

## MALYSIAN HALAL CERTIFICATION IN FULFILL HIFZ NAFS CONCEPT AND ENTREPRENEUR'S ROLE

Khairul Effendi Hashim<sup>1\*</sup>, Nasharuddin Mohammad<sup>1</sup>, Rafeah Saidon<sup>1</sup> and Muhammad Nazir Alias<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), UiTM Shah Alam, 404500, Selangor, Malaysia.

<sup>2</sup>Pusat Kajian Syariah, Fakulti Pengajian Islam, Universiti Kebangsaan Malaysia, 43600 Bangi, Selangor, Malaysia.

**ABSTRACT** – Halal certification, which was introduced in 1974, takes into account aspects of law, safety, cleanliness, and quality aimed at safeguarding the interests of consumers. Halal certification issued by JAKIM has gone through several improvements and changes that focus on the concept of halal tayyiban. This concept is contained in the Malaysian Halal Certification Procedure Manual (MPPHM) which includes the aspect of preserving life which is one of the principles maqasid syariah. maqasid syariah is the objective of syariah and has had a direct impact on the aspect of food safety in preserving human life. The implications of Malaysia's Halal certification to realize the objective of protecting lives from the aspect of food safety requires further study. This study aims to see the implications of Malaysia halal certification in meeting the needs of consumers from the aspect of safety and health, then this factor is seen from the point of view of the sharia maqasid of preserving life (Hifz Nafs). This study is qualitative and uses content analysis methods with data collection consisting of books, documents, journals, and websites of the agencies involved. The data obtained were analyzed using the thematic method through an inductive approach to achieve the objectives of the study. The findings of the study show that halal certification has a direct impact on the syariah objective (maqasid syariah) of preserving life that can protect the interests of consumers from a safety and health perspective. Therefore, entrepreneurs have a role to obtain Malaysia halal certification to apply the concept of Hifz Nafs in their companies to guarantee quality and safety.

### ARTICLE HISTORY

Received: 13<sup>th</sup> Oct. 2022

Revised: 30<sup>th</sup> Oct. 2022

Accepted: 14<sup>th</sup> Nov. 2022

### KEYWORDS

*Maqasid Shariah,*  
*Hifz Nafs,*  
*Halal Certification,*  
*Food Safety,*  
*Entrepreneurs.*

## PENSIJILAN HALAL MALAYSIA DALAM MEMENUHI PENJAGAAN HIFZ NAFS DAN PERANAN PENGUSAHA

**ABSTRAK** - Pensijilan halal yang diperkenalkan sejak tahun 1974 mengambil kira aspek hukum, keselamatan, kebersihan, dan kualiti bertujuan untuk menjaga kepentingan pengguna. Pensijilan halal yang dikeluarkan oleh JAKIM melalui beberapa penambahbaikan dan perubahan yang berfokus kepada konsep halalan tayyiban. Konsep ini terkandung dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) merangkumi aspek memelihara nyawa yang menjadi antara teras utama maqasid syariah. Maqasid syariah merupakan objektif pensyariatian hukum memberi impak kepada aspek keselamatan makanan dalam memelihara nyawa pengguna. Namun begitu, implikasi persijilan halal bagi merealisasikan objektif memelihara nyawa dari aspek keselamatan makanan memerlukan kajian lanjut. Kajian ini bertujuan untuk melihat implikasi persijilan halal dalam memenuhi keperluan pengguna dari aspek keselamatan dan kesihatan kemudian faktor ini dilihat dari sudut pandang maqasid syariah memelihara nyawa (Hifz Nafs). Kajian ini berbentuk kualitatif dan menggunakan metode analisis kandungan dengan pengumpulan data yang terdiri daripada kitab, buku, dokumen, jurnal dan laman sesawang agensi yang terlibat. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan metode tematik melalui pendekatan induktif bagi mencapai objektif kajian. Dapatan kajian menunjukkan bahawa pensijilan halal Malaysia mempunyai kesan langsung kepada objektif syariah (maqasid syariah) memelihara nyawa yang dapat menjaga kepentingan pengguna dari sudut keselamatan dan kesihatan. Oleh itu, pengusaha mempunyai peranan untuk mendapatkan pensijilan halal bagi mengaplikasi konsep Hifz Nafs dalam perusahaan mereka bagi menjamin kualiti dan keselamatan.

### KATA KUNCI

*Maqasid Syariah,*  
*Hifz Nafs,*  
*Pensijilan Halal,*  
*Keselamatan Makanan,*  
*Pengusaha .*

### PENGENALAN

Pensijilan halal yang diperkenalkan oleh JAKIM sejak tahun 1974 sehingga kini telah mengalami penambahbaikan dan pembaharuan bagi memenuhi keperluan semasa yang membolehkan pensijilan ini diterima di peringkat nasional dan global (HDC, 2021). Pensijilan halal merupakan salah satu kaedah untuk memberi keyakinan kepada pengguna tentang

status produk tersebut dari sudut halal, bersih, selamat dan kualiti. Pensijilan halal yang dikeluarkan oleh JAKIM memenuhi kriteria yang diperlukan oleh pengguna yang meliputi konsep halalan tayyiban (Mustaffa et al., 2017). Peruntukan perundangan, dasar dan piawaian yang digariskan dalam persoalan halal dan haram berasaskan kepada prinsip dan konsep halal dan haram yang terdapat di dalam al-Quran dan al-Sunnah serta mengikut pandangan sarjana Islam yang muktabar (Buang & Mahmud, 2013). Bagi memenuhi keperluan pengesahan pensijilan halal, pemohon hendaklah mengikut dan mematuhi segala piawaian dan peraturan yang ditetapkan. JAKIM merupakan satu-satunya agensi tunggal yang mengeluarkan pensijilan halal di Malaysia bersama-sama dengan pihak Agama Islam Negeri-Negeri (Bahagian Pengurusan Halal, 2022).

Pensijilan halal merangkumi aspek tayyiban iaitu kebersihan, keselamatan dan kualiti telah menjadikan keselamatan makanan salah satu komponen yang sangat dititikberatkan bertujuan memelihara nyawa pengguna. Aspek tayyiban menepati prinsip maqasid syariah sebagai objektif hukum bertujuan menjaga dan memelihara nyawa pengguna dari sudut keselamatan dan kesihatan badan. Kesihatan tubuh mempunyai kaitan langsung dengan faktor pemakanan bermula daripada penggunaan bahan mentah kemudian proses penyediaan sehingga penghidangan. Oleh itu, menjaga dan memelihara nyawa merupakan perkara keutamaan (daruriyat) yang mesti diberi perhatian oleh pihak berkuasa untuk menjamin kesihatan dan keselamatan pengguna. Jumlah pemegang sijil halal Malaysia berjumlah 7,654 sehingga April 2022, dan daripada jumlah tersebut, 5,359 ialah dalam sektor makanan dan minuman (Zin, 2022). Jumlah yang dinyatakan meliputi sektor pengusaha mikro, kecil, sederhana dan multinasional yang berdaftar dengan Bahagian Pengurusan Halal JAKIM. Jumlah ini, boleh ditingkatkan dengan kesedaran dan tanggungjawab pengusaha untuk memiliki persijilan halal Malaysia. Sebanyak 1,028,403 syarikat dalam sektor perkhidmatan dan 71,612 syarikat dalam sektor pembuatan telah berdaftar dengan SME Corp Malaysia (SME Corp Malaysia, 2022).

Pensijilan halal yang bersifat sukarela menjadikan salah satu faktor pengusaha kurang berminat untuk mendapatkan pensijilan tersebut bagi produk dan perkhidmatan mereka (JAKIM, 2022). Tetapi sebaliknya, pensijilan halal Malaysia merupakan nilai tambah dan memberi impak dari sudut pemasaran kepada pemegang persijilan ini (Nor & Zuki, 2020). Keyakinan pengguna terhadap produk dan perkhidmatan yang mempunyai sijil halal adalah tinggi (Mustaffa et al., 2017). Pensijilan halal telah memainkan peranan penting sebagai parameter kepada kepatuhan pengusaha dalam mempraktikkan kebersihan dan keselamatan dalam proses pembuatan yang dijalankan berpandukan piawaian yang ditetapkan (JAKIM, 2022). Terdapat kes yang melibatkan pengusaha yang tidak patuh kepada piawaian pensijilan seperti menggunakan sijil tamat tempoh, tidak mematuhi pengamalan yang betul dan mempamerkan sijil halal palsu (BERNAMA, 2021). Beberapa serbuan dilakukan oleh pihak JAKIM disertai Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Halal Ehwat Pengguna (KPDNHEP), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) dan Polis DiRaja Malaysia (PDRM) telah membongkar kes yang melibatkan pengusaha ingkar kepada Akta Perihal Dagangan Perintah 4(1) (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 iaitu menggunakan logo halal tanpa mendapatkan perakuan daripada pihak berkuasa. Akta ini telah memperuntukkan undang-undang berkaitan penggunaan logo halal palsu, penyalahgunaan perkataan halal dengan sewenang-wenangnya dan dalam masa yang sama akta ini telah meningkatkan martabat industri halal di Malaysia.

### Konsep Makanan Halal dalam Islam

Halal dari kata kerja *halla*, *yahillu*, *hillan wa halalan* bermaksud membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan (Ibn Manzur 2003). Kata lawan bagi halal ialah haram (DBP 2017). Menurut al-Jurjani (1983), halal merujuk kepada keharusan menggunakan semua yang diperlukan untuk memenuhi keperluan jasmani seperti makanan dan minuman. Halal dalam istilah syarak bermaksud sesuatu yang diharuskan, diizinkan oleh Allah SWT untuk melakukannya (Al-Qaradawi, 1980). Allah SWT menggunakan istilah halal dalam al-Quran merujuk kepada makna-makna yang pelbagai antaranya muamalat, kekeluargaan dan makanan. Firman Allah SWT yang merujuk kepada makanan ialah seperti:

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۗ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Maksudnya: Dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi baik dan bertakwalah kepada Allah yang kepadaNya sahaja kamu beriman.

(al-Maidah:88)

Ayat di atas dapat difahami bahawa memakan makanan bukan hanya dilihat dari perspektif halal, tetapi mestilah merangkumi aspek tayyib iaitu bersih, selamat dan berkualiti. Makanan yang menepati ciri-ciri halal dan tayyib memberi kesan kepada tubuh dari segi membekalkan tenaga dan nutrisi. Penyediaan makanan berkait rapat dengan rangkaian pembuatan bermula daripada bahan mentah yang digunakan sehingga produk yang dihasilkan sampai kepada pengguna. Konsep halalan tayyiban dapat dipraktikkan melalui pensijilan yang bertindak sebagai pemantau kepada pengusaha. Oleh itu, pensijilan halal merupakan pensijilan yang menepati ciri-ciri keperluan halal dan tayyib secara bersistematik bagi memelihara nyawa pengguna.

### Pensijilan Halal di Malaysia

Pensijilan halal di Malaysia diletakkan di bawah tanggungjawab, Bahagian Hub Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan bekerjasama dengan Jabatan Agama Islam Negeri atau Majlis Agama Islam Negeri (JAKIM, 2022). Pensijilan halal diberikan kepada yang layak dan cukup syarat dan kriteria yang ditentukan. Terdapat sembilan skim iaitu: (1) produk makanan dan minuman, (2) produk kosmetik, (3) produk farmaseutikal, (4) premis makanan, (5) produk barang gunaan, (6) perkhidmatan logistik, (7) rumah sembelihan, (8) pengilangan kontrak atau OEM dan ke (9)

produk peranti perubatan (JAKIM, 2022). Pensijilan halal memenuhi kriteria halal tayyiban dan mesti dipraktikkan oleh pemegang sijil bagi menjamin keselamatan pengguna. Proses pemantauan dilakukan oleh JAKIM bagi menjamin prosedur dipatuhi oleh pengusaha. Keselamatan makanan dan konsep halal dari sudut hukum syarak perlu bergerak seiring kerana halal adalah bersifat bersih, selamat, dan kualiti. Faktor-faktor ini tidak menyimpang daripada objektif keselamatan makanan (Sani & Dahlan, 2015). Semakin banyak negara di dunia menerima konsep halal tayyiban, dalam masa yang sama menaikkan nama JAKIM dan Malaysia di persada antarabangsa. Logo memainkan peranan penting sebagai elemen yang telah diperakui oleh pihak yang berautoriti bahawa produk tersebut telah diaudit dan mengikut piawaian yang ditetapkan (Rahman et al., 2020). Proses untuk mendapatkan logo halal hendaklah mengikut garis panduan yang telah ditetapkan bagi memastikan semua piawaian dan prosedur dipatuhi, dan JAKIM merupakan agensi yang berautoriti menyelaraskan pensijilan halal di Malaysia (Zaini & Rahman, 2019). Kajian yang dibuat oleh Khalek & Mokhtar (2016), menunjukkan bahawa generasi Y mempercayai pensijilan halal dalam urusan pembelian makanan halal dan mereka dapat mengenal pasti logo yang sebenar. Keyakinan ini didorong oleh faktor keyakinan terhadap pensijilan halal yang dikeluarkan oleh JAKIM dan pengusaha yang mempraktikkan amalan keselamatan makanan. Pensijilan sangat penting sebagai bukti bahawa produk tersebut telah diperakui halal, selamat, bersih dan berkualiti (JAKIM 2021).

Menghasilkan makanan yang selamat kepada pengguna bermula daripada sikap pengusaha (Lee et al., 2017). Sikap memainkan peranan penting untuk memastikan peraturan dan cara penyediaan makanan serta piawaian dalam operasi dipatuhi. Sikap tidak mengambil berat terhadap keselamatan makanan menjadikan penyedia makanan terus melakukan kesalahan dan tidak menghiraukan peraturan sedia ada. Sikap yang tidak peka kepada ilmu juga memberi penyumbang kepada kelonggaran peraturan untuk dipraktikkan (My Health, 2021). Menurut Mulyani (2014), faktor kekurangannya ilmu pengetahuan di kalangan pengendali makanan menyebabkan berlaku pengabaian kebersihan dan keselamatan. Terdapat pengendali makanan yang masih tidak menjalani latihan dan kursus berkaitan kebersihan makanan, tidak mempraktikkan amalan kebersihan mengikut piawaian serta kurang kesedaran dalam diri. Langkah-langkah kebersihan dan keselamatan sangat penting kepada pemain industri dalam memastikan faktor ini terus dipraktikkan (Arifin, 2019). Sikap dan ilmu memberi impak positif kepada amalan menjaga kebersihan dan keselamatan makanan yang sempurna (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM, 2022). Apabila sikap mementingkan amalan kebersihan dan keselamatan makanan diutamakan, maka dapat mengelak berlaku kes keracunan makanan yang disebabkan oleh bakteria dan virus seperti salmonella dan e-coli (Yunus et al., 2015). Antara gejala keracunan makanan ialah muntah-muntah, cirit birit, demam pening kepala dan lemah anggota badan jika tidak dirawat boleh membawa maut.

### Implikasi Pensijilan Halal kepada Pengusaha

Pensijilan halal merupakan parameter kepada penentuan halal dan tayyib kepada sesuatu produk. Melalui prosedur operasi standard dan piawaian yang terkandung dalam pensijilan ini, jaminan terhadap produk yang dikeluarkan sama ada berbentuk makanan dan barang guna dapat ditingkatkan (JAKIM, 2022). Pengusaha wajib mematuhi prosedur dan standard yang telah digariskan oleh JAKIM bagi menjamin keselamatan pengguna. Media arus perdana melaporkan kes-kes yang melibatkan pensijilan halal seperti penyalahgunaan logo halal palsu, sijil halal tamat tempoh dan juga pemegang sijil halal yang tidak mengikut standard yang ditetapkan walaupun masih dalam tempoh sah laku (Isa, 2021). Keyakinan dan kepercayaan pengguna kepada pengusaha tercalar akibat daripada tindak-tanduk yang tidak bertanggungjawab segelintir pengusaha yang hanya mementingkan keuntungan dan sikap yang tidak peka.

Pengusaha yang sentiasa menjaga dan mengutamakan SOP serta piawaian yang ditetapkan dalam pensijilan halal akan sentiasa dipandang tinggi oleh pengguna dan mendapat tempat di kalangan pengguna (Rahman et al., 2020). Ini merupakan suatu nilai tambah dan peluang pemasaran yang efektif kepada pengusaha. Maklumbalas ini sangat memberi kesan kepada pengusaha berdasarkan jumlah permohonan pensijilan halal yang meningkat diterima oleh JAKIM pada setiap tahun (Zin, 2022).

### Kepentingan Halalan Tayyiban Sebagai Elemen *Hifz Nafs*

Perkataan *tayyib* bermaksud baik dan selamat, kata lawan kepada buruk (*khabith*). *Tayyib* dari kata kerja *taba, yatibu, tiban wa tayyiban* (Ibn Manzur 2003). Gandingan perkataan *tayyiban* dan halal membawa makna yang bersifat inklusif dan holistik. Menurut al-Tabari (2001), *tayyiban* bermaksud suci, tidak najis dan tidak diharamkan. Manakala Ibn Kathir (1999), menyatakan *tayyiban* membawa maksud makanan yang baik, tidak membahayakan tubuh, fizikal dan mental. Maka, makanan yang dihidangkan bergantung kepada cara penyediaannya sama ada menepati konsep halal dan *tayyib* atau sebaliknya.

Penyakit dan gejala keracunan makanan bermula dengan mengenal pasti rangkaian makanan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM), 2021). Pengukuran halal tayyiban bermula daripada proses rangkaian bekalan bahan mentah hingga ke meja hidangan dan berkait rapat dengan amalan pengendali makanan itu sendiri (Saad & Ramli, 2019). Rangkaian bekalan bahan mentah merupakan elemen yang sangat penting dalam menentukan makanan tersebut selamat untuk dimakan ataupun sebaliknya. Proses pembuatan makanan yang mengikut spesifikasi yang digariskan akan menjamin keselamatan secara holistik dan memberi impak kepada kesihatan dan nyawa pengguna. Ini dapat dihubungkan dengan konsep halalan tayyiban bersama-sama prinsip *Hifz Nafs* dalam *Maqasid Syariah*. Islam melarang umatnya untuk mengabaikan tanggungjawab menjaga kesihatan sebaliknya memastikan tubuh sentiasa dijaga dengan amalan pemakanan yang selamat. Ini kerana menjaga tubuh merupakan sesuatu yang sangat dituntut (Tahir & Kashim, 2017).

Pengabaian keselamatan yang mengakibatkan masalah kesihatan hendaklah dilihat secara holistik termasuk amalan dalam industri makanan akibat daripada perkembangan pesat sektor ini (Awang, 2020). Menurut Othman et al. (2016), perkara yang menjadi keutamaan di dalam konsep halalan tayyiban ialah kebersihan dan keselamatan. Keselamatan dan

kebersihan perlu ditekankan semasa aktiviti pemprosesan dijalankan, termasuk beberapa pemantapan lain seperti pengetahuan dan kemahiran berkaitan prosedur dan standard (Mustaffa et al., 2017). Maqasid syariah menjadi objektif pensyariaan hukum memainkan peranan yang penting dalam memastikan nyawa pengguna berada dalam keadaan selamat dan kesihatan tubuh dapat diberi keutamaan bagi mencapai kemaslahatan dan menolak kemudaratan.

## METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini berbentuk kualitatif dengan menggunakan metode analisis kandungan. Pengumpulan data terdiri daripada kitab, buku, dokumen, jurnal dan laman sesawang agensi yang terlibat. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan metode tematik menggunakan pendekatan induktif bagi mencapai objektif kajian yang telah dinyatakan

## DAPATAN KAJIAN

### Maqasid Syariah: Konsep dan Aplikasi

Maqasid syariah terdiri daripada dua perkataan yang membawa makna berbeza tetapi saling berkaitan antara satu dengan yang lain. *Maqsid* ialah *masdar* mimi daripada kata dasar bahasa Arab, *qasada* yang bermaksud tujuan atau objektif (Al-Maany, 2021). *Maqasid* ialah kata jamak daripada *maqsid*. Manakala syariah ialah hukum dan peraturan yang meliputi akidah, muamalat, perundangan dan gaya hidup (Al-Qurtubi, 1964). Oleh itu, para sarjana mentakrifkan maqasid syariah ialah objektif pensyariaan hukum yang ditaklifkan kepada manusia bagi manfaat kehidupan di dunia dan akhirat serta menolak kemudaratan (Al-Shatibi, 2004)

Maqasid syariah membawa konsep kesejagatan hukum bagi masalah kepada manusia untuk kejayaan dunia dan akhirat (Ibnu Ashur, 2001). Al-Ghazali (1997), telah mempelopori maqasid syariah dengan membahagikan kepada *Daruriyat*, *Hajiyat* dan *Tahsiniyat*. Pembahagian ini telah dihuraikan dengan lebih mendalam oleh al-Shatibi (2004). Konsep maqasid syariah dapat dilihat dengan pembahagian kepada lima asas utama yang mendukung di antara satu sama lain iaitu pertama; (1) memelihara agama, kedua; (2) memelihara nyawa, ketiga; (3) memelihara akal, keempat; (4) memelihara keturunan dan kelima (5) memelihara harta. *Daruriyat* bermaksud keperluan asas (essential) dan sangat diperlukan oleh manusia. Perkara keutamaan dalam memelihara nyawa ialah dengan menjaga keselamatan makanan iaitu memastikan setiap rantai dalam proses pembuatan bermula daripada bahan mentah sehingga produk yang dihasilkan sampai ke tangan pengguna menepati konsep halal dan *tayyib*. Oleh itu, pensijilan halal mengambil pendekatan komprehensif apabila memberi penekanan tentang prosedur yang ketat berkaitan kelulusan untuk mendapatkan pensijilan supaya objektif memelihara nyawa pengguna tercapai.

### Konsep Memelihara Nyawa (*Hifz Nafs*) dalam Pensijilan Halal Malaysia

Memelihara nyawa (*hifz nafs*) merupakan salah satu prinsip penting yang terbentuk dalam maqasid syariah. Pembahagian *Daruriyyat al-Khams* kepada lima asas utama telah menjadikannya sebagai keutamaan bagi memenuhi keperluan hidup dalam melaksanakan tanggungjawab seharian. Menjaga keselamatan makanan adalah salah satu cara untuk memelihara kesihatan tubuh daripada dijangkiti pelbagai penyakit, seperti penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh salmonella dan e-coli yang boleh membawa maut (MOH, 2021; WHO, 2021). Pemilihan makanan yang menepati ciri-ciri keselamatan termasuk perkara yang meliputi halal dan *tayyib* dapat memelihara diri daripada kemudaratan dan menyelamatkan nyawa, dalam masa yang sama ia adalah objektif hukum syarak (Aris et al., 2020). Mengaplikasi maqasid syariah dalam kehidupan memberi suatu matlamat yang jelas untuk memacu kehidupan ke arah kebaikan di dunia dan akhirat.

Memelihara nyawa merupakan suatu tuntutan daripada Allah SWT dan larangan kepada manusia untuk membinasa dan memudaratkan diri. Amalan menikmati makanan halal dan selamat merupakan salah satu cara untuk memelihara nyawa. Firman Allah SWT:

وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Maksudnya: Dan janganlah kamu membunuh diri kamu (saling berbunuh-bunuhan). Sesungguhnya Allah SWT sentiasa Mengasihani kamu.

(al-Nisa: 29)

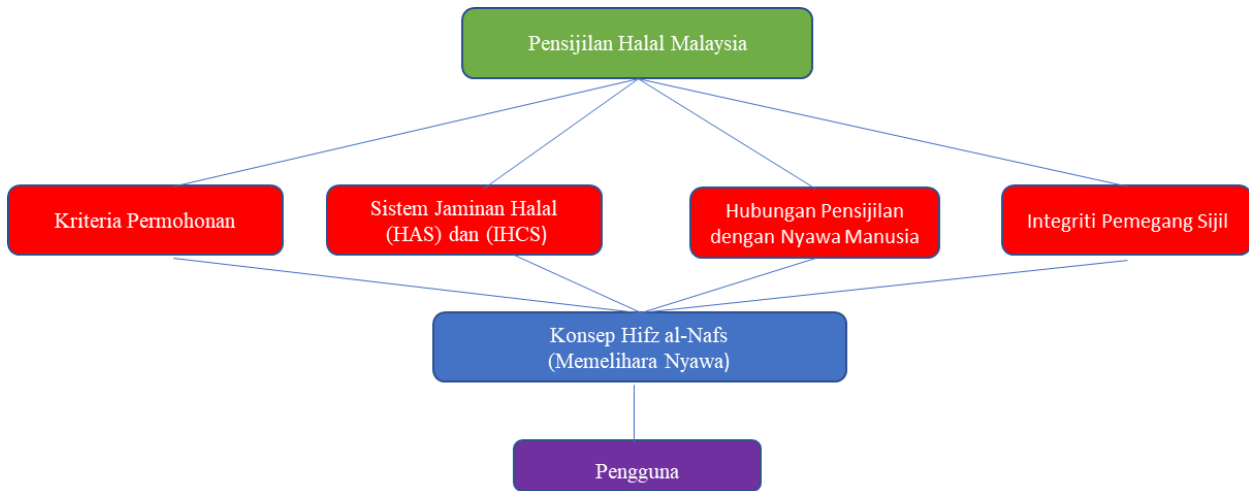
Menikmati makanan yang halal dan selamat membantu menjaga kesihatan tubuh dan terhindar daripada penyakit. Memperoleh kesihatan yang baik merupakan objektif menikmati makanan halal dan *tayyib* (bersih, selamat dan kualiti). Firman Allah SWT:

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

Maksudnya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagi kamu.

(al-Baqarah:168)

Bagi mencapai objektif halal, bersih, selamat dan berkualiti, pensijilan halal dirangka secara komprehensif meliputi beberapa perkara utama yang wajib dipatuhi oleh setiap pemegang sijil. Kajian ini mendapati terdapat empat (4) perkara utama yang terkandung dalam pensijilan halal Malaysia mempunyai hubung kait dengan konsep *hifz nafs* iaitu: pertama (1); kriteria permohonan, kedua (2); Sistem Jaminan Halal (HAS) dan Sistem Kawalan Halal Dalaman (IHCS) sebagai parameter halalan tayyiban (3); hubungan antara pensijilan halal dengan kesihatan dan nyawa pengguna, dan ke empat (4); integriti pemegang sijil halal Malaysia.



**Rajah 1.** Ringkasan Hubungan Pensijilan Halal dengan *Hifz Nafs*.

**1. Kriteria Permohonan Pensijilan Halal Malaysia**

Pemohon pensijilan halal mestilah memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh JAKIM bagi memastikan produk yang dihasilkan selamat dan bersih serta tidak mendatangkan kemudaratan. Kriteria-kriteria tersebut adalah seperti jadual (1) berpandukan Manual Prosedur Pensijilan Halal (MPPHM) (JAKIM 2021). Pengusaha memastikan bahan mentah yang digunakan mempunyai pensijilan halal Malaysia atau pensijilan luar negara yang mempunyai pengiktiran JAKIM. Maklumat sokongan seperti nama pengeluar, tarikh luput produk dan senarai kandungan bahan yang digunakan antara prosedur yang wajib disertakan oleh pengusaha. Bahan-bahan yang digunakan dikemaskini dalam portal MYeHALAL bagi memastikan menepati kriteria halal, selamat, bersih dan berkualiti.

**Jadual 1.** Kriteria permohonan pensijilan halal Malaysia.

Kriteria Permohonan	
1	Berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia atau Agensi Kerajaan
2	Memiliki lesen daripada Pihak Berkuasa Tempatan (PBT)
3	Memiliki perakuan premis makanan daripada BKKM
4	Memiliki skim pensijilan Veterinar
5	Memiliki lesen pengilang (yang berkaitan sahaja)
6	Memiliki lesen establismen (yang berkaitan sahaja)
7	Telah beroperasi sekurang-kurangnya tiga bulan
8	Telah beroperasi sekurang-satu bulan (jika berpindah)
9	Mengeluarkan produk halal sahaja
10	Membuat permohonan bagi menu yang dihasilkan di premis berkenaan sahaja
11	Mengemukakan sijil halal yang masih sah bagi produk bungkus semula
12	Tidak menggunakan perkataan halal pada nama syarikat dan menu

Sumber: Bahagian Hub Halal JAKIM

**2. Sistem Jaminan Halal (HAS) dan Sistem Kawalan Halal Dalaman (IHCS) sebagai parameter halalan tayyiban dalam pensijilan halal Malaysia**

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) telah mewajibkan kepada setiap pemegang sijil halal mempunyai mekanisma kawalan halal peringkat dalaman bagi memastikan pengusaha mematuhi keperluan pensijilan. Sistem Kawalan Halal Dalaman (IHCS) telah diwajibkan kepada syarikat berstatus mikro dan kecil, manakala Sistem Jaminan Halal (HAS) diwajibkan kepada syarikat sederhana dan besar. Kedua-dua sistem ini merupakan parameter kepada praktikal halalan tayyiban dalam kalangan pemegang sijil. Rajah (2) menunjukkan hubungan antara sistem kawalan halal dengan maqasid syariah bagi memenuhi keperluan makanan halal, bersih, selamat dan berkualiti. Pengusaha perlu melengkapkan prosedur kebolehsesan supaya memudahkan pengauditan dilakukan oleh JAKIM.

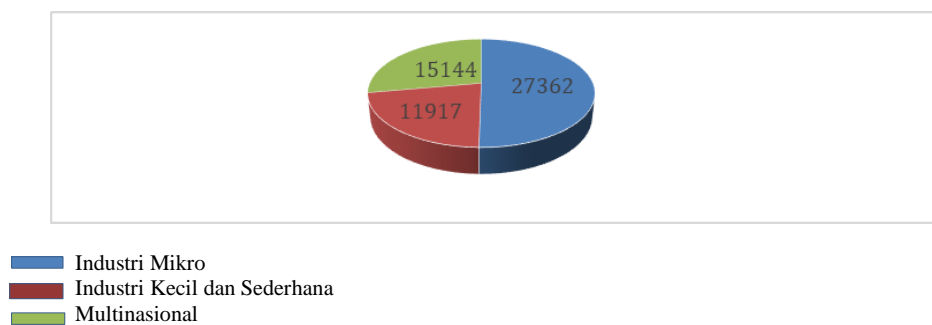
Prosedur kebolehesanan perlu direkod dan didokumen bagi memudahkan proses mengesan semula bahan mentah yang digunakan, senarai pembekal dan produk siap yang telah berada dipasaran.

### 3. Hubungan antara pensijilan halal dengan kesihatan dan nyawa pengguna

Pensijilan halal merupakan pensijilan yang memenuhi kriteria bagi menjaga kepentingan pengguna dari aspek pemakanan halal dan selamat. Makanan yang bersih dan selamat bermula daripada sikap pengusaha yang komited dalam menjaga dan mempraktikkan amalan kebersihan dan keselamatan. Pensijilan halal merupakan mekanisma kepada pengusaha bagi mengaplikasi konsep makanan halal, bersih dan selamat dalam perusahaan mereka. Kerajaan telah memperuntukkan sebanyak RM 27.2 billion dalam Belanjawan 2021 kepada Kementerian Kesihatan Malaysia bagi mengurus kesihatan rakyat Malaysia (MOF, 2021). Jumlah ini merupakan angka yang besar bertujuan memastikan kesihatan rakyat diberi keutamaan yang sewajarnya. Kesihatan berkait rapat dengan pemeliharaan nyawa, maka Islam amat menitikberatkan pemeliharaan nyawa termasuk di dalam perkara yang melibatkan makanan. Firman Allah SWT di dalam surah al-Baqarah: 168, Allah SWT menegaskan kepada manusia supaya menikmati makanan yang halal dan baik serta tidak memudaratkan akal dan tubuh badan (Ibnu Kathir, 1999).

### 4. Integriti pemegang sijil halal Malaysia

Integriti bermaksud kejujuran dan ketelusan (DBP, 2017). Amalan integriti meletakkan pemegang sijil halal JAKIM di kedudukan yang tinggi berdasarkan standard pensijilan. Integriti dalam pensijilan halal bermaksud menjaga prosedur operasi standard (SOP) dalam pensijilan dan mengelak berlaku kecuaiian serta penipuan. Walau bagaimanapun terdapat kes-kes yang melibatkan pelanggaran peraturan dan kesalahan akibat kecuaiian yang dilakukan oleh pemegang sijil. Penipuan sijil turut dilaporkan oleh media tempatan dan menyebabkan impak negatif kepada keyakinan pengguna (Hasbi, 2022). Implikasi daripada kecuaiian dan penipuan boleh mengakibatkan berlaku pencemaran, pengabaian keselamatan, kebersihan dan kualiti produk makanan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM 2021). Data SME Corp Malaysia (2021), menunjukkan jumlah Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) yang berdaftar dengan agensi tersebut ialah seramai 1,151,339 dan daripada jumlah ini, sektor perkhidmatan mencapai angka 85.5% manakala sektor pembuatan sebanyak 5.1%. Menurut Anuar (2018), sebanyak 78,232 produk makanan dan minuman, produk kosmetik (2,129), produk farmaseutikal (1,418) dan barang gunaan (2,808) telah dipersijilkan halal setakat Disember 2018. Manakala statistik pengesahan permohonan persijilan halal Malaysia adalah seperti carta (1) di bawah. Galakkan dan dorongan daripada kerajaan bagi memastikan produk dan perkhidmatan yang diusahakan oleh pengusaha dipersijilkan halal sangat diperlukan. Walaupun pensijilan halal bersifat sukarela tetapi ia termaktub di bawah Akta Perihal Dagang (2011) – Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) yang menjaga perkara berkaitan undang-undang halal di Malaysia (KPDNHEP, 2021). Termaktubnya akta ini, menunjukkan komitmen kerajaan dalam menjaga kemaslahatan pengguna serta memartabatkan industri halal sebagai industri yang memberi kebaikan dua hala antara pengusaha dan pengguna.



**Carta 1.** Statistik Pengesahan Permohonan Persijilan Halal Malaysia dari Tahun 2007-2019.

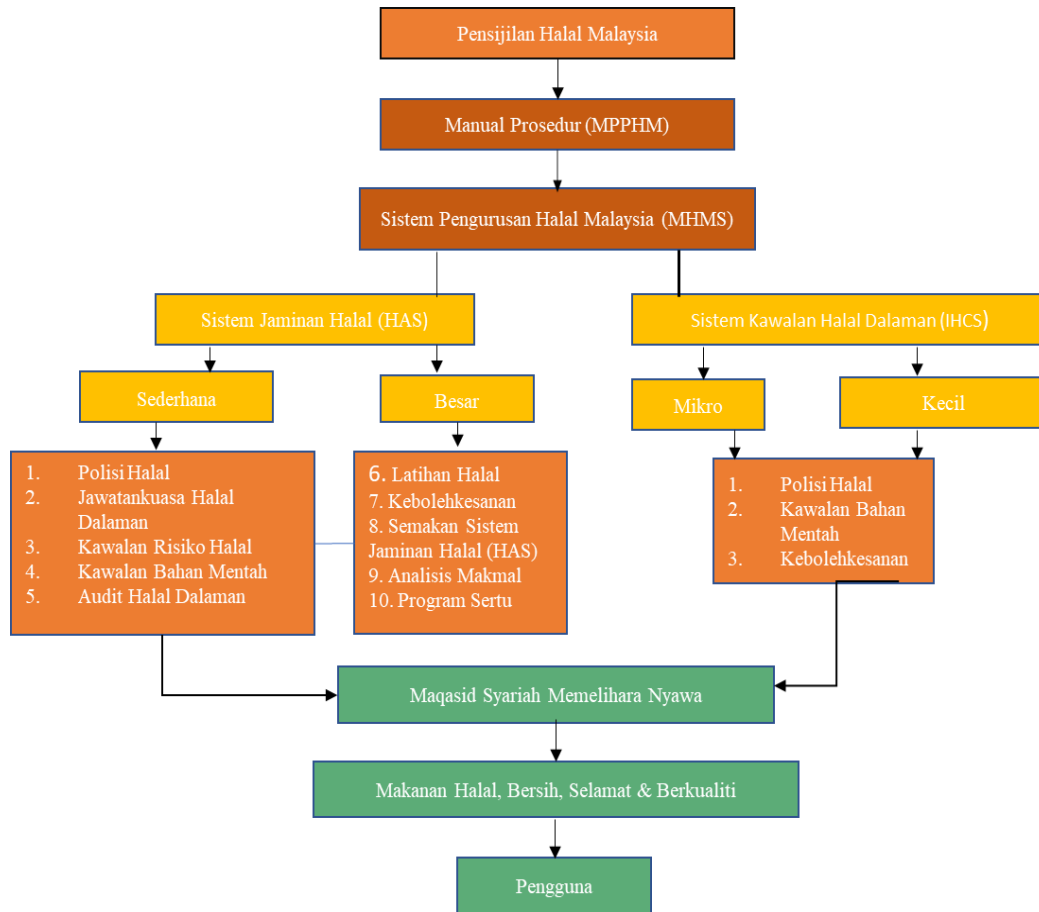
Sumber: Jabatan Perangkaan Malaysia Tahun 2022

### Keyakinan Pengguna Terhadap Pensijilan Halal Malaysia

Kualiti produk yang memiliki pensijilan halal Malaysia telah memudahkan pengusaha untuk membuat aktiviti pemasaran seperti menembusi pasaran tempatan dan luar negara termasuk negara ASEAN (Sani & Dahlan, 2015). Logo halal Malaysia telah meningkatkan kepercayaan pengguna dan menambah keyakinan pengguna untuk membeli produk yang diperakukan oleh JAKIM (Sharif & Ariffin, 2018). Ia membuktikan bahawa standard dan manual pensijilan halal Malaysia diterima di peringkat nasional dan global (Pauzi & Man, 2019). Pensijilan halal yang dikeluarkan oleh JAKIM bukan bersifat wajib atau mandatori tetapi ia sangat digalakkan untuk dimiliki oleh para pengusaha (Mustaffa et al., 2017). Pensijilan merupakan salah satu cara bagi pengguna mengenal pasti produk yang telah menepati piawaian dan pengauditan yang ditentukan oleh kerajaan (Rahman et al., 2020).

Pensijilan halal merupakan suatu kaedah penting kepada pengguna bagi memilih produk yang berkualiti, bersih dan selamat bagi kegunaan mereka tanpa ada perasaan curiga (Zaini & Rahman, 2019). Pemantauan yang dilakukan oleh pihak berkuasa dapat mencegah penipuan logo dan sijil yang dikeluarkan di samping penguatkuasaan undang-undang sedia ada (Mustafa, 2017). Serbuan yang dilakukan oleh KPDNHEP dan JAKIM telah membongkar salah laku pengusaha dalam masa yang sama pengguna telah selamat daripada penipuan yang dilakukan oleh pengusaha (Syamilah Zulkifli, 2021). Permis yang kotor dan amalan kebersihan yang lemah menjadi punca kepada keracunan makanan (Salleh et al.,

2020). Makanan yang tidak bersih hasil daripada proses penyediaan yang tidak menepati ciri-ciri keselamatan menjadi punca kepada bakteria mudah merebak dan produk yang dihasilkan tidak selamat untuk dimakan (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM) 2021). Seterusnya akan mengakibatkan punca kepada masalah kesihatan dan mengancam nyawa pengguna.



**Rajah 2.** Ringkasan Hubungan antara Pensijilan Halal Malaysia dengan Konsep *Hifz Nafs* Memelihara Nyawa Pengguna.

**KESIMPULAN**

Pensijilan halal Malaysia merupakan pensijilan yang lengkap bagi memenuhi keperluan memelihara nyawa dan menjamin kesihatan pengguna. Pensijilan ini mengaplikasi konsep halalan tayyiban yang menjadi tunjang kepada keselamatan makanan. Makanan yang selamat, bersih dan kualiti menepati konsep maqasid syariah memelihara nyawa. Menjaga aspek keselamatan makanan ialah sesuatu yang bersifat jangka panjang bagi menghindarkan manusia daripada penyakit dan dapat hidup dalam keadaan sihat serta selamat. Hifz Nafs atau memelihara nyawa dapat direalisasikan apabila lebih ramai pengusaha sektor makanan dan minuman memiliki pensijilan halal. Dapatan kajian menunjukkan bahawa pensijilan halal Malaysia mempunyai kesan langsung kepada objektif syariah (maqasid syariah) memelihara nyawa yang dapat menjaga kepentingan pengguna dari sudut keselamatan dan kesihatan tubuh. Pengusaha makanan di Malaysia mempunyai peranan untuk mendapatkan pensijilan halal Malaysia bagi mengaplikasi konsep Hifz Nafs dalam perusahaan mereka bagi menjamin kualiti dan keselamatan. Tindakan terhadap pengusaha yang tidak mematuhi piawaian kebersihan dan keselamatan makanan mesti diperketatkan dengan mengenakan denda yang lebih besar seperti penjara dan disenarai hitam sebagai pengusaha. Galakkan dan sokongan daripada semua pihak diperlukan bagi meningkatkan permohonan pensijilan halal Malaysia melalui pemerkasaan akta dan undang-undang berkaitan halal di Malaysia.

**RUJUKAN**

[1] Al-Maany. (2021). Al-Maany. www.almaany.com  
 [2] Al-Qaradawi, Y. (1980). al-Halal wa al-Haram fi al-Islam. al-Maktab al-Islami Beirut.  
 [3] Al-Qurtubi. (1964). Tafsir al-Qurtubi (A. Al-Barduni (ed.); 2nd ed.). Daru al-Kutub Misriyah.  
 [4] Al-Shatibi. (2004). AL-Muwafaqat Fi Usul al- Syariah (1/2004). Dar Al Kotob Al Ilmiah Beirut Lebanon. www.al-ilmiyah.com  
 [5] Annuar, S. S. (2018). Jakim Keluarkan 7426 Sijil Halal Sejak Januari 2018. Berita Harian. https://www.bharian.com.my/berita/nasional/

- [6] Arifin, M. F. M. (2019). Isu Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Al-Hadith: Analisis Terhadap Perusahaan Kecil dan Sederhana di Lembah Klang. Universiti Malaya.
- [7] Aris, N. M., Rameli, M. F. P., Mohamed, N., Daud, H., & Nordin, B. (2020). MENJAMIN HIFZ AL-NAFS. *Journal of Human Capital Development*, 13(2), 61–74.
- [8] Awang, N. B. (2020). Konsep Halalan Tayyiban: Aspek Tayyib Dari Perspektif Keselamatan Makanan. 1(1), 27–34.
- [9] Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (KKM). (2021). Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. [www.fsq.moh.gov.my](http://www.fsq.moh.gov.my)
- [10] Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan KKM. (2022). Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan. 1 Julai 2022. [www.fsq.moh.gov.my](http://www.fsq.moh.gov.my)
- [11] Bahagian Pengurusan Halal. (2022). Pensijilan Halal Malaysia. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. <https://www.islam.gov.my/ms/bahagian-pengurusan-halal/profil>
- [12] BERNAMA. (2021). Pengeluar kuetiau, mi didakwa guna logo halal palsu. 22 Oktober. [www.hmetro.com.my](http://www.hmetro.com.my)
- [13] Buang, A. H., & Mahmod, Z. (2013). Isu Dan Cabaran Badan Pensijilan Halal Di Malaysia. *Jurnal Syariah*, Volume 20 (Issue 3), 271–288.
- [14] DBP. (2017). Pusat Rujukan Persuratan Melayu (PRPM). <https://prpm.dbp.gov.my/>
- [15] Hasbi, A. (2022). Pemilik Restoren Guna Sijil Halal Tidak Sah. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/berita/kes/>
- [16] Ibnu Ashur, M. T. (2001). *Maqasid al-Shariah al-Islamiyyah* (M. al-T. Al-Maysawi (ed.); 2nd ed.). Dar al-Nafa'is.
- [17] Isa, B. H. M. (2021). 20 premis di Negeri Sembilan dikesan guna sijil, logo halal tanpa kebenaran. *Utusan Malaysia*. <https://www.utusan.com.my/berita/2021/02/sembilan-premis-di-ns-dikesan-guna-sijil-logo-halal-tanpa-kebenaran/>
- [18] JAKIM. (2022). Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. [www.halal.gov.my](http://www.halal.gov.my)
- [19] Kathir, I. (1999). *Tafsir Ibnu Kathir* (3rd ed.). Dar Taibah.
- [20] Khalek, A. A., & Mokhtar, R. A. M. (2016). With or Without Halal Logo? A Descriptive Analysis of The Generation Y Perceptions on the National Halal Certification Malaysia. *Third Asia Pacific Conference on Advanced Research*, July 2016, 455–462.
- [21] KPDNHEP. (2021). Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna. <https://www.kpdnhep.gov.my/>
- [22] Lee, H. K., Abdul Halim, H., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). Assessment of Food Safety Knowledge, Attitude, Self-Reported Practices and Microbiological Hand Hygiene of Food Handlers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(1). <https://doi.org/10.3390/ijerph14010055>
- [23] MOF. (2021). Kementerian Kewangan Malaysia. <https://www.mof.gov.my>
- [24] MOH. (2021). Kementerian Kesihatan Malaysia. <https://www.moh.gov.my/>
- [25] Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 6–12.
- [26] Mustafa, K. A. (2017). Konsep Halalan Tayyiban Dan Aplikasinya Dalam Kalangan Industri Kecil Dan Sederhana Dalam Industri Halal Di Selangor. Universiti Malaya.
- [27] Mustaffa, K. A., Borhan, J. T., & Nor, M. R. M. (2017). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia Sebagai Suatu Aplikasi Memenuhi Keperluan Konsep Halalan Tayyiban : Suatu Analisis. *Online Journal Research in Islamic Studies*, 4(1), 1–16. <https://doi.org/10.15364/ris17-0401-01>
- [28] My Health. (2021). My Health (MOH). [www.myhealth.gov.my](http://www.myhealth.gov.my)
- [29] 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>
- [30] Othman, B., Shaarani, S. M., & Bahron, A. (2016). An Empirical Analysis of Halal Practices on Organizational Performance Among Food Industries. *International Journal of Current Research*, 8(3), 28909–28909.
- [31] Pauzi, N., & Man, S. (2019). Cabaran Dan Elemen Kearifan Tempatan Dalam Pensijilan Halal Malaysia. 16(1), 165–190.
- [32] Rahman, M. F. bin A., Sabri, M. F. B. M., Salleh, & Mohamed, N. M. (2020). Pengetahuan Terhadap Logo Halal Luar Negara Yang Diiktiraf Jakim Di Malaysia : Sorotan Literatur. 7 Th International Research Management & Innovation Conference, 26-28 October 2020.
- [33] Saad, N. A., & Ramli, M. A. (2019). Issue of Halalan Toyayiba in Food Supply Chain among Food Handlers. *Journal of Contemporary Islamic Studies*, vol.5(1).2.
- [34] Salleh, M. R. M., Awang, A., Abas, A., & Mazlan, S. (2020). Amalan Keselamatan Makanan Dalam Kalangan Pengendali Makanan. *Akademika*, 90(1), 87–101.
- [35] Sani, N. A., & Dahlan, H. A. (2015). Current Trend for Food Safety and Halal Measures. November, 11–12.
- [36] Sharif, S., & Ariffin, M. S. (2018). Kesedaran Muslim Terhadap Pensijilan Halal. *Seminar Kebangsaan Transformasi Sosio-Ekonomi Wilayah Utara Ke-3*, September, 1–6.
- [37] SME Corp Malaysia. (2022). Sme Corp Malaysia. [www.smecorp.gov.my](http://www.smecorp.gov.my)
- [38] Syamilah Zulkifli. (2021). Dua permis guna logo halal palsu di serbu. *Sinar Harian*. <https://www.sinarharian.com.my/article/170233/EDISI/Dua-premis-guna-logo-halal-tanpa-kelulusan-diserbu>.
- [39] Tahir, S. M., & Kashim, M. I. A. M. (2017). Maqasid Syariah Dalam Makanan Moden. 6(1), 10–18.



- [40] WHO. (2021). World Health Organization. [www.who.int](http://www.who.int)
- [41] Yunus, S. P., J. M.L, U., & Odi Pinontoan, M. S. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Biotechnology Advances*, 28(6), 940. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>
- [42] Zaini, A. R., & Rahman, R. A. (2019). Kesedaran Mempamer Logo Halal di Premis Menjual Makanan: Satu Kajian Tinjauan. *Persidangan Antrabangsa Sains Sosial Dan Kemanusiaan*.
- [43] Zin, R. M. (2022). Statistik Pemegang Sijil Halal JAKIM.