

# Model *Ḥalālan Ṭayyibā* Berdasarkan Tafsiran Istilah Sarjana Mufasir al-Quran

Mohammad Amir Wan Harun\*

Fakulti Ilmu Kemanusiaan, Universiti Sains Malaysia, 11800, Gelugor, Pulau Pinang

\*Corresponding author: amirwan@usm.my

## Abstract

This article discuss on the development of *Ḥalālan Ṭayyibā* Model (MHT) based on term interpretation which was described by the mufasir al-Quran scholars. Implementation of the research driven due the attention increasing of *Ḥalālan Ṭayyibā* branding in the halal market which lead to the emergence of various versions of *Ḥalālan Ṭayyibā* interpretations, thus creating chances of manipulations by certain parties. In order to reintegrate the existed various interpretations of *Ḥalālan Ṭayyibā*, this research explored the true interpretation of *Ḥalālan Ṭayyibā* described by mufasir al-Quran scholars. Data was collected using non-probability sampling based on Documentary Research design from 20 Quran tafsirs including *tafsīr bi al-ma'thūr*, *tafsīr bi al-ra'y*, and *tafsīr bi al-ra'y / al-mu'āsir*. Afterwards the data was analysed inductive thematically using Nvivo10 software to develop the finding themes and to identify the percentage of frequency analysis units. The findings discovered six principles of *Ḥalālan Ṭayyibā*: halal (100%), accepted by purely and prosperous soul (65%), hygiene (55%), nutritious (45%), safe (40%) and syubhah-free (25%). Thus, this research suggests the *Ḥalālan Ṭayyibā* Model to be benefited by authorities agencies for making a benchmark of *Ḥalālan Ṭayyibā* branding to be followed by every *Ḥalālan Ṭayyibā* product entrepreneurs.

**Keywords:** *Ḥalālan Ṭayyibā*; mufasir scholar; quran tafsir; term interpretation

## Abstrak

Artikel ini membincangkan mengenai pembinaan Model *Ḥalālan Ṭayyibā* (MHT) berdasarkan tafsiran istilah yang dikemukakan oleh sarjana mufasir al-Quran. Pelaksanaan kajian adalah disebabkan penjenamaan *Ḥalālan Ṭayyibā* semakin mendapat perhatian dalam pasaran halal global yang membawa kepada kemunculan pelbagai versi tafsiran *Ḥalālan Ṭayyibā*, seterusnya membuka ruang eksplotasi oleh pihak tertentu. Bagi menyelaraskan kembali kepelbagaian interpretasi *Ḥalālan Ṭayyibā* yang wujud, kajian ini menerokai tafsiran sebenar istilah *Ḥalālan Ṭayyibā* yang telah diberikan oleh para mufasir al-Quran. Data telah dikumpul menggunakan persampelan tidak berkemungkinan berdasarkan reka bentuk Kajian Dokumentasi daripada 20 tafsir al-Quran merangkumi tiga kategori tafsir, iaitu *tafsīr bi al-ma'thūr*, *tafsīr bi al-ra'y*, dan *tafsīr bi al-ra'y / al-mu'āsir*. Data kemudiannya dianalisis secara tematik induktif menggunakan perisian Nvivo10 bagi membentuk tema dapatan dan mengenal pasti peratus kekerapan unit analisis. Dapatan telah menemukan enam prinsip *Ḥalālan Ṭayyibā*, iaitu halal (100%), diterima fitrah jiwa sejahtera (65%), bersih, (55%), berkhasiat, (45%), selamat (40%) dan tiada syubhah (25%). Oleh itu kajian ini mencadangkan agar Model *Ḥalālan Ṭayyibā* dimanfaatkan oleh pihak berwajib bagi mewujudkan tanda aras penjenamaan *Ḥalālan Ṭayyibā* yang perlu dipatuhi oleh setiap pengusaha produk *Ḥalālan Ṭayyibā*.

**Kata Kunci:** *Ḥalālan Ṭayyibā*; sarjana mufasir; tafsir al-Quran; tafsiran istilah

© 2016 Penerbit UTM Press. All rights reserved

## 1.0 PENGENALAN

*Ḥalālan Ṭayyibā* secara literalnya bermaksud “halal lagi baik”. Istilah ini telah direkodkan pada empat tempat berbeza di dalam al-Quran iaitu surah al-Baqarah ayat ke 168, surah al-Maidah ayat ke 88, surah al-Anfal ayat ke 69 dan surah al-Nahl ayat ke 114. Berdasarkan penelitian terhadap keempat-empat ayat ini, didapati istilah *Ḥalālan Ṭayyibā* akan disebut bersama-sama dengan perkataan “makan”. Perkara ini secara jelas menunjukkan bahawa penggunaannya di dalam perkara-perkara yang berkaitan makan minum adalah lebih meluas berbanding dengan hal-hal lain. Firman Allah S.W.T:

“Wahai manusia, makanlah dari apa yang terdapat di bumi ini yang **halal lagi baik** dan janganlah kamu mengikuti jejak langkah syaitan, sesungguhnya syaitan adalah musuh kamu yang nyata”

(Surah al-Baqarah: 1: 168)

Perkembangan aplikasi istilah *Ḥalālan Ṭayyibā* pada masa kini tidak terhad kepada sektor makanan sahaja seperti yang dapat dilihat pada label produk-produk makanan di pasaran, bahkan aplikasinya telah melangkaui sebagai suatu penjenamaan di dalam sektor pengurusan dan pembekalan. Sebagai contoh, di dalam sektor pengurusan, Jabatan Standard Malaysia (2010) telah mengeluarkan tiga pelan pengurusan “*Halalan-Toyyiban Assurance Pipelines*” yang merangkumi aspek pengangkutan, pergudangan dan peruncitan. Manakala dalam sektor pembekalan pula, suatu konsep pasaran baru telah diwujudkan di peringkat global yang dikenali sebagai “Rantaian Pembekalan Makanan *Ḥalālan Ṭayyibā*” (*Ḥalālan Ṭayyibā Food Supply Chain*) (Emi Normalina, Harlina Suzana, & Muhamad Rahimi,

2012). Konsep pasaran baru ini menitikberatkan pengaplikasian konsep *Ḥalālan Ṭayyibā* di sepanjang aktiviti rantaian pembekalan bermula dari peringkat sumber bekalan sehinggalah kepada peringkat agihan. Oleh kerana penjenamaan istilah *Ḥalālan Ṭayyibā* semakin mendapat tempat di pasaran, pelbagai pihak sama ada yang berkepentingan atau yang tidak berkepentingan telah tampil mengemukakan pelbagai definisi istilah *Ḥalālan Ṭayyibā*. Antaranya, Ann Wan Seng (2013) telah menghuraikan *Ḥalālan Ṭayyibā* sebagai makanan halal, berkhasiat dan selamat. Che Wan Jasimah (2000) menjelaskan bahawa *Ḥalālan Ṭayyibā* adalah makanan halal yang seimbang. Hayati dan Khairul Anuar (2008) pula menyatakan bahawa *Ḥalālan Ṭayyibā* adalah makanan halal yang tidak mengandungi unsur berbahaya. Omar dan Jaafar (2011) memperincikan *Ḥalālan Ṭayyibā* sebagai makanan yang berkhasiat, selamat, berkualiti dan bersih. Manakala Jabatan Standard Malaysia (2010) menjelaskan definisi *Ḥalālan Ṭayyibā* sebagai sesuatu yang dibenarkan oleh undang-undang Islam, bersih, selamat, berkhasiat serta lain-lain aspek yang berkait dengan keperluan situasi atau aplikasi termasuk pendedahan kepada risiko, persekitaran dan sosial.

Selain itu terdapat juga pihak yang menghuraikan *Ḥalālan Ṭayyibā* dalam bentuk produk siap seperti Katrubi (2013) yang menyatakan bahawa produk makanan *Ḥalālan Ṭayyibā* haruslah mempunyai rasa dan bau yang enak, segar, bermanfaat, semula jadi, bersih, suci, rasa yang serasi bagi kaum dan bangsa tertentu, penyediaan makanan dan prosedur pemprosesan yang betul serta makanan dihidangkan dengan cara yang sesuai. Emi Normalina et al. (2012) pula menjelaskan bahawa produk *Ḥalālan Ṭayyibā* seharusnya tidak memudaratkan dan selamat untuk dimakan di bawah undang-undang Syariah serta ia juga melambangkan konsep kesegaran, berkualiti, bersih dan selamat. Manakala Rosita, Ishak, Aziz, dan Shafie (2012) memperincikan bahawa produk *Ḥalālan Ṭayyibā* hendaklah mempunyai ciri-ciri kualiti terbaik dari yang halal, bersih, tulen dan berkhasiat. Berdasarkan definisi-definisi ini, didapati bahawa istilah *Ḥalālan Ṭayyibā* telah diuraikan dengan pelbagai tafsiran berbeza oleh pelbagai pihak berdasarkan kepentingan dan perspektif tertentu. Kepelembagaan definisi ini dibimbangi boleh mewujudkan ruang manipulasi atau penyalahgunaan terhadap istilah tersebut oleh pihak-pihak berkepentingan. Oleh itu kajian ini dilakukan bagi menerokai tafsiran sebenar istilah *Ḥalālan Ṭayyibā* seperti yang telah dikemukakan oleh para mufasir al-Quran, seterusnya membentuk sebuah model *Ḥalālan Ṭayyibā* yang dijangka dapat menyelaraskan kembali kepelbagaian interpretasi *Ḥalālan Ṭayyibā* yang wujud pada masa kini.

## ■ 2.0 SOROTAN LITERATUR

### Kefahaman Mengenai Konsep *Ḥalālan Ṭayyibā*

*Ḥalālan* berasal dari perkataan *halla*, *yahillu*, *hillan* yang membawa erti membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan, iaitu sesuatu perbuatan yang dibenarkan oleh syariat Islam (Mujamma' al-Lughah al-'Arabiyyah 1972). Halal dari sudut huraian rasmi yang termaktub dalam Perintah Perihal Dagangan 2011 (Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kepenggunaan 2011) adalah suatu istilah yang berhubung dengan makanan dalam apa-apa juga bentuk. Perbendaharaan-perbendaharaan 'Halal', 'Ditanggung Halal' atau 'Makanan Islam' atau apa-apa perbendaharaan lain yang menunjukkan atau mungkin difahamkan sebagai menunjukkan bahawa orang-orang Islam adalah dibenarkan oleh agama mereka memakan makanan itu, maka perbendaharaan itu hendaklah mempunyai erti yang berikut:

- Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak.
- Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut Hukum Syarak.
- Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut Hukum Syarak.
- Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

Manakala perkataan *Ṭayyibā* pula berasal dari *tōba* yang membawa maksud sesuatu yang baik (Mujamma' al-Lughah al-'Arabiyyah 1972). Sesuatu yang istimewa mengenai konsep pemakanan Islam yang terkandung di dalam al-Quran adalah sifat "baik" berada bersama-sama "halal". Konsep ini memberi maksud yang lebih sempurna bahawa tuntutan memilih makanan dan minuman tidak sekadar mengambil kira keharusan Syarak sahaja, bahkan ia melangkaui ke satu tahap yang lebih dari itu, iaitu pemilihan makanan dan minuman yang baik.

### Permintaan Terhadap Pasaran Halal Global

Dianggarkan pada tahun 2010 populasi penganut agama Islam adalah sebanyak 1.6 bilion bersamaan hampir satu perempat daripada populasi penduduk dunia. Jumlah ini dijangka akan meningkat sekali ganda pada tahun 2050 kepada 2.8 bilion bersamaan satu pertiga daripada populasi penduduk (Pew Research Center, 2015). Situasi ini secara tidak langsung telah mewujudkan peluang pasaran baru yang sangat besar dan menguntungkan dalam industri makanan global pada masa kini dan akan datang (Pew Research Center, 2011). Selain daripada faktor pertumbuhan populasi penduduk Islam dan bagi memenuhi keperluan harian pengguna Islam, perkembangan industri halal turut dipengaruhi oleh faktor kepercayaan terhadap kualiti. Konsep halal pada masa kini bukan hanya merupakan suatu tuntutan agama semata-mata, bahkan ia telah melangkaui sebagai suatu standard kualiti makanan bagi masyarakat Islam dan bukan Islam di seluruh dunia (Kambiz H. H. & Mohammad Reza 2011; Golnaz Mad Nasir & Eddie. 2010). Pada masa kini pasaran halal global telah menjadi antara sektor perniagaan yang paling terpacu membangun di dunia. Pada tahun 2008 pasaran halal global hanya mencatatkan sebanyak USD 150 bilion setahun, meningkat kepada lebih USD700 bilion setahun pada tahun 2014 (World Halal Forum 2014). Permintaan besar dalam pasaran halal telah menarik perhatian negara-negara pengeluar makanan termasuklah dari kalangan negara bukan Islam untuk memasuki sektor pasaran ini sebagai pengeluar makanan dan minuman halal (Omar & Jaafar, 2011). Selain daripada peningkatan dan kepelbagaian pasaran pengguna dan kepercayaan terhadap kualiti makanan halal, faktor peningkatannya penjenamaan kualiti makanan halal melalui pensijilan halal turut merangsang permintaan luar biasa daripada pengguna Islam dan bukan Islam di seluruh dunia (Patton, 2008). Manakala dalam peringkat Negara, Malaysia merupakan salah sebuah negara yang paling aktif membangunkan industri halal yang bukan

sahaja tertumpu kepada sektor makanan, bahkan telah melangkah masuk ke dalam sektor kecantikan kosmetik dan perbankan. Pendekatan serius yang diambil oleh Malaysia adalah bagi memenuhi permintaan halal yang merupakan trend tarikan terbaru terhadap pengguna dalam dan luar negara (Rosita *et al.* 2012).

### Aplikasi Penjenamaan *Halālan Ṭayyibā* di Malaysia

Industri makanan halal di Malaysia telah melangkah ke satu aras baru dengan penjenamaan makanan halal sebagai Produk *Halālan Ṭayyibā* (Halal Industry Development Corporation, 2013). Namun begitu tiada penjelasan yang jelas dan kukuh mengenai kriteria yang perlu wujud pada sesuatu produk bagi memungkinkan ia dijenamakan dengan label *Halālan Ṭayyibā*. Keadaan ini berbeza dengan istilah Makanan Halal yang telah diperincikan aspek dan kriterianya oleh Jabatan Standard Malaysia (2009) di dalam (*MS1500:2009: Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage*) bahawa produk makanan hendaklah;

1. Tidak mengandungi sebarang bahagian atau produk haiwan yang tidak halal kepada muslim atau produk haiwan yang tidak disembelih menurut undang-undang Syarak.
2. Tidak mengandungi sebarang bahan najis menurut undang-undang Syarak.
3. Ia selamat dan tidak memudaratkan.
4. Ia tidak disediakan, diproses atau dihasilkan menggunakan peralatan yang tercemar dengan najis menurut undang-undang Syarak.
5. Makanan atau kandungannya tidak mengandungi sebarang bahagian manusia.
6. Semasa penyediaan, pemrosesan, pembungkusan, penyimpanan dan pengangkutan, produk makanan hendaklah dipisahkan secara fizikal dari semua makanan yang tidak memenuhi kehendak yang telah disebutkan di atas, atau apa sahaja yang telah diishtiharkan sebagai najis oleh undang-undang Syarak.

Walaupun penjenamaan *Halālan Ṭayyibā* belum diaplikasi secara bersistematik dalam produk makanan, namun istilah ini telah mula digunakan secara meluas oleh agensi tertentu dalam penghasilan pelan dan konsep halal yang baru terutamanya dalam sektor pengangkutan, penyimpanan dan pemasaran. Antara agensi tersebut adalah Jabatan Standard Malaysia (2010) yang telah mengeluarkan tiga standard halal dengan mengguna pakai istilah *Halālan Ṭayyibā* di dalam tajuk pelan halal, iaitu:

1. MS 2400-1:2010 (P) Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline – Part 1: Management System Requirements for Transportation Goods and/or Cargo Chain Services.
2. MS 2400-2:2010 (P) Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline – Part 2: Management System Requirements for Warehousing and Related Activities
3. MS 2400-3:2010(P) Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline – Part 3: Management System Requirements for Retailing

Selain itu, terdapat sebuah lagi konsep baru dalam pasaran halal global dan ia semakin berkembang di Malaysia, iaitu Rantaian Bekalan Makanan *Halālan Ṭayyibā* (*Halālan Ṭayyibā Food Supply Chain*). Konsep ini menekankan faktor-faktor yang mempunyai pengaruh dalam memastikan konsep *Halālan Ṭayyibā* sentiasa terjaga diutamakan merangkumi kedudukan lokasi ladang, kebajikan haiwan, pemakanan, perubahan dan pengangkutannya (Emi Normalina *et al.* 2012). Di dalam konsep baru ini telah diwujudkan pula sebuah proses halal yang dikenali sebagai *Halālan Ṭayyibā* Critical Control Points (HTCCP) yang bertujuan bagi menilai sebarang potensi pencemaran yang mungkin berlaku atau risiko yang mungkin dihadapi ke atas produk halal untuk menjadi tidak halal di sepanjang proses rantaian bekalan (Emi Normalina *et al.* 2012).

## ■ 3.0 METODOLOGI KAJIAN

### Reka Bentuk Kajian dan Persampelan

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan mengadaptasi reka bentuk Kajian Dokumentasi yang merupakan salah satu reka bentuk kajian utama yang sering digunakan oleh pengkaji-pengkaji bidang falsafah pendidikan, polisi pendidikan, sosiologi teoritikal pendidikan, sejarah dan pendidikan politik bagi menerokai data-data tekstual (Scott, 2014). Data-data tekstual dikumpul menggunakan persampelan tidak berkemungkinan kerana kajian ini juga tidak mengeneralisasikan dapatan ke atas seluruh populasi serta tidak menjawab persoalan ‘berapa banyak’ atau ‘berapa kali’, tetapi menjawab persoalan ‘apakah’ dan ‘bagaimanakah’. Oleh itu sebanyak 20 sampel yang terdiri daripada kitab tafsir al-Quran telah dipilih dalam kajian ini melibatkan tiga kumpulan tafsir iaitu *tafsīr bi al-ma’thūr*, *tafsīr bi al-ra’y* dan *bi al-ra’y/al-mu’āshir*. Pemilihan dibuat melalui penilaian terhadap 188 buah kitab tafsir yang terdapat dalam senarai Perisian Maktabah Syamilah 3.48. Kitab-kitab tafsir ini dipilih dengan mengambil kira ketokohan pengarangnya serta huraian jelas yang diberikan terhadap istilah *halālan Ṭayyibā* di dalam kitab tersebut. Kesemua sampel kitab tafsir diperincikan mengikut kategori seperti dalam jadual 1.

**Jadual 1** Perincian kitab tafsir al-Quran berdasarkan kategori

Bil.	Nama Dokumen	Kategori	Pengarang
1.	" <i>Jāmi' al-Bayān fi Ta'wīl al-Qurān</i> "	<i>bi al-ma'thūr</i>	al-Tobari (2000)
2.	" <i>al-Kashf wa al-Bayān 'An Tafsīr al-Qurān</i> "	<i>bi al-ma'thūr</i>	Abu Ishaq al-Naisaburi (2001)
3.	" <i>Ma'ālim al-Tanzīl fi Tafsīr al-Qurān</i> "	<i>bi al-ma'thūr</i>	al-Baghawi (1997)
4.	" <i>Tafsīr al-Qurān al-'Azīm</i> "	<i>bi al-ma'thūr</i>	Ibnu Kathir (1999)
5.	" <i>al-Durr al-Manthūr fi al-Tafsīr bi al-Ma'thūr</i> "	<i>bi al-ma'thūr</i>	al-Suyuti (2003)
6.	" <i>al-Kashāf 'An Haqāiq Ghawāmid al-Tanzīl wa 'Uyūn al-Aqāwīl fi Wujūh al-Ta'wīl</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	al-Zamakhshari (1987)
7.	" <i>Mafāṭih al-Ghaib</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	al-Razi (2002)
8.	" <i>al-Jāmi' li Ahkām al-Qurān</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	al-Qurtubi (1964)
9.	" <i>Lubāb al-Ta'wīl fi Ma'āni al-Tanzīl</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	al-Khazin (1995)
10.	" <i>Tafsīr al-Bahr al-Muḥīṭ</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	Abu Hayyan (1999)
11.	" <i>Tafsīr al-Qurān</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	al-Sam'ani (1997)
12.	" <i>Gharāib al-Qurān wa Raghāib al-Furqān</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	Nizamuddin al-Naisaburi (1996)
13.	" <i>Tafsīr al-Jalālain</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	al-Mahalli dan al-Suyuti (1986)
14.	" <i>al-Lubāb fi 'Ulūm al-Kitāb</i> "	<i>bi al-ra'y</i>	Ibnu 'Adil (1998)
15.	" <i>al-Ṭahrīr wa al-Tanwīr</i> "	<i>bi al-ra'y / al-mu'āṣir</i>	Ibnu 'Ashur (1984)
16.	" <i>Zuhrah al-Tafsīr</i> "	<i>bi al-ra'y / al-mu'āṣir</i>	Abu Zuhrah (1987)
17.	" <i>al-Tafsīr al-Hadīth</i> "	<i>bi al-ra'y / al-mu'āṣir</i>	Darwazah (2008)
18.	" <i>al-Tafsīr al-Wāḍih</i> "	<i>bi al-ra'y / al-mu'āṣir</i>	Hijazi (2003)
19.	" <i>Ṣofwah al-Tafsīr</i> "	<i>bi al-ra'y / al-mu'āṣir</i>	al-Sobuni (1981)
20.	" <i>al-Tafsīr al-Wasīṭ</i> "	<i>bi al-ra'y / al-mu'āṣir</i>	al-Zuhaili (2002)

#### ■ 4.0 PENGANALISAAN & DAPATAN KAJIAN

Data yang mengandungi tafsiran *Halālan Ṭayyibā* dikumpul daripada kesemua kitab, kemudian dimasukkan ke dalam perisian Nvivo 10 untuk dianalisis secara bersistematik dengan menggunakan kaedah tematik induktif bagi membina tema dapatan serta mengenal pasti kekerapan unit analisis bagi menentukan tema dapatan utama dengan yang lain. Hasil analisis data merangkumi tema dapatan dan kekerapan unit analisis ditunjukkan dalam jadual 2 berikut.

**Jadual 2** Dapatan tema konsep dan kekerapan unit analisis

Bil.	Tema Dapatan	al-Tobari (2000)	Abu Ishaq al-Naisaburi (2001)	al-Baghawi (1997)	Ibnu Kathir (1999)	al-Suyuti (2003)	al-Zamakhshari (1987)	al-Razi (2002)	al-Qurtubi (1964)	al-Khazin (1995)	Abu Hayyan (1999)	al-Sam'ani (1997)	Nizamuddin al-Naisaburi (1996)	al-Mahalli dan al-Suyuti (1986)	Ibnu 'Adil (1998)	Ibnu 'Ashur (1984)	Abu Zuhrah (1987)	Darwazah (2008)	Hijazi (2003)	al-Sobuni (1981)	al-Zuhaili (2002)	Peratus (%)
1.	Halal	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	100%
2.	Diterima Fitrah Jiwa Sejahtera	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	65%
3.	Bersih	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	55%
4.	Berkhasiat	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	45%
5.	Selamat	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	40%
6.	Tiada Syubhah	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	25%

Berdasarkan jadual 2 di atas, hasil analisis mendapati bahawa tafsiran *Halālan Ṭayyibā* daripada kesemua 20 para mufasir tidak terkeluar daripada enam perkara seperti yang tertera pada ruang tema dapatan. Tema dapatan ini disusun berdasarkan unit kekerapan daripada yang terbesar sehingga terkecil sekaligus menghasilkan enam prinsip yang perlu ada di dalam konsep *Halālan Ṭayyibā* seperti berikut:

1. Prinsip halal.
2. Prinsip diterima fitrah jiwa sejahtera.
3. Prinsip bersih.
4. Prinsip berkhasiat.
5. Prinsip selamat.
6. Prinsip tiada syubhah.

### Prinsip Halal

Prinsip ini merupakan kerangka utama dalam konsep *Ḥalālan Ṭayyibā*, ia dipersetujui 100% oleh kesemua para mufasir bahawa halal merupakan asas utama yang perlu diteliti dalam makanan. Maksud *ḥalālan* ditafsirkan oleh para mufasir dengan pelbagai lafaz berbeza tetapi memberi maksud yang sama. Tafsiran halal sebagai: “Sesuatu yang dibenarkan oleh syarak” telah dikemukakan oleh al-Ṭabari (2000), Abū Ishāq al-Naisābūri (2001), al-Baghawi (1997), Ibn Kathīr (1999), al-Suyūti (2003), al-Zamakhshari (1987), Abū Hayyān (2008), al-Sam‘āni (1997), al-Mahalli dan al-Suyūti (1986), Ibn ‘Ādil (1998), Darwazah (2008), Hijāzi (2003), al-Sābūni (1981) dan al-Zuhāili (2002b). Manakala sebahagian lain menghuraikan maksud halal dengan lebih terperinci iaitu: “Sesuatu yang dibenarkan oleh syarak serta terurai ikatan tegahan daripadanya”, tafsiran ini dinyatakan oleh al-Rāzi (2000), al-Qurṭubi (1964), al-Khāzin (1995), Nizām al-Dīn al-Naisābūri (1996), Ibn ‘Āshūr (1984), dan Abū Zuhrah (1987).

### Prinsip Diterima Fitrah Jiwa Sejahtera

Penerimaan fitrah jiwa sejahtera dalam sesuatu makanan merupakan prinsip kedua paling dipersetujui oleh para mufasir dengan 65%, atau bersamaan 12 daripada keseluruhan 20 mufasir al-Quran. Diterima fitrah jiwa sejahtera merupakan salah satu tafsiran kepada istilah *ṭayyibā* seperti yang dijelaskan oleh al-Rāzi (2000) bahawa: “...*Ṭayyibā* bermaksud sesuatu yang didapati lazat padanya dari suatu jenis yang dingini oleh jiwa...”. Sebahagian lagi para mufasir seperti al-Baghawi (1997), al-Khāzin (1995), Abū Hayyān (2008), al-Sam‘āni (1997), al-Mahalli dan al-Suyūti (1986), Ibn ‘Ādil (1998) dan al-Sābūni (1981) secara langsung mengkhususkan *ṭayyibā* sebagai amalan pemakanan yang mengandungi unsur lazat dan enak. Tafsiran *ṭayyibā* sebagai pemakanan yang diterima fitrah jiwa sejahtera telah dijelaskan oleh al-Qurṭubi (1964) beserta contoh seperti berikut: “...*Ṭayyibā* adalah suatu yang didapati kelazatan padanya, kerana itu ditegah memakan binatang yang kotor seperti cicak”. Manakala Ibn ‘Āshūr (1984) menghuraikan maksud *ṭayyibā* dengan lebih luas: “... Manakala *ṭayyibā* bermaksud keinginan terhadap suatu yang sesuai dan sempurna yang mampu dirasai oleh jiwa...”. Ibn Kathīr (1999) dan Abū Zuhrah (1987) turut menyatakan pandangan yang sama seperti Ibn ‘Āshūr (1984).

### Prinsip Bersih

Bersih merupakan salah satu perkara yang terkandung di dalam tafsiran *ṭayyibā* dan prinsip ini berada di kedudukan ketiga terpenting dalam konteks makanan *Ḥalālan Ṭayyibā* dengan 55% persetujuan atau bersamaan 11 daripada keseluruhan 20 mufasir al-Quran. Bersih merujuk kepada makanan yang bebas dari unsur-unsur najis dan kekotoran. Dapatan ini berlandaskan tafsiran al-Zuhāili (2002b) bahawa: “*Ḥalālan Ṭayyibā* ... termasuk juga setiap yang tidak memudaratkan, tidak keji...”. Ibn ‘Āshūr (1984) dalam tafsirannya terhadap *Ḥalālan Ṭayyibā* turut menekankan aspek kebersihan dalam makanan: “*Ṭayyib* juga merupakan apa yang tidak memudaratkan, tidak menyebabkan penyakit dan tidak kotor...”. Para mufasir lain yang memasukkan elemen kebersihan ke dalam tafsiran *Ḥalālan Ṭayyibā* adalah al-Ṭabari (2000), Abū Ishāq al-Naisābūri (2001), al-Baghawi (1997), al-Rāzi (2000), al-Khāzin (1995), al-Sam‘āni (1997) dan Darwazah (2008).

### Prinsip Berkhasiat

Berkhasiat menduduki tempat keempat dengan 45% persetujuan atau bersamaan 9 daripada keseluruhan 20 mufasir al-Quran. Aspek berkhasiat dalam makanan telah dikenal pasti sebagai salah satu prinsip yang perlu diberi keutamaan untuk mencapai maksud *Ḥalālan Ṭayyibā*. Dapatan ini merujuk kepada pandangan lapan mufasir al-Quran yang menghuraikan istilah *ṭayyibā* sebagai pemakanan yang memberikan manfaat sama ada kepada jasmani atau rohani manusia. Antaranya adalah al-Zuhāili (2002b) yang menyatakan bahawa: “*Ṭayyibā* adalah apa yang ... memberi manfaat kepada kesihatan tubuh, rohani dan akidah”. Tafsiran Abū Zuhrah (1987) terhadap *ṭayyibā* juga menyentuh aspek manfaat secara umum seperti yang direkodkan: “...*Ṭayyib* adalah apa yang didapati baik oleh jiwa yang dapat memberikan khasiat yang baik...”. Para mufasir lain yang dilihat turut bersependapat adalah Abū Ishāq al-Naisābūri (2001), al-Baghawi (1997), al-Suyūti (2003), al-Zamakhshari (1987), al-Sam‘āni (1997) dan Darwazah (2008).

### Prinsip Selamat

Selamat pula menduduki tempat kelima dengan 40% persetujuan atau bersamaan 8 daripada keseluruhan 20 mufasir al-Quran. Makanan yang berteraskan Konsep *Ḥalālan Ṭayyibā* haruslah menitikberatkan aspek keselamatan makanan serta bebas daripada sebarang mudarat kepada manusia. Prinsip ini dikenal pasti daripada tafsiran enam mufasir terhadap istilah *Ḥalālan Ṭayyibā*, antaranya Ibn Kathīr (1999) yang menyatakan bahawa: “*Ḥalālan* adalah apa yang diharuskan untuk dimakan. *Ṭayyibā* adalah apa yang didapati baik pada jiwa, tidak merosakkan tubuh dan akal”. Tafsiran al-Sābūni (1981) juga menekankan aspek keselamatan dalam pemakanan: “*Ḥalālan Ṭayyibā* adalah sesuatu yang... enak pada jiwa serta tidak memudharatkan badan dan akal”. Para Mufasir lain yang turut bersependapat adalah al-Suyūti (2003), Ibn ‘Āshūr (1984), Darwazah (2008) dan al-Zuhāili (2002b).

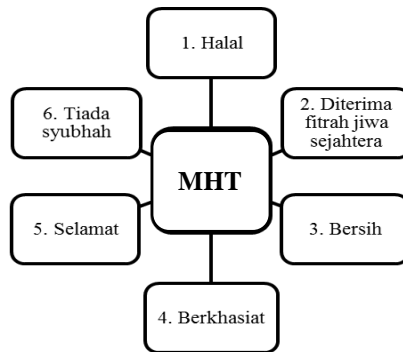
### Prinsip Tiada Syubhah

Syubhah menduduki tempat terakhir dengan 25% persetujuan atau bersamaan 5 daripada keseluruhan 20 mufasir al-Quran. Tiada syubhah dalam makanan merupakan aspek terakhir yang dikenal pasti sebagai pelengkap kepada Konsep *Ḥalālan Ṭayyibā*. Syubhah menurut al-‘Asqālāni (1960) adalah sesuatu yang menyerupai sesuatu yang lain serta tidak jelas perbezaan antara keduanya. Ibn Qayyim (1990) menjelaskan maksud syubhah dengan huraian yang hampir sama bahawa syubhah adalah percampuran antara kebenaran dengan kebatilan. Dapatan ini dikenal pasti daripada tafsiran empat mufasir al-Quran. Hijāzi (2003) ketika menghuraikan maksud *Ḥalālan Ṭayyibā* di dalam tafsirannya telah menyebut: “*Ḥalālan Ṭayyibā* adalah makanan yang halal dan suci dari segala syubhah”. Al-Zamakhshari (1987) juga memberikan tafsiran yang hampir serupa bahawa: “*Ḥalālan Ṭayyibā* adalah apa yang dibenarkan di atas bumi yang baik dan suci dari syubhah”. Para mufasir lain yang turut menekankan aspek tiada syubhah dalam pemakanan adalah Abū Hayyān (2008) dan Nizām al-Dīn al-Naisābūri (1996).

## ■5.0 PERBINCANGAN, CADANGAN & KESIMPULAN

### Perbincangan

Perbincangan mengenai konsep *Halālan Ṭayyibā* sangat berkait rapat dengan perbincangan mengenai makanan kerana istilah ini disebut secara bergandingan dengan perkataan “makan” pada kesemua empat tempat di dalam al-Quran (surah al-Baqarah, 2:168; al-Ma’idah, 5:88; al-Anfal, 8:69; al-Nahl, 16:114). Jika diteliti terjemahan istilah *Halālan Ṭayyibā* dari konteks lughah (bahasa), *halāl* bermaksud “rangkaian sesuatu yang terikat” manakala *ṭayyib* pula bermaksud “yang baik” (Ābidi, 2004: 1930). Maka berdasarkan penerokaan terhadap 20 tafsiran para mufasir al-Quran terhadap istilah ini, dapatan kajian telah menemukan enam aspek persamaan yang terkandung di dalam tafsiran *Halālan Ṭayyibā*, iaitu halal, diterima fitrah jiwa sejahtera, bersih, berkhasiat, selamat dan tiada syubhah. Maka berdasarkan dapatan tersebut, artikel ini mencadangkan sebuah Model *Halālan Ṭayyibā* (MHT) seperti yang divisualkan dalam rajah 1.



Rajah 1 Model *Halālan Ṭayyibā*

Perbincangan mengenai keenam-enam prinsip dalam MHT dijelaskan seperti berikut:

#### a. Halal

Makanan halal bermaksud sesuatu makanan itu tidak mengandungi kandungan bahan yang tidak dibenarkan syarak seperti bangkai, binatang yang haram dimakan walaupun telah disembelih, najis, arak dan sebagainya (al-Zuhaili 2002). Aspek berkaitan halal sangat penting untuk dipelihara kerana ia mempunyai hubung kait langsung dengan spiritual manusia seperti yang dijelaskan oleh al-Ghazālī (2004), al-Dhahabi (1990) dan Ibn Qayyim (1990) bahawa makanan halal menajihkan hubungan manusia dengan tuhan. Oleh itu melalui penjagaan makanan yang halal, seseorang hamba akan semakin dekat dengan Allah SWT serta dikurniakan kekuatan untuk melakukan kebaikan dan beramal soleh (Surah al-Mu’minun, 23:51 ; al-Rāzi, 2000).

#### b. Diterima Fitrah Jiwa Sejahtera

Makanan yang diterima fitrah jiwa sejahtera bermaksud rasa, bau dan jenis makanan adalah menepati selera dan jiwa sejahtera yang Allah SWT ciptakan dalam diri manusia, serta tidak menganggapnya kotor atau keji (Nazri Muslim 2012). Jiwa yang sejahtera bermaksud jiwa yang fitrah, suci dan murni yang merupakan sifat asal jiwa setiap manusia, bukan jiwa yang kotor yang menyukai perkara-perkara yang kotor, keji dan jijik (al-Razi 1981). Aspek penerimaan fitrah jiwa sejahtera adalah berhubung kait secara eksplisit dengan pembentukan spiritual dan intrinsik yang positif. Hal ini dinyatakan oleh Ābidi (1968) bahawa makanan yang diterima oleh jiwa yang sejahtera mempengaruhi pembentukan sifat seseorang. Fitrah Jiwa sejahtera adalah jiwa murni yang sifat asalnya tidak menyukai sesuatu yang menjijikkan. Oleh kerana itu ditegah dari makanan yang kotor dan jijik seperti cicak kerana Muslim yang berjihad sejahtera tidak melakukan sedemikian (al-Qurtubi, 1964).

#### c. Bersih

Makanan yang bersih bermaksud sesuatu makanan itu tidak mengandungi unsur-unsur kotor seperti tanah, air mani, peluh, daki dan sebagainya. Aspek bersih dalam makanan mempunyai hubung kait dengan kesihatan fizikal seperti dijelaskan oleh Ibn Qayyim (1990) dan Kementerian Kesihatan Malaysia (Jawatankuasa Penyelaras Makanan dan Pemakanan Kebangsaan 2010) bahawa pemakanan yang bersih dapat mengekalkan kesihatan tubuh badan.

#### d. Berkhasiat

Makanan berkhasiat memberikan segala vitamin dan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh badan seperti buah-buahan, sayuran hijau, daging, produk tenusu, bijirin dan sebagainya (Duyff 2012). Namun begitu sarjana perubatan Islam, iaitu Ibn Qayyim (1990) menambah bahawa termasuk dalam berkhasiat adalah memilih makanan yang mudah dihadamkan.

e. Selamat – Merangkumi Kandungan makanan serta kaedah/adab pengambilannya.

Makanan perlulah selamat dari sudut kesihatan fizikal, iaitu makanan tidak mengandungi unsur-unsur berbahaya dan merosakkan seperti makanan tercemar, basi, mengandungi bahan kimia berbahaya dan sebagainya. Contohnya makanan yang mengandungi pengawet asid borik, ia sejenis bahan pengawet yang telah diharamkan penggunaannya di Malaysia kerana boleh menyebabkan loya, muntah, cirit birit, dermatitis, kegagalan buah pinggang, kegagalan akut sistem peredaran darah dan boleh menyebabkan kematian (Baker & Bogema, 1986).

f. Tiada syubhah.

Tiada syubhah bermaksud makanan tidak mengandungi unsur-unsur meragukan dari aspek kehalalannya. Contohnya produk makanan yang dihasilkan dalam kilang yang mencampurkan makanan halal dan tidak halal (al-Zuhaili 2002). Makanan ini menjadi syubhah kerana terdapat risiko pencemaran bahan tidak halal ke dalam makanan halal. Maka segala yang mempunyai unsur syubhah hendaklah dijauhi agar terpelihara agama dan maruah serta tidak terjerumus ke dalam yang haram (al-Bukhari 2002, 52). Aspek tiada syubhah mempunyai hubung kait dengan kesihatan spiritual seperti dijelaskan oleh al-Ghazālī (2004) bahawa adalah menjadi amalan orang yang hampir dengan Allah SWT untuk meninggalkan sesuatu yang syubhah. Hubung kait ini merujuk kepada sabdaan Rasulullah SAW: “Barang siapa yang meninggalkan syubhah maka akan terpelihara agama dan maruahnya...barang siapa jatuh ke lembah syubhah maka dia jatuh ke lembah yang haram” (Muslim, 1998: 4178).

### Cadangan dan Kesimpulan

Artikel ini membincangkan mengenai kandungan istilah *Halālān Ṭayyibā* dari sudut pandangan sarjana mufasir al-Quran. Berdasarkan penerokaan terhadap 20 kitab tafsir al-Quran, dapatan kajian telah menemukan enam prinsip *Halālān Ṭayyibā*, iaitu halal, diterima fitrah jiwa sejahtera, bersih, berkhasiat, selamat dan tiada syubhah. Dapatan kajian juga telah mencadangkan sebuah Model *Halālān Ṭayyibā* yang boleh dimanfaatkan oleh pihak berkaitan dalam mewujudkan suatu penanda aras pematuhan terhadap pengusaha produk makanan dan minuman yang ingin meletakkan label “Makanan Halalan Tayyiba” pada produk mereka.

### Rujukan

- Abu Zuhrah, M. B. A. (1987). *Zuhrah al-Tafsir*. Dār al-Fikr al-'Arabi, Qaheerah.
- Ahmad bin Hanbal. (2001). *Musnad Ahmad bin Hanbal*. Muassasah al-Risālah, Beirut.
- al-Andalusi, A. H. (1999). *Al-Bahr al-Muhit fi al-Tafsir* (S. Muhammad Jamil Ed.). Dar al-Fikr, Beirut.
- al-Baghawi, A.-H. B. M. u. (1997). *Ma'ālim al-Tanzil fi Tafsir al-Qurān*. Dār Toybah li al-Nashar wa al-Tauzi', Qaheerah.
- al-Bukhari, M. I. (2002). *al-Jāmi' al-Ṣoḥiḥ*. Dār Tūq al-Najāh, Beirut.
- al-Dhahabi. (1990). *al-Tibb al-Nabawi*. Edisi-3. Dār Ihyā' al-'Ulūm, Beirut.
- al-Fairūz Ābidi, M. Y. (2004). *al-Qāmūs al-Muḥīt*. Dār al-Kutub li al-Nashr wa al-Tauzi', Beirut.
- al-Khattabi, Abu S. A. M. (1932). *Ma'ālim al-Sunan*. al-Maṭba'ah al-Ilmiyyah, Halab.
- al-Khazin, A. a.-D. A. B. M. (1995). *Lubab al-Ta'wil fi Ma'ani al-Tanzil*. Dār al-Kutub al-Ilmiyyah, Beirut.
- al-Mahalli, J. a.-D. M. B. A., & al-Suyuti, J. a.-D. A. a.-R. b. A. B. (1986). *Tafsir al-Jalālain*. Dār al-Ḥadīth, Qaheerah.
- al-Naisaburi, A. I. A. (2001). *al-Kashaf wa al-Bayan 'An Tafsir al-Quran*. Dar Ihyā' al-Turath al-'Arabi, Beirut.
- al-Naisaburi, N. D. (1996). *Gharaib al-Quran wa Raghāib al-Furqān*. Dar al-Kutub al-Ilmiyyah, Beirut.
- al-Qurtubi, S. A.-D. M. (1964). *al-Jāmi' li Ahkām al-Qurān*. Edisi-2. Dār al-Kutub al-Misriyyah, Qaheerah.
- al-Razi, M. Z. (2002). *Mafātiḥ al-Ghaib*. Dar Ihyā' al-Turath al-'Arabi, Beirut.
- al-Sam'ani, M. M. (1997). *Tafsir al-Qurān*. Dār al-Waṭan, Riyadh.
- al-Sobuni, M. A. (1981). *Ṣofwah al-Tafsir*. Edisi-4. Dār al-Qurān al-Karim, Beirut.
- al-Suyuti, J. D. A. R. A. B. (2003). *al-Durr al-Manthūr fi al-Tafsir bi al-Ma'thūr*. Markaz Hijr li al-Buhūth wa al-Dirāsāt al-'Arabiyyah wa al-Islamiyyah, Qaheerah.
- al-Tirmizi, M. I. (1997). *Sunan al-Tirmidhi*. Dār Ihyā' al-Turāth, Beirut.
- al-Tobari, M. J. (2000). *Jāmi' al-Bayān fi Ta'wil al-Qurān*. Muassasah al-Risālah, Beirut.
- al-Zamakhshari, M. U. (1987). *al-Kashshāf 'An Haqāiq Ghawāmid al-Tanzil wa 'Uyūn al-Aqāwīl fi Wujūh al-Ta'wil*. Dār al-Kutub al-'Arabi, Beirut.
- al-Zuhaili, W. M. (2002). *al-Tafsir al-Wasit li al-Zuhaili*. Dār al-Fikr, Dimasyq.
- Ann Wan Seng. (2013). *Kamu Apa Yang Kamu Makan*. Edisi-2. Kemilau Publika Sdn. Bhd, Selangor.
- Baker MD, Bogema SC. (1986). Ingestion of Boric Acid by Infants. National Center for Biotechnology Information. *The American Journal of Emergency Medicine*, 4(4), 358-361. [http://dx.doi.org/10.1016/0735-6757\(86\)90309-8](http://dx.doi.org/10.1016/0735-6757(86)90309-8)
- Che Wan Jasimah, W. M. R. (2000). *Konsep Kesihatan Melalui Pemakanan: Pendekatan Islam dan Sains*. Edisi-2. Utusan Publications & Distributors, Kuala Lumpur.
- Darwazah, M. I. (2008). *al-Tafsir al-Hadith*. Dār al-Gharb al-Islāmi, Dimasyq.
- Duyff, R. L. (2012). Complete Food and Nutrition Guide. 4 ed. The American Dietetic Association's (ADA), America.
- Emi Normalina, O., Harlina Suzana, J., & Muhamad Rahimi, O. (2012). *Assessing Halalan-Toyyiban Food Supply Chain in the Poultry Industry*. Kertas kerja dibentangkan di the International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia.
- Golnaz, R., M. Zainalabidin, S. Mad Nasir, & F. C. Eddie. (2010). "Non-Muslims' Awareness Of Halal Principles And Related Food Products In Malaysia." *International Food Research Journal*, 17, 667-674.
- Halal Industry Development Corporation. (2013). *Halalan Toyyiban*. [http://www.hdcglobal.com/publisher/cdh\\_halalan\\_toyyiban](http://www.hdcglobal.com/publisher/cdh_halalan_toyyiban). Tarikh akses: 5 April 2016.
- Hayati, & Khairul Anuar. (2008). Aspek Kualiti, Keselamatan dan Kesihatan Di Kalangan PKS Makanan: Satu Sorotan Kajian. *Journal Teknologi*, 49, 65-79. doi: <http://dx.doi.org/10.11113/jt.v49.210>
- Hijazi, M. M. (2003). *Al-Tafsir al-Wadīh*. Dar al-Taisir li al-Toba' wa al-Nashr, Almania.
- Ibnu 'Adil, U. A. (1998). *al-Lubāb fi 'Ulum al-Kitāb*. Dār al-Kutub al-Ilmiyyah, Beirut.
- Ibnu 'Ashur, M. T. b. M. (1984). *al-Tahrir wa al-Tanwir*. al-Dār al-Tunisiyyah li al-Nashar, Tunisia.
- Ibnu Kathir, I. I. U. (1999). *Tafsir al-Qurān al-'Adzim*. Dār Toybah li al-Nashar wa al-Tauzi', Beirut.
- Ibn Qayyim, M. A. B. (1990). *al-Tibb al-Nabawi*. Dār al-Kutub al-'Arabi, Beirut.
- Jabatan Standard Malaysia. (2009). *MS1500:2009: Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines (Second Revision)*. edited by Jabatan Standard Malaysia. SIRIM Berhad, Selangor.
- Jabatan Standard Malaysia. (2010). *Halalan-Toyyiban Assurance Pipeline – Management System Requirements For Transportation Of Goods And/Or Cargo Chain Services*. (MS 2400-3:2010). SIRIM Berhad, Selangor.

- Jawatankuasa Penyelaras Makanan dan Pemakanan Kebangsaan. (2010). *Malaysian Dietary Guidelines*. Putrajaya: Kumpulan Kerja Teknikal Panduan Diet Malaysia, c/o Bahagian Pemakanan, Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Kambiz H. H., & R. Mohammad Reza. (2011). "Intention To Halal Products In The World Markets." *Journal of Research in Business*, 1(5), 01-07.
- Katrubu. (2013). Keutamaan Mengonsumsi Makanan Halalan Thayyiba. *Edu-Bio*, 4, 58-67.
- Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan. (2011). *Undang-undang Malaysia: Akta 730- Akta Perihal Dagangan 2011*. Percetakan Nasional Malaysia Berhad.
- Mujamma' al-Lughah al-'Arabiyyah. (1972). *al-Mu'jām al-Wasīf*. 2 edition. al-Idārah al-'Ammah Li al-Mujamma'āt wa lhyā' al-Turāth, Qaherah.
- Muslim, M. H. (1998). *Ṣohīh Muslim*. Bayt al-Afkār al-Dauliyyah, Riyadh.
- Nazri Muslim. (2012). "Implikasi Peruntukan Islam dan Orang Melayu Dalam Perlembagaan Persekutuan Terhadap Hubungan Etnik di Malaysia." *Jurnal Kemanusiaan*, 19 (2), 19-62.
- Omar, E. N., & Jaafar, H. S. (2011). *Halal Supply Chain in the Food Industry - A Conceptual Model*. Kertas kerja dibentangkan di the Business, Engineering and Industrial Applications (ISBEIA), 2011 IEEE Symposium On, Langkawi, Kedah.
- Patton, D. (2008). "Why Halal Label Is Critical For Major Exporters", [www.bdafrica.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=2210](http://www.bdafrica.com/index.php?option=com_content&task=view&id=2210). Tarikh Akses: 18 Mac 2016
- Pew Research Center. (2011). *The Future of the Global Muslim Population-Projections for 2010-2030*, Pew Research Center's Forum on Religion and Public Life. Washington D.C.
- Pew Research Center. (2015). <http://www.pewresearch.org/fact-tank/2015/04/23/why-muslims-are-the-worlds-fastest-growing-religious-group/>. Tarikh akses: 4 April 2016.
- Rosita, H., Ishak, A. G., Aziz@Fikry, M., & Shafie, M. (2012). Current Practices Among Halal Cosmetics Manufacturers in Malaysia. *Journal of Statistical Modeling and Analytic*, 3(1), 46-51.
- Scott, J. (2014). *A Matter of Record*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- World Halal Forum. (2014). World Halal Forum 2013 | 3-4 April 2013 2014. [http://www.worldhalalforum.org/whf\\_intro.html](http://www.worldhalalforum.org/whf_intro.html). Tarikh akses: 11 Mei 2014.