingan dan Latihan

Sehingga kini, modul bimbingan dan latihan untuk menghasilkan usahawan dan pengusaha bagi menghasilkan produk yang mencapai tahap konsep *halālan tayyiban*, masih gagal dilaksanakan. Sungguhpun, terdapat ramainya pihak yang menzahirkan kesungguhan mereka tentang aspek bimbingan dan latihan, sehingga kini belum ada hasilnya yang benar-benar berkualiti. Sebenarnya jika ditinjau terhadap realiti yang sedia ada, modul yang digunakan dalam membentuk program bimbingan dan latihan masih dalam bentuk *recycle* modul-modul yang terdahulu yang sesuai pada waktu itu.

Oleh itu, penglibatan mereka yang mempunyai asas-asas pengetahuan agama yang mendalam amat diperlukan dalam memenuhi ruang-ruang kosong yang wujud dalam industri halal. Keadaan ini hanya dapat diatasi, sekiranya modul-modul yang sesuai dengan sasaran

peserta dan kehendak semasa dihasilkan bagi membentuk kumpulan sasar ini memahami aplikasi *halālan tayyiban* dengan lebih mendalam dan berusaha menceburkan diri dalam bidang keusahawanan dengan lebih mendalam.

Kesimpulan

Secara umumnya, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia adalah suatu langkah yang ditetapkan oleh kerajaan Malaysia untuk mengukuhkan aplikasi halal dalam kalangan syarikat. Ia melibatkan kesungguhan pihak industri untuk mematuhi prosedur yang ditetapkan dan amat berkait langsung dengan proses yang dilakukan oleh pengurusan pensijilan halal secara telus dan bertanggungjawab.

Berdasarkan kepada perubahan yang dilakukan dari semasa ke semasa terhadap perkembangan industri, adalah wajar untuk pihak pengurusan untuk melihat sejauh manakah keberkesananannya terhadap permohonan pensijilan halal dalam kalangan pengusaha kecil dan sederhana. Analisis itu perlu supaya Manual Pensijilan Halal Malaysia tidak memberi bebanan kepada pengusaha dalam memasarkan produk keluaran mereka dan bertindak secara lebih bersungguh-sungguh bagi memberi kefahaman dan kesedaran kepada pengusaha untuk memahami dan memenuhi kehendak yang ditetapkan dalam manual berkenaan.

Pematuhan terhadap MPPHM masih lagi dianggap umum kerana ia tidak menyeluruh menyentuh tentang amalan sebuah industri yang mengusahakan makanan. Untuk memenuhi kehendak aplikasi halalan tayyiban ia hendaklah memenuhi keperluan halal terhadap input, proses dan output. Apa yang dilihat pada hari pensijilan halal hanyalah menyentuh tentang output produk semata-mata, namun dalam aspek input dan proses ia tidak diletakkan sebagai skop penting dalam prosedur pematuhan pensijilan halal Malaysia.

Penghargaan: Penulis ingin merakamkan penghargaan kepada Universiti Malaya khususnya IHRUM di atas geran yang disediakan untuk menjalankan kajian ini. Geran no: 2017-03.

Rujukan

- Ahmad H. Sakr. *Ramuan Makanan Islam*. terj.Maisham Yunus. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 1991.
- Halal Industry Development Corporation. *Buku Panduan Halal Panduan Untuk Pengeluar Makanan*. Petaling Jaya: Halal Industry Development Corporation, 2013
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *6 Ramuan Kritikal dalam Makanan*. Cyberjaya: Bahagian Hab Halal JAKIM, 2013.
- Jamal Khair Hashim. *Makanan: Keracunan dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka, 2003.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. *Guidelines on Good Hygiene Practices for Small and Medium Scale Food Industries Towards HACCP*. Putrajaya: Ministry of Health Malaysia, 2002.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2011.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Handbook of Halal Food Additive*. Cyberjaya: JAKIM, 2006

- Jabatan Standard Malaysia. *Malaysian Standard MS 1514:2001 General Principles of Food Hygiene*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2001.
- Jabatan Standard Malaysia. *Malaysian Standard MS1500:2004 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum Semakan Pertama)*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2004.
- Jabatan Standard Malaysia. *Malaysian Standard MS 1480:2007 Food Safety Accoeding to Hazard Analysis and Crtical Point (HACCP) System (First Revision)*. Putrajaya: Jabatan Standard Malaysia, 2007.
- Jabatan Standard Malaysia. *Malaysian Standard MS1500:2009 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Kedua)*. Cyberjaya: Jabatan Standard Malaysia, 2009
- Jabatan Standard Malaysia. *Malaysian Standard MS1514:2009 Good Manufacturing Practice For Food (Fisrt Revision)* Cyberjaya : Jabatan Standard Malaysia, 2009.
- Nor Nadiha Mohd Zaki et all. “Gelatin Halal”, dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaludin. Serdang: Penerbit UPM, 2011.
- Nur Illiyyin Mohd Roslan dan Yanty Noorzianna Abdul Manaf,. ‘Isu Penggunaan Lemak Haiwan dalam Makanan’, dalam *Isu Halal Kontemporari*, ed. Russly Abd Rahman et all . Serdang, Penerbit UPM, 2014.
- Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah et all. ‘Kaedah Penentuan Lemak Khinzir dalam Produk Makanan’ dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaludin. Serdang: Penerbit UPM, 2011.
- Suhaimi Ab Rahman, Yaacob Che Man. ‘Sumber Haiwan dalam Pemprosesan Makanan dan Bioteknologi Moden’, dalam *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa*, ed. Suhaimi Ab Rahman, Mohammad Aizat Jamaludin. Serdang: Penerbit UPM, 2011.
- Yusof Abdul Rahman. ‘Pemakanan Halal, Pengguna dan Hak’, dalam *Makanan antara Sunnah & Sains*. Kuala Lumpur: Penerbit IKIM, 2015.