

**PERLINDUNGAN PENGGUNA DALAM KONTEKS  
INDUSTRI MAKANAN HALAL**

**HARLIDA ABDUL WAHAB  
NURRETINA AHMAD SHARIFF  
ALIAS AZHAR  
MUHAMMAD HAFIZ BADARULZAMAN**

**UNIVERSITI UTARA MALAYSIA**

**2013**

**KUMPULAN PENYELIDIK**

**HARLIDA ABDUL WAHAB**  
Ketua Penyelidik

.....  
Tandatangan

**NURRETINA AHMAD SHARIFF**  
Ahli

.....  
Tandatangan

**ALIAS AZHAR**  
Ahli

.....  
Tandatangan

**MUHAMMAD HAFIZ BADARULZAMAN**  
Ahli

.....  
Tandatangan

## PENGAKUAN TANGGUNGJAWAB (DISCLAIMER)

Kami, dengan ini, mengaku bertanggungjawab di atas ketepatan semua pandangan, komen teknikal, laporan fakta, data, dan gambarajah yang telah diutarakan di dalam laporan ini. Kami bertanggungjawab sepenuhnya bahawa bahan yang diserahkan ini telah disemak dari aspek hakcipta dan hak keempunyaan. Universiti Utara Malaysia tidak bertanggungjawab terhadap ketepatan mana-mana komen, laporan, dan maklumat teknikal dan fakta lain, dan terhadap tuntutan hakcipta dan juga hak keempunyaan.

*We are responsible for the accuracy of all opinion, technical comment, factual report, data, figures, illustrations and photographs in the article. We bear full responsibility for the checking whether material submitted is subject to copyright or ownership rights. UUM does not accept any liability for the accuracy of such comment, report and other technical and factual information and the copyright or ownership rights claims.*

Ketua Penyelidik

.....  
HARLIDA ABDUL WAHAB

Ahli

.....  
NURRETINA AHMAD SHARIFF

Ahli

.....  
ALIAS AZHAR

Ahli

.....  
MUHAMMAD HAFIZ BADARULZAMAN

## **PENGHARGAAN**

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Universiti Utara Malaysia kerana memberi peluang kepada kumpulan penyelidikan kami untuk menjalankan penyelidikan ini. Terima kasih juga kepada panel penilai Pusat Pengajian Undang-undang, Kolej Undang-undang, Kerajaan dan Pengajian Antarabangsa atas pandangan mereka yang membolehkan penyelidikan ini dijalankan dengan lancar dan jayanya.

Sekalung terima kasih kepada pihak agensi kerajaan iaitu Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan Negeri Kedah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, Jabatan Kesihatan Negeri Kedah dan Jabatan Mufti Negeri Kedah, yang terlibat secara langsung dalam penyelidikan ini. Terima kasih juga ditujukan kepada agensi bukan kerajaan iaitu Persatuan Pengguna Islam Malaysia, Persatuan Pengguna Pulau Pinang dan Islamic Manufacturing Practice kerana membantu kami dalam penyelidikan ini.

Ucapan penghargaan dan terima kasih yang tidak terhingga kepada ahli keluarga kami yang sentiasa memberi sokongan dalam usaha menyiapkan penyelidikan ini. Akhir sekali, terima kasih juga kepada semua pihak yang terlibat sama ada secara langsung atau tidak langsung dalam menjayakan penyelidikan ini.

## ABSTRAK

Halal dan haram adalah perkara yang amat dititikberatkan di dalam Islam. Ia meliputi segala perkara dalam kehidupan umat Islam. Permasalahan halal dan haram seringkali dikaitkan dengan aspek pemakanan. Konsep halal dan haram amat ditekankan dalam konteks pemakanan kerana ia boleh mempengaruhi kehidupan dan peribadi seseorang Muslim. Dari sudut kepenggunaan, persoalan halal dan haram dalam makanan selalu menjadi isu. Kes-kes seperti penyalahgunaan logo halal, penipuan bahan dan pemalsuan kandungan makanan yang tidak mematuhi piawai halal banyak dilaporkan. Sehubungan itu amat wajar sekali pengguna, khususnya Muslim, mendapat pembelaan yang sewajarnya dari sudut perundangan. Atas dasar tersebut maka penyelidikan ini dijalankan bagi menilai konsep "*halalan toyyiban*" dan aspek perlindungan pengguna melalui mekanisma perundangan. Kajian ini berpaksikan kepada empat objektif iaitu: (1) mengkaji perundangan sedia ada berkaitan dengan aspek halal dalam industri makanan; (2) meneliti maksud dan takrifan halal dalam konteks penghasilan produk makanan; (3) menjelaskan hak pengguna dari sudut perundangan bagi menjamin keselamatan dan perlindungan mereka berhubung dengan isu makanan halal; dan (4) menyediakan cadangan penambahbaikan sesuai berhubung dengan perlindungan pengguna dalam konteks makanan halal. Melalui bentuk kajian sosio-perundangan, penyelidik menggunakan dua pendekatan utama iaitu deskriptif, dan analitis dan kritis. Kedua-dua kaedah ini digunakan bagi mengupas konsep halal menurut syariah, dan menghurai peruntukan undang-undang berkaitan dengan pengguna. Selain daripada pengutipan data melalui kaedah kepustakaan, temubual turut diadakan dengan pihak-pihak yang terlibat dengan kepenggunaan dan penguatkuasaan halal seperti KPDNKK dan JAKIM. Seterusnya penganalisan data dibuat dengan menggunakan kaedah analisis hukum dan kandungan. Hasil kajian ini mendapati bahawa perundangan berkaitan dengan halal secara keseluruhannya adalah baik terutama selepas pindaan Akta Perihal Dagangan 2011 yang melaluinya terhasil dua perundangan subsidiari berkaitan halal. Walau bagaimanapun, dari aspek kepenggunaan, perlindungan berkaitan halal diberikan secara berasingan melalui beberapa perundangan yang berbeza di samping penguatkuasaan oleh agensi yang pelbagai. Sehubungan ini, penyelidik mencadangkan, antaranya, digubal satu akta khusus yang komprehensif bagi mengawal selia perkara-perkara yang berkaitan dengan aspek halal.

## ABSTRACT

*Halal* and *haram* is a matter which is most emphasized in Islam. It covers all the things in the lives of Muslims. *Halal* and *haram* problems are often associated with aspects of nutrition. The concept of *halal* and *haram* is emphasized in the context of nutrition because it can affect one's personal life and characteristic of a Muslim. From the point of consumerism, the question of *halal* and *haram* of food is always an issue. Abuse cases such as the *halal* logo, fraud and falsification of ingredient that do not comply with the content standards of *halal* are widely reported. Accordingly, it is desirable for consumers, especially Muslim consumers, to be accorded with legal defenses'. Base on this basis, this research is conducted to evaluate the concept of "*halalan toyyiban*" and aspect of consumer protection through legal mechanisms. This study is centered on four objectives: (1) to review the existing legislation relating to aspects of *halal* in food industry, (2) to examine the meaning and definition of *halal* within the context of the food production, (3) to explain consumer rights in aspect of legislation in order to ensure the safety and their protection in relation to the issue of *halal* food, and (4) to provide appropriate recommendations for improvement in relation to consumer protection in the context of *halal* food. Through the form of socio-legal studies, the researchers used two main approaches, namely descriptive, and analytical and critical thinking. Both methods are used to examine *halal* concept according to *shariah*, and explain the provisions of law relating to consumers. Apart from data collection through literature, interviews were also held with the parties involved with consumerism and the *halal* enforcement such as KPDNKK and JAKIM. Further, the analysis of the data was conducted using legal methods and content analysis. The study found that the legislation relating to *halal* as a whole is good, especially after the amendment of the Trade Descriptions Act 2011, which through it produced another two *halal*-related subsidiaries. However, in terms of consumerism, *halal*-related protection is provided separately by several different legislations as well as by the various enforcement agencies. In this regard, the researchers suggest, among others, drafting a single comprehensive special act to regulate the matters related to the *halal* aspect.

## SENARAI JADUAL

<b>JADUAL</b>	<b>TAJUK</b>	<b>MUKASURAT</b>
Jadual 1	Ringkasan Perubahan Perintah 1975 dan 2011	60
Jadual 2	Kronologi Perkembangan Fungsi JAKIM dalam Kuatkuasa Halal Malaysia	68
Jadual 3	Contoh-Contoh Ramuan Kritikal, Separa Kritikal dan Ramuan Tidak Kritikal	75

## SENARAI SINGKATAN ISTILAH

SINGKATAN	MAKSUD
APD 1972	Akta Perihal Dagangan 1972
APD 2011	Akta Perihal Dagangan 2011
APP	Akta Perlindungan Pengguna 1999
CAP	Persatuan Pengguna Pulau Pinang
DBKL	Dewan Bandaraya Kuala Lumpur
DPN	Dasar Pengguna Negara
DNA	<i>Deoxyribonucleic Acid</i>
FOMCA	Gabungan Persatuan-Persatuan Pengguna Malaysia
GMP	<i>Good Manufacturing Practice</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis &amp; Critical Control Points</i>
HALFEST	<i>Halal Fiesta Malaysia</i>
IKS	Industri Kecil Sederhana
IMP	<i>Islamic Manufacturing Practice</i>
IPT	Institusi Pengajian Tinggi
JAIN	Jabatan Agama Islam Negeri
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JPV	Jabatan Perkhidmatan Veterinar
KDRM	Jabatan Kastam Di Raja Malaysia
KEAP	Kod Etika Amalan Perniagaan 2002
KKM	Kementerian Kesihatan Malaysia
KPDNKK	Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan
MAIK	Majlis Agama Islam Negeri Kedah Darul Aman
MAIN	Majlis Agama Islam Negeri
MIHAS	<i>Malaysia International Halal Showcase</i>



MPPPK	Majlis Penasihat Perlindungan Pengguna Kebangsaan
MS	<i>Malaysia Standard</i>
NGO	<i>Non Governmental Organization</i>
PBT	Pihak Berkuasa Tempatan
PPIM	Persatuan Pengguna Islam Malaysia
YDPA	Yang Di-Pertuan Agong

## **SENARAI AKTA DAN PERATURAN**

Akta Perihal Dagangan 1972

Akta Perihal Dagangan 2011

Akta Perlindungan Pengguna 1999

Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985

Perintah Kebersihan Makanan 2009

Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011

Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011

## JADUAL KANDUNGAN

KANDUNGAN	MUKASURAT
Pengakuan Tanggungjawab	ii
Penghargaan	iii
Abstrak	iv
<i>Abstract</i>	v
Senarai Jadual	vi
Senarai Singkatan Istilah	vii
Senarai Akta Dan Peraturan	ix
<b>BAB 1 PENGENALAN</b>	
1.0 Latar Belakang	1
1.1 Penyataan Masalah	5
1.2 Persoalan Kajian	7
1.3 Objektif Kajian	7
1.4 Kepentingan Kajian	8
1.5 Limitasi	9
1.6 Kesimpulan	9
<b>BAB 2 SOROTAN KARYA</b>	
2.0 Pengenalan	11
2.1 Definisi Konsep/Istilah	11
2.1.1 Pengguna	12
2.1.2 Perlindungan Pengguna	14
2.1.3 Halal	17
2.1.4 <i>Halalan Toyyiba</i>	26
2.1.5 Industri Makanan	28
2.2 Kajian-Kajian Terdahulu	32

2.3	Kesimpulan	33
-----	------------	----

### **BAB 3 METODOLOGI KAJIAN**

3.0	Pengenalan	36
3.1	Reka bentuk Kajian	36
3.2	Kaedah Kajian	37
3.3	Jenis Data	40
3.4	Kaedah Pengumpulan Data	40
	3.4.1 Metod Kepustakaan	41
	3.4.2 Metod Kajian Lapangan	42
	3.4.3 Kajian Rintis	43
3.5	Analisis Data	43
	3.5.1 Metod Induktif	44
	3.5.2 Metod Deduktif	45
	3.5.3 Metod Komparatif	45
3.6	Skop Kajian	46
3.7	Kesimpulan	47

### **BAB 4 DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN**

4.0	Pengenalan	49
4.1	Kerangka Perundangan Halal	49
	4.1.1 Akta Perlindungan Pengguna 1999	50
	4.1.2 Akta Perihal Dagangan 2011	51
	(a) Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011	54
	(b) Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011	58
	4.1.3 Akta Makanan 1983	61
	(a) Peraturan-peraturan Makanan 1985	65
	(b) Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009	66

4.2	Agensi Pelaksana	67
4.2.1	Agensi Penguatkuasa	67
	(a) Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	67
	(b) Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK)	76
	(c) Jabatan Kesihatan	80
4.2.2	Agensi Bukan Kerajaan	83
	(a) Islamic Manufacturing Practice (IMP)	84
	(b) Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM)	87
	(c) Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP)	90
4.3	Kesimpulan	95

## **BAB 5 CADANGAN DAN KESIMPULAN**

5.0	Pengenalan	96
5.1	Cadangan dan Saranan	96
5.1.1	Perundangan	97
5.1.2	Agensi Penguatkuasa	99
5.1.3	Pengusaha dan Peniaga	102
5.1.4	Pengguna	107
5.2	Kesimpulan	108

<b>BIBLIOGRAFI</b>		<b>111</b>
--------------------	--	------------

# **BAB 1**

## **PENGENALAN**

### **1.0 LATAR BELAKANG**

Sesungguhnya Islam amat menekankan aspek halal dan haram dalam kehidupan. Prinsip dan konsep halal dalam Islam meliputi semua perkara termasuk amalan, percakapan dan pemakanan. Umat Islam perlu sentiasa berusaha menjaga dan memastikan supaya aspek halal dapat diaplikasi dan dilaksana dalam apa saja urusan. Antara perkara yang amat perlu dipelihara ialah pemakanan kerana halal haram sesuatu benda yang dimakan akan menentukan baik buruknya peribadi seseorang. Sebagaimana firman Allah: "Dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu iaitu yang halal lagi baik dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadaNya sahaja kamu beriman." (al-Maidah:99).

Malaysia merupakan antara pengeluar barangan halal yang terkenal di peringkat global. Pengeluaran makanan halal ini begitu meluas sama ada di dalam mahupun luar negara. Permintaan produk, bahan dan makanan halal sangat tinggi di seluruh dunia sehinggakan dianggarkan Malaysia akan memperolehi pulangan sebanyak RM11.4 bilion setahun sekiranya produk halal dijadikan sumber pendapatan (Khairul Azhar Idris, 2004). Oleh yang demikian, pemantauan dan pemeriksaan rapi perlu dilakukan bagi memastikan kehalalan produk dan bahan makanan tersebut. Pemantauan dan pemeriksaan ini sangat penting bagi mengelakkan sebarang kes-kes penyalahgunaan dan menghapuskan keraguan pengguna (Zalina Zakaria, 2004).

Isu-isu dan kejadian yang boleh meragukan pengguna seharusnya dielakkan. Sebagai contoh, satu laporan daripada Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM) pada September 2004 terhadap produk keluaran beberapa syarikat pengeluar kuih bulan yang tertera logo 'Halal' JAKIM namun dikesan mengandungi lemak dan daging babi (Berita Harian, 2004). Selain itu, terdapat juga peristiwa beberapa tahun yang lalu apabila Kerajaan Negeri Selangor mengarahkan penutupan sebuah kilang penyembelihan tanpa lesen secara serta merta apabila kilang tersebut mencampuradukkan beratus-ratus anak babi yang siap diproses bersama daging ayam dan itik yang dibungkus di dalam plastik berlogo 'Halal' JAKIM. (Zalina Zakaria, 2004).

Secara ringkasnya, dari sudut kepenggunaan, permasalahan halal masih sering diperkatakan. Kes-kes seperti penyalahgunaan logo halal, penipuan bahan dan kandungan yang tidak mematuhi piawai halal banyak dilaporkan. Oleh itu, selain daripada usaha umat Islam untuk mencari yang halal khususnya makanan, mereka juga perlu mendapat pembelaan dan perlindungan yang wajar apabila terlibat dengan kes-kes sebegini. Atas dasar ini maka penyelidikan ini dijalankan bagi mentakrifkan istilah dan konsep "*halalan toyyiban*" dan aspek perlindungan pengguna khususnya pengguna Muslim.

Di Malaysia, Akta Perlindungan Pengguna 1999 (APP) merupakan undang-undang utama yang menyediakan perlindungan kepada pengguna. Melalui APP, Majlis Penasihat Pengguna Kebangsaan dan Tribunal Tuntutan Pengguna ditubuhkan. Secara umumnya, Akta ini terpakai untuk semua jenis barangan dan perkhidmatan yang ditawarkan atau dibekalkan kepada pengguna. Walaupun APP berkuatkuasa di Malaysia lebih 10 tahun lalu, isu-isu kepenggunaan masih terus diperkatakan termasuk perkara yang melibatkan produk makanan halal. Apabila

pengguna dikaitkan dengan produk halal, konsep makanan halal dari sudut syariah amat perlu ditekankan kerana konsep halal bukan sekadar produk yang boleh dimakan dari segi syariah kerana tidak mengandungi bahan yang dilarang tetapi juga meliputi maksud ‘baik’ (*halalan toyyiba*) yakni bersih, suci, selamat dan berkualiti bermula dari sumbernya. Ini juga termasuk proses penyediaan, pengilangan, penghasilan sehingga makanan itu disajikan kepada pengguna. Oleh yang demikian, halal merangkumi satu proses rangkaian yang menyeluruh.

Berhubung dengan aspek kepenggunaan ini, Dasar Pengguna Negara telah dilancarkan bertujuan untuk menggalakkan keseimbangan hak dan tanggungjawab khususnya antara pengguna dan pembekal/pengilang di samping mengharapkan peranan Kerajaan demi mencapai penggunaan lestari (*sustainable consumption*) dalam menjamin kesejahteraan dan kebajikan pengguna. Selain itu, dalam usaha menjadi hab halal dunia, Malaysia mengambil inisiatif termasuk memperkenalkan dasar Standard Halal iaitu garis panduan bagi industri makanan di samping turut menggalakkan pematuhan kepada garis panduan kebersihan tertentu. Isu-isu penipuan logo dan sebagainya perlu ditangani bukan sahaja untuk memastikan pengguna dilindungi malah juga bagi memastikan usaha ke arah hab halal antarabangsa tidak terbantut.

Selain daripada APP 1999, undang-undang dan peraturan lain yang berkaitan turut terkandung di dalam beberapa statut yang berbeza seperti Akta Jualan Barangan 1957, Akta Perihal Dagangan 2011, Akta Makanan 1983, Akta Jualan Langsung 1993, termasuk Kanun Keseksaan. Selain itu, Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 merupakan dua undang-undang subsidiari berkaitan dengan aspek halal khususnya pelabelan halal.



Dari sudut aspek halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) merupakan dua badan utama yang mempunyai kuasa untuk mengeluarkan tanda logo halal, terutamanya apabila berkuatkuasanya Akta Perihal Dagangan 2011. Tanda halal selain daripada kedua-dua agensi ini dianggap sebagai tidak sah. Sebelum ini, logo halal boleh dikeluarkan oleh beberapa agensi yang diperakukan oleh pihak kerajaan. Walaupun kaedah ini baik namun ia menimbulkan masalah dari sudut keseragaman. Sebagai contoh, Perbadanan Pembangunan Industri Halal (HDC) yang ditubuhkan pada tahun 2006 berfungsi menyelaras pembangunan keseluruhan industri halal di Malaysia dengan memberi tumpuan kepada pembangunan standard halal di samping audit dan pensijilan selain daripada mempromosikan syarikat-syarikat Malaysia dalam pasaran halal di peringkat global. Namun dengan perkembangan terkini melalui pindaan terhadap Akta Perihal Dagangan 2011, JAKIM dan JAIN sahaja merupakan badan berwibawa yang mengeluarkan pensijilan halal.

Secara ringkas, kajian ini menghuraikan aspek undang-undang yang memberi perlindungan kepada pengguna dalam konteks industri makanan halal. Perkara pertama yang dikaji adalah maksud dan konsep halal dari sudut syariah. Apabila konsep ini dikaitkan dengan produk/industri makanan, ia melibatkan proses rangkaian yang menyeluruh bermula dari proses penyediaan, pengeluaran dan penghasilan makanan, bermula daripada sumber sehingga ke peringkat akhir penjualan yakni apabila ia sampai dan digunakan oleh pengguna. Konsep ini seterusnya dikaitkan dengan peruntukan undang-undang perlindungan pengguna yang berkuatkuasa di Malaysia bagi mengkaji sama ada undang-undang sedia ada benar-benar melindungi pengguna dari sudut penggunaan makanan halal. Kajian ini mencadangkan beberapa

penambahbaikan dalam prosedur dan peraturan halal agar sentiasa menepati prinsip dan konsep halal yang sebenar bagi memastikan pengguna Islam mendapat perlindungan secara holistik.

## **1.1 PENYATAAN MASALAH**

Malaysia mempunyai pelbagai undang-undang yang meliputi aspek kepenggunaan dengan sebahagian darinya berfungsi untuk memberi perlindungan kepada pengguna. Namun secara keseluruhannya, Akta Perlindungan Pengguna 1999 (APP) boleh dianggap sebagai ‘penyelamat’ kepada kebanyakan masalah pengguna dan kepenggunaan di negara ini. Melalui APP, Tribunal Tuntutan Pengguna ditubuhkan bertujuan bagi mendengar, mengadili dan menghakimi kes-kes kepenggunaan. Walaupun kes-kes kepenggunaan ini merangkumi penyediaan barangan dan perkhidmatan khususnya yang digunakan oleh pengguna individu untuk tujuan isi rumah, ia mengecualikan aspek keselamatan barangan makanan dan kecantikan. Ini jelas diperuntukkan di bawah APP yang mengecualikan produk makanan dan kecantikan. Walau bagaimanapun APP masih melindungi pengguna dari sudut pelabelan, penandaan barangan, cap dagangan, logo, tanda harga dan perkara yang menghalang pengguna daripada mendapat maklumat tentang keaslian dan kualiti sesuatu barangan. Namun dari sudut ‘keselamatan’ dan ‘kualiti’ produk makanan, pengguna tidak dilindungi oleh Akta ini.

Apabila pengguna mula berasa resah dan gelisah tentang penggunaan mereka terhadap sesuatu produk, bahan dan makanan sama ada halal atau haram, maka pengguna akan merujuk kepada pihak berkuasa dan berautoriti. Selain itu, kebanyakan pengguna akan membuat aduan melalui Majlis Penasihat Pengguna Kebangsaan dan Tribunal Tuntutan Pengguna yang disediakan oleh

APP. Namun begitu, persoalannya adakah pengguna boleh mengemukakan aduan mereka di bawah APP dalam hal-hal yang melibatkan penyalahgunaan dan penipuan produk makanan halal di negara ini?

Walaupun aspek keselamatan makanan tidak terangkum di bawah APP, ini tidak bermakna pengguna produk makanan langsung tidak dilindungi oleh undang-undang. Pengguna masih dilindungi contohnya dari aspek logo dan perihalan. Selain itu, Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 merupakan undang-undang khusus berkaitan dengan produk makanan. Namun begitu, secara keseluruhannya, undang-undang ini tidak mengandungi penjelasan khusus dan terperinci berhubung dengan konsep halal sebagaimana yang dimaksudkan oleh syariah. Atas alasan ini, Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 tidak boleh dianggap sebagai undang-undang yang benar-benar memberi perlindungan kepada pengguna khususnya dari sudut produk/industri makanan halal. Ia sebaliknya sekadar menyebut secara tidak langsung tentang makanan yang mengandungi unsur-unsur yang membahayakan kesihatan dari segi penyediaan, penjualan dan penggunaan sesuatu bahan walaupun pada masa yang sama Akta ini turut melindungi pengguna dari aspek pelabelan dan penandaan. Sehubungan itu, peristilahan *halalan toyyiban* perlu dikupas dengan lebih lanjut bagi menjelaskan konsep yang sebenar sama ada ia benar-benar seiring dengan apa yang dimaksudkan oleh Akta ini. Di samping dapat melahirkan maksud dan takrifan sebenar, ia diharapkan dapat menjanjikan perlindungan yang sepatutnya kepada pengguna.

Akta Perihal Dagangan 2011 pula, walaupun mempunyai undang-undang khusus berkaitan dengan halal melalui perundangan subsidiarinya, penguatkuasaannya adalah terhadap pengusaha

dan peniaga. Walaupun secara tidak langsung ia memberi faedah dan kesan perlindungan terhadap pengguna, secara individu pengguna tiada kuasa untuk membuat tuntutan terhadap pengusaha melalui perundangan ini, kecuali dengan melaporkan kepada agensi penguatkuasa.

Selain itu, apabila membincangkan isu halal yakni perkara yang melibatkan agama Islam, ia menjurus kepada bidang kuasa perundangan negeri yang masing-masing mempunyai undang-undang tersendiri. Keadaan ini turut menimbulkan permasalahan dari sudut keseragaman undang-undang, penguatkuasaan, garis panduan dan sebagainya.

## **1.2 PERSOALAN KAJIAN**

Persoalan kajian bagi penyelidikan ini adalah seperti berikut:

- (a) Adakah pengguna, terutamanya pengguna Muslim, benar-benar dilindungi oleh undang-undang pengguna, khususnya dalam konteks industri makanan halal?
- (b) Bagaimanakah undang-undang melindungi pengguna berhubung dengan penggunaan produk makanan halal?
- (c) Adakah perlu diwujudkan keseragaman undang-undang atau garis panduan yang melibatkan industri makanan halal?

## **1.3 OBJEKTIF KAJIAN**

Objektif penyelidikan ini adalah untuk:

- 1) mengkaji perundangan sedia ada berkaitan dengan aspek halal dalam industri makanan;

- 2) meneliti maksud dan takrifan halal dalam konteks penghasilan produk makanan;
- 3) menjelaskan hak pengguna dari sudut perundangan bagi menjamin keselamatan dan perlindungan mereka berhubung dengan isu makanan halal; dan
- 4) menyediakan cadangan penambahbaikan sesuai berhubung dengan perlindungan pengguna dalam konteks industri makanan halal.

#### **1.4 KEPENTINGAN KAJIAN**

Kajian ini penting untuk dilaksanakan kerana hasilnya dapat memberi manfaat kepada beberapa pihak. Secara khususnya, dapatan kajian akan dapat menjelaskan hak-hak pengguna dari aspek penggunaan produk makanan halal selain dapat menentukan perlindungan undang-undang yang sepatutnya terhadap mereka. Bagi pihak pengilang, pengeluar dan pembekal, kajian ini dapat menjelaskan lagi fungsi mereka dalam merealisasikan produk halal menurut konsep yang sebenarnya sekaligus membantu menggalakkan Malaysia sebagai hab halal dunia. Dapatan kajian ini juga diharap dapat membantu institusi-institusi yang terlibat dengan isu kepenggunaan seperti Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Kementerian Kesihatan, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN), badan-badan bukan kerajaan (NGO) yang berkaitan dan lain-lain dalam menambahbaik aspek-aspek kepenggunaan. Seterusnya, kajian ini diharap dapat menyumbang sebagai sumber rujukan dalam bidang perundangan khususnya kepenggunaan dan syariah di samping menjadi rujukan pihak-pihak berkepentingan lain seperti tenaga akademik dan pelajar.

## **1.5 LIMITASI KAJIAN**

Walaupun terdapat pelbagai undang-undang berkaitan dengan perlindungan pengguna, masih wujud masalah dari segi kekurangan dan kesukaran untuk mendapatkan bahan bagi kajian terutama apabila isu yang dikaji adalah mengaitkan undang-undang dengan konsep halal yang dikhususkan kepada industri makanan. Dengan pelbagai undang-undang, peraturan, perintah dan garis panduan berkaitan dengan kepenggunaan juga menimbulkan kesukaran memfokus kepada sesuatu undang-undang tertentu. Bagi aspek halal pula, dokumen yang terhad menyukarkan kajian dilaksanakan. Atas alasan ini, penyelidik memberi fokus kepada beberapa akta, peraturan, garis panduan dan polisi yang berkaitan secara terus dan signifikan bagi mencapai objektif kajian. Selain itu, penyelidik juga sukar untuk memahami kehendak dan maksud sebahagian daripada peruntukan undang-undang terutama pindaan Akta Perihal Dagangan 2011 yang baru dilaksanakan. Penyelidik walau bagaimanapun cuba mendapatkan maklumat melalui temu bual bersama pegawai-pegawai pelaksana di KPDKK, JAKIM dan JAIN.

## **1.6 KESIMPULAN**

Permasalahan halal dan kepenggunaan merupakan dua aspek yang sinonim dengan masyarakat khususnya Muslim di Malaysia. Persoalan tentang kehalalan produk makanan telah diatasi dengan penguatkuasaan dan pelaksanaan sijil dan perakuan halal yang standard melalui perundangan tertentu. Secara ringkas, bab ini membincangkan latar belakang dan masalah kepenggunaan berhubung dengan isu produk makanan halal di Malaysia. Secara umumnya, perbincangan terbahagi kepada dua perkara utama iaitu pertama, istilah dan konsep *halalan*

*toyyiban*; dan kedua perundangan yang berkaitan dengan aspek kepenggunaan produk halal yang berkuatkuasa di Malaysia. Kedua-dua aspek ini digabungkan dan dikaji bagi mendapatkan kesimpulan tentang pelaksanaan dan penguatkuasaan undang-undang yang melindungi pengguna dalam aspek kehalalan produk makanan. Hasil kajian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat pengguna umumnya, dan masyarakat Islam secara khusus.

## **BAB 2**

### **SOROTAN KARYA**

#### **2.0 PENGENALAN**

Pada bab ini, penyelidik membincangkan kajian-kajian terdahulu yang berkaitan dengan aspek kepenggunaan dan isu halal, khususnya di Malaysia. Perbincangan dimulakan dengan menghuraikan beberapa istilah dan konsep yang menjadi perkara pokok dalam kajian ini seperti “pengguna” dan “perlindungan pengguna”. Seterusnya kajian-kajian terdahulu yang dirujuk sebagai sorotan karya dihuraikan dan dibincangkan secara ringkas. Kajian-kajian terdahulu ini merangkumi penyelidikan yang pernah dijalankan termasuk penulisan-penulisan buku dan artikel. Ia meliputi penulisan, isu-isu dan perbincangan berkaitan dengan undang-undang dan pengguna di samping aspek halal serta *halalan toyyiba*.

#### **2.1 DEFINISI KONSEP/ISTILAH**

Pada bahagian ini, beberapa terma dan istilah penting yang menjadi perkara pokok perbincangan dihuraikan bagi memberi huraian dan maksud yang lebih jelas. Antaranya ialah perkataan “pengguna”, istilah “perlindungan pengguna” dan “*halalan toyyiba*”.



### 2.1.1 Pengguna

Setiap individu adalah pengguna. Oleh itu pengguna sebenarnya melibatkan kita semua. Takrifan pengguna menurut John F. Kennedy dalam Deklarasi Dewan Kongres pada 15 Mac 1962 ialah (Mohd Hamdan Hj Adnan, 1987):

*“Consumers, by definition, include us all... They are the largest economic group, affecting and affected by almost every public and private economic decision.”*

Definisi lain boleh dilihat melalui tafsiran yang diberikan oleh, antaranya sarjana Eropah, J. Mickelburgh (1979):

*“A person to whom goods, services and credit are supplied or to be supplied by another in the course of a business carried on by him.”*

Di dalam Kamus Dewan Edisi Ketiga, pengguna ditakrif sebagai orang yang memakai dan mengguna sesuatu sama ada bahan makanan, barang-barang, hasil perusahaan dan lain-lain (Hajah Noresah Baharom, 2002). Ini bermaksud pengguna adalah sesiapa sahaja yang menggunakan sesuatu bahan dan barang.

Dari sudut perundangan, takrifan pengguna dapat dirujuk melalui peruntukan seksyen 3, APP yang mentakrifkannya sebagai, “seseorang yang memperoleh atau menggunakan barang atau perkhidmatan daripada jenis yang lazimnya diperolehi bagi maksud, kegunaan atau penggunaan diri, rumahtangga atau isi rumah dan tidak memperoleh atau menggunakan barang atau perkhidmatan itu, terutamanya bagi maksud membekalkannya semula secara perdagangan;

menggunakannya dalam perjalanan suatu proses pengilangan; atau dalam hal barang, membaiki atau mengolah secara perdagangan, barang lain atau lekapan pada tanah.” Melalui takrifan undang-undang ini, skop takrifan pengguna agak terhad kerana tertakluk kepada penggunaan barangan atau perkhidmatan bagi tujuan diri atau isi rumah sahaja.

Mengikut prinsip syariah pula, perkataan pengguna tidak dirujuk secara langsung di dalam Al Quran. Sebagai contoh, penggunaan nikmat dan syukur (al-Nahl:13), penggunaan debu suci untuk tayammum (al-Maidah:6) dan adab serta peraturan makanan dan penggunaan barangan halal (al-Maidah:90; al-Baqarah:173; al-An’am:145). Semua perkataan yang merujuk kepada kepenggunaan melalui suruhan oleh Allah bersifat perintah seperti “belanjalah, makanlah, minumlah, pakailah, berikanlah dan tinggallah” namun ia boleh dianggap sebagai merujuk kepada konsep kepenggunaan (Zalina Zakaria, 2004).

Berdasarkan kepada istilah kepenggunaan, Islam mengasaskan tiga jenis penggunaan (Rohani Abd. Rahim, 1992) iaitu:

1. *Daruriyat* bermaksud keperluan – pengertian ini merujuk kepada perkara asas seperti makanan, pakaian dan tempat tinggal.
2. *Hajiyat* bermaksud kehendak – kehendak untuk keselesaan dan kemudahan seperti kenderaan, makanan yang enak dan sebagainya, namun ketiadaanya tidak menjejaskan kehidupan individu.
3. *Tahsiniyyat* bererti keperluan dan kehendak kepada kemewahan – kemewahan ini melibatkan pengumpulan terhadap harta kekayaan yang tidak boleh diperolehi oleh golongan *daruriyat* seperti penggunaan kereta mewah, perhiasan mahal dan sebagainya.

### 2.1.2 Perlindungan Pengguna

Pengguna atau dalam bahasa Arab “*al-mustahlik*” bermaksud seseorang yang berbelanja sama ada hartanya atau selainnya (Ibrahim Anis, 1961). Islam melalui al-Quran turut menggariskan panduan berkenaan perlindungan pengguna melalui perintah-perintah dan larangan-larangan berkaitan akhlak dalam muamalat. Selain itu terdapat larangan memberi maklumat palsu dan menipu serta wajib menyampaikan kebenaran yang hak (al-Nahl:116-117). Para pengusaha dan peniaga muslim terikat kepada perintah ini dalam usaha mencari rezeki yang halal melalui perniagaan yang diredhai Allah. Sehubungan itu, hak pengguna untuk mendapat maklumat yang benar dan tepat tentang status halal sesuatu produk perlu diberi perhatian serius oleh para pengusaha dan peniaga.

KPDNKK merupakan agensi utama yang bertanggungjawab berhubung dengan kepenggunaan. Menurut Noor ‘Ashikin Hamid dan Nur Amani Pauzai (2008), perundangan di Malaysia menyokong hak-hak pengguna seperti yang digariskan oleh *Consumer International* dan Garis Panduan Perlindungan Pengguna Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB). Di samping itu, Malaysia turut mengakui lapan hak asas pengguna iaitu hak mendapat keselamatan, hak mendapat informasi, hak membuat pilihan, hak mendapat ganti rugi, hak untuk didengar, hak mendapatkan keperluan asas, hak mendapat alam sekitar yang sihat serta hak mendapat pendidikan pengguna (Mohd Hamdan Adnan, 2005).

Malaysia sendiri menggubal pelbagai undang-undang bagi melindungi pengguna. Ini jelas apabila terdapat sebanyak lebih kurang 30 undang-undang yang dikategorikan sebagai

berunsurkan kepenggunaan ataupun yang menegakkan hak-hak pengguna (Mohd Hamdan Adnan, 2005). Antara undang-undang tersebut ialah Akta Perlindungan Pengguna 1999, Akta Kawalan Bekalan 1961, Akta Timbang Sukat 1972, Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Akta Racun Makhluh Perosak 1974, Akta Pendaftaran Farmasi 1951, Akta Jualan Dadah 1952, Akta Racun dan Akta Ubat (Iklan dan Jualan) 1956 dan Akta Perihal Dagangan 2011. Sungguhpun begitu, bagi tujuan penyelidikan ini, perundangan berkaitan dengan perlindungan pengguna menumpukan kepada isu makanan halal.

Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 secara khusus memberi penekanan kepada perlindungan hak pengguna daripada pemasaran barangan atau perkhidmatan yang boleh memudaratkan kesihatan dan kehidupan (Noor 'Ashikin Hamid dan Nur Amani Pauzai, 2008). Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 juga mempunyai hubungan istimewa dengan Akta Perihal Dagangan 2011, Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 berkaitan konsep halal di Malaysia. Sebagai contoh Akta Perihal Dagangan 2011 memberi kuasa untuk mensabitkan seseorang bagi kesalahan memberi pernyataan palsu mengenai kehalalan sesuatu barangan atau perkhidmatan. Perlindungan yang diberikan melalui akta ini terhadap penipuan kepada produk makanan terutamanya adalah selari dan sejajar dengan ajaran Islam. Islam mengajar tentang adab dan peraturan yang menghalang daripada memberi maklumat palsu. Allah berfirman: "Sebenarnya yang tergamak berdusta itu hanyalah orang-orang yang bertabiat dusta." (Surah An Nahl: 105).

Secara umumnya, APP memperuntukkan undang-undang dari aspek produk halal melalui pelabelan, penandaan barangan, cap dagangan, logo, tanda harga dan perkara yang menghalang pengguna daripada mendapat maklumat tentang keaslian dan kualiti sesuatu barangan. Perlakuan mengelirukan dan memperdaya, representasi palsu dan amalan tak saksama mengenai perkara yang dinyatakan di atas dilindungi di bawah seksyen 8, 9 dan 10 di Bahagian II APP 1999. Namun begitu peruntukan yang lebih spesifik mengenai representasi palsu atau mengelirukan dari aspek produk halal adalah seksyen 10. Sungguhpun begitu, harus ditekankan di sini bahawa APP mengecualikan makanan dari aspek standard keselamatan. Sebagaimana yang dijelaskan di atas, produk makanan dikawal khusus oleh Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 serta Akta Perihal Dagangan 2011 yang memperuntukkan perundangan subsidiari khusus bagi menangani isu penyalahgunaan sijil dan perakuan halal.

Selain itu, Akta Kerajaan Tempatan 1976, Seksyen 20D (1)(a) dan (b) Perlesenan dan Pembuatan Makanan (Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur) (Pindaan) Perundangan Kecil 1995 mensyaratkan pemegang lesen untuk mencuci peralatan yang digunakan untuk makanan tidak halal secara berasingan dengan peralatan yang digunakan untuk makanan halal. Pengguna juga berhak untuk mendapatkan pampasan yang adil dan berpatutan terutamanya apabila barang yang dibeli atau perkhidmatan yang digunakan melalui satu maklumat yang palsu dan mengelirukan.

Di samping aspek perundangan, kerajaan turut menggubal beberapa dasar dan institusi perlindungan pengguna bagi memperkukuhkan lagi perlindungan pengguna di negara ini. Antaranya Dasar Pengguna Negara (DPN) yang diluluskan Kabinet pada Mei 2002 bertujuan mewujudkan keseimbangan hak dan tanggungjawab tiga pihak iaitu pengguna, peniaga

(termasuk pembekal dan pengilang) dan kerajaan. Selain itu, Rukuniaga Malaysia yang dirangka pada 1982 dan Kod Etika Amalan Perniagaan 2002 (KEAP) turut diperkenalkan oleh Majlis Penasihat Perlindungan Pengguna Kebangsaan (MPPPK) untuk membina tanggungjawab moral dan sosial peniaga terhadap pengguna di negara ini.

Gerakan kepenggunaan di negara ini turut memainkan peranan aktif menyedarkan rakyat tentang hak dan tanggungjawab mereka selaku pengguna. Kewujudan Gabungan Persatuan-Persatuan Pengguna Malaysia (FOMCA), Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) dan Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM) adalah antara persatuan pengguna yang memainkan peranan cukup berkesan dalam melindungi dan memberi pendidikan kepenggunaan kepada pengguna di negara ini termasuklah dalam aspek industri makanan halal. Jelas di sini bahawa kerangka perlindungan pengguna di negara ini membabitkan kerangka perundangan, institusi perlindungan pengguna dan peranan NGO.

### **2.1.3 Halal**

Falsafah kepenggunaan Islam menekankan konsep '*halalan toyyiban*' yang perlu dijadikan asas bagi mengukuhkan ekonomi ummah. Konsep ini bukan sahaja boleh digunakan kepada orang Islam tetapi juga kepada seluruh masyarakat secara amnya kerana barangan yang baik dan bersih merupakan keperluan setiap orang (Noor 'Ashikin Hamid dan Nur Amani Pauzai, 2008).

Perkataan halal berasal daripada perkataan bahasa Arab yang bermaksud dibenarkan dan dibolehkan. Halal merangkumi segala aspek sama ada melalui aspek produk, makanan dan

perkhidmatan. Apabila ada perkara bertentangan dengan halal maka ia disebut sebagai haram. Haram bermaksud tidak dibenarkan atau dilarang.

Terminologi 'halal' membawa maksud yang luas dan sinonim mengenai tatacara hidup orang Islam yang menitikberatkan aspek *halalan toyyiba* iaitu kesucian, amalan kebersihan dan kehidupan yang sihat serta halal. Dari sudut pandangan Islam, makanan yang baik lagi halal mampu membentuk ketrampilan peribadi seseorang yang akhirnya akan menyumbang kepada pembentukan ummah. Sebagai umat Islam kita wajib memastikan sumber makanan dan minuman adalah halal dan memenuhi panduan pemakanan syariat Islam (al-Baqarah:168).

Halal adalah satu kata nama bahasa Arab di mana kata dasar *halla*, *yahillu*, *hillan* yang membawa erti membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan (Abdul Aziz Dahlan et. al, 1997). Dari segi bahasa, halal adalah berlawanan dengan haram (Wizarah al-Awqaf, 1990), atau terkeluar daripada sesuatu yang haram (Ibn Manzur, t.t. & al-Masih, 1993). Manakala menurut Kamus Dewan (2005), halal didefinisikan sebagai hukum membenarkan sesuatu perbuatan dilakukan (dalam Islam), diperbolehkan (tidak ditegah oleh syara'), diizinkan, dibenarkan.

Aspek istilah pula, halal bererti dibolehkan dan berlawanan dengan yang haram (Qal'ahji, 1996; Ibn Manzur, t.t.; al-Amidi, 1980). Selain itu, halal menurut al-Qaradhawi (1994) adalah sesuatu yang diharuskan, yang tiada ikatan larangan padanya dan diizinkan oleh syara' untuk melakukannya. Secara jelasnya halal adalah sesuatu yang bersifat harus dan diizinkan syara' (Wizarah al-Awqaf, 1990). Al-Ghazali (2000) dan al-Qaradhawi (2002) turut menjelaskan

maksud halal iaitu merangkumi semua sumber utama makanan manusia sama ada daripada haiwan, tumbuhan, bahan semula jadi, bahan kimia dan mikro organism yang terkandung hukum antara halal dan haram. Perbahasan halal dan haram turut melibatkan produk berunsur bioteknologi DNA dalam makanan dan barangan kegunaan lain seperti pakaian, peralatan dan kosmetik.

Berpandukan definisi bahasa dan istilah tersebut, dapat dirumuskan bahawa halal adalah merujuk kepada sesuatu yang bersifat harus hukumnya di sisi syara' untuk manusia makan, guna, bermuamalah dan sebagainya. Sehubungan itu, istilah halal juga diungkapkan dengan istilah-istilah lain dalam al-Quran seperti *al-toyyibat* – yang baik (ali-Imran:179), *mubahish* – yang dibolehkan (al-Maidah:100), *jawaz* – boleh (al-Nisa':2) dan *ihsan* – baik (al-A'raf:157).

Halal merangkumi segala aspek termasuk produk, makanan dan perkhidmatan. Oleh yang demikian, takrif 'halal' merangkumi produk dan perkhidmatan yang diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan apa-apa ungkapan lain bagi menunjukkan ianya boleh digunakan oleh pengguna Islam (Zawanah Muhammad et. al, 2008). Al-Quran menjelaskan secara terperinci tentang aspek halal dan haram dalam aspek pemakanan (al-Baqarah:172-173). Matlamat syariat Islam adalah untuk menjaga kemaslahatan (al-Buti, 1982) manusia bagi kehidupan di dunia dan akhirat atau kedua-duanya (Ibn Qayyim, 1993). Bagi merealisasikan matlamat tersebut, Allah SWT telah menjelaskan sepenuhnya kepada manusia apa yang baik dan buruk dan halal ataupun haram demi kebaikan hidup manusia dunia dan akhirat. Perkara yang halal akan memberikan kesan positif dan bermanfaat, sedangkan yang haram bakal mendatangkan kemudaratan dan



mafsadah ke atas manusia (al-Qaradhawi, 1994). Justeru, implikasi pengambilan dan penggunaan produk makanan yang tidak halal ialah balasan di akhirat kelak (al-'Asqalani, 1997).

Penjelasan berkenaan halal dan haram dan kewajipan mencari yang halal dan baik banyak direkodkan di dalam Al-Quran dan hadis, antaranya:

1. “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang ketika disembelih disebut nama selain daripada nama Allah.” (al-Baqarah:173)
2. “Katakan, tidaklah aku perolehi dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya kecuali kalau makanan itu bangkai atau darah yang mengalir atau daging babi kerana sesungguhnya semua itu kotor atau binatang yang disembelih atas nama selain daripada nama Allah.” (al-Ana’am: 145)
3. “Dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu iaitu yang halal lagi baik dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadaNya sahaja kamu beriman.” (al-Maidah: 99)
4. Anas bin Malik meriwayatkan dari Rasulullah s.a.w bersabda: “Mencari yang halal adalah suatu kewajipan ke atas setiap Muslim” (al-Thabarani, t.t.; al-Haithami, 1412H).

Secara teori, makanan halal disifatkan sebagai makanan yang meliputi haiwan darat, haiwan dalam air, tumbuhan, bahan semulajadi dan bahan kimia. Semua haiwan darat halal kecuali haiwan yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak, babi, anjing, haiwan yang mempunyai taring atau gading yang digunakan untuk membunuh seperti harimau, haiwan-haiwan yang disyariatkan oleh Islam untuk dibunuh seperti tikus, burung yang mempunyai kuku pencakar,

paruh tajam dan makan menyambar seperti helang, haiwan yang dipandang jijik seperti kutu, haiwan yang hidup dua alam (air dan darat) seperti katak dan semua jenis haiwan dan tumbuhan yang dihasilkan oleh bioteknologi DNA adalah halal kecuali yang berasal daripada haiwan seperti anjing atau babi. Ini merupakan kumpulan-kumpulan haiwan yang tidak dibenarkan makan mengikut mazhab Imam Syafie (Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi, 2000). Begitu juga keadaannya pada haiwan dan hidupan dalam air seperti laut, sungai, kolam dan tasik. Semua adalah halal dimakan kecuali yang membahayakan kesihatan manusia, beracun serta berbisa dan memabukkan. Manakala bagi semua tumbuhan, minuman, bahan semulajadi, bahan kimia adalah halal kecuali yang membahayakan kesihatan manusia, beracun serta berbisa dan memabukkan (al-Ghazali, 2000; al-Qaradhawi, 2002).

Perbincangan konsep makanan halal turut dibuat berdasarkan *Qawa'id Fiqhiyyah*, yakni kaedah-kaedah asas yang terbina di atasnya pengetahuan terhadap hukum-hukum syariah yang praktikal dan diperolehi daripada dalil-dalil *tafsiliyyah* (al-Zarkasyi, 2000). Sifatnya ialah bukan merupakan suatu dalil syara' yang menentukan hukum secara mutlak sebaliknya merupakan suatu kesimpulan hukum yang terhasil dalam bentuk kaedah dan prinsip. Hasil hukum daripada kes-kes berkaitan yang pelbagai mempunyai persamaan pada 'illah (alasan hukum) dan konsep umum hukum secara keseluruhannya. Secara ringkasnya, merujuk mazhab al-Shafi'e, kaedah fiqh yang diterima pakai ialah, "asal sesuatu adalah harus" (al-Zarq', 1989; al-Nadwi, 2004). Imam al-Shafi'e berpendapat bahawa asal sesuatu makanan dan minuman adalah harus (halal) kecuali apa-apa yang diharamkan oleh Allah dalam al-Quran dan al-Sunnah (Muhammad, 2004). Berdasarkan kaedah tersebut, hukum asal bagi semua makanan dan minuman adalah halal sehingga ada dalil yang menyatakan pengharamannya.

Walau bagaimanapun, penilaian hukum halal sesuatu makanan dan minuman yang dibuat berdasarkan kaedah fiqh di atas perlu juga mengambil kira beberapa kaedah yang berkaitan dengan permasalahan produk makanan Muslim terutamanya. Kaedah-kaedah tersebut seperti: (a) kemudaratan perlu dielakkan (al-Nadwi, 2004; al-Zarq', 1989); (b) apabila bercampur antara halal dan haram maka hukumnya haram (al-Nadwi, 2004); (c) keadaan darurat mengharuskan yang haram (al-Zarq', 1989); (d) apa-apa yang diharuskan ketika darurat hanya sekadar keperluannya sahaja (al-Zarq', 1989); dan (e) hukum yang telah sabit dengan alasan hukumnya tidak boleh dipinda (al-Nadwi, 2004).

Sehubungan itu, al-Qaradawi (1994) dalam kitab *al-Halal wa al-Haram fi al-Islam* menggariskan sebelas prinsip asas berkaitan halal dan haram dalam Islam seperti berikut:

1. Asal bagi sesuatu perkara adalah harus.
2. Kuasa menghalalkan dan mengharamkan sesuatu adalah hak mutlak Allah.
3. Mengharamkan yang halal dan menghalalkan yang haram adalah sama dengan syirik.
4. Mengharamkan yang halal boleh mengakibatkan timbulnya kemudaratan.
5. Perkara yang halal tidak memerlukan lagi perkara yang haram.
6. Perkara-perkara yang membawa kepada haram adalah haram.
7. Berhelah dalam perkara yang haram adalah haram.
8. Niat yang baik tidak dapat menghalalkan yang haram.
9. Menghindarkan diri daripada perkara syubhat kerana bimbang terlibat dengan haram.
10. Sesuatu yang haram adalah haram untuk semua orang.
11. Keadaan darurat membenarkan perkara yang dilarang (haram).

Pengertian halal juga boleh dilihat melalui takrifan undang-undang yakni Akta Perihal Dagangan 2011. Melalui Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 (disebut sebagai Perintah Takrif Halal), apabila suatu makanan atau barangan diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan apa-apa ungkapan lain untuk menunjukkan makanan atau barang-barang itu boleh dimakan atau digunakan oleh orang Islam, ungkapan tersebut bererti makanan atau barang-barang itu:

- (a) tidak terdiri daripada atau tidak mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang dilarang hukum syarak dan fatwa atau tidak disembelih mengikut hukum syarak dan fatwa;
- (b) tidak mengandungi unsur najis mengikut hukum Syarak dan fatwa;
- (c) tidak memabukkan mengikut hukum Syarak dan fatwa;
- (d) tidak mengandungi bahagian atau anggota manusia atau hasil daripadanya yang tidak dibenarkan hukum Syarak dan fatwa;
- (e) tidak beracun atau memudaratkan kesihatan;
- (f) tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum Syarak dan fatwa; dan
- (g) tidak dalam masa penyediaan, pemprosesan atau penyimpanan bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang gagal memenuhi syarat (a) dan (b).

Amalan perundangan di Malaysia, perakuan status halal adalah di bawah bidang kuasa JAKIM dan JAIN bagi negeri masing-masing. Perakuan halal meliputi makanan, barangan atau perkhidmatan mengikut Perintah Takrif Halal. Selain itu, semua makanan dan barangan tidak

boleh diperihalkan sebagai halal melainkan ditandakan dengan logo halal (Perkara 4 (1)(b), Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011).

Peruntukan undang-undang berkaitan halal di Malaysia menyatakan dengan jelas bahawa segala makanan yang dikategorikan halal adalah menurut hukum syarak dan fatwa. Hukum Syarak ialah undang-undang Islam mengikut Mazhab Syafii atau undang-undang Islam dalam mana-mana satu daripada mazhab lain seperti Hanafi, Maliki atau Hambali melalui persetujuan YDPA/Raja (Perkara 2, Perintah Takrif Halal 2011).

Rujukan status halal sesuatu makanan juga melibatkan keputusan fatwa yang bermaksud ketetapan hukum yang disahkan oleh pihak berkuasa mengenai Agama Islam (Perkara 2, Perintah Takrif Halal) (Pindaan) 2012). Secara tidak langsung, peruntukan ini telah memberi otoriti kepada Jabatan Mufti atau institusi fatwa Negara untuk berperanan secara perundangan dalam menentukan status halal.

Contoh fatwa berkaitan produk makanan halal adalah seperti berikut (Jabatan Mufti Kedah, 2013):

“Berdasarkan taklimat, pembentangan dan penjelasan yang disampaikan oleh pakar-pakar daripada Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia serta dengan mengambilkira keputusan-keputusan yang telah diputuskan dalam Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia terdahulu, Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia yang membincangkan isu alkohol dalam makanan, minuman, pewangi dan ubat-ubatan pada 14 hingga 16 Julai 2011 telah bersetuju memutuskan seperti berikut:

1. Setiap minuman arak adalah mengandung alkohol. Walaubagaimanapun bukan semua alkohol itu adalah arak. Alkohol yang diperolehi dari proses pembuatan arak, hukumnya haram dan najis.
2. Manakala alkohol yang diperolehi bukan melalui proses pembuatan arak hukumnya tidak najis, tetapi haram (tidak boleh) diminum dalam bentuk aslinya kerana ia adalah racun dan boleh membunuh.
3. Minuman ringan yang diproses/dibuat bukan dengan tujuan untuk menghasilkan arak dan mempunyai alkohol di bawah aras 1% adalah harus (boleh) diminum.
4. Manakala minuman ringan yang dibuat dengan niat dan cara yang sama seperti proses membuat arak, sama ada mengandung banyak atau sedikit alkohol atau alkoholnya disuling adalah haram diminum.
5. Makanan atau minuman yang mengandung alkohol secara semulajadi seperti buah-buahan, kacang atau bijirin serta perahannya, atau alkohol yang terkandung itu terjadi secara sampingan semasa proses pembuatan makanan atau minuman adalah tidak najis dan harus (boleh) dimakan/diminum.
6. Makanan atau minuman yang mengandung bahan perisa atau pewarna yang mengandung alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus (boleh) digunakan sekiranya alkohol itu bukan dihasilkan dari proses pembuatan arak dan kuantiti alkohol dalam produk akhir itu adalah tidak memabukkan dan kadar alkohol tidak melebihi 0.5%.

8. Ubat-ubatan dan pewangi yang mengandungi alkohol sebagai bahan pelarut adalah tidak najis dan diharuskan sekiranya alkohol tersebut bukan diambil melalui proses pembuatan arak.”

Sebagai kesimpulannya, penggunaan alkohol dalam makanan adalah harus dan tertakluk kepada beberapa syarat iaitu: (i) alkohol terhasil secara semula jadi tanpa melalui proses pembuatan arak yang sebenar; (ii) alkohol dalam minuman ringan harus jika tidak melebihi 1%; dan (iii) alkohol dalam makanan pula tidak melebihi 0.5%.

#### **2.1.4 Halalan Toyyiba**

Apa yang lebih menarik tentang konsep makanan dan rezeki halal yang disebut di dalam al-Quran ialah kata sifat “*toyyib*” yang diungkap secara bersama (al-Nahl:114). *Toyiyib* (atau *toyyibah*, *toyyibat* atau *tuuba* sebagai jamak) dari segi makna ialah sesuatu yang baik atau elok atau yang berlawanan dengan yang buruk. Jadi apabila disebut '*halalan toyyiban*' ia memberi maksud sesuatu yang halal yang bersifat baik atau elok (Nina et. al, 2005).

Ibn Kathir (t.t.) di dalam kitab Tafsir Ibn Kathir menyatakan bahawa perkataan *toyiyiba* itu membawa maksud baik, bermanfaat dan elok dari segi tabiat dan syarak. *Toyiyiba* merangkumi dua perkara iaitu soal fizikal dan kerohanian. Ia mestilah selari dengan syariat, tidak bercanggah dan disertai dengan keikhlasan kepada Allah SWT. Makanan yang halal di sisi syara' adalah makanan yang bersih zatnya, suci kaedah perolehannya serta bebas dari sebarang kemudharatan, sebaliknya sesuatu makanan yang haram sekalipun lazat rasanya, mahal harganya, enak baunya

tetap keji di sisi Allah SWT. Dari sini lahirlah falsafah kepenggunaan yang menekankan konsep halal dan baik atau disebut sebagai '*halalan toyyiba*'. Konsep ini bukan sahaja terpakai kepada orang Islam tetapi juga seluruh masyarakat secara am kerana barangan yang baik dan bersih merupakan keperluan setiap individu (Noor 'Ashikin Hamid & Nur Amani Pauzai, 2008).

Secara mudah, arahan Allah SWT supaya kita makan bukan terhenti setakat memakan makanan yang halal semata-mata, bahkan ia melangkaui ke satu tahap yang lebih daripada itu, yakni kita disuruh memakan makanan yang halal yang bersifat elok atau tinggi mutunya. Mencari sesuatu yang halal untuk dimakan atau digunakan dalam kehidupan seharian merupakan suatu kewajipan yang difardhukan oleh Allah SWT ke atas setiap Muslim (Muhammad, 2001). Sehubungan itu, mengambil yang halal dapat menambah cahaya iman dan membuatkan doa termakbul serta diterima ibadah, namun kesan mengambil yang haram pula adalah sebaliknya (Ibn Kathir, t.t.; al-Ghazali, 1998).

Keadaan ini juga terpakai untuk konsep '*Halal*' dan '*Halalan Toyyiban*' di mana ia juga merupakan satu konsep yang perlu dipatuhi oleh umat Islam secara menyeluruh. Dari pandangan hidup agama Islam, konsep ini boleh mendatangkan pelbagai kesan positif untuk semua aspek kehidupan manusia. Ini tidak terkecuali sektor ekonomi di mana kesan yang paling ketara dapat dilihat menerusi perkembangan pesat dalam industri makanan halal di serata dunia. Dalam konteks industri makanan, bukan sekadar makanan perlu halal dan toyyib malah premis makanan termasuk premis yang memproses dan mengeluarkan bahan makanan, bahan bagi memproses dan membuat makanan di samping premis menjual makanan perlu sama memenuhi konsep ini.



Sehubungan itu, keseluruhan proses bermula dari sumber perlu dipatuhi bagi memenuhi konsep '*halalan toyyiba*'.

Melihat kepada takrifan ini, maka dapat disimpulkan bahawa Islam mengambil berat tentang punca, sumber dan kebersihan makanan, cara memasak, menghidang dan memakan makanan dan akhir sekali cara membuang sisa makanan (Mohd Hamim Rajikin, Baharudin Omar & Suhana Sulaiman, 1997). Hal ini bertujuan bagi menjamin keselamatan pengguna daripada kesan-kesan kemudaratan dan risiko yang tinggi kepada kesihatan pengguna. Selain itu, makanan yang baik akan menentukan kehidupan peribadi yang baik. Oleh itu, semua yang terlibat dalam industri makanan hendaklah memastikan bukan sekadar makanan yang disediakan adalah halal malah segala aspek pemprosesan dan penyediaannya perlu memenuhi takrifan suci dan bersih.

### **2.1.5 Industri Makanan**

Premis perniagaan makanan yang mengeluarkan bahan makanan dan menjual makanan merupakan salah satu industri makanan. Selain itu, rumah sembelihan/pemprosesan haiwan ternakan atau daging turut diklasifikasikan sebagai salah satu industri makanan. Industri ini perlu mematuhi beberapa kod etika dan peraturan yang ditetapkan sebelum terlibat dalam industri makanan halal. Bahkan dengan kecanggihan teknologi zaman kini, industri makanan ini terus berkembang maju dan timbul beberapa isu yang sensitif berkaitan penggunaan alat teknologi dalam proses pembikinan produk makanan. Sebagai contoh, penggunaan pisau mekanikal dalam sembelihan haiwan ternakan.

Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia Kali ke-48 yang bersidang pada 3 April 2000 ada membincangkan Garis Panduan Mengenai Pengeluaran, Pengendalian dan Penyimpanan Makanan Halal. Muzakarah tersebut memutuskan bahawa:

1. Pengendali pisau mekanikal hendaklah seorang muslim. Pengendali tersebut hendaklah membaca 'Bismillah' sebelum memetik suis pisau mekanikal dan hendaklah memerhati kepada binatang yang disembelih.
2. Penyembelih Muslim yang memegang pisau mekanikal tidak boleh meninggalkan tempat sembelihan semasa penyembelihan sedang dijalankan dan tidak boleh membuat kerja-kerja lain yang mengganggu tumpuan.

Oleh yang demikian, amat jelas kepada kita bahawa di sebalik kecanggihan teknologi, pihak industri makanan masih terikat untuk mengikut ketetapan fatwa kebangsaan dalam menghasilkan produk yang *halalan toyyiba*. Ketetapan itu penting bagi melicinkan proses pemerolehan Sijil Pengesahan dan Logo Halal dari JAKIM.

Beberapa syarat yang ketat dimuatkan oleh JAKIM dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) sebelum meluluskan pengesahan logo kepada industri makanan. Sebagai gambaran, Majlis Agama Islam Negeri Kedah Darul Aman (MAIK) dan Jabatan Hal Ehwal Islam Negeri Kedah Darul Aman bertanggungjawab mengeluarkan Sijil Pengesahan Halal kepada pengusaha produk makanan, minuman, barang gunaan orang Islam, premis makanan dan rumah /pusat sembelihan dalam negeri Kedah Darul Aman setelah memenuhi keperluan yang telah ditetapkan.

Pengeluaran Sijil Pengesahan dan Logo Halal adalah tertakluk kepada pematuhan terhadap Malaysia Standard (MS) 1500:2400 Makanan Halal-Pengeluaran, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (Semakan Pertama) dan Prosedur Persijilan Halal Malaysia yang diterbitkan oleh JAKIM.

Antara keperluan umum yang digariskan oleh Majlis Agama Islam Negeri Kedah Darul Aman (MAIK) dan Jabatan Hal Ehwal Islam Negeri Kedah Darul Aman dalam menyediakan pengeluaran Sijil Pengesahan dan Logo Halal ialah:

1. Mengeluarkan produk halal sahaja bagi pengeluar produk/premis makanan atau rumah sembelihan;
2. Sumber bahan ramuan mestilah halal yang dikeluarkan oleh syarikat dan syarikat perlu memilih pembekal atau sub kontrak yang membekalkan bahan halal yang mempunyai Sijil Pengesahan Halal;
3. Prosedur halal perlu dipatuhi oleh setiap syarikat seperti Manual Prosedur yang ditetapkan;
4. Jawatankuasa Audit Halal Dalaman dan Eksekutif Hal Ehwal Islam wajib diwujudkan oleh syarikat yang disenaraikan sebagai syarikat Multinasional dan syarikat IKS;
5. Dua orang pekerja tetap yang berstatus warganegara dan beragama Islam disyaratkan bekerja di bahagian dapur/pengendalian/pemprosesan makanan;
6. Produk mestilah bersih dan halal mengikut Hukum Syarak ketika pengendalian, pemprosesan, pembungkusan atau pemindahan produk;
7. Syarikat perlu memastikan peralatan dan kemudahan adalah bersih dan bebas dari dicemari najis mengikut hukum syarak;

8. Produk Halal yang diangkut perlu menggunakan pengangkutan yang mengangkut produk halal sahaja;
9. Amalan Pengilangan yang baik (*Good Manufacturing Product*) perlu dititikberatkan oleh syarikat ketika pengendalian, pemprosesan, pembungkusan atau pemindahan produk;
10. Amalan kesihatan yang baik (*Good Hygiene Practices*) dan kod etika pekerja perlu diamalkan oleh syarikat; dan
11. Di dalam premis/kawasan pengeluaran produk perlulah dielakkan sebarang alat penyembahan agama.

Apabila melihat dan mengkaji syarat yang dibentangkan sebelum ini, maka dapat disimpulkan bahawa Islam mengambil berat tentang punca, sumber dan kebersihan makanan, cara memasak, menghidang dan memakan makanan dan akhir sekali cara membuang sisa makanan (Mohd Hamim Rajikin, Baharudin Omar & Suhana Sulaiman, 1997). Hal ini bertujuan bagi menjamin keselamatan pengguna daripada kesan-kesan kemudaratan dan risiko yang tinggi kepada kesihatan pengguna. Selain itu, makanan yang baik akan menentukan kehidupan peribadi yang baik. Oleh itu, wajiblah kepada semua pengeluar makanan Halal dalam industri makanan untuk memastikan makanan yang disediakan itu adalah halal dan suci serta bersih.

Setelah menyelusuri segala maksud dan konsep seperti yang dijelaskan di atas, maka dapatlah kita memahami bahawa faktor dan risiko yang besar sedang menanti industri makanan halal. Risiko tersebut banyak akan ditanggung dan dialami sendiri oleh pengguna. Pengguna akan menjadi mangsa keadaan sekiranya tiada medium dan platform yang jelas dalam menangani isu halal terutamanya dalam aspek makanan.

## 2.2 KAJIAN-KAJIAN TERDAHULU

Kajian yang dibuat oleh Mohaji Selamat (2005) lebih menjurus kepada urusan jual beli pengguna. Beliau menjelaskan beberapa masalah kepenggunaan yang dihadapi oleh pengguna dalam urusan jual beli dan membuat kesimpulan bahawa kedudukan pengguna berhubung dengan perkara ini masih boleh disangsikan. Kajian ini walaupun khusus berkaitan dengan aspek perlindungan pengguna, ia menjurus kepada permasalahan jual beli sebaliknya kajian yang dijalankan oleh penyelidik adalah menjurus kepada perlindungan pengguna dari sudut kehalalan produk makanan di samping membahaskan istilah dan maksud halal dan *halalan toyyiba*.

Kajian yang dilaksanakan oleh Zalina Zakaria (2004) membincangkan tentang keberkesanan undang-undang dan produk halal di Malaysia. Kajian beliau banyak menumpukan kepada usaha pemantauan dan hukuman yang lebih berat. Perlu diketahui bahawa kajian ini bukan sekadar menginginkan kepada hukuman yang lebih berat dalam aspek halal tetapi mencadangkan penambahbaikan serta perlindungan menyeluruh kepada pengguna dari sudut "*toyyiba*" yang sewajarnya amat berkait rapat dengan kehalalan produk.

Manakala kajian Mohd Nasran Mohamed, Ahmad Dahlan Salleh dan Nik Abdul Rahim Nik Abd Ghani (2008) menekankan perlindungan hak pengguna meliputi sudut Islam. Kajian tersebut tidak mengasimilasikan antara pendekatan Islam dan juga peruntukan undang-undang konvensional yang sedia ada. Kajian yang akan dijalankan ini sebenarnya akan menjelaskan aplikasi undang-undang konvensional yang sedia ada sebenarnya sama dan telah wujud dalam

Islam. Secara tidak langsung, kajian ini akan membuka mata bahawa undang-undang yang ada adalah undang-undang yang mempunyai ciri-ciri Islam yang melindungi pengguna.

Walaupun terdapat banyak kajian dan karya penulisan dalam aspek kepenggunaan dan konsep halal, pada dasarnya subjek ini dilaksanakan secara berasingan di mana titik pertemuan antara kedua-duanya sukar disatukan terutama dari sudut perlindungan pengguna Muslim terhadap penggunaan produk makanan halal. Oleh itu, dapatlah dirumuskan bahawa kajian yang akan dilaksanakan ini adalah untuk membela pengguna dari sudut perlindungan pengguna, khususnya pengguna Muslim. Platform APP sememang dilihat sebagai penyelesaian terbaik untuk pengguna namun masih terdapat isu-isu dan permasalahan dalam isu makanan halal. Oleh itu, undang-undang perlindungan pengguna perlu digubal dalam bahasa yang mudah difahami oleh pengguna dan akta-akta ini haruslah melindungi pengguna secara komprehensif supaya hak-hak pengguna di Malaysia terpelihara.

### **2.3 KESIMPULAN**

Perbahasan halal merupakan satu perbahasan yang amat luas. Sebagai contoh, jika dilihat dari aspek pemakanan sahaja, sesuatu makanan yang diproses boleh dikelaskan sebagai halal sekiranya ia dihasilkan dengan menggunakan bahan mentah, komponen dan aditif yang halal serta pemrosesannya berasaskan panduan yang ditetapkan syarak. Aspek halal dalam pemakanan adalah merangkumi penyediaan, pemrosesan, penyimpanan, pembungkusan, pengendalian dan pengangkutan. Keseluruhannya hendaklah memenuhi piawaian ketentuan syara'.

Mencari sesuatu yang halal untuk dimakan atau digunakan dalam kehidupan seharian adalah merupakan suatu kewajipan yang difardukan oleh Allah SWT ke atas setiap Muslim, kerana mengambil yang halal itu dapat menambah cahaya iman dan membuat termakbulnya doa dan diterima amal ibadah, sebagaimana memakan yang haram boleh menghalang doa dan ibadat dari diterima oleh Allah S.W.T. Terdapat banyak ayat-ayat al-Quran dan hadis yang menyeru dan memerintahkan umat Islam agar mengambil berat dalam mencari yang halal dan meninggalkan yang haram. Kewajipan tersebut termaktub dalam ayat-ayat al-Quran dan hadis yang menyentuh perihal tersebut dengan jelas. Keseluruhan nas al-Quran dan hadis di atas menunjukkan penghujahan yang amat kuat bahawa Islam sangat mengambil berat tentang halal dan haram, kerana semua yang halal itu akan mendatangkan manfaat, sedangkan perkara haram akan mendatangkan mafsadah ke atas manusia, baik di dunia mahupun akhirat.

Di dalam Islam, kuasa menghalal dan mengharamkan sesuatu adalah hak Allah SWT semata-mata. Islam membataskan kuasa ini demi untuk menjaga kesucian agama. Sehubungan itu, apa yang dihalalkan oleh syariat adalah halal, dan apa yang diharamkan oleh syariat adalah haram meskipun ia sangat baik menurut nafsu. Manakala bagi sesuatu perkara tidak dinyatakan status halal dan haram oleh Allah SWT, maka ia adalah halal sekiranya perkara itu dapat membawa manfaat dan tidak mendatangkan kemudaratan kepada manusia.

Agama Islam telah meletakkan garis panduan dalam pemakanan. Bagi pengguna pula, perlu memastikan makanan yang hendak dimakan, dipilih atau disediakan mestilah berasaskan *halalan toyyiba*. Kita wajib memilih makanan yang halal, yang mempunyai unsur baik sama ada dari

sudut kesihatan dan keselamatan serta menjauhi makanan yang haram, kerana di sebalik perkara yang haram itu terdapatnya bahaya dan kemudharatan.

Usaha mengharungi perkembangan semasa di era global dunia hari ini, banyak makanan dan minuman yang ditawarkan kepada kita perlu diperiksa dan diteliti dengan sebaiknya. Elemen *halalan toyyiban* (halal lagi baik) hendaklah menjadi keutamaan pengguna, manakala yang haram dan tidak baik semestinya dihindari. Mereka juga dituntut agar menjauhi barang-barang syubhah yang mengelirukan dan tidak jelas hukumnya, kita sepatutnya berwaspada supaya tidak mengambil atau mencubanya melainkan setelah dipastikan kehalalannya dan kebaikannya. Ini kerana pengambilan makanan dan minuman yang syubhah boleh mengheret kepada penggunaan barangan yang haram tanpa disedari.

Realiti semasa, segelintir kalangan peniaga yang tidak bertanggungjawab cuba memperdayakan pengguna seperti pemalsuan logo halal, menggunakan logo halal pada produk yang haram. Walaupun matlamat perniagaan untuk mencari rezeki dan mendapat keuntungan namun soal keberkatan dan keikhlasan tidak boleh diketepikan atau dipandang remeh. Perlu diingat bahawa usaha menyedarkan konsep halal perlu diperluaskan lagi skopnya bukan sahaja kepada orang Islam. Selain itu, selaku masyarakat Islam, penjelasan isu halal perlu diberi kepada masyarakat bukan Islam terutama apabila pengusaha industri majoritinya adalah dari kalangan bukan Islam.



## **BAB 3**

### **METODOLOGI KAJIAN**

#### **3.0 PENGENALAN**

Setelah mengenal pasti permasalahan yang wujud, kajian ini dilaksanakan dengan berpandukan kepada kaedah tertentu bagi memastikan objektif kajian tercapai. Secara umumnya, kajian ini berbentuk doktrinal yang menjurus kepada aspek penelitian, kupasan, dan penganalisan data-data sekunder seperti statut, penulisan dan laporan yang relevan. Untuk kajian ini, penyelidik menumpukan kepada peruntukan undang-undang yang berkaitan dengan kepenggunaan dan aspek kehalalan produk makanan. Bab ini menghuraikan tentang reka bentuk kajian, kaedah yang digunakan dalam kajian, skop kajian, jenis data dan kaedah pengumpulan data, analisis data serta kekangan kajian. Selain itu kajian rintis yang dijalankan oleh penyelidik bagi mendapatkan maklumat awal berhubung dengan kesahan instrumen turut diterangkan.

#### **3.1 REKA BENTUK KAJIAN**

Kajian ini adalah berbentuk sosio-perundangan (Anwarul Yaqin, 2010). Ia melibatkan kajian undang-undang dan masyarakat atas dasar bahawa kedua-duanya mempunyai hubungan yang rapat dan sukar dipisahkan. Umumnya, kajian sosio-perundangan dibentuk sebagai mekanisme untuk mengurus hal ehwal dan konflik yang timbul dalam masyarakat sosial (Rohani Abdul Rahim, 2002). Dalam kajian ini, penyelidik mengkaji perlindungan undang-undang terhadap pengguna dari sudut penggunaan makanan halal.

Reka bentuk kajian merupakan kaedah atau teknik yang diaplikasi bertujuan untuk mendapatkan maklumat bagi tujuan mencapai objektif kajian. Kajian yang merupakan kajian sosio-perundangan ini berbentuk kualitatif. Ia bertujuan bagi mendapatkan jawapan terhadap isu-isu perundangan yang melibatkan perlindungan pengguna dari sudut penggunaan makanan halal. Dalam erti kata lain, penyelidik mengkaji perundangan sedia ada yang berkaitan dengan pengguna dengan mengkhususkannya kepada persoalan halal.

### **3.2 KAEDAH KAJIAN**

Kajian seumpama ini memerlukan perancangan yang sistematik, penyiasatan, pemerhatian, analisis dan teknik yang kritikal. Ia melibatkan proses menyatakan, menginterpretasi, atau menerangkan undang-undang sedia ada berdasarkan fakta data atau teori konsep bagi tujuan menemui, menyemak dan menambah baik konsep dan pemakaian undang-undang sedia ada (Mahdi Zahraa, 1998). Bagi penyelidikan ini, dua kaedah digunakan iaitu kaedah falsafah, dan analitis dan kritis.

Sehubungan ini, tujuan kajian adalah untuk menyemak dan mengkaji undang-undang sedia ada dengan melakukan penyiasatan, penganalisan dan kritikan bagi mendapatkan jawapan tentang perlindungan undang-undang terhadap pengguna dari sudut penggunaan makanan halal. Apa yang cuba dicapai dalam kajian ini ialah penemuan baru, penyemakan semula atau penambahbaikan konsep, teori, prinsip dan juga pemakaiannya.

Selain itu, teknik pentafsiran undang-undang yang terdiri daripada *literal rule*, *golden rule*, *mischief rule* dan *purposive approach* akan diguna pakai mengikut kesesuaian khususnya bagi mencapai objektif pertama dan ketiga. Ringkasnya, *literal rule* digunapakai apabila sesuatu perkataan dalam statut adalah jelas dan nyata dan sepatutnya dibaca dan diaplikasikan mengikut makna yang biasa. *Mischief rule* pula digunapakai apabila makna sesuatu peruntukan adalah kabur dan tidak dapat dipastikan objektifnya. Kaedah ini akan melihat niat di sebalik perundangan berkenaan. Seterusnya *golden rule* digunakan apabila perkataan-perkataan di dalam sesuatu statut adalah biasa tetapi apabila diaplikasikan akan menghasilkan sesuatu yang tidak masuk akal ataupun mendatangkan ketidakadilan, manakala *purposive rule* pula mentafsirkan statut dengan merujuk kepada tujuan sesuatu statut itu digubal. Kaedah ini memberikan penekanan dengan memberi kesan kepada tujuan badan perundangan menggubal sesuatu statut. Ini bermakna peruntukan-peruntukan statut ditafsirkan dengan memberi kesan kepada niat penggubal undang-undang (Anwarul Yaqin, 2007).

Bagi mencapai objektif yang kedua, garis panduan utama harus diberikan perhatian oleh seseorang penyelidik muslim (Ahmad Von Denffer, 1983). Antaranya ialah, pertama, niat yang ikhlas untuk mencari keredhaan Allah semata-mata; kedua, segala tindakan dan aktiviti terbabit dalam penyelidikan adalah berlandaskan Syariah; dan ketiga, hasil atau natijah penyelidikan diharapkan mempunyai nilai kepenggunaan dan manfaat yang jelas. Ketiga-tiga garis panduan asas tersebut merupakan titik perbezaan jelas antara kriteria penyelidik muslim dan bukan muslim.

Kajian yang dijalankan adalah berdasarkan kepada dua bentuk utama yang digarapkan bersama iaitu kualitatif dan kajian lapangan. Melalui kajian berbentuk kualitatif, penyelidik mengutamakan usaha untuk mencari dan memberikan keterangan berdasarkan kepada data-data yang dikumpulkan dalam bentuk ayat atau kenyataan yang bukan berbentuk nombor atau numerik walaupun terdapat keterangan yang merujuk kepada statistik. Dapatan yang terhasil daripada reka bentuk ini dipaparkan melalui kenyataan atau jadual bersesuaian yang dapat mengukuhkan pemerihalannya penyelidik terhadap fenomena yang dikaji.

Bentuk kajian lapangan berasaskan temubual sebagai salah satu bentuk penyelidikan sosial (Anwarul Yaqin, 2007) yang merupakan satu interaksi sosial digunakan bertujuan mengumpul maklumat. Melalui perbualan terbuka dengan responden sebagai informen berotoriti, maklumat berkaitan dengan tema kajian dikumpulkan. Kaedah ini juga lebih merupakan usaha untuk mendapatkan keterangan tentang konsep halal dalam konteks kepenggunaan di Malaysia dengan melakukan tinjauan berkaitan dengannya. Justeru, kajian ini tidak tertumpu ke arah pengutipan maklumat yang banyak sebaliknya penyelidik berusaha memperoleh maklumat berkualiti dengan memberikan tumpuan terhadap persoalan tentang prosedur dan peraturan berkaitan aspek halal dan perlindungan pengguna. Sehubungan itu, kajian ini bertujuan untuk memberikan sumbangan yang praktikal kepada pembangunan prosedur dan peraturan halal serta perlindungan pengguna Muslim di Malaysia yang berlandaskan kerangka rekonstruktif melalui usaha penilaian semula peruntukan halal dalam perundangan khususnya kepenggunaan halal.

### **3.3 JENIS DATA**

Kajian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer yang merupakan data daripada sumber terus, berautoriti dan tidak dipengaruhi oleh mana-mana pandangan atau pendapat seseorang (Chatterjee, 2000) bagi tujuan kajian ini ialah statut dan peraturan berkaitan dengan produk makanan dan hak pengguna di samping temubual berstruktur dengan pihak-pihak yang terbabit. Manakala data sekunder diperoleh daripada sumber seperti buku, jurnal dan artikel termasuk bahan-bahan percetakan yang diterbitkan dan yang belum diterbitkan seperti tesis-tesis penyelidikan yang mempunyai kepentingan dengan tema kajian ini. Data kualitatif dalam bentuk maklumat, penilaian, tafsiran dan pendapat turut menjadi sumber otoriti dalam kajian ini.

### **3.4 KAEDAH PENGUMPULAN DATA**

Di sini penyelidik menggariskan metodologi kajian yang akan diaplikasikan bagi memperoleh maklumat dan data yang dapat menjamin kredibiliti kajian yang akan dijalankan. Metodologi kajian yang dijalankan adalah berkait rapat dengan peringkat dan aras kajian seperti berikut:

- 1) Peringkat asas membabitkan konsep halal dalam kepenggunaan Islam. Kajian ini akan menggunakan pelbagai kaedah tertentu seperti:
  - a. Kaedah analisis kandungan yang meneliti kerangka epistemologi kepenggunaan Islam (persoalan sumber, sifat sesuatu ilmu dan neraca penilaian) yang digunakan seseorang sarjana/penyelidik Syariah;
  - b. Kaedah pensejarahan dan perbandingan yang meneliti asal usul kepenggunaan Islam berteraskan hukum serta perkaitannya;

- c. Kaedah penelitian sosiologi yang meneliti latar belakang masyarakat seperti aspek sosio-politik, struktur, ekonomi dan institusi tertentu (seperti institusi penguatkuasaan berkaitan halal dan perlindungan pengguna) yang mempengaruhi penghasilan peraturan dan perlindungan pengguna Muslim.
  - d. Kaedah penelitian pendidikan yang meneliti secara mendalam tentang peranan, sifat dan kaedah institusi yang bertanggungjawab menjaga dan melindungi pengguna Islam berdasarkan prinsip-prinsip kepenggunaan Islam.
- 2) Seterusnya kajian ini menggabungkan beberapa dimensi disiplin yang terkandung dalam perundangan Islam seperti *Usul al-Fiqh* dan *Maqasid Syariah* serta elemen-elemen *fiqh* kepenggunaan Islam. Oleh sebab itu bersesuaian dengan sifat multi-dimensi ini, kajian ini akan menggunakan pelbagai metodologi khusus untuk tujuan pengumpulan data.

### **3.4.1 Metod Kepustakaan**

Bagi membentuk landasan konsep dan teori bagi kajian ini, rujukan dibuat terhadap bahan-bahan semasa yang terdapat dalam depositori perpustakaan/pusat sumber bagi tema yang berkaitan. Sehubungan itu, rujukan dibuat ke atas bahan-bahan literatur dalam simpanan perpustakaan, dokumen penting dan rasmi seperti laporan penyelidikan, kes undang-undang, undang-undang bertulis, laporan yang berkaitan termasuk data dan statistik, jurnal dan majalah ilmiah, dokumen berkaitan direktori halal, logo halal dan peraturan-peraturan berkaitan halal dan perlindungan pengguna.

Metod ini membantu penyelidik mengkaji dan menyempurnakan sorotan karya terhadap tema kajian khususnya dalam meneliti peruntukan dan peraturan berkaitan dengan perlindungan pengguna dan halal.

Kaedah pengumpulan data primer dan sekunder dikumpulkan, disaring, ditafsir dan dianalisis. Selain itu, sasaran khusus penyelidik ialah penulisan yang membahaskan maksud dan perbahasaan halal serta permasalahannya secara teorikal. Dengan ini teori-teori, sumber-sumber data dan kaedah-kaedah yang pernah digunakan oleh pengkaji-pengkaji sebelum ini bukan sahaja dapat dikumpul dan dianalisis malah dapat difahami oleh penyelidik.

### **3.4.2 Metod Kajian Lapangan**

Data primer diperoleh melalui kajian lapangan yakni temubual secara mendalam (*in-depth interview*). Temubual secara semuka dilakukan dengan kumpulan berfokus atau pakar dalam bidang yang berkaitan (Anwarul Yaqin, 2007) bertujuan bagi mendapat maklumat secara literal untuk memahami hubungan dan permasalahan sebenar bagi isu yang dikemukakan. Untuk kajian ini, pihak yang ditemubual ialah:

- a) Pengarah Jabatan Agama Islam Kedah;
- b) Pegawai Hal Ehwal Islam, JAKIM;
- c) Pegawai Penguatkuasa KPDNKK, Negeri Kedah;
- d) Jabatan Kesihatan Negeri Kedah;
- e) Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM);
- f) Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP); dan

g) Islamic Manufacturing Practice (IMP).

### **3.4.3 Kajian Rintis**

Penyelidik telah melakukan kajian rintis bagi memastikan keesahan item dalam instrumen temubual. Kajian rintis ini dijalankan di tiga buah agensi di negeri Perlis iaitu Jabatan Mufti, Jabatan Agama Islam Negeri dan KPDKK, dengan menemubual pegawai-pegawai yang berautoriti. Di Jabatan Mufti, temubual diadakan dengan Timbalan Mufti Negeri Perlis, di Jabatan Agama Islam Negeri Perlis, dengan Ketua Penolong Pengarah Bahagian Penguatkuasa dan Pendakwaan; manakala di KPDKK Perlis, pegawai penguatkuasa. Hasil daripada temubual ini, beberapa item dalam instrumen temubual dipinda dan ditambah baik bagi tujuan kesesuaian item temubual.

### **3.5 ANALISIS DATA**

Secara umumnya analisis data secara kritikan luaran dilakukan bagi memastikan sama ada sumber dan input adalah benar atau salah. Manakala kritikan dalaman turut dilakukan untuk memastikan data dan fakta munasabah dan rasional atau sebaliknya. Kedua-kedua bentuk analisis adalah berasaskan bahan yang asal dan asli serta sahih untuk dijadikan sandaran kajian. Analisis bahan-bahan sumber rujukan yang berbentuk primer dan sekunder dibuat untuk mendapatkan maklumat dan data komprehensif bagi memenuhi objektif kajian ini.



Penganalisan data menggunakan kaedah analisis kandungan (*content analysis*) dan kaedah analisis hukum yang biasanya diguna pakai oleh kalangan fuqaha Islam dalam membuat penilaian terhadap sesuatu fatwa yang dikeluarkan oleh seseorang fuqaha yang lain dijalankan. Ia meneliti secara terperinci terhadap alasan, kaedah pemetikan hukum dan sumber rujukan yang digunakan dalam sesuatu karya yang dipilih. Dalam konteks kajian ini, penelitian khusus diberikan kepada metodologi penyelidikan yang diaplikasi oleh fuqaha. Di samping itu, tiga metod penganalisan yang dinyatakan di bawah ini turut diaplikasikan.

### **3.5.1 Metod Induktif**

Penyelidik mempunyai kecenderungan untuk menganalisis data secara induktif. Oleh sebab itu, penyelidik tidak meneroka data untuk dijadikan bukti bagi menerima atau menolak hipotesis yang menjadi pegangan sebelum kajian ini dilakukan sebaliknya membina pengetahuan tentang fenomena daripada cebisan-cebisan maklumat yang diperolehi melalui proses pengumpulan data dan melaluinya akan membina teori, konsep, model atau falsafah daripada cebisan data tersebut. Justeru, teori yang terhasil adalah daripada proses “*bottom up*” dan bukan “*top down*”. Melalui pendekatan ini, penyelidik mengumpul maklumat secara berterusan bagi menghuraikan tajuk kajian, seterusnya mencari hubungan-hubungan yang wujud antara fakta-fakta atau bukti-bukti yang terkumpul untuk mengenali bentuk-bentuk khusus bagi merumuskan gagasan pemikiran atau hipotesis bagi kajian ini. Dalam kata lain, penyelidik bermula dengan data-data yang terhad dan berasingan serta umum. Kemudian penelitian dibuat sehingga persoalan kajian menjadi lebih khusus dan jelas. Proses mempersoal dan mencari hubungan dilakukan sehingga rumusan, pembuktian hipotesis dan objektif kajian dapat dijelaskan.

### **3.5.2 Metod Deduktif**

Kaedah ini bermaksud cara menganalisis data berdasarkan kepada pola berfikir bagi mencari pembuktian dan menggunakan dalil-dalil umum terhadap dalil-dalil yang khusus. Metod ini digunakan dengan meluas dalam kajian ini. Justeru, teori yang terhasil adalah daripada proses “*top down*” ke “*bottom up*”.

Pendekatan di sini adalah pengkaji menggunakan teori atau gagasan fikiran yang ada untuk melihat fenomena yang berlaku dan bagi membantu dalam pengumpulan data seterusnya bagi menjelaskan fenomena dan permasalahan kajian. Ia membantu penyelidik melihat dan memperoleh natijah khusus daripada pengkajian terhadap tema kajian. Aspek produk halal merupakan instrumen penting dalam kepenggunaan Islam. Namun, kegagalan perlindungan pengguna muslim berteraskan peruntukan dan peraturan yang berorientasikan konsep *halalan toyyiba* menyebabkan masyarakat hilang kepercayaan kepada institusi agama yang bertanggungjawab seperti JAIK dan JAKIM.

### **3.5.3 Metod Komparatif**

Terdapat dua bentuk bagi metod ini iaitu perbandingan dan kontrastif. Bentuk perbandingan diaplikasi bertujuan untuk mencari persamaan dan perbezaan antara unsur yang serupa daripada sumber yang berlainan melalui kaedah perbandingan deskripsi dua unsur tersebut. Hasil daripada perbandingan ini, penyelidik menjadikannya sebagai rumusan dan asas cadangan kajian ini. Manakala bentuk kontrastif pula lebih memfokus kepada implikasi persamaan dan perbezaan

antara dua unsur terbabit. Falsafah kajian bentuk ini ialah persamaan mewujudkan kemudahan dan perbezaan membawa kepada kesukaran realisasi gagasan atau cadangan sesuatu usaha penambahbaikan. Pendekatan ini penting bagi melihat dan mengenali bentuk-bentuk yang terkandung di dalam taburan data-data khususnya konsep dan prinsip *halalan toyyiba* yang terkandung di dalam fiqh kepenggunaan Islam dan aplikasinya di Malaysia masa kini. Begitu juga, analisa perbandingan terma halal dalam konsep fiqh kepenggunaan Islam dan undang-undang berkaitan serta implikasinya terhadap pengguna. Data-data ini dirumus dan dibuat kesimpulan.

### **3.6 SKOP KAJIAN**

Skop kajian berperanan untuk membuat pemerhatian terhadap subjek kajian agar lebih terperinci dan hanya dikhususkan kepada subjek kajian semata-mata. Seperti yang dinyatakan, terdapat pelbagai undang-undang perlindungan pengguna di Malaysia yang mempunyai fungsi yang berbeza. Untuk kajian ini, penelitian dibuat ke atas APP sebagai undang-undang utama yang memberi perlindungan kepada pengguna. Di samping itu kajian juga bertumpu kepada Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) yang mengandungi perundangan subsidiari halal, dan Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan di bawahnya yang merupakan undang-undang utama yang menyediakan peraturan dan garis panduan berkaitan dengan produk makanan.

Adalah dijelaskan di sini bahawa perkara utama yang dikupas adalah takrifan halal dalam konteks industri makanan. Takrifan ini seterusnya dikaitkan dengan hak perlindungan pengguna tanpa membincangkan aspek penguatkuasaan walaupun institusi penguatkuasaan undang-undang

berkaitan halal di negeri Kedah dan Persekutuan iaitu Jabatan Agama Islam Negeri Kedah (JAIK) dan Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dipilih sebagai responden kajian.

Bagi maksud industri makanan, penyelidik meletakkan sempadan kajian ke atas makanan yang dihasilkan oleh pengeluar tempatan atau disebut sebagai "*local product*" sahaja. Oleh itu segala makanan import adalah di luar skop kajian kerana ia melibatkan beberapa undang-undang dan agensi khusus yang lain.

Selain itu juga, penggunaan perkataan "pengguna" di sini, walaupun dikhususkan kepada pengguna Muslim kerana kajian yang bertemakan halal, hakikatnya ia boleh dirujuk secara umum kepada seluruh pengguna, baik Muslim ataupun bukan Islam, khususnya apabila penyelidik mengupas konsep "*halalan toyyiban*", yakni bukan sekadar halal, tetapi juga bersih, suci, selamat, berkhasiat dan sebagainya. Ini kerana kehendak terhadap aspek kebersihan, khasiat dan selamat pasti menjadi pilihan semua individu tanpa mengira agama.

### **3.7 KESIMPULAN**

Sektor produk halal kini menarik perhatian pasaran dunia apabila permintaan terhadap produk halal semakin mendapat permintaan antarabangsa. Malaysia mengambil pelbagai inisiatif dalam mempromosikan produk halal di samping berusaha menjadi hab halal antarabangsa. Dari sudut kepenggunaan, permasalahan halal atau *halalan toyyiba* amat relevan dan sinonim dengan masyarakat pengguna Islam. Namun, dalam usaha mengangkat 'halal' sebagai undang-undang yang berkaitan dengan produk halal khususnya makanan, isu kehalalan produk masih sering

diperkatakan. Punca kebanyakan masalah ini adalah kerakusan pengusaha yang mementingkan keuntungan berbanding masalah pengguna. Secara ringkasnya bab ini menerangkan senario dan penggunaan konsep dan peristilahan halal dan *toyyiba* dari perspektif syarak. Selain itu kupasan dan karya-karya berkaitan dengan kepenggunaan, khususnya yang melibatkan kehalalan produk makanan turut dibincangkan. Walaupun terdapat banyak penulisan yang melibatkan isu-isu kepenggunaan dan undang-undang, ia lebih bersifat umum dan tidak menjurus kepada isu halal. Selain itu, dari sudut istilah halal, kebanyakan penulisan lebih menumpukan kepada konsep halal semata-mata tanpa menggabungkannya dengan terma '*toyyiba*'. Sehubungan itu, pada bab ini penyelidik menyimpulkan bahawa penyelidikan ini penting bagi mengkaji dan melihat undang-undang yang melindungi pengguna dalam aspek produk makanan halal dengan menggabungkan kedua-dua ciri halal dan *toyyiba* berasaskan konsep *halalan toyyiba*. Bagi memastikan aspek pelaksanaan halal yang berkesan, kajian terhadap agensi dan badan penguatkuasa turut dijalankan. Dari sudut perundangan, kajian bersifat analitikal ini dapat menyumbang ke arah pemantapan mekanisma perundangan dan institusi sedia ada.

## **BAB 4**

### **DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN**

#### **4.0 PENGENALAN**

Realiti semasa, segelintir peniaga yang tidak bertanggungjawab cuba memperdaya pengguna seperti pemalsuan logo halal dan menggunakan logo halal pada produk yang haram. Walaupun matlamat perniagaan untuk mencari rezeki dan mendapat keuntungan namun soal etika, keberkatan dan keikhlasan tidak boleh diketepikan atau dipandang remeh. Usaha gigih pihak-pihak berwajib seperti JAKIM, JAIN, KPDNKK, Jabatan Kesihatan dan lain-lain dalam memastikan penguatkuasaan halal Malaysia memenuhi standard dan piawaian *halalan toyyiban* perlu dipuji dan disokong. Para pengusaha dan peniaga perlu berusaha ke arah merealisasikan budaya pengeluaran dan penawaran produk makanan yang memenuhi kriteria halal, berkualiti dan baik. Bab ini membincangkan dapatan kajian berkaitan kerangka perundangan halal yang meliputi Akta Perlindungan Pengguna 1999, Akta Perihal Perdagangan 2011 dan Akta Makanan 1983. Seterusnya, penyelidik turut menganalisa hasil temubual bersama pihak agensi pelaksana dan penguatkuasa bagi produk halal yang terdiri daripada JAKIM, KPDNKK, Jabatan Kesihatan, IMP, PPIM dan CAP.

#### **4.1 KERANGKA PERUNDANGAN HALAL**

Berhubung dengan kerangka perundangan halal untuk produk makanan, penyelidik mengenal pasti beberapa perundangan tertentu yang mempunyai peruntukan-peruntukan yang secara

langsung dan tidak langsung berkaitan dengan aspek kehalalan produk makanan. Perundangan yang terlibat adalah Akta Perlindungan Pengguna 1999 (APP), Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) dan Akta Makanan 1983. Ketiga-tiga perundangan ini dikaji kerana mereka secara khusus menepati kehendak kajian yakni merupakan undang-undang yang berkaitan dengan aspek pengguna, halal (*halalan*) dan bersih (*toyyiban*). APP diteliti kerana ia adalah undang-undang asas yang secara umum berfungsi melindungi pengguna. Ini selaras dengan objektif kajian yang mengkaji aspek kepenggunaan. APD 2011 pula merupakan undang-undang yang secara jelas memperuntukkan tentang aspek halal dan penggunaan logo halal melalui Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Manakala Akta Makanan 1983 pula dikaji kerana ia bertepatan dengan konsep *halalan toyyiban* yang menekankan aspek kesihatan, kebersihan dan kualiti makanan. Oleh yang demikian, penyelidik merumuskan ketiga-tiga perundangan ini membentuk satu kerangka perundangan halal bagi melindungi pengguna di Malaysia. Analisis perundangan ini seterusnya dibincangkan secara terperinci di bawah.

#### **4.1.1 Akta Perlindungan Pengguna 1999 (APP)**

Secara keseluruhannya, APP merupakan akta utama yang menjadi penyelamat kepada kebanyakan masalah pengguna dan kepenggunaan di negara ini. Melalui APP, Tribunal Tuntutan Pengguna ditubuhkan bertujuan bagi mendengar, mengadili dan menghakimi kes-kes kepenggunaan. APP mula dikuatkuasakan pada 15 November 1999 setelah lebih daripada sepuluh tahun perbincangan mengenainya dimulakan. APP dibahagikan kepada 14 Bahagian dan mengandungi 150 seksyen yang merangkumi berbagai aspek perlindungan pengguna.

Walaupun APP diharapkan dapat menyelesaikan masalah kepenggunaan di negara ini, secara khusus ia sekadar meliputi perlindungan berkenaan dengan barang dan perkhidmatan yang ditawarkan atau dibekalkan kepada pengguna. Dari segi definisi “barang”, ia bermaksud barang yang dibeli atau digunakan bagi maksud diri, rumah tangga atau untuk tujuan isi rumah. Ini bermaksud, APP sekadar melindungi pengguna dari sudut penggunaan barangan tertentu dan tidak melibatkan penghasilan produk berbanding dengan Perintah Takrif Halal 2011. Proses dan peringkat penghasilan produk ini pula seringkali melalui kaedah dan tatacara kimia dan saintifik. Bagi memenuhi tuntutan halal sesuatu produk, sudah tentu keseluruhan proses ini perlu diambil kira namun ia secara jelas tidak termasuk dengan apa yang dirangkum di bawah APP.

Di samping itu, sungguhpun kehendak keselamatan umum bagi barang di nyatakan di dalam seksyen 21 APP namun seksyen 19(6) Bahagian III Akta ini jelas mengecualikan barangan makanan dan jagaan kesihatan. Oleh itu dari sudut keselamatan dan kualiti produk makanan, pengguna tidak dilindungi oleh APP. Ini bermakna, pengguna tidak berhak mengemukakan aduan mereka di bawah APP dalam hal-hal yang melibatkan penyalahgunaan dan penipuan ke atas keselamatan produk makanan halal di negara ini. Ini jelas menunjukkan bahawa perundangan yang sepatutnya berkonsepkan perlindungan pengguna gagal melindungi pengguna dari sudut yang lebih makro khususnya dalam aspek produk makanan.

#### **4.1.2 Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011)**

APD 2011 merupakan perundangan terkini yang berkuatkuasa pada Januari 2011. APD 2011 dibentuk bagi menggantikan Akta Perihal Dagangan 1972 (APD 1972) dengan beberapa pindaan



terkini khususnya yang melibatkan peruntukan halal melalui Perintah-perintah yang diluluskan. Objektif utama APD 2011 adalah untuk menggalakkan amalan perdagangan yang baik dengan melarang perihal dagangan palsu dan pernyataan, pengendalian dan amalan palsu atau mengelirukan berhubung dengan pembekalan barang-barang dan perkhidmatan serta untuk mengadakan peruntukan bagi perkara-perkara yang berkaitan dengannya.

Meneliti objektif APD 2011 yang menggalakkan amalan perdagangan yang baik dengan melarang perihal dagangan palsu dan mengelirukan berhubung dengan pembekalan barangan dan perkhidmatan jelas menunjukkan kesediaan undang-undang untuk mengenakan tanggungjawab dan liabiliti ke atas pengusaha atau peniaga. Dalam kontrak jual beli, kedudukan pihak pembeli dan penjual adalah tidak seimbang di mana sudah menjadi lumrah bahawa penjual adalah pihak yang lebih berautoriti berbanding pembeli. Daripada prinsip undang-undang jualan barangan, pembeli terikat dengan prinsip '*caveat emptor*' yakni bertanggungjawab untuk mengetahui tentang sesuatu produk. Sebarang kecacatan, jika ada, adalah dipertanggungjawabkan kepada pembeli itu sendiri. Namun dengan perkembangan realiti semasa yang menitikberatkan aspek kepenggunaan, prinsip ini tidak lagi signifikan. Sebaliknya pengusaha, juga penjual kini diletakkan dengan tanggungjawab dan tugas 'berjaga-jaga' untuk memastikan produk hasilan atau jualan mereka tidak mempunyai kecacatan yang mampu 'mencederakan' pembeli atau pengguna. Sehubungan itu, pengusaha dan peniaga adalah dilarang memperihalkan cap dagangan dan pernyataan palsu termasuk aspek pengendalian dan amalan palsu atau mengelirukan berhubung dengan pembekalan barang-barang dan perkhidmatan. Ini turut terpakai bagi aspek kehalalan produk makanan, yang mana peniaga dan pengusaha perlu bertanggungjawab atas prinsip yang sama di samping mematuhi undang-undang bagi melindungi pengguna.

Secara keseluruhannya, APD 2011 memperuntukkan undang-undang berkaitan dengan amalan perdagangan yang baik, adil dan saksama khususnya bagi menjaga hak pengguna. Menurut seksyen 6(1), perihal dagangan bermaksud suatu petunjuk, sama ada secara langsung atau tidak langsung, yang diberikan dengan apa-apa cara berkenaan dengan barang-barang tersebut berhubung dengan perkara-perkara seperti jenis atau nama; kuantiti, panjang, lebar, tinggi, saiz, muatan, isi padu, berat, saiz dan ukuran; kaedah pembuatan, pengeluaran, pemprosesan atau pemulihan keadaan; kandungan; pengujian oleh mana-mana orang dan keputusannya; tempat atau tarikh pembuatan, pengeluaran, pemprosesan atau pemulihan keadaan dan lain-lain. Dari takrifan ini bermaksud, semua aspek perihalan bagi sebarang jenis produk adalah terangkum dan tertakluk di bawah APD 2011.

Seksyen 5 memperuntukkan tentang larangan perihal dagangan palsu. Peruntukan ini dengan jelas melarang mana-mana orang daripada menggunakan perihal dagangan palsu bagi apa-apa barang, membekal atau menawarkan untuk membekalkan apa-apa barangan yang mempunyai perihal dagangan palsu; atau bagi maksud pembekalan atau memiliki, dalam jagaan atau kawalannya apa-apa barangan yang mempunyai perihal dagangan palsu. Maksud mana-mana orang di sini termasuklah sama ada individu mahupun perbadanan. Ini jelas menunjukkan bahawa petunjuk, kaedah pembuatan, kandungan, pemprosesan dan sebagainya bagi sesuatu barangan mestilah asli, benar, tidak mengelirukan atau memperdaya pengguna. Seksyen ini merupakan peruntukan umum yang terpakai bagi apa sahaja barangan.

Berkaitan dengan produk makanan halal, seksyen 28 dan 29 dengan jelas memberi kuasa kepada Menteri, yakni Menteri KPDNKK, untuk mewujudkan peruntukan khusus dan berkaitan. Melalui

peruntukan ini, isu penyalahgunaan sijil dan perakuan halal dilihat dapat ditangani dengan lebih efektif dan menyeluruh. Dalam maksud lain, APD 2011 menyediakan platform umum berkaitan dengan amalan perdagangan yang baik di samping menjadi titik tolak kepada pelaksanaan sijil dan perakuan halal yang standard di Malaysia. Peruntukan ini turut memberi kuasa kepada Menteri untuk mewujudkan peraturan atau perintah tertentu yang berkaitan dengan penggunaan barang-barang atau perkhidmatan tertentu. Hasilnya lahir dua perundangan khas berhubung dengan aspek kehalalan produk iaitu Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011.

Sehubungan ini, walaupun peruntukan umum di bawah APD 2011 boleh digunakan bagi mengawal permasalahan berkaitan perihalan sesuatu barangan pengguna, ia tidak boleh dikuatkuasakan dalam keadaan apabila perihalan halal tidak digunakan. Sebagai contoh, jika produk A adalah produk tidak halal dan tiada perihal dagangan diletakkan bagi menunjukkan atau menzahirkan maksud bahawa ianya adalah halal, maka peniaga atau pengeluar produk A adalah tidak bersalah menurut maksud APD 2011. Dengan ini perlu diwujudkan suatu perundangan berkaitan perihalan halal bagi memastikan produk yang diperihalkan sebagai halal adalah sebenar-benarnya halal menurut maksudnya, khususnya dari sudut pematuhan Syariah.

#### **(a) Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011**

Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 (selepas ini disebut sebagai Perintah Takrif Halal) yang diwujudkan melalui seksyen 28 APD 2011 mula berkuatkuasa pada tarikh 1 Januari 2012. Perintah Takrif Halal yang diwujudkan ini sekaligus membatalkan Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbhasaan Halal) 1975. Selain daripada nama dan permulaan

kuatkuasa, Perintah ini mengandungi peruntukan berkaitan dengan tafsiran, takrifan halal, perkara-perkara yang menunjukkan kesalahan memperdaya dan mengelirukan di samping penalti.

Menurut Perkara 3, Perintah Takrif Halal, apabila suatu makanan atau barangan diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan apa-apa ungkapan lain untuk menunjukkan makanan atau barang-barang itu boleh dimakan atau digunakan oleh orang Islam, ungkapan tersebut bererti makanan atau barang-barang itu:

- (a) tidak terdiri daripada atau tidak mengandungi apa-apa bahagian atau benda daripada binatang dilarang hukum syarak dan fatwa atau tidak disembelih mengikut hukum syarak dan fatwa;
- (b) tidak mengandungi unsur najis mengikut hukum Syarak dan fatwa;
- (c) tidak memabukkan mengikut hukum Syarak dan fatwa;
- (d) tidak mengandungi bahagian atau anggota manusia atau hasilan daripadanya yang tidak dibenarkan hukum Syarak dan fatwa;
- (e) tidak beracun atau memudaratkan kesihatan;
- (f) tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang dicemari najis mengikut hukum Syarak dan fatwa; dan
- (g) tidak dalam masa penyediaan, pemprosesan atau penyimpanan bersentuhan, bercampur atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang gagal memenuhi syarat (a) dan (b).

Perintah ini mentafsirkan “hukum syarak” sebagai undang-undang Islam mengikut Mazhab Syafii, atau undang-undang Islam dalam mana-mana satu daripada Mazhab lain sama ada Hanafi, Maliki atau Hambali yang telah dipersetujui oleh Yang Di-Pertuan Agong untuk dikuatkuasakan di Wilayah persekutuan Kuala Lumpur, Labuan dan Putrajaya, Pulau Pinang, Melaka, Sabah dan Sarawak atau oleh Raja mana-mana negeri untuk dikuatkuasakan di Negeri masing-masing.

Selain daripada takrifan halal, Perintah Takrif Halal memberi maksud “makanan” sebagai termasuk tiap-tiap barang yang dikilangkan, dijual atau digambarkan untuk digunakan sebagai makanan atau minuman bagi kegunaan manusia atau yang memasuki ke dalam atau digunakan di dalam komposisi, penyediaan, pengawetan, mana-mana makanan atau minuman bagi kegunaan manusia dan termasuklah konfeksi, bahan kunyahan dan apa-apa bahan bagi makanan, minuman, konfeksi atau bahan kunyahan itu. Berhubung dengan perkara ini, sesuatu makanan atau barang-barang yang diperihalkan sebagai halal hendaklah turut meliputi perkhidmatan berhubung dengan makanan atau barang-barang itu yakni termasuk keseluruhan proses seperti peringkat pengangkutan, penyimpanan dan pemprosesan bahan mentah, penyajian dan peruncitan makanan atau barang-barang tersebut. Untuk itu, apabila sesuatu produk makanan diperihalkan sebagai halal, perkhidmatan dan usaha-usaha yang berkaitan dengannya hendaklah turut dilaksanakan mengikut hukum Syarak. Ini selari dengan tafsiran Perintah ini berhubung dengan maksud “perkhidmatan yang berkaitan dengan makanan atau barang-barang” yakni termasuk pengangkutan, penyimpanan dan pemprosesan bahan mentah, penyajian dan peruncitan makanan atau barang-barang tersebut.

Jika dilihat kepada takrifan halal itu sendiri, Perintah Takrif Halal 2011 memberi takrifan yang lebih luas berbanding Perintah Perihal Dagangan (Penandaan dan Perbahasaan Halal) 1975 terutama apabila maksud halal tidak hanya terhad kepada makanan tetapi merangkumi keseluruhan proses, penyajian dan perkhidmatan berhubung dengan barangan makanan itu sendiri. Selain itu, berbeza dengan Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan Halal) 1975,

Perintah Takrif Halal turut memasukkan peruntukan berkaitan dengan kesalahan bagi memperdaya atau mengelirukan. Di bawah Perkara 4 menyebut bahawa sebarang bentuk representasi atau perbuatan yang boleh memperdaya atau mengelirukan bahawa sesuatu makanan itu halal atau boleh dimakan oleh orang Islam adalah merupakan suatu kesalahan. Sebagai contoh, isu penggunaan kalimah “Allah” dan “Bismillah” di restoran-restoran yang secara tidak langsung menggambarkan bahawa makanan yang disajikan adalah halal untuk pengguna Muslim. Berhubung dengan perkara ini, Perintah ini secara jelas memberi maksud “representasi dan perbuatan” sebagai termasuk penggunaan ayat suci Al-Quran atau perkara atau objek yang berhubung dengan agama Islam sama ada di premis makanan itu dijual atau pada bekas makanan. Peruntukan ini merupakan suatu penambahbaikan kerana tafsiran halal tidak sahaja terhad kepada penipuan logo atau pensijilan halal tetapi diperluaskan meliputi aspek representasi atau perbuatan yang seolah-olah menunjukkan bahawa sesuatu produk itu sebagai halal.

Mana-mana orang yang menyalahi Perintah ini adalah dianggap sebagai melakukan suatu kesalahan dan jika disabitkan boleh dikenakan hukuman denda sehingga RM1 juta atau dipenjarakan tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya bagi individu. Jika melakukan kesalahan kedua atau

berikutnya, dia boleh didenda tidak melebihi RM5 juta atau dipenjarakan tidak lebih lima tahun atau kedua-duanya. Penalti bagi syarikat atau pertubuhan pula ialah denda sehingga RM5 juta dan bagi kesalahan kedua atau yang berikutnya, tidak melebihi RM10 juta. Jumlah penalti yang tinggi juga jelas menunjukkan bahawa isu halal bukanlah perkara remeh yang boleh dipertingkatkan oleh mana-mana pihak, baik individu mahupun syarikat. Aspek kehalalan sesuatu produk merupakan isu serius yang seharusnya diberi perhatian wajar khususnya oleh pihak pengusaha dan peniaga.

#### **(b) Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011**

Melalui seksyen 29 APD 2011, Menteri boleh menamakan pihak berkuasa bagi memperaku, menandakan, membekalkan atau menawarkan ke atas sesuatu barangan termasuk yang berkaitan dengan pensijilan halal. Hasilnya Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011 (selepas ini disebut sebagai Perintah Penandaan Halal) dikeluarkan dengan menamakan JAKIM dan Majlis Agama Islam Negeri MAIN sebagai agensi pensijilan halal yang berwibawa di Malaysia. Ini bermaksud, hanya JAKIM dan MAIN merupakan pihak berkuasa berwibawa untuk memperaku bahawa makanan, barangan atau sesuatu perkhidmatan yang berhubung dengan makanan atau barangan sebagai halal mengikut Perintah Takrif Halal 2011. Sama seperti Perintah Takrif Halal, Perintah ini turut berkuat kuasa bermula 1 Januari 2012 dengan pelaksanaannya berkuatkuasa pada bulan Jun 2012.

Berhubung dengan perakuan perihal halal, semua makanan dan barang-barang tidak boleh diperihalkan sebagai halal atau sebagai boleh digunakan oleh orang Islam melainkan ia diperakukan oleh JAKIM atau MAIN dan ditandakan dengan logo yang sepatutnya. Ini

bermaksud bahawa sesuatu produk yang diperihalkan sebagai halal perlu memenuhi dua kehendak: Pertama, ia mesti ditandakan dengan logo halal; dan kedua, logo ini hanya sah apabila dikeluarkan oleh agensi berkeelayakan iaitu JAKIM atau MAIN. Ini berbeza dengan Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975 di bawah APD 1975 yang tidak menyatakan nama agensi atau pihak berkuasa yang mengeluarkan sijil dan logo halal di Malaysia sehingga menimbulkan kekeliruan akibat penggunaan logo halal yang pelbagai terutama daripada pihak swasta. Bagi tujuan perkhidmatan pula, yakni yang berkaitan dengan makanan atau sesuatu barangan, ia perlu diperakukan sebagai halal oleh JAKIM atau MAIN.

Perintah Penandaan Halal ini juga turut memperuntukkan tentang perakuan halal berhubung dengan makanan dan barangan import yang dipasarkan di Malaysia. Untuk tujuan ini, semua barangan import yang dipasarkan di negara ini boleh diwartakan sebagai halal melalui dua kaedah. Pihak yang mengimport barangan tersebut boleh sama ada mendapat perakuan halal daripada JAKIM atau MAIN dan ditandakan dengan logo halal badan ini; ataupun memperoleh perakuan halal daripada badan pensijilan luar negara, iaitu negara pengeluar, yang diiktiraf oleh JAKIM. Bagi kaedah kedua ini, penandaan pada makanan atau barangan tersebut adalah nama badan pensijilan luar negara terbabit. Untuk tujuan ini, Perintah Penandaan Halal 2011 turut menyenaraikan badan-badan pensijilan halal luar negara yang diiktiraf contohnya daripada Australia, New Zealand, Belgium, China, Jepun dan Indonesia.

Selain daripada pematuhan kepada Perintah ini, permohonan bagi perakuan halal juga perlu mematuhi standard, prosedur dan pekeliling yang dikeluarkan dan dikuatkuasakan dari semasa ke semasa oleh Ketua Pengarah JAKIM atau MAIN. Sekiranya terdapat mana-mana individu



yang menyalahi Perintah ini, dia dianggap melakukan suatu kesalahan yang jika disabitkan boleh dikenakan hukuman denda sehingga RM100,000 atau dipenjarakan tidak melebihi tiga tahun atau kedua-duanya; dan bagi kesalahan kedua atau berikutnya, didenda tidak melebihi RM250,000 atau dipenjarakan tidak melebihi lima tahun atau kedua-duanya. Penalti bagi syarikat atau perbadanan pula ialah denda sehingga RM250,000, manakala bagi kesalahan kedua atau seterusnya sehingga RM500,000.

Secara keseluruhannya, perubahan dan penambahbaikan di bawah kedua-dua Perintah Takrif Halal 2011 dan Perintah Penandaan Halal 2011 dapat diringkaskan seperti Jadual 1 di bawah:

**Jadual 1: Ringkasan Perubahan Perintah 1975 dan Perintah 2011**

<b>Bil.</b>	<b>Perubahan/Aspek Penambahbaikan</b>	<b>Perintah Takrif Halal 2011 dan Perintah Penandaan Halal 2011</b>	<b>Perintah Perihal Dagangan (Perbahasaan Halal) 1975 dan Perintah Perihal Dagangan (Penandaan Makanan) 1975</b>
1.	Skop/Liputan	Makanan, barangan dan perkhidmatan	Makanan
2.	Takrifan Halal	Lebih luas; bukan sekadar makanan/barangan yang bertentangan dengan Hukum Syarak tetapi termasuk yang tidak memudaratkan kesihatan	Terhad kepada makanan atau penyediaannya yang bertentangan dengan Hukum Syarak
3.	Isu Representasi	Representasi atau perbuatan yang boleh memperdaya atau mengelirukan merupakan suatu kesalahan	Tiada peruntukan sedemikian
4.	Agensi/Pihak Berkuasa	JAKIM dan MAIN	Tidak dinyatakan
5.	Barangan Import	Perakuan halal daripada JAKIM/MAIN atau badan pensijilan halal luar yang diiktiraf JAKIM/MAIN	Tidak dinyatakan

6.	Penalti	Hukuman lebih berat dikenakan terhadap individu atau syarikat	Hukuman yang agak ringan
----	---------	---	--------------------------

Dengan berkuatkuasa APD 2011 dan perundangan subsidiari ini, beberapa perubahan dan aspek penambahbaikan jelas dilaksanakan dalam menghasilkan mekanisma perundangan dan institusional yang lebih komprehensif khusus bagi menangani permasalahan halal.

#### **4.1.3 Akta Makanan 1983**

Walaupun makanan tidak termasuk dalam barangan pengguna di bawah APP 1999, ia tidak bermakna produk makanan langsung tidak dikawal oleh undang-undang Malaysia. Akta Makanan 1983, Peraturan-peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 merupakan undang-undang khusus berkaitan dengan produk makanan dan aspek kebersihan makanan.

Berdasarkan kepada takrifan “halal” dari sudut syariah (dikupas dalam Bab 2), jelas menunjukkan bahawa aspek halal semata-mata tidak memadai tetapi ia perlu merangkumi aspek kebersihan (hygiene) dan kesucian yang dapat menjamin keselamatan dan kesihatan pengguna bagi melengkapkan konsep “*halalan toyyiban*”. Sehubungan ini, penyelidik berpendapat bahawa aspek “*toyyiba*”, suatu konsep yang perlu hadir bersama dengan aspek “halal” itu sendiri, terkandung dalam ketiga-tiga perundangan ini. Oleh itu, selain daripada APD 2011 yang memperuntukkan dengan jelas peraturan dan undang-undang berkaitan dengan perihal kehalalan sesuatu produk, Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturannya boleh dirujuk sebagai undang-

undang yang menekankan tentang aspek “toyyiba” yang merangkumi bersih, suci, berkualiti, selamat, menyihatkan dan tidak memudharatkan kesihatan.

Akta Makanan 1983 merupakan satu akta yang memberikan kuasa kepada kementerian kesihatan berhubung pelabelan, amalan kebersihan dan keselamatan makanan. Objektif kewujudan Akta ini adalah untuk melindungi orang ramai daripada sebarang bentuk unsur yang membahayakan kesihatan dan penipuan dalam penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan atau apa-apa perkara yang berkaitan dengannya. Dari segi takrifan, “makanan” di bawah Akta ini dimaksudkan sebagai meliputi setiap barang yang dikilang, dijual atau diberi gambaran untuk digunakan sebagai makanan atau minuman untuk kegunaan manusia. Ini termasuk bahan dan ramuan yang dimasukkan atau digunakan dalam campuran, penyediaan, pengawetan apa-apa makanan atau minuman. Selain itu, Akta turut mengkategorikan gula-gula dan benda-benda kunyahan sebagai termasuk dalam maksud makanan.

Walaupun halal tidak disebut di dalam Akta, penyelidik berpendapat bahawa perundangan ini masih relevan dengan konsep “*halalan toyyiba*”. Ini adalah berdasarkan kepada peruntukan-peruntukan yang menyebut tentang aspek kebersihan makanan dan premis, kesucian barangan, kesesuaian produk sebagai suatu bahan makanan di samping aspek kualiti dan keselamatan makanan sebagai sesuatu yang menyihatkan dan tidak memudharatkan kesihatan. Keseluruhannya adalah berkaitan dengan konsep “*toyyiba*”.

Peruntukan di bawah Akta yang amat relevan dengan produk makanan adalah pada Bahagian III. Melalui seksyen 13, mana-mana orang tidak boleh menyediakan atau menjual makanan yang terdapat dalamnya bahan-bahan yang boleh memudharatkan kesihatan. Jika disabitkan dengan

kesalahan ini, dia boleh dikenakan denda tidak melebihi RM100,000.00 atau penjara tidak melebihi 10 tahun atau kedua-duanya. Bagi maksud makanan yang memudaratkan kesihatan ini, perhatian diberikan bukan sahaja tentang kesan makanan itu kepada kesihatan tetapi juga kesan kumulatif yang keseluruhannya mengandungi kandungan yang sama kepada kesihatan seseorang yang memakannya. Ini menunjukkan dengan jelas bahawa, peruntukan ini bukan sahaja memenuhi konsep "*toyyiba*" malah selari dengan maksud halal di bawah Perkara 3(1) Perintah Takrif Halal 2011 yang menyebut bahawa makanan yang diperihalkan sebagai halal bererti, antaranya, "tidak beracun atau memudaratkan kesihatan".

Selain itu, seksyen 13A menyebut tentang makanan yang tidak sesuai untuk dimakan oleh manusia. Makanan tersebut adalah bahan binatang atau sayuran yang berpenyakit, kotor atau reput; bahagian binatang yang tidak sesuai untuk dijadikan makanan; atau hasil binatang yang sudah mati selain daripada kerana disembelih, sama ada ia dikilangkan ataupun tidak. Meneliti peruntukan ini, ia jelas menunjukkan bahawa makanan yang tidak sesuai dimakan bermaksud ia boleh memberi kesan kepada kesihatan seseorang dan juga boleh membawa mudharat. Ini juga menepati konsep asas "*halalan toyyiba*". Dari segi penalti, seseorang yang disabitkan dan didapati bersalah berhubung dengan perkara ini boleh dikenakan denda tidak melebihi RM50,000.00 atau penjara tidak melebihi lapan tahun atau kedua-duanya. Bagi mana-mana orang yang menyedia atau menjual makanan yang mengandungi benda asing kepada sifat makanan yang selainnya tidak sesuai dimakan oleh manusia, dia dianggap melakukan kesalahan yang boleh disabitkan dengan denda tidak lebih RM30,000 atau penjara tidak lebih lima tahun atau kedua-duanya. Seksyen ini juga mengenakan denda bagi kesalahan bagi penyediaan atau penjualan makanan yang dimasukkan dalam bungkusan yang rosak yang menyebabkan ia

tercemar atau merosot kualiti makanan tersebut. Penaltiesnya adalah sama iaitu denda tidak lebih RM30,000 atau penjara tidak lebih lima tahun atau kedua-duanya.

Akta Makanan 1983 turut melarang tindakan menyediakan atau menjual makanan yang diadukkan. Apa yang dimaksudkan di sini termasuklah mencampurkan bahan-bahan tertentu atau perubahan kepada kandungan makanan tersebut sehingga boleh mendatangkan kemudaratan kepada pembeli atau pengguna. Ini termasuk perbuatan yang menyebabkan kualiti sesuatu makanan merosot di samping gagal mematuhi standard tertentu. Pokok pangkalnya adalah kesannya kepada pengguna, yakni sama ada ia memudharatkan kesihatan pengguna atau sebaliknya. Jika memudharatkan, ia bersalahan dengan seksyen ini dan penalti bagi kesalahan ini adalah denda tidak lebih RM20,000 atau penjara tidak melebihi lima tahun atau kedua-duanya.

Sekali lagi dengan jelas bahawa peruntukan ini amat relevan dengan konsep “halalan toyyiba” yang bukan sekadar memberi pengertian sama ada boleh atau tidak sesuatu makanan itu dimakan oleh orang Islam tetapi meliputi maksud yang lebih luas demi menjaga kemaslahatan umat. Dalam erti kata lain, undang-undang Malaysia secara tidak langsung sememangnya menekankan konsep “toyyiba” dalam urusan penyediaan dan penjualan makanan.

Bagi maksud Bahagian III ini, pemunya hak pengilang atau pembungkus turut termasuk sebagai orang yang berhubung dengan penyediaan atau penjualan makanan itu. Selain itu, penjualan yang dilakukan oleh ejen sama ada peruncit dan sebagainya, turut bertanggung bagi kesalahan yang berkaitan dan boleh diarahkan oleh pegawai berkuasa untuk menarik balik penjualan tersebut daripada premis. Selain itu Akta ini turut menyediakan penalti bagi kesalahan pelabelan palsu melalui seksyen 16 yang memperuntukkan berkaitan dengan kesalahan menyediakan,

membungkus, melabel, menjual makanan yang salah, mengelirukan serta terdapat unsur-unsur penipuan dari aspek karakter, kandungan, kualiti, keselamatan, keaslian, komposisi dan lain-lain. Seseorang yang didapati bersalah dalam mana-mana perbuatan ini boleh dihukum penjara tidak melebihi tiga tahun atau denda, atau kedua-duanya.

Dilihat kepada maksud dan objektif secara umum, Akta Makanan 1983 menyediakan peruntukan yang menyeluruh di samping mempunyai bidang kuasa khusus berkaitan isu-isu makanan. Namun begitu, masih terdapat kegusaran di kalangan pengguna Islam apabila perundangan ini tidak menyentuh secara langsung aspek kehalalan produk makanan dari sudut pandangan Islam. Keadaan ini menyebabkan Akta ini dilihat sebagai perundangan yang bersifat umum sahaja.

Di bawah Akta Makanan 1983 juga terdapat peraturan-peraturan tertentu yang berkaitan dengan makanan. Bagi tujuan kajian ini, peraturan yang berkaitan adalah Peraturan-peraturan Makanan 1985 (selepas ini disebut sebagai Peraturan Makanan) dan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 (selepas ini disebut sebagai Peraturan Kebersihan Makanan).

#### **(a) Peraturan-peraturan Makanan 1985**

Peraturan Makanan adalah undang-undang yang memberi kuasa kepada Menteri Kesihatan untuk menguatkuasakan peraturan berhubung dengan makanan. Ia mengandungi 10 bahagian dengan 399 peraturan yang berkaitan dengan prosedur pengambilan sampel, pelabelan, pembungkusan dan sebagainya. Bahagian IV merupakan bahagian yang penting dan berkaitan tentang perbincangan ini. Di bawah bahagian ini perbincangan adalah tentang isu label. Antara perkara yang disentuh adalah berkaitan kehendak-kehendak am pelabelan makanan, bahasa yang

digunakan, butir-butir pelabelan, bentuk dan cara pelabelan, saiz dan warna huruf-huruf, penandaan tarikh, pernyataan mengenai kekuatan ramuan, pembungkusan di premis jualan runcit dan perkara-perkara yang dilarang. Isu berkaitan label ini penting kerana ia secara tidak langsung turut menyentuh tentang perihalan halal. Namun begitu, permasalahan kehalalan sesuatu produk makanan tidak disentuh di bawah peraturan ini. Sehubungan itu, peraturan ini masih memerlukan sokongan kepada perundangan lain dalam menangani isu halal.

**(b) Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009**

Bagi Peraturan Kebersihan Makanan pula, ia menetapkan peraturan berkaitan dengan kebersihan makanan termasuk premis makanan. Premis makanan bermaksud premis yang digunakan bagi atau berkaitan dengan penyediaan, pengawetan, pembungkusan, penyimpanan, pengiriman, pengedaran atau penjualan apa-apa makanan. Ia juga termasuk pelabelan semula, pemprosesan semula atau pembaikan semula makanan.

Bagi tujuan pendaftaran premis makanan, Jadual Pertama menetapkan premis makanan sebagai yang berikut:

- i. semua premis makanan yang terlibat dalam pengilangan makanan;
- ii. semua premis makanan yang terlibat dalam catering dan catering makanan besar-besaran;
- iii. semua premis di mana makanan disediakan, diproses, disimpan dan dihidangkan untuk jualan;
- iv. semua kenderaan yang makanan sedia dimakan dijual.

Kesalahan berkaitan dengan perkara ini boleh menyebabkan seseorang itu didenda tidak melebihi RM10,000 atau penjara tidak melebihi tempoh dua tahun. Selain daripada pendaftaran premis, Peraturan ini turut menyebut tentang kehendak dan kaedah penyelenggaraan premis dari sudut lokasi, reka bentuk, bekalan air dan kebersihan.

## **4.2 AGENSI PELAKSANA**

Penyelidik mengelaskan agensi yang terlibat dengan aspek kehalalan produk makanan kepada dua iaitu: (1) agensi yang terlibat secara langsung dengan perundangan dan penguatkuasaan yang dirujuk sebagai agensi penguatkuasa; (2) agensi bukan kerajaan (NGO), yang terlibat atas kepentingan tertentu.

### **4.2.1 Agensi Penguatkuasa**

Penyelidik mengadakan temubual bersama pihak agensi penguatkuasa yang terlibat secara langsung dalam menguatkuasakan aspek kehalalan produk khususnya bagi industri makanan iaitu JAKIM, KPDNKK, dan Jabatan Kesihatan. Hasil temubual dengan semua agensi ini dianalisis dan dibincangkan.

#### **(a) Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)**

##### ***Fungsi dan Bidangkuasa***

JAKIM memberi fokus kepada aspek penguatkuasaan undang-undang berkaitan halal. Ia dipertanggungjawabkan sebagai badan pengawal piawaian halal semenjak Ogos 2009.



Penglibatan JAKIM dalam memberi pengesahan status halal kepada produk makanan dan barangan guna Islam di negara ini bermula sejak 1974. Perkembangan pesat industri makanan di negara ini dan keperluan semasa umat Islam, maka berlaku pelbagai perubahan polisi dan dasar tentang fungsi dan bidang kuasa penguatkuasa halal. Secara umumnya, perubahan keputusan yang dibuat oleh pihak Kerajaan bermatlamatkan *masalih mursalah* (kepentingan awam) berkaitan kepenggunaan halal di Malaysia. Maklumat dan panduan halal secara talian (*online*) merupakan inisiatif terkini dilakukan oleh pihak JAKIM. Selain itu, direktori halal turut dibukukan yang mengandungi himpunan maklumat syarikat pengeluaran produk makanan dan minuman, premis makanan, hotel, barangan guna dan rumah sembelihan yang memiliki sijil halal JAKIM. Berikut adalah kronologi ringkas perkembangan fungsi JAKIM dalam isu penguatkuasaan halal di Malaysia (“Sejarah Halal”, 2012):

**Jadual 2: Kronologi Perkembangan Fungsi JAKIM dalam Kuatkuasa Halal Malaysia**

<b>TAHUN</b>	<b>PERKEMBANGAN FUNGSI</b>
1974	Pusat Penyelidikan, Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri memberi surat pengesahan halal kepada produk-produk yang memenuhi kehendak syarak
1994	Pengesahan halal diberi dalam bentuk sijil pengesahan beserta logo halal
30 September 1998	Pemeriksaan halal dilaksanakan oleh Syarikat Ilham Daya iaitu sebuah syarikat yang dilantik oleh kerajaan.
1 September 2002	Kerajaan memutuskan bahawa semua urusan pengesahan halal dilaksanakan sepenuhnya oleh JAKIM melalui Bahagian Kajian Makanan dan Barangan Gunaan Islam (dengan hanya 28 jawatan).
17 November 2005	Jabatan Perkhidmatan Awam Malaysia telah meluluskan sebanyak 165 perjawatan pelbagai skim dan gred dengan nama baru iaitu Bahagian Hub Halal.
2 April 2008	Pengurusan pensijilan halal diambil alih oleh Halal Industry Development Corporation.
8 Julai 2009	Mesyuarat Jemaah Menteri memutuskan pengurusan pensijilan Halal Malaysia dalam dan luar negara dikembalikan kepada JAKIM.

Secara umumnya, JAKIM, JAIN dan MAIN, merupakan badan yang diiktiraf bagi menguruskan pensijilan halal dan bertindak bagi pengesahan untuk penentuan hukum atau ketulenan sesuatu logo dan sijil halal. Jika terdapat pelanggaran piawaian halal yang ditetapkan, penguatkuasaan akan dilaksanakan oleh pihak KPDNKK. Jika pelanggaran piawaian halal dilakukan oleh pemegang sijil halal maka JAKIM/JAIN/MAIN boleh menggantung atau menarik balik sijil halal tersebut dan pengusaha tidak dibenarkan menggunakan logo halal.

Pemantauan pensijilan halal dilakukan oleh JAKIM melalui dua kaedah iaitu:

- i. Pemantauan Berkala – dilakukan ke atas pemegang sijil halal JAKIM sekurang-kurangnya sekali dalam setahun. Pemantauan ini dijadualkan pada setiap bulan dengan keutamaan pemantauan ke atas syarikat yang berisiko tinggi iaitu produk yang berasaskan daging dan ayam, minyak dan lemak, rumah sembelih, organisasi/industri yang tiada sistem kawalan halal atau tiada eksekutif halal dan Jawatankuasa Halal Dalaman. Pemantauan dilakukan lebih dari sekali setahun. Sebaliknya bagi syarikat yang berisiko rendah, pemantauan hanya dilakukan sekurang-kurangnya sekali dalam setahun.
- ii. Pemantauan Aduan Awam – dilakukan bersama agensi penguatkuasa berkaitan seperti KPDNKK, Kementerian Kesihatan Malaysia, Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Kastam, Pihak Berkuasa Tempatan dan lain-lain agensi yang difikirkan perlu.

Dari aspek bidang kuasa, penambahbaikan dilakukan dari semasa ke semasa dengan pihak KPDNKK telah melantik Pengarah Bahagian Hab Halal JAKIM, semua Pegawai Hal Ehwal Islam dan semua Penolong Pegawai Hal Ehwal Islam Cawangan Pemantauan dan

Penguatkuasaan, Bahagian Halal, JAKIM sebagai Penolong Pengawal Perihal Dagangan. Melalui perubahan dan kaedah ini, pihak JAKIM mempunyai bidang kuasa untuk menguatkuasakan kesalahan halal berbanding keadaan dulu.

### ***Peruntukan Undang-undang***

Permasalahan halal adalah perkara yang sering dikaitkan dengan kepenggunaan. Oleh itu kedua-dua isu halal dan kepenggunaan adalah saling berkaitan. Dari sudut penguatkuasaan, persoalan halal melibatkan JAKIM manakala isu kepenggunaan melibatkan KPDNKK. Kedua-dua badan penguatkuasa ini penting dan saling berkaitan namun menimbulkan permasalahan dari sudut pertindihan bidang kuasa. Atas dasar ini, satu pendekatan dan solusi perlu dicari bagi menyelesaikan kemelut penguatkuasaan perundangan halal di Malaysia. Berhubung dengan perkara ini, JAKIM telah mengadakan persidangan dengan kehadiran para peserta dan perwakilan daripada pelbagai agensi penguatkuasaan iaitu KPDNKK, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), JAKIM sendiri, JAIN, Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), Jabatan Kastam Di Raja Malaysia (KDRM), Pejabat Perdagangan Dalam Negeri Koperasi dan Kepenggunaan Negeri-Negeri dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) seperti Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL), Majlis Bandaraya Negeri dan Majlis Daerah seluruh negara. Ia membincangkan pelbagai pandangan, isu dan cadangan ke arah pengharmonian penguatkuasaan undang-undang berkaitan pemantauan dan penguatkuasaan halal Malaysia di peringkat Persekutuan dan Negeri; termasuk Enakmen Jenayah Syariah Negeri-Negeri berkaitan halal, Akta Kerajaan Tempatan 1976 serta Undang-Undang Kecil Iklan Halal atau Peraturan Umum Premis Makanan di peringkat PBT. Hasilnya lima (5) resolusi telah dibentuk untuk tindakan semua agensi penguatkuasa yang terlibat, iaitu:

- i. Mengambil maklum bahawa peruntukan mengenai kawalan halal tidak terhad kepada peruntukan yang ada dalam Akta Perihal Dagangan 2011 tetapi ia juga terdapat sama ada secara langsung dan tidak langsung di dalam peruntukan undang-undang lain di beberapa agensi Persekutuan, Negeri dan Kerajaan Tempatan;
- ii. Berdasarkan peruntukan undang-undang tersebut, penguatkuasaan halal bukan semata-mata tanggung jawab KPDKK, JAKIM dan JAIN sahaja sebaliknya semua agensi penguatkuasa termasuk KKM, JPV, KDRM dan PBT turut mempunyai peranan dalam hal penguatkuasaan halal mengikut fungsi dan tanggungjawab serta undang-undang di bawah agensi masing-masing;
- iii. Semua agensi penguatkuasa yang terdiri daripada KPDKK, JAKIM, JAIN, KKM, JPV, KDRM dan PBT perlu meningkatkan persefahaman dan kerjasama dalam penguatkuasaan halal berdasarkan peruntukan undang-undang di bawah agensi masing-masing;
- iv. Sistem perundangan kawalan halal di setiap peringkat perlu dimantapkan dengan mengkaji peruntukan undang-undang sedia ada di bawah bidang kuasa Kerajaan Persekutuan, Negeri dan Kerajaan Tempatan; dan
- v. Mewujudkan mekanisme penyelarasan penguatkuasaan halal yang melibatkan semua agensi penguatkuasa bagi memastikan keberkesanan penguatkuasaan halal yang akan diselaraskan oleh JAKIM.

Secara umumnya, jika semua resolusi di atas dapat direalisasikan secara berkesan, segala isu berkaitan kuatkuasa halal yang berbangkit pasti akan mampu ditangani. Usaha penambahbaikan amat penting dilakukan berasaskan kepada aduan dan maklumat pengguna seluruhnya. Penguatkuasaan halal adalah bermatlamatkan melindungi pengguna-pengguna daripada penyelewengan dan penipuan pengusaha dan peniaga yang tidak prihatin terhadap hak kepenggunaan halal di Malaysia.

Selain memenuhi tuntutan Syariah, yakni halal yang merupakan satu kemestian bagi umat Islam, faktor keselamatan makanan merupakan penyumbang penting dalam menentukan *toyibban*. Dalam maksud lain, aspek-aspek seperti makanan yang dimakan hendaklah selamat, bersih, berkhasiat dan berkualiti hendaklah dipenuhi.

Selain daripada itu, Malaysia turut mempunyai Standard Malaysia Berkenaan Makanan Halal (MS1500:2009) bertajuk 'Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum yang dibangunkan di bawah Sistem Pembangunan Standard Malaysia di bawah tanggungjawab Jabatan Standard Malaysia (DSM), Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi. Skop standard ini mengandungi garis panduan yang praktikal bagi industri makanan mengenai penyediaan dan pengendalian makanan halal, termasuk penambah nutrien. Ia bertujuan menyediakan peraturan asas bagi produk makanan serta perdagangan atau perniagaan makanan di Malaysia. Ia digunakan oleh JAKIM sebagai asas untuk pensijilan dengan penambahan beberapa keperluan lain bagi melengkapkan proses pensijilan ("Standard Malaysia", 2012).

Melalui Garis Panduan ini, makanan halal ditakrifkan sebagai makanan yang dibenarkan di bawah undang-undang syariah dengan memenuhi perkara berikut:

1. Tidak mengandungi mana-mana bahagian atau produk haiwan yang tidak halal kepada umat Islam atau produk haiwan yang tidak disembelih mengikut syariat undang-undang;
2. Tidak mengandungi sebarang bahan yang najis mengikut undang-undang syariah;
3. Adalah selamat dan tidak merbahaya;
4. Tidak disediakan, diproses atau dikilang menggunakan peralatan yang tercemar dengan perkara-perkara yang najis mengikut undang-undang syariah;
5. Makanan atau bahan tidak mengandungi mana-mana bahagian manusia atau terbitan yang tidak dibenarkan oleh undang-undang syariah; dan
6. Semasa penyediaan, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan, atau pengangkutan, makanan yang dipisahkan secara fizikal dari apa-apa makanan lain yang tidak memenuhi keperluan yang dinyatakan dalam butiran 1, 2, 3, 4 atau 5 atau apa-apa perkara lain yang telah menentukan sebagai *najs* (najis atau haram) oleh undang-undang syariah.

Definisi ini jelas menunjukkan bahawa produk yang berbahaya dan mabuk tidak dikira sebagai halal di bawah Standard Malaysia.

Selain APD 2011, pensijilan halal Malaysia turut mengguna pakai undang-undang berikut:

- i. Akta Makanan 1983 – berhubung dengan pelabelan, amalan kebersihan dan keselamatan makanan;
- ii. *Veterinary Public Health Ordinance* 1999 [Akta Binatang 1953 (semakan 2006), Akta Rumah Penyembelihan (Penswastan) 1993 dan Akta Lembaga Kemajuan Ternakan

- Negara (Pembubaran), 1983 (Jabatan Perkhidmatan Haiwan) – berhubung dengan penternakan haiwan, kawalan penyakit dan lain-lain;
- iii. Akta Kastam 1967 (Larangan Mengenai Import 1998) – berhubung dengan import/eksport daging halal;
  - iv. Ordinan Kesalahan Jenayah Syariah Sarawak 2001, Enakmen Majlis 2004 (Sabah), Enakmen Kesalahan Jenayah Syariah Negeri-Negeri;
  - v. Undang-undang Kecil Pihak Berkuasa Tempatan;
  - vi. Akta Cap Dagangan 1976; dan
  - vii. Peraturan Kawalan Dadah & Kosmetik 1984 (Pindaan 2010).

### ***Isu dan masalah***

Menurut Pegawai Hal Ehwal Islam, Bahagian Hab Halal JAKIM, pihak pengeluar perlu mengisytiharkan ramuan-ramuan yang digunakan dan ramuan-ramuan itu mesti halal. Namun timbul keadaan tertentu apabila sebahagian ramuan yang digunakan adalah kritikal di mana pembekal yang menawarkan barangan tersebut pada harga murah namun pengeluar tersebut tiada logo halal.

Selain itu, menurut beliau lagi, isu barangan yang terdedah kepada risiko tidak halal adalah '*food supplement*' contohnya penggunaan gelatin yang termasuk dalam kategori bahan kritikal. Bahan yang menggunakan sumber daripada haiwan sepatutnya mendapat pengesahan halal dan sumber tersebut mesti jelas.

Sesuatu bahan ramuan itu dianggap kritikal sekiranya melibatkan unsur-unsur haiwan seperti minyak dan lemak serta alkohol (arak). Contoh-contoh ramuan kritikal, separa kritikal dan ramuan tidak kritikal adalah seperti berikut:

**Jadual 3: Contoh-contoh Ramuan Kritikal, Separa Kritikal dan Ramuan Tidak Kritikal**

<b>Kritikal</b>	<b>Separa Kritikal</b>	<b>Tidak Kritikal</b>
i) Produk daging/hasilan daging; ii) Tenusu/hasilan tenusu; iii) Fosfat; iv) Emulsifier; v) Gelatin dan Produk berasaskan gelatin; vi) Minyak dan Lelemak; vii) Penambah Perisa; viii) Yis; ix) Surimi; x) Improver; xi) Stabilizer /cloudifier; xii) Antioksidan; xiii) Protein dan terbitannya; xiv) Asid Amino; xv) Egg white powder; xvi) Glazing agent; xvii) Seasoning ( Perisa ); xviii) Kultur; xix) Coconut cream powder; xx) Serbuk agar-agar; xxi) Chocolate coating; xxii) Enzim; xxiii) Kolagen; dan xxiv) Vitamin larut lemak (A,D,E,K )	i) Cuka; ii) Pes/ Premix/ Inti/ Concentrate; iii) Sos/Kicap; iv) Pewarna/ Colouring; v) Modified Starch; vi) Lecithin; vii) Mee/ Kueh Tiaw; viii) Tauhu Kering ( Fu-chuk); dan ix) GDL (Glucuno-delta-lactone).	i) Semulajadi/ tumbuhan/ ikan/ makanan laut; ii) Kimia; iii) Pemanis semulajadi; iv) Essential Oil; v) Chitosan; vi) Thickener; vii) Texturizer; viii) Calcium propionate; ix) CMC (Carboxymethylselulose); x) Antifoam; xi) Antimikrob; xii) Vitamin C; dan xiii) Ekstrak.

Menurut JAKIM (“Makmal Analisis”, 2012), sebuah Makmal Analisis Halal Malaysia yang sedang dibina di Bandar Enstek, Nilai akan mengukuhkan peranan JAKIM dalam pensijilan halal Malaysia. Makmal ini akan menjadi pusat sehenti kepada industri penyelidikan dan pensijilan halal dunia berdasarkan kelengkapan yang dimiliki. Ia turut memberi faedah besar kepada ekonomi negara menerusi pensijilan halal Malaysia yang sememangnya diiktiraf seluruh dunia.



Ini secara tidak langsung mengangkat imej Malaysia sebagai peneraju utama pensijilan halal. Makmal ini merupakan fasa pertama daripada keseluruhan projek Institut Halal Malaysia yang dijangka dapat beroperasi sepenuhnya secara rasmi mulai Januari 2015. Sepanjang tahun 2014, makmal ini akan menjalani ujian percubaan peralatan bagi memastikan kesediaan untuk menerima sampel bermula Januari 2015. Kewujudan makmal tersebut juga secara tidak langsung diyakini dapat mempercepatkan tempoh proses permohonan sijil halal sedia ada yang memakan masa selama 30 hari.

**(b) Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Kepenggunaan dan Koperasi (KPDNKK)**

***Fungsi dan Bidang Kuasa***

Matlamat penubuhan KPDNKK adalah untuk menggalakkan pembangunan perdagangan dalam negeri yang beretika dan melindungi kepentingan pengguna. Secara ringkas, KPDNKK berfungsi menggubal dasar, strategi, dan mengkaji perkara-perkara berkaitan dengan pembangunan perdagangan dalam negeri dan kepenggunaan. Bidang tugasnya termasuk melaksanakan program pendidikan pengguna, memperkukuhkan program kesedaran dan perlindungan pengguna serta membantu gerakan kepenggunaan.

***Peruntukan Undang-undang***

Menurut pihak KPDNKK, masalah produk makanan halal sudah banyak diatasi oleh APD 2011 melalui pindaan khusus berhubung dengan pensijilan halal iaitu Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Namun begitu, peruntukan APD 2011 sendiri masih dilihat sebagai terlalu umum untuk melindungi pengguna terutama apabila ia hanya berkisar tentang aspek perihalan dan pelabelan.

Apabila peruntukan halal diletakkan di bawah APD 2011 dengan kuasa di bawah Perintah berkaitan halal diberikan kepada JAKIM, pertindihan bidang kuasa dilihat berlaku antara JAKIM/JAIN dan KPDNKK yang mempunyai bidang kuasa ke atas APD 2011. Selain itu, memandangkan aspek kebersihan turut dititikberatkan dalam membincangkan isu kehalalan produk (*halalan toyyiban*), Jabatan Kesihatan juga turut mempunyai fungsi dan memainkan peranan tertentu. Keadaan ini menimbulkan percanggahan dan pertindihan bidang kuasa badan-badan sekaligus menyukarkan sesuatu tindakan dibuat.

Selain itu, kewujudan Tribunal Tuntutan Pengguna hanya terhad kepada isu-isu kepenggunaan bagi barangan pengguna yang tidak termasuk produk makanan selain daripada membicarakan kes-kes sivil. Namun begitu, secara keseluruhannya pihak KPDNKK berpuas hati dengan undang-undang sedia ada dalam melindungi pengguna terutamanya hasil pindaan kepada perundangan APD 2011.

### ***Isu Berkaitan Halal***

Menurut Pengarah KPDNKK Negeri, antara isu-isu yang timbul berkaitan dengan permasalahan halal adalah produk makanan yang dihasilkan oleh pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) tidak mempunyai logo halal. Di pihak pengusaha IKS, keperluan kepada logo halal tidak begitu diberi perhatian kemungkinan disebabkan oleh latar belakang pengusaha yang rata-rata adalah Muslim yang sudah pasti mengambil kira tentang keperluan menghasilkan dan menyajikan produk yang halal kepada pengguna. Namun di pihak KPDNKK, perkara ini sepatutnya dititikberatkan bagi tujuan pemasaran produk terutamanya ke peringkat antarabangsa yang kebiasaannya bergantung kepada logo halal.

Selain itu, prosedur pensijilan yang sukar dan menyulitkan turut membantutkan kesediaan pengusaha IKS untuk memohon logo halal. Sebagai contoh, masalah teknikal seperti tiada premis khusus bagi menjalankan perusahaan kerana kebanyakan pengusaha menghasilkan produk di rumah atau kediaman masing-masing secara kecil-kecilan menimbulkan kesukaran pengusaha untuk memohon logo halal kerana tidak mememnuhi syarat yang ditetapkan oleh JAKIM.

Masalah kritikal lain adalah melibatkan status halal bagi produk sembelihan terutama apabila tiba musim perayaan. Permintaan yang tinggi terhadap daging halal pada musim perayaan menimbulkan kesulitan bagi sebahagian pengusaha untuk benar-benar patuh kepada aspek halal yang ditetapkan kerana mengejar permintaan dan mementingkan keuntungan. Contohnya, penyembelihan ayam pada jumlah yang besar boleh menimbulkan kesangsian dari segi proses penyembelihan itu sendiri sama ada benar-benar mengikut hukum syarak atau sebaliknya.

Bukan sahaja aspek kehalalan sembelihan yang boleh dipertikaikan, keadaan semakin rumit apabila timbul masalah dari sudut penguatkuasaan kerana bilangan pegawai dan anggota yang terhad. Menurut pihak KPDNKK, anggota penguatkuasa di negeri Kedah adalah seramai 150 orang dengan 50 orang ditempatkan di Alor Setar. Bilangan ini agak kecil jika dibandingkan dengan bidang kuasa KPDNKK yang pelbagai meliputi aspek perdagangan dalam negeri termasuk jualan langsung, kepenggunaan dan koperasi.

Atas masalah ini menurut KPDNKK maka Gabungan Persatuan Pengguna Malaysia (FOMCA) mencadangkan kepada Menteri agar diasingkan bidang kuasa kepenggunaan di KPDNKK.

Pengasingan ini bukan sahaja dapat mengelakkan pertindihan kuasa malah dapat memastikan penumpuan terhadap sesuatu kes bagi menjamin pelaksanaan yang lebih berkesan.

Menurut Penolong Pegawai Penguatkuasa KPDNKK, maklumat tentang permasalahan halal biasanya diadukan oleh pengguna. Berdasarkan kepada maklumat tersebut, pihak KPDNKK akan mengambil tindakan dengan mendapatkan sampel produk. Sampel ini akan dihantar ke Jabatan Kimia di bawah Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi untuk dianalisis bagi mengenal pasti kehalalan produk. Isu yang timbul berhubung dengan perkara ini adalah masalah prosedur. Kelewatan proses yang dijalankan kerana mengambil masa yang panjang dalam menganalisis sampel, selain masalah dari segi standard sampel yang dihantar untuk dianalisis di samping masalah logistik menyebabkan pendakwaan sukar dibuktikan. Lebih-lebih lagi apabila berlaku kerosakan pada sampel yang diambil akibat daripada proses dan prosedur yang panjang tadi.

Selain itu, masalah pembuktian juga menjadi sukar apabila melibatkan bahan mentah seperti ayam yang mati akibat daripada penyembelihan yang tidak sempurna. Proses dan prosedur yang panjang menyukarkan pendakwaan dibuat apabila ia melibatkan barangan yang mudah rosak. Keadaan ini boleh menyebabkan pengusaha atau peniaga terlepas daripada dakwaan seterusnya mengeneipi langsung kepentingan pengguna.

Masalah utama lain termasuk aspek penggunaan logo halal pada premis atau bahagian-bahagian tertentu premis seperti dapur dan restoran. Berhubung dengan perkara ini, aspek yang kritikal adalah penggunaan bahan mentah bagi penghasilan sesuatu produk. Ini kerana, selain daripada

produk makanan yang dihasilkan perlu dijamin sebagai halal, ramuan dan bahan-bahan mentah yang digunakan atau diperoleh daripada pembekal juga perlu dipastikan halal. Perkara sebegini seharusnya diambil perhatian dan dititikberatkan oleh pengusaha dan peniaga.

Bagi mengatasi masalah ini, pihak KPDNKK mencadangkan supaya pengisian tentang aspek pematuhan halal dimasukkan ke dalam kursus-kursus yang diberikan kepada peniaga dan pengusaha bagi memberi kesedaran dan menyuntik kepentingan dan keperluan kepada pematuhan ini. Bagi pengusaha bukan Islam pula, walaupun mereka dilihat semakin faham tentang kepentingan kehalalan sesuatu produk, namun aspek pelaksanaannya masih juga kurang. Walaupun pengusaha bukan Islam merupakan majoriti yang memohon pensijilan halal, motifnya lebih kepada tujuan komersial dan keuntungan. Apabila keadaan ini berlaku maka kurang keprihatinan kepada aspek halal sehingga kadang kala timbul aduan seperti logo halal yang luput tempoh.

### **(c) Jabatan Kesihatan**

#### ***Fungsi dan Bidangkuasa***

Jabatan Kesihatan Negeri Kedah terletak di bawah Kementerian Kesihatan Malaysia. Di Jabatan Kesihatan Negeri ini terdapat Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan yang berfungsi melaksanakan aktiviti pemantauan keselamatan makanan dari segala aspek kualiti mengikut prosedur yang ditetapkan. Jabatan ini akan memastikan makanan yang dijual kepada orang ramai adalah bersih, selamat dan berkualiti untuk dimakan. Keselamatan makanan adalah merangkumi aspek pemilihan bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, penyediaan (pemprosesan), pengendalian, penjualan dan penyimpanan produk yang siap diproses. Jabatan Kesihatan

melaksanakan fungsi pemantauan keselamatan makanan ini selaras dengan piawaian *halalan toyyiba*. Bidang kuasa Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan merangkumi unit-unit berikut:-

- Unit Kawalan Eksport / Industri dan Pensijilan
- Unit Pematuhan dan Penyelidikan
- Unit Makmal (Analisis Makanan)
- Unit Pentadbiran

Daripada keempat-empat unit di atas, Unit makmal terlibat secara langsung dalam pembangunan dan kaedah analisis makanan. Skop tugas dan tanggungjawab makmal ini termasuklah merancang pembangunan makmal makanan di bawah KKM di peringkat Negeri dan mengawalselia serta menyelaraskan semua aktiviti dan perkhidmatan yang dibekalkan oleh semua makmal makanan. Unit pematuhan dan penyelidikan di Jabatan Kesihatan pula bertanggungjawab memastikan pelaksanaan semua dasar, polisi dan strategi berhubung dengan pemantauan makanan di bawah Akta Makanan 1983 dan peraturan-peraturan di bawahnya.

### ***Peruntukan undang-undang***

Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan di Jabatan Kesihatan bertanggungjawab memastikan keselamatan dan kualiti makanan melalui Program Keselamatan dan Kualiti Makanan bagi seluruh negeri Kedah. Pelaksanaan ini mengikut peruntukan, prosedur dan kod amalan yang ditetapkan di bawah Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985. Selain daripada dua perundangan utama ini, aktiviti pemantauan makanan juga adalah mengikut

Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan Peraturan Makanan (Pengeluaran Sijil Kesihatan bagi Eksport Ikan dan Hasil Ikan ke Kesatuan Eropah) 2009.

### ***Isu Berkaitan Halal***

Dalam aspek perundangan, Timbalan Pengarah Jabatan Kesihatan negeri Kedah menyuarakan kebimbangan beliau terhadap undang-undang yang sedia ada yang bersifat tidak menyeluruh dan merangkumi bidang kuasa yang berasingan. Meskipun Jabatan Kesihatan menggunakan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 untuk pelaksanaan semua dasar dan strategi berhubung dengan pemantauan makanan, terdapat beberapa undang-undang lain yang terpakai dalam menangani masalah produk makanan halal seperti APP dan APD 2011. Sehingga kini tiada satu Akta yang komprehensif yang mengawal selia semua isu-isu makanan halal di Malaysia.

Selanjutnya, dalam aspek hukuman pula, Timbalan Pengarah Jabatan Kesihatan ini berpendapat bahawa hukuman sedia ada terhadap kesalahan-kesalahan yang melibatkan penyalahgunaan dan penipuan produk makanan halal adalah berat dan memadai. Namun begitu, beliau berpandangan perlu diwujudkan keseragaman pelaksanaan dan penguatkuasaan yang melibatkan industri makanan halal. Ini adalah untuk memastikan faktor undang-undang tidak menjadi halangan terhadap usaha berkesan membela dan menjaga hak pengguna Muslim. Sehubungan dengan itu, beliau mengesyorkan satu akta yang lebih menyeluruh dikuatkuasakan di bawah JAKIM memandangkan JAKIM adalah sebuah badan piawaian makanan halal yang berautoriti di negara ini.

Menurut Timbalan Pengarah Negeri, Unit Makmal (Analisis Makanan) di Jabatan Kesihatan bertanggungjawab mengawalselia serta menyelaras semua aktiviti dan perkhidmatan yang dibekalkan oleh semua makmal makanan. Berhubung dengan perkara ini, timbul masalah teknikal antara Jabatan Kesihatan dan pihak JAKIM. Ini kerana, JAKIM menghantar sampel produk makanan ke Jabatan Kimia MOSTI untuk dianalisis. Menurut beliau, hasil daripada analisis sampel di dua makmal yang berbeza ini ada kalanya menghasilkan dapatan yang berbeza malah bercanggah dan tidak sama walaupun sampel yang dihantar adalah dari jenis dan label serta jenama yang sama. Dalam aspek makanan halal, permasalahan ini diputuskan dengan keputusan hasil ujian dan analisis di makmal JAKIM diberi pengiktirafan berbanding makmal Jabatan Kesihatan. Perkara ini menimbulkan kekeliruan dan ketidakselesaian pengguna Muslim.

Selain daripada itu, menurut Timbalan Pengarah Negeri juga, antara faktor-faktor utama yang mendorong ke arah berlakunya kes-kes pengabaian hak pengguna muslim di negeri Kedah ialah isu kesedaran dan kefahaman tentang masalah halal itu sendiri. Beliau berpendapat para pengusaha mempunyai pengetahuan dan kefahaman tentang isu halal, namun begitu mereka tidak mengamalkan atau mempraktikkan pengetahuan dan kesedaran ini dan ini seterusnya akan mendorong ke arah berlakunya kes-kes pengabaian hak pengguna muslim.

#### **4.2.2 Agensi Bukan Kerajaan (NGO)**

Selain daripada temubual dengan badan penguatkuasa dan pelaksana, penyelidik turut mengadakan temubual dengan tiga NGO iaitu *Islamic Manufacturing Practice* (IMP), Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM) dan Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP).



### **(a) Islamic Manufacturing Practice (IMP)**

#### ***Fungsi dan Bidangkuasa***

Islamic Manufacturing Practice (IMP) ialah satu industri yang menggunakan Amalan Pengilangan Islam. Kaedah pengilangan IMP diwujudkan untuk pengusaha industri beragama Islam yang ingin menyediakan produk pemakanan yang suci dari aspek rohani dan jasmani. IMP telah diwujudkan sejak tahun 2005 untuk menghasilkan produk bertaraf '*Halalan Toyyiba*'. Menurut pihak IMP, kaedah pengilangan IMP merangkumi semua proses, peraturan dan piawaian lain yang telah ditetapkan oleh Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP) yang kedua-duanya merupakan persijilan yang diiktiraf oleh Eropah, dan Halal yang merupakan persijilan dari JAKIM.

Pihak IMP menegaskan bahawa proses pengilangan IMP meliputi tiga kategori iaitu pengusaha, situasi kilang dan pekerja. Pengusaha yang terlibat secara langsung dalam pembuatan produk makanan berasaskan *Halalan Toyyiba* mestilah mengetahui persoalan hukum pembuatan produk, sumber kewangan yang digunakan untuk perniagaan tidak berasaskan riba dan menyedari bahawa penghasilan produk makanan akan menjadi darah daging dan akan dituntut di akhirat kelak. Manakala kilang yang menyediakan produk makanan akan dilihat dari sudut situasi kilang yang disuburkan dengan kuliah kefahaman agama dan selamat. Peralatan kilang juga perlu bersih lagi suci serta mengikut piawaian syariah. Selain itu, bahan mentah yang diguna pakai perlu mendapat pengesahan pihak berkuasa dan unit audit syariah dalaman kilang terbabit. Di samping itu, pekerja di dalam kilang atau kedai pembuatan produk makanan mestilah seorang yang

beragama Islam dan menutup aurat. Bahkan pekerja mestilah diasingkan antara lelaki dan perempuan serta memulakan proses penyediaan dengan bacaan doa khusus.

### ***Peruntukan Undang-Undang***

Menurut pihak IMP, undang-undang sedia ada mampu untuk melindungi pengguna namun fokus perlindungan terhadap pengguna muslim terletak kepada pengeluar. Sekiranya pengeluar tidak mengutamakan kaedah pengilangan secara Islam, pengguna Islam tidak dapat menikmati makanan yang benar-benar membina watak dan tingkah laku sejajar kehendak syariat.

Meskipun begitu, masalah halal juga timbul disebabkan kurang kesedaran pengguna. Sebagai contoh, masyarakat berbangsa Melayu lebih percaya pada jenama. Selain itu, mereka juga lebih percaya pada jenama “orang Islam” yang tertera kepada produk dan tidak mementingkan isi kandungan itu sama ada halal ataupun tidak.

Menurut pihak IMP juga, faktor utama berlaku pengabaian hak pengguna Muslim terletak pada dasar pendidikan. Selagi dasar pendidikan tidak berubah, hak pengguna Muslim akan diabaikan. Perlindungan pengguna terhadap isu halal perlu dimula dan dididik di peringkat sekolah. Walau bagaimanapun tiada sebarang dasar pendidikan tentang isu halal secara komprehensif diterapkan di sekolah. Di samping itu, akses pendidikan tentang isu halal terhadap pengeluar tidak dititikberatkan. Maka tidak hairanlah pengeluar mengabaikan hak pengguna Muslim.

### ***Isu dan Masalah***

Isu halal merupakan isu yang sangat penting kerana isu ini berkembang dari masa ke semasa. Peniaga dan pengeluar perlu prihatin terhadap isu halal kerana ia membabitkan ramai pengguna

Islam di Malaysia. Secara realitinya, peniaga dan pengeluar tidak mematuhi prosedur yang ditetapkan. Para peniaga dan pengeluar lebih mencari keuntungan daripada mengutamakan kebajikan. Menurut pihak IMP juga, apa yang menghairankan adalah, sebahagian pengeluar yang gagal mengikuti prosedur yang ditetapkan oleh pihak berkuasa dan kerajaan, namun pada masa yang sama bersedia mematuhi segala prosedur dan spesifikasi oleh negara luar apabila memilih untuk memasuki pasaran antarabangsa. Seharusnya pihak berkuasa perlu bersikap tegas seperti negara luar dalam menguatkuasakan peraturan dan standard makanan yang bersih lagi suci. Menurut beliau, contoh negara luar yang terbaik ialah Singapura apabila mengetatkan prosedur kemasukan bahan mentah dan makanan ke negara terbabit. Oleh yang demikian, pihak IMP menegaskan bahawa kaedah pengilangan IMP dapat menjamin hak-hak pengguna dan berperanan dalam usaha menangani isu halal apabila audit pengilangan melibatkan isu keberkatan dan keikhlasan dalam menyediakan produk makanan Islam.

Selain itu IMP turut menganjurkan pelbagai ceramah dan forum berkaitan isu halal. Biro dakwah di IMP banyak bekerjasama dengan pihak sekolah dan agensi kerajaan dengan sambutan yang diberikan oleh semua pihak amat menggalakkan. Pihak IMP mencadangkan supaya logo halal mempunyai skor dalam bentuk A, B dan C. Skor ini digunakan untuk memberi gambaran tentang piawai halal yang terbaik, sederhana dan lemah oleh pengeluar. Dengan penggunaan skor ini, pengguna berpeluang untuk menilai dan memilih sendiri produk yang diingini. Ini dapat dilihat melalui amalan oleh Jabatan Kesihatan Negeri terhadap kebersihan premis makanan.

## **(b) Persatuan Pengguna Islam Malaysia (PPIM)**

### ***Fungsi dan Bidang kuasa***

Secara ringkas, PPIM merupakan badan bukan kerajaan yang menyokong dan memperjuang hak-hak pengguna khususnya pengguna Muslim. PPIM sering mengenengahkan dan membongkar isu-isu berkaitan dengan kehalalan produk. PPIM turut memberi cadangan-cadangan dan buah fikiran berkaitan dengan aspek kehalalan produk kepada agensi-agensi penguatkuasa seperti JAKIM dan KPDNKK.

### ***Peruntukan Undang-undang***

Menjawab persoalan tentang undang-undang sedia ada di Malaysia berkaitan dengan perlindungan pengguna dan permasalahan halal, pihak PPIM berpendapat bahawa APD 1972 merupakan undang-undang yang lebih menjurus kepada aspek perihalan khususnya isu-isu pelabelan produk. Setelah hampir 40 tahun APD 1972 dikuatkuasakan, ia telah dipinda dan hasilnya wujud APD 2011 yang mana pindaan ketara adalah berkaitan dengan perundangan halal yang dilihat sebagai sesuatu yang amat positif.

Namun begitu, oleh kerana kehendak kepada pelabelan halal bukanlah sesuatu yang wajib kepada pengeluar dan peniaga sebaliknya merupakan tindakan sukarela mereka, maka timbul permasalahan dari segi kesediaan mereka untuk memohon pensijilan halal. Dari sudut undang-undang, pelaksanaan dan pemakaiannya adalah terhad kepada mereka yang mengguna pakai logo halal sahaja. Undang-undang ini tidak meliputi kesemua pengeluar dan peniaga yang menjual atau menghasilkan produk makanan tidak halal. Sebaliknya ia hanya meliputi pengeluar dan

peniaga yang gagal mematuhi aspek kehalalan produk berdasarkan pemilikan logo halal yang dikeluarkan oleh JAKIM.

Berkaitan dengan persoalan undang-undang ini, pihak PPIM berpendapat bahawa isu halal akan terus berlarutan selagi tiada perundangan atau akta halal yang khusus. Melalui perundangan halal yang khusus ini, pihak PPIM berpendapat bahawa bidang kuasa JAKIM seharusnya akan menjadi lebih luas dan efektif, di samping menjamin pengurusan aspek kehalalan produk secara yang lebih berkesan dan terurus. Dengan kewujudan akta halal ini juga, aspek kehalalan sesuatu produk seharusnya tidak hanya terhad kepada produk makanan semata-mata sebaliknya merangkumi barangan pengguna lain seperti pakaian dan kosmetik.

Pihak PPIM turut memberi pendapat bahawa kesalahan bagi penjualan barangan tidak halal kepada masyarakat umum terutama orang Islam sewajarnya turut tertakluk kepada Artikel 3 Perlembagaan Persekutuan. Berasaskan kepada Artikel 3 yang memperakukan agama Islam sebagai agama Persekutuan, sebarang pelanggaran kepada aspek halal sewajarnya boleh dikaitkan dengan peruntukan asas ini oleh kerana keistimewaan kedudukan agama Islam di dalam Perlembagaan itu sendiri, selain daripada halal adalah sesuatu yang berkait rapat dengan agama dan masyarakat Islam.

### ***Isu Berkaitan Halal***

Menurut pihak PPIM, isu-isu penipuan berkaitan dengan produk makanan halal banyak berlaku di negara ini. Perkara ini berpunca daripada kedudukan pengeluar yang majoritinya adalah dari kalangan orang bukan Islam. Dengan bermotifkan komersial dan keuntungan, pengeluar dan

pengusaha tidak begitu mementingkan standard halal yang sepatutnya walaupun memiliki pensijilan halal. Apabila pengeluar sendiri tidak prihatin dan ditambah pula dengan peniaga atau pengedar yang kurang mengambil berat akan permasalahan ini maka yang menjadi mangsa adalah pengguna Islam.

Beliau turut memberi contoh tentang isu-isu produk makanan seperti tepung dan minyak masak. Menurut beliau, pengeluar yang tidak bertanggungjawab dan mengabaikan hak pengguna telah melakukan apa yang disifatkan sebagai “jenayah” dengan memasukkan bahan kimia yang digunakan sebagai bahan pencuci berbahaya ke dalam tepung bagi tujuan “memutihkan” tepung demi mengaut keuntungan semata-mata. Minyak masak yang dikitar semula pula dikumpul daripada sumber yang pelbagai termasuk daripada restoran-restoran tidak halal yang kemudiannya dikitar semula, seterusnya dipasarkan kepada pengguna. Dalam hal ini, pengguna tidak boleh dipersalahkan sebaliknya tanggungjawab harus diletakkan terhadap pengeluar dan peniaga kerana mereka sepatutnya perlu faham dan sedar tentang sensitivity pengguna di Malaysia yang majority beragama Islam.

Selain itu, pembuktian bahawa sesuatu produk makanan adalah halal atau tidak terletak pada pihak pendakwa. Bagi membuktikan kehalalan produk, ujian kimia perlu dilakukan. Namun masalah yang timbul adalah berlaku prosedur dan proses analisis sampel di jabatan kimia yang lambat. Selain daripada proses yang mengambil masa yang panjang, amat wajar sekali jika pihak JAKIM memiliki makmal analisis sendiri dan khusus bagi menjamin pengurusan yang lebih cekap dan efektif.

Bagi menangani masalah kesediaan pengeluaran, saranan yang dikemukakan adalah memperkemarkan undang-undang sedia ada. Syarikat-syarikat pengeluaran juga dicadangkan mengisytiharkan kepatuhan sekpada standard halal sebagai salah satu tanggungjawab sosial korporat bagi mendapatkan kepercayaan pengguna.

### **(c) Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP)**

#### ***Fungsi dan Bidangkuasa***

CAP yang ditubuhkan pada tahun 1970 merupakan organisasi bukan kerajaan yang didaftarkan sebagai sebuah persatuan. Aktiviti-aktiviti yang dijalankan dikendalikan oleh kakitangan yang berdedikasi, terlibat secara langsung dalam pendidikan, penyelidikan dan advokasi, litigasi dan penerbitan. Matlamat utamanya adalah untuk memastikan model pembangunan mampan yang memenuhi keperluan asas golongan miskin dan juga keadilan sosial.

Dari semasa ke semasa, CAP berjuang mempertahankan keperluan asas manusia, menyelamatkan alam sekitar daripada terus merosot, melindungi kesihatan manusia, memastikan makanan yang selamat dan kehidupan yang sejahtera. Isu halal mula diperjuangkan oleh CAP sejak 1985 lagi.

CAP mempunyai beberapa biro dalam menjalankan misi dan visinya. Antara biro yang berkaitan dengan isu halal ialah Biro Pendidikan yang berfungsi memberi pendidikan kepada pengguna di peringkat sekolah, kolej, universiti, belia, komuniti setempat dan pertubuhan agama. Selain itu, Biro Penyelidikan memberikan fokus tentang isu-isu tertentu seperti kesihatan dan pemakanan, makanan dan keselamatan produk, farmaseutikal, keperluan asas, masalah alam sekitar,

penyelewengan pasaran, kewangan, hak-hak pekerja, amalan pengiklanan yang tidak beretika, budaya dan gaya hidup, dan isu-isu yang berkaitan dengan wanita. Manakala Biro Aduan mengendalikan aduan daripada orang ramai terhadap semua jenis isu. Dianggarkan terdapat lebih kurang 3000-4000 aduan yang diterima setiap tahun melalui pos, telefon dan secara 'walk-in'.

### ***Peruntukan Undang-Undang***

Di CAP, sebarang bentuk aduan berkaitan isu halal yang dibuat oleh pengguna kepada CAP akan disalurkan terus kepada KPDNKK. Menurut pegawai pendidikan CAP, kerajaan perlu mengambil langkah proaktif dengan membuat dasar baru berdasarkan aduan semasa yang dibuat oleh pengguna. Dasar yang dibuat itu hanya memerlukan kepada sedikit pindaan sekiranya aduan yang dibuat tidak memberikan impak besar terhadap pengguna.

Sepertimana pihak PPIM, pihak CAP juga menegaskan agar sebuah perundangan halal yang khusus diwujudkan dengan segera. Melalui perundangan atau akta khusus ini, JAKIM dilihat sebagai mampu bertindak atas kapasitinya sendiri. Namun dari segi sumber manusia, pihak kerajaan perlu menambah bilangan penguatkuasa JAKIM untuk menjalankan tugas statutori mereka.

Berdasarkan pandangan, pindaan yang dibuatkan terhadap APD 2011 tidak mencukupi untuk menangani masalah berkaitan isu halal kerana hanya separuh perlindungan diberikan melalui pindaan tersebut. Hal ini bergantung kepada beban tugas KPDNKK yang bertanggungjawab untuk mendakwa sebarang salahguna logo halal apabila disahkan oleh JAKIM. Bahkan bidang kuasa KPDNKK yang terlampau luas yang mencakupi isu industri, koperasi dan kepenggunaan



boleh meremehkan isu halal. Oleh yang demikian, gesaan agar bidang kuasa KPDNKK dipecahkan kepada dua kementerian berbeza perlu disegerakan. Dalam keadaan ini, kementerian masing-masing akan membela hak pengguna dan membela hak industri pengeluar.

Dari sudut pelaksanaan hukuman, pihak CAP bersetuju dengan hukuman berat yang dikenakan terhadap kesalahan-kesalahan yang melibatkan penyalahgunaan dan penipuan produk makanan halal kerana melalui hukuman sebegini, ia mampu menakutkan pengeluar. Namun begitu, hukuman tersebut sukar dilaksanakan kerana kesalahan payah dibuktikan. Sesuatu pembuktian itu bergantung penuh kepada aduan pengguna. Sekiranya tiada sebarang aduan, maka pihak pengeluar dengan sewenang-wenangnya menyalahgunakan kandungan dan logo halal.

Wakil CAP turut menegaskan bahawa antara faktor-faktor utama yang mendorong ke arah berlakunya pengabaian hak pengguna ialah faktor komersial dan faktor kurang kefahaman tuntutan syariat. Seperti mana yang kita sedia maklum, pengeluar lebih mengutamakan perniagaan dan keuntungan. Mereka mahu memaksimumkan keuntungan dan meminimumkan kerugian. Apabila diwujudkan piawaian sijil halal, pengeluar terpaksa menanggung kos tertentu dengan memilih bahan dan sumber mentah yang hanya disahkan oleh JAKIM dan harganya jauh lebih tinggi di pasaran berbanding bahan mentah yang sumber halalnya diragui. Manakala faktor kedua, berhubung dengan tuntutan syariat. Kebanyakan pengeluar terdiri daripada bukan Islam dan mereka tidak memahami secara jelas bahawa halal merupakan satu tuntutan syariat dan wajib dipenuhi oleh pengeluar. Oleh itu, pihak CAP mencadangkan agar pendedahan tentang isu halal ini diperbanyak dan diperluaskan lagi. Agensi berwajib perlu menganjurkan peribagai seminar berkaitan halal kepada pengeluar.

### ***Isu dan Masalah***

Masyarakat Islam Malaysia kurang peka terhadap isu halal namun memberi respon apabila isu halal menjadi topik hangat dan utama. Ini merupakan antara kenyataan yang disebut oleh wakil CAP. Sebagai contoh, penggunaan bahan *Di Calcium Phosphate* (DCP) dalam ubat gigi yang mengandungi garam tulang haiwan yang tidak disembelih. Pengguna Muslim tidak peka terhadap isu ini tetapi hanya berhati-hati apabila isu ini diperbesarkan.

Secara asasnya, pengeluar terpaksa mematuhi prosedur yang digariskan oleh JAKIM dan KPDKK untuk mengeluarkan produk makanan halal kerana majoriti pengeluar ialah orang bukan Islam dan majoriti pengguna ialah orang Islam. Walau bagaimanapun disebabkan pemantauan yang kurang berkesan daripada agensi penguatkuasa, pengeluar sewenang-wenangnya mengeluarkan produk makanan tanpa piawaian halal yang ditetapkan.

Hal ini dapat dibuktikan dengan beberapa penemuan kes oleh pihak CAP. Misalnya apa yang berlaku pada tahun 2010 apabila minyak sapi jenama QBB telah ditarik balik pengesahan status halalnya oleh JAKIM kerana mengandungi unsur-unsur yang meragukan. Pihak CAP yang membuat pemantauan di kedai-kedai sekitar Pulau Pinang mendapati minyak sapi jenama tersebut masih terus dijual. Banyak peniaga dan pengguna tidak menyedari penarikan balik status halal oleh pihak JAKIM. Apabila ditemuramah oleh CAP, sesetengah pengguna mendakwa peniaga masih menjual minyak sapi tersebut kerana peniaga tidak pernah mendengar sebarang berita penarikan status halal dari pengeluar atau pengedar.

Di samping itu, CAP juga telah bertindak pantas terhadap keputusan analisis yang dijalankan oleh Jabatan Kimia Malaysia pada Sos HP dan Tabasco Sos Lada yang mengesahkan kehadiran asid deoksiribonukleik (DNA) babi. Isu halal dalam produk makanan perlu diberi pertimbangan yang serius kerana ia penting kepada orang Islam.

Isu pemprosesan makanan menjadi lebih kompleks apabila muncul teknologi makanan. Pengguna juga mempunyai pilihan yang lebih luas terhadap makanan yang diproses dan ini mewujudkan satu situasi di mana pengguna terdedah kepada pelbagai jenis makanan yang mungkin mengandungi bahan-bahan yang diragui status halalnya. Atas dasar ini, CAP menggesa pihak berkuasa menjalankan pemeriksaan ketat dan ujian produk ke atas sos-sos jenama lain kerana terdapat pelbagai jenama sos yang dihasilkan di negara ini dan dari luar negara. Penggunaan sos secara meluas dalam masakan sama ada di rumah, gerai-gerai makanan atau restoran amat membimbangkan sekiranya terdapat kandungan yang meragukan.

Untuk menangani masalah penyalahgunaan logo dan status halal, CAP menganjurkan pelbagai kempen dan penerangan hampir setiap bulan. Isu halal menjadi topik hangat dan popular dalam setiap ceramah yang dianjurkan. Sambutan yang diberikan amat menggalakan. Selain itu, bagi menguatkan lagi penerangan tentang isu halal, beberapa pengalaman ahli CAP turut dibukukan, antaranya buku yang bertajuk Halal Haram Dalam Sosio-Budaya.

Beliau seterusnya menasihati para pengguna supaya mengambil berat isu halal dengan banyak bertanya kepada pihak berwajib dan melayari internet sekiranya terdapat sebarang keraguan. Secara realitinya, para pengguna tidak begitu mengambil peduli walaupun senarai barangan halal

telah dibekalkan oleh JAKIM melalui laman sesawangnya. Selain itu, sekiranya pengeluar dan peniaga mengabaikan isu halal, kuasa terletak pada pengguna dengan menggunakan kuasa untuk memboikot sesuatu produk.

### **4.3 KESIMPULAN**

Secara tuntasnya, pengguna diberikan perlindungan menerusi beberapa akta seperti APP, APD 2011 dan Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturannya. Kesemua perundangan ini memberikan kuasa kepada beberapa agensi pelaksana dan penguatkuasa seperti JAKIM, KPDNKK dan Jabatan Kesihatan untuk menguatkuasakan undang-undang dan peraturan berkaitan produk makanan halal.

Selain itu, wujud juga badan-badan pendesak yang terdiri daripada NGO seperti IMP, PPIM dan CAP yang memantau dan membantu agensi berkaitan. Namun, perlindungan yang diberikan ini tidak bersifat komprehensif dan menyeluruh apabila pengguna terpaksa untuk bergantung kepada perundangan yang berbeza dan agensi-agensi yang berlainan untuk masalah-masalah tertentu.

## **BAB 5**

### **CADANGAN DAN KESIMPULAN**

#### **5.0 PENGENALAN**

Pemakanan merupakan antara agenda terpenting dalam kehidupan seharian manusia. Hal ini kerana makanan membentuk akhlak dan personaliti setiap individu. Oleh itu, Islam menitik beratkan agar sesuatu makanan itu mestilah terhasil daripada sumber dan produk yang halal. Konsep halal iaitu makanan yang tidak bersumberkan haram dan meragukan ini perlu diasimilasikan dengan konsep *toyiba* iaitu bersih dan suci. Apabila sesuatu makanan itu halal, bersih lagi suci, seseorang individu secara tidak langsung akan mendapat perlindungan yang menyeluruh dari segi makanan yang selamat dan bersih. Setelah huraian tentang halal, undang-undang kepenggunaan dan agensi-agensinya yang berkaitan dibincangkan dalam bab-bab yang lalu, cadangan-cadangan penambahbaikan dikemukakan pada bab ini. Cadangan ini meliputi sudut perundangan, agensi penguatkuasa, pengusaha dan peniaga selaku pihak yang terlibat dalam industri makanan halal, serta pengguna. Melalui saranan yang dikemukakan ini diharapkan ia dapat menjadi panduan dan asas bagi penambahbaikan terhadap mekanisma perundangan dan institusi berkaitan dengan halal dan kepenggunaan.

#### **5.1 CADANGAN DAN SARANAN**

Usaha melindungi pengguna dalam pemakanan halal perlu diberi perhatian serius melalui tindakan-tindakan secara proaktif dan berhikmah. Penglibatan semua pihak secara kolektif

termasuk pihak kerajaan, agensi-agensi penguatkuasa, para pengguna dan pengusaha/peniaga amat perlu. Beberapa cadangan praktikal berasaskan dapatan kajian dikenal pasti bagi membantu merealisasikan usaha perlindungan pengguna, khususnya pengguna Muslim, dalam isu makanan halal di Malaysia. Kerangka perundangan halal yang khusus bagi melindungi pengguna di Malaysia yang dikenal pasti penyelidik merangkumi APP 1999, APD 2011 dan Akta Makanan 1983. Sebagaimana yang telah dijelaskan dalam bab yang terdahulu, APP dikaji kerana ia adalah undang-undang asas yang secara umum berfungsi melindungi pengguna, selaras dengan objektif kajian yang mengkaji aspek kepenggunaan. Saranan penambahbaikan dikemukakan berdasarkan empat pembahagian berikut iaitu perundangan, agensi penguatkuasa, pengusaha dan peniaga, serta pengguna.

### **5.1.1 Perundangan**

1. Penyelidik berpendapat bahawa seksyen 19(6) APP yang mengecualikan makanan daripada aspek standard keselamatan perlu dikaji semula dengan diperluaskan skopnya merangkumi keselamatan dan kualiti makanan. Ini kerana Bahagian III APP mengecualikan aspek keselamatan barangan makanan (dan juga barang jagaan kesihatan). Melalui peruntukan ini, pengguna dilihat tidak dilindungi APP dari sudut keselamatan dan kualiti produk makanan dan ini agak mengelirukan kerana sebagai suatu perundangan yang melindungi pengguna, APP sepatutnya bersifat melindungi dan mesra pengguna dalam hal tersebut.

2. Bagi memudahkan dan melincinkan urusan penguatkuasaan ke atas produk halal di Malaysia, penyelidik mencadangkan agar digubal satu akta khusus iaitu Akta Halal yang diletakkan di bawah satu agensi sahaja iaitu sama ada JAKIM atau KPDNKK. Ini bagi mengelakkan pertembungan bidangkuasa dan bagi memudahkan penguatkuasaan dijalankan. Pada masa kini pihak agensi pelaksana dan penguatkuasa bagi produk halal di Malaysia terdiri daripada beberapa agensi yang berlainan iaitu JAKIM, MAIN, JAIK, KPDNKK dan Jabatan Kesihatan. Tiada satu agensi khusus bertindak sebagai agensi pelaksana dan penguatkuasa kerana produk halal dikawal selia oleh beberapa perundangan yang berbeza. Misalnya, bagi APD 2011, agensi pelaksana ialah JAKIM, MAIN, JAIK, dan KPDNKK; manakala APP adalah di bawah KPDNKK; dan Akta Makanan 1983 pula ialah Jabatan Kesihatan.
3. Berhubung dengan saranan mewujudkan hanya sebuah badan penguatkuasaan ini, penyelidik turut berpendapat bahawa JAKIM adalah sebaik-baik pihak yang wajar diberi mandat berhubung dengan perkara ini. Melihat kepada bidang kuasa KPDNKK yang terlalu luas merangkumi pelbagai perkara yang melibatkan kepenggunaan dan lain-lain, agensi penguatkuasa yang paling sesuai adalah JAKIM. Apatah lagi JAKIM adalah badan berwibawa berkaitan dengan pensijilan halal di Malaysia pada masa ini.
4. Berhubung dengan perundangan juga, sebagai pengusaha mereka seharusnya diberi pendidikan tentang hak-hak mereka terhadap produk halal selain mereka sendiri perlu mengambil inisiatif untuk mengetahui hak-hak tersebut. Bagi pengguna pula, mereka bukan sahaja perlu lebih prihatin terhadap hak-hak mereka tetapi juga perlu

bersifat proaktif dengan mengambil tindakan undang-undang ataupun melaporkan kepada pihak yang berwajib sekiranya hak-hak mereka dicabuli. Rasa kebertanggungjawaban ini sekaligus mampu mengekang isu-isu halal yang tidak sepatutnya.

### **5.1.2 Agensi Penguatkuasa**

- 1- JAKIM sebagai sebuah agensi pensijilan halal perlu diberikan kuasa sepenuhnya bukan sekadar penguatkuasaan tetapi juga kawalan, pendidikan, pemeriksaan dan pemantauan menyeluruh. Kuasa ini membolehkan JAKIM mewajibkan pihak pengusaha/peniaga makanan untuk menggunakan logo halal. Kuasa terhadap JAKIM kini hanya boleh mengambil tindakan terhadap pengusaha atau pengeluar yang memalsukan logo halal semata-mata.
- 2- Pemantauan yang lebih ketat perlu dijalankan bagi memastikan logo halal tidak disalah guna oleh pihak yang tidak bertanggungjawab. Cadangan logo halal berkonsepkan hologram perlu dipraktikkan dengan serius. Dengan cara ini peniaga yang ingin mengaut keuntungan lebih tidak dapat meniru dengan memalsukan logo halal keluaran JAKIM.
- 3- Peniaga yang mendapat kelulusan halal bagi restoran atau bahan makanan keluaran mereka perlu diberi kad kelulusan bercip khas bagi memudahkan pihak JAKIM melakukan pemeriksaan dan pemantauan pada masa akan datang. Kad bercip itu



hendaklah mengandungi segala maklumat seperti bahan makanan serta ramuan yang disediakan oleh syarikat atau peniaga tersebut begitu juga dengan kaedah pemprosesan bahan makanan keluaran mereka.

- 4- Penilaian premis pengusaha/peniaga makanan perlu diberikan skor atau penggredan kualiti halal berperingkat, contohnya A hingga D. Penggredan dibuat berdasarkan status *halalan toyyiban* dipenuhi secara sempurna atau sebaliknya. Dengan ini pengguna akan menilai dan memilih sendiri produk makanan berdasarkan gred tersebut.
- 5- Langkah efektif perlu diambil oleh agensi penguatkuasa untuk memastikan masyarakat bukan Islam memahami dengan jelas konsep halal-haram khususnya berkaitan dengan pemakanan dalam Islam. Kursus, kempen dan risalah-risalah perlu diedarkan kepada peniaga bukan Islam untuk memberi kefahaman sepenuhnya bagi menyedarkan mereka tentang konsep pemakanan halal dalam Islam. Begitu juga, seminar tentang konsep halal-haram pemakanan menurut Islam perlu dijalankan kepada wakil setiap peniaga restoran dan syarikat pemprosesan makanan di setiap negeri.
- 6- Selain pemantauan berkala dan berjadual ke atas premis-premis pengusaha makanan, pihak penguatkuasa juga perlu melaksanakan *spot-check* secara rawak ke atas premis-premis yang bermasalah dalam mematuhi prosedur halal. Pemeriksaan

mengejut penting bagi menilai tahap keseriusan pengusaha mematuhi prosedur halal secara konsisten dan terkawal.

- 7- Agensi-agensi penguatkuasa seperti JAKIM, JAIK, KPDNKK dan Jabatan Kesihatan perlu berganding bahu secara kondusif dalam usaha menangani isu halal di Malaysia. Agensi-agensi bertindak secara seragam dan sistematik atas kefahaman yang jitu tentang konsep *halalan toyyiba* bagi memastikan keberkesanan yang maksima dalam tindakan.
- 8- Bidang kuasa setiap agensi penguatkuasa adalah berbeza aspek skop dan terhad mengikut peruntukan undang-undang sedia. Sebagai contoh, KPDNKK memiliki kuasa melaksana hukuman bagi kesalahan berkaitan halal seperti menyita, mengkompaun dan merampas. Manakala JAKIM pula hanya terhad dalam urusan pengesahan status sebelum proses undang-undang diambil pihak KPDNKK terhadap pesalah. Isu keterasingan bidang kuasa dalam kesalahan terbabit menimbulkan konflik keberkesanan tindakan dalam usaha mengekang kesalahan berlaku. Oleh itu penyelidik mensarankan agar diwujudkan sistem jawatan “pinjaman” kalangan pegawai hal ehwal Islam JAKIM yang ditempatkan di KPDNKK dan juga Jabatan Kesihatan dalam skala yang besar supaya tindakan dapat diambil dengan lebih efisien.
- 9- Kerjasama pintar pihak agensi penguatkuasaan perlu dilakukan secara profesional dengan pihak-pihak NGO seperti PPIM, CAP, IMP dan lain-lain. Segala maklumat

berupa aduan, hasil kajian dan pemerhatian NGO perlu disalurkan secara rasmi kepada pihak penguatkuasa. Tindakan drastik dan sistematik perlu diambil bagi memastikan kredibiliti penguatkuasa tidak dipertikaikan oleh para pengguna.

- 10- Perancangan dan pelaksanaan kursus kemahiran dan kesedaran kalangan pengguna dan pengusaha perlu dibuat secara berterusan dan berkala serta menyeluruh di semua peringkat masyarakat seperti sekolah, institusi pengajian tinggi, jabatan-jabatan kerajaan, komuniti dan lain-lain. Setiap program kesedaran dan latihan perlu dikaji aspek keberhasilannya dan mengambil kira keperluan sasaran dan keadaan semasa. Sebagai contoh, jika sasarannya adalah pengusaha-pengusaha kantin makanan, pastikan modul kursus bukan sekadar melayakkan mereka mendapat lessen perniagaan semata-mata. Bahkan mereka perlu diberikan kefahaman tentang konsep kebersihan yang menjadi keperluan semasa berkaitan pengurusan kantin-kantin makanan. Konsep halal tidak hanya terhenti pada sembelihan mengikut hukum syara' tetapi juga aspek kebersihan yang merupakan asas makanan halal yang baik (*toyyiba*) bagi memenuhi konsep *halalan toyyiban*.

### **5.1.3 Pengusaha dan Peniaga**

- 1- Para pengusaha perlu memahami konsep *halalan toyyiban* sepenuhnya dengan menghadiri kursus-kursus berkala secara sistematik yang dianjurkan oleh pihak JAKIM/JAIK/KPDNKK atau pihak-pihak NGO seperti PPIM, IMP dan CAP. Pengetahuan tentang konsep ini dapat membantu pengusaha dan peniaga dari sudut

kehalalan produk yang sebenar kerana halal bukan sekadar mendapat logo tetapi mematuhi segala urusan yang berkaitan.

- 2- Para pengusaha bukan Islam perlu dijelaskan dengan lebih mendalam tentang konsep halal-haram makanan mengikut perspektif Islam yang sebenarnya. Tanggapan mereka perlu diubah kerana makanan yang halal bukan makanan daripada babi sahaja tetapi juga meliputi pelbagai aspek lain yang perlu dijelaskan dengan lebih mendalam. Antara konsep yang perlu diambil perhatian adalah:
  - i) Punca makanan tersebut iaitu seperti daging yang digunakan. Kebanyakan masyarakat bukan Islam menganggap hanya babi makanan yang haram dalam Islam sedangkan mereka perlu dijelaskan tentang jenis binatang yang haram dimakan seperti binatang yang bertaring, binatang yang hidup dua alam dan binatang yang jijik seperti cicak dan sebagainya.
  - ii) Seterusnya ialah kaedah penyembelihan haiwan. Masyarakat bukan Islam tidak tahu konsep penyembelihan haiwan dalam Islam. Lebih menakutkan adalah sekiranya mereka sendiri yang menyembelih haiwan tersebut dan menjual di pasaran terbuka. Sedangkan antara syarat penyembelihan dalam Islam adalah penyembelih mestilah orang Islam. Selain itu, peniaga makanan bukan Islam juga perlu memastikan haiwan yang mereka beli di pasaran dibeli daripada peniaga Islam atau dari syarikat penyembelihan yang mendapat pengiktirafan halal oleh JAKIM.

- iii) Pengusaha juga perlu dijelaskan tentang cara pengurusan makanan dan pemprosesan sesuatu bahan makanan. Ini termasuk tempat memproses makanan yang sepatutnya terhindar dari sebarang najis. Begitu juga bagi tempat penyimpanan makanan dan dari segi pengangkutan, hendaklah tidak bercampur dengan bahan-bahan yang haram disisi Islam. Contohnya makanan tersebut tidak boleh dibawa dengan pengangkutan yang juga memuatkan bahan makanan yang haram disisi Islam seperti daging babi yang dibawa bersama dengan ayam dalam sebuah lori.
  
- iv) Aspek seterusnya yang perlu diberi perhatian adalah dari segi ramuan dalam bahan makanan. Sebagai contoh bahan makanan yang dicampur dengan alkohol, minyak dari lemak babi dan sebagainya. Ini kerana terdapat restoran yang memaparkan lambang halal tetapi bahan makanannya dicampur dengan ramuan seperti alkohol dan sebagainya. Ini sering berlaku di kebanyakan restoran dan hotel yang menggunakan khidmat chef dari luar negara.
  
- v) Seterusnya dari segi peralatan yang digunakan untuk memasak dan memproses sesuatu bahan makanan. Pengusaha dan peniaga perlu memastikan bahawa peralatan memasak seperti kualiti, periuk, pisau dan sebagainya tidak pernah digunakan untuk memasak bahan makanan yang haram mengikut syariat Islam. Kita tidak mahu kualiti yang pernah digunakan untuk memasak daging babi digunakan pula untuk memasak makanan bagi orang Islam.

- vi) Perkara terakhir yang perlu diberi perhatian adalah dari segi penjagaan kebersihan makanan dan premis dari benda-benda yang dianggap najis dan tidak suci dalam Islam. Pelanggan tidak mungkin menyangka restoran yang memaparkan logo halal dan mempunyai persekitaran yang bersih di luar tetapi di bahagian dapur berada dalam keadaan yang sangat kotor dan tidak memenuhi ciri-ciri konsep halal dalam Islam.
- 3- Para pengusaha perlu mengambil tanggungjawab sosial dalam memastikan hak pengguna Muslim terbela dalam penggunaan makanan halal. Pematuhan kepada undang-undang hanya sekadar tambah nilai dalam pemantauan tingkah laku, namun kesedaran yang tinggi kalangan pengusaha dalam usaha menjaga hak pengguna merupakan faktor penyumbang utama. Maklumat yang tepat dan benar tentang bahan mentah yang digunakan dalam penghasilan produk makanan atau barangan perlu dilakukan oleh para pengusaha/peniaga.
- 4- Kerjasama dengan pihak penguatkuasa halal seperti JAKIM/JAIK perlu dibuat dalam suasana yang harmoni dengan niat ingin bersama-sama menyumbang ke arah merealisasikan usaha kerajaan untuk menjadikan Malaysia sebagai hab halal dunia. Pihak pengusaha perlu dengan hati terbuka menjemput pihak penguatkuasa untuk memeriksa dan menilai produk atau premis sama ada benar-benar halal dan mematuhi piawaian *halalan toyyiban*. Inisiatif pengusaha akan memberi nilai tambah dari sudut jenama demi perniagaan dan ekonomi bersama.

- 5- Para pengusaha perlu mengambil berat dan berhati-hati dalam mendapatkan sumber bahan mentah untuk menghasilkan makanan. Status halal bukan hanya bergantung kepada makanan yang dihasilkan semata-mata sebaliknya ia meliputi sumber bahan mentah dan proses penghasilan produk makanan juga amat penting.
- 6- Logo halal hanya teknikal dan zahir sahaja dalam konteks pengguna memastikan makanan adalah halal. Pengusaha perlu mengambil inisiatif sendiri memastikan status halal makanan yang dijual bukan sahaja halal bahkan memenuhi konsep dan kerangka *halalan toyyiban* seperti kebersihan dan kualiti makanan serta selamat untuk dimakan oleh pengguna. Oleh itu tanggungjawab peundangan perlu disatukan dengan tanggungjawab sosial dalam memastikan konsep halal benar-benar direalisasikan terhadap pengguna.
- 7- Pengusaha dan peniaga perlu sama-sama prihatin terhadap sensitiviti pengguna dan mengambil berat isu-isu berkaitan halal yang dibangkitkan oleh pihak media atau pihak NGO seperti PPIM, IMP dan CAP. Segala kritikan daripada pengguna atau wakil pengguna perlu difahami dan ditangani secara berhikmah. Ini sebagai salah satu cara membalas budi para pengguna yang turut sama membantu meningkatkan ekonomi dan pendapatan para pengusaha dan peniaga. Para pengguna adalah aset utama pembangunan ekonomi negara sebagaimana ditakrifkan bahawa pengguna adalah mereka yang berbelanja wang atau harta untuk mendapatkan keperluan harian dan kegunaan. Secara tidak langsung pengguna adalah pelabur penting ekonomi negara.

- 8- Para pengusaha diwajibkan menghadiri kursus-kursus berkala yang dijalankan oleh JAKIM/JAIK/KPDNKK/Jabatan Kesihatan dengan maksud menimba ilmu pengetahuan di samping memenuhi syarat dalam usaha memohon lesen perniagaan atau logo halal. Isi kandungan dan pengisian kursus perlu difahami dan seterusnya diamalkan dalam urusan perusahaan dan perniagaan. Sijil, lesen dan logo halal yang diperoleh hanya sekadar prosedur dan teknikal sedangkan merealisasikan segala amalan dan prosedur yang berkaitan adalah lebih penting. Kepercayaan pengguna terletak pada sijil, lesen dan logo halal yang dipamerkan pada produk atau premis semata-mata. Hargailah kepercayaan pihak agensi penguatkuasa yang memberi sijil, lesen dan logo halal dan dalam masa sama peliharalah kepercayaan para pengguna terhadap para pengusaha.

#### **5.1.4 Pengguna**

1. Pengguna perlu diberi pendidikan tentang hak-hak mereka terhadap produk halal selain mereka sendiri perlu mengambil inisiatif untuk mengetahui hak-hak mereka. Oleh itu, mereka bukan sahaja perlu lebih prihatin terhadap hak-hak mereka tetapi juga perlu bersifat proaktif dengan mengambil tindakan undang-undang ataupun melaporkan kepada pihak yang berwajib sekiranya hak-hak mereka dicabuli.
2. Di samping itu, pengguna Islam perlu lebih sensitif dalam memilih produk dan premis makanan halal. Oleh itu, adalah disarankan agar umat Islam mempunyai



sensitiviti untuk membangunkan perusahaan bagi memenuhi keperluan pengguna Islam di negara ini. Sekiranya produk makanan dibangunkan oleh umat Islam sendiri, secara tidak langsung pengguna lebih yakin terhadap status halal sesuatu produk makanan. Ini adalah kerana mengikut statistik JAKIM, syarikat multinasional dan industri kecil dan sederhana yang memohon pensijilan halal masih didahului peniaga bukan bumiputera. Misalnya, hanya 21 peratus sahaja syarikat multinasional bumiputera Muslim yang memiliki sijil halal, berbanding dengan 79 peratus syarikat pengeluar makanan multinasional yang dimiliki oleh bukan bumiputera.

Ringkasnya, umat Islam sebagai kumpulan pengguna yang terbesar di Malaysia perlu menilai kembali sikap dan situasi mereka terhadap produk dan premis makanan, sama ada halal atau tidak. Konteks halal juga perlu diberikan penjelasan supaya pengguna Islam bijak memilih produk makanan yang bersesuaian dengan keperluannya dan tidak terburu-buru menuduh sesebuah syarikat pengeluar makanan tanpa bukti. Akhirnya, pilihan sebenar terletak di tangan pengguna juga.

## **5.2 KESIMPULAN**

Secara tuntasnya, mencari yang halal dalam produk makanan merupakan suatu yang dituntut dalam Islam. Aplikasi konsep *toyyiba* bersama halal dapat menjamin perlindungan diberikan secara menyeluruh kepada pengguna. Konsep *toyyiba* ini merangkumi segala aspek keselamatan bermula dari proses penyediaan, pengilangan, penghasilan sehingga ia disajikan kepada

pengguna. Apabila konsep *halalan toyyiba* ini ditekankan, maka pengguna akan berasa lebih yakin terhadap produk makanan mereka yang bersih, suci dan selamat.

Di samping itu, undang-undang juga berperanan memastikan hak pengguna terbela. Bagi produk makanan yang halal, pindaan APD 2011 memberikan nafas baru kepada perlindungan pengguna. Ia merupakan langkah awal yang terbaik namun perlu disusuli dengan penguatkuasaan undang-undang tersebut. Langkah awal ini menunjukkan kesungguhan dan komitmen kerajaan untuk merealisasikan negara yang ingin memartabatkan produk makanan halal.

Pengguna juga perlu mempunyai kesedaran yang tinggi tentang aplikasi konsep halal dalam kehidupan. Ia merupakan satu tuntutan syariat yang bersifat mandatori kepada seluruh umatnya. Para pengguna mesti sentiasa peka dengan perkembangan semasa tentang isu halal terutama dalam produk makanan dengan mencari dan meneliti produk yang diberikan persijilan halal, sama ada melalui atas talian atau sumber internet.

Selain inisiatif pengguna, pihak pengeluar dan pengusaha tidak seharusnya terlalu mengutamakan keuntungan. Hal ini akan menyebabkan perlindungan pengguna terhadap aspek halal dalam produk makanan akan terabai memandangkan bahan dan sumber mentah yang tidak halal adalah jauh lebih murah daripada bahan dan sumber mentah yang halal. Pengeluar dan peniaga perlu dididik berkaitan konsep halal memandangkan kebanyakan pengeluar terdiri daripada mereka yang bukan Islam. Justeru, tanggungjawab dan peranan akta, penguatkuasa, pengguna dan peniaga perlu diperkukuhkan agar perlindungan pengguna lebih terjamin dan hak mereka tidak diabaikan.

Di samping itu, hasrat negara untuk menjadi hab halal utama global perlu dipuji dan dihormati. Kesan kewujudan hab halal ini akan mengukuhkan lagi perlindungan pengguna untuk mendapatkan produk makanan yang halal. Ini dapat dibuktikan apabila pihak kerajaan banyak menganjurkan pameran halal antarabangsa seperti *Malaysia International Halal Showcase (MIHAS)* dan *Halal Fiesta Malaysia (HALFEST)* untuk menggalakkan peniaga dan pengeluar produk makanan tempatan dan luar negara mempromosikan makanan halal. Selain itu, tindakan kerajaan yang memperketatkan pengeluaran sijil halal yang hanya dikeluarkan oleh JAKIM/MAIN dan bukan lagi syarikat swasta menguatkan keyakinan pengguna terhadap sesuatu produk makanan yang menggunakan logo halal. Sehubungan ini, penyelidik berharap agar segala cadangan penambahbaikan ini dapat menyumbang kepada pembangunan negara khususnya dalam menjadikan negara sebagai hab halal dunia.

Sebagai penutup, negara bertanggungjawab untuk memastikan perlindungan pengguna terjamin. Perlindungan yang diberikan terhadap pengguna bukan sekadar melindungi entiti pengguna, malahan dapat merancakkan lagi ekonomi negara. Walaupun pihak penguatkuasa dan pelaksana bertanggungjawab untuk memastikan perlindungan pengguna, pengguna juga perlu mengetahui secara mendalam hak-hak perlindungan mereka. Bahkan pengguna juga perlu peka dan mengambil inisiatif sendiri untuk memastikan produk makanan yang digunakan adalah halal dan selamat.

## BIBLIOGRAFI

- Abdul Aziz Dahlan, et.al. (1997). *Ensiklopedia hukum Islam*. (Jld. 2). Jakarta: PT Ichtiar Baru Van Hoeve.
- Al-'Asqalani, Ahmad Ibn 'Ali Ibn Muhammad Ibn Hajar. (1997). *Talkhis al-habin fi takhrij ahadith* (Jld. 4). Riyadh: Maktabah Nazar.
- Al-Amidi, Saif al-Din Abu al-Hasan Ali Ibn Abi Ali Ibn Muhammad. (1980). *Al-ahkam fi usul al-ahkam* (Juz. 1). Lubnan: Dar Kutub al-'Ilmiyyah.
- Al-Buti, Muhammad Sa'id Ramadhan. (1982). *Dawabit al-maslahah fi al-syariah al-Islamiyyah* (Ed. ke-4). Beirut: Muassasah al-Risalah.
- Al-Ghazali. (1998). *Halal dan haram dalam Islam*. Kuala Lumpur: Jasmine Ent.
- 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-Masih, Juraih Mitri Abdul. (1993). *Mu'jam muthowwil lughoh*. (Juz. 1). Beirut: Maktabah Lubnan.
- Al-Nadwi, Ali Ahmad. (2004). *al-Qawa'id Fiqhiyyah*. Damsyik: Darul Qalam.
- Al-Qaradhawi, Yusuf. (1994). *al-Halal wa al-Haram*. Beirut: Maktabah al-Islami.
- Al-Qaradhawi, Yusuf. (2002). *al-Halal wa al-Haram fi Islam*. Kaherah: Maktabah Wahbah.
- Al-Tabarani. (t.t.). *Mu'jam al-Ausat*. (No. hadis 8610, jld. 8). Beirut: Dar al-Fikr.
- Al-Zarkasyi, Abi 'Abd Allah Badr al-Din Muhammad Ibn Bahadar Ibn 'Abd Allah. (2000). *al-Manthur fi Qawaid*. Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Al-Zarqa', Sheikh Ahmad Ibn Sheikh Muhammad. (1989). *Syarah al-Qawa'id al-Fiqhiyyah*. Beirut: Dar al-Qalam.
- Anwarul Yaqin. (2007). *Legal research writing*. Malaysia: LexisNexis.
- Chartterjee, C. (2000). *Methods of research in law* (2<sup>nd</sup> Ed.). London: Old Bailey Press.
- Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. (2000). *Konsep kesihatan melalui pemakanan: pendekatan Islam dan sains*. Kuala Lumpur: Utusan Publication & Distribution Sdn Bhd.
- Hajah Noresah Baharom. (2002). *Kamus dewan edisi ketiga*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

- Mohd. Hamdan Adnan. (2005). *Perjuangan perundangan pengguna*. Selangor: IBS Buku Sdn. Bhd.
- Ibn Manzur, Jamal al-Din Muhammad Ibn Mukarram al-Ansari. (t.t.). *Lisan al-'Arab*. (Juz.13). Mesir: Dar Misriyyah.
- Ibn Al-Qayyim al-Jauziyyah. (1993). *I'lam al-Muawaqqi'in*. (Jld.3). Kaherah: Dar al-Hadis.
- Ibn Kathir, Ismail bin Kathir. (t.t.). *Mukhtasar tafsir Ibnu Kathir*. (Jld. 1). Kaherah: Maktabah Taufiqiyyah.
- Ibrahim Anis et.al. (1961). *al-Mu'jam al-Wasit*. Kaherah: Majma' al-Lughah al-Arabiah.
- Jabatan Mufti Kedah. (2013). Terdapat di <http://mufti.kedah.gov.my/index.php/fatwa-semasa-kebangsaan>. (Akses pada 15 Januari 2013.)
- Kamus Dewan. (2005). Ed. ke-3, Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Khairul Azhar Idris. (2004). *Memelihara Sensitiviti Agama Asas Perpaduan*. Terdapat di <http://www.ikim.gov.my/bm/media/2004-utusan/a04-um30.htm> (Akses pada 10 September 2012).
- Mahdi Zahraa. (1998). *Research methods for law postgraduates overseas students*. Univision: Glasgow.
- Makmal analisis halal Malaysia akan dibina di Bandar Enstek, Nilai. Terdapat di <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/ms/media/berita/287>. (Akses pada 13 Julai 2012.)
- Mickelburgh, J. (1979). *Consumer protection*. Abingdon: Eng. Professional Book.
- Mohaji Selamat. (2005). *Urusan jual beli: pengguna masih tidak terlindung*. Terdapat di [http://malaysianbar.org.my/consumer\\_protection](http://malaysianbar.org.my/consumer_protection) (Akses pada 10 September 2012).
- Mohamed Jusoh. (2001). Halal Haram in Food Ingredients. *Jurnal Penyelidikan Islam*. Bil.14. Putrajaya: JAKIM.
- Mohd. Hamdan Adnan. (2005). *Perjuangan perundangan pengguna*. Selangor: IBS Buku Sdn. Bhd.
- Mohd. Hamdan Hj Adnan. (1987). *Kepenggunaan*. ITM: Biroteks.
- Mohd Hamim Rajikin, Baharudin Omar & Suhana Sulaiman. (1997). *Pemakanan dan kesihatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

- Mohd Nasran Mohamed, Ahmad Dahlan Salleh dan Nik Abdul Rahim Nik Abd Ghani. (2008). Perlindungan hak pengguna: Satu tinjauan dari sudut Islam. *Seminar Keusahawanan Islam II Peringkat Kebangsaan*. Dibentangkan pada 15 Oktober 2008.
- Muhd. Izawan Baharin. (2012). *Isu logo halal selesai*. <http://www.hmetro.com.my/articles/2012010501162520120105011625/Article/> (Akses pada 28 Jun 2012).
- Nina M. Armado et.al. (2005). *Eksiklopedia Islam*. Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve.
- Noor 'Ashikin Binti Hamid & Nur Amani binti Pauzai. (2008). Konsep Kepenggunaan Mengikut Syariah dan Aplikasinya dalam Undang-Undang Malaysia. *Seminar Keusahawanan Islam II Peringkat Kebangsaan*. Dibentangkan pada 15 Oktober 2008.
- Penguatkuasaan halal*. <http://www.ikpdnkk.gov.my/web/guest/pengguna/penguatkuasaan/tanda-halal> (Akses pada 25 Jun 2012).
- Persatuan Keselamatan Pengguna Kuala Lumpur. (2012). *Halal di bawah Akta Perihal Dagangan 2011*, <http://www.islam.gov.my/keratan-akhbar/halal-di-bawah-akta-perihal-dagangan-2011> (Akses pada 28 Jun 2012).
- Portal Halal Malaysia. <http://www.halal.gov.my> (Akses pada 10 September 2012).
- Qal'ahji, Muhammad Rawwas. (1996). *Mu'jam al-Lughatul Fuqaha*. Beirut: Darul al-Nafais.
- Rohani Abd Rahim. (1992). Konsep Syariah dan Undang-Undang Mengenai Kepenggunaan. *Seminar Syariah dan Common Law di Malaysia*. Dibentangkan pada 16-17 Mei 1992 di Pusat Islam: Kuala Lumpur.
- Rohani Abdul Rahim. (2002). Metodologi Penyelidikan Undang-undang: Satu Tinjauan Kepada Kajian Sosio-Perundangan. *Seminar Kemantapan Akademik UKM*.
- Sejarah halal. (2012). Terdapat di <http://www.halal.gov.my/sejarah>. (Akses pada 12 Ogos 2012.)
- Sharifudin Md. Shahrani. (2012). *Halal dan haram dalam makanan*. <http://www.ums.edu.my/ssmp/mhalal.htm> (Akses pada 12 Jan 2012).
- Syor Perketat Keluar Sijil Halal*. (2004, 5 Oktober). Berita Harian.
- Wizarah al-Awqaf wa Shu'un al-Islamiyyah. (1990). *al-Mausu'ah al-Fiqhiyyah*. (Jld.18). Kuwait: Thaba'ah Zat al-Salasil.
- Zalina Zakaria. (2004). Keberkesanan Undang-Undang Makanan dan Produk Halal di Malaysia. *Jurnal Syariah*. 12:2, m.s. 95-106.

Zawanah Muhammad et.al. (2008). Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi. *Seminar Pentadbiran Hal Ehwat Islam di Malaysia*. Dibentangkan pada 6-7 Ogos di Kuala Lumpur.