

KONSEP HALALAN TAYYIBAN BAGI PRODUK NUTRASEUTIKAL

Halalan Tayyiban Concept for Nutraceutical Product

Siti Nurunnajwa Shamsudin^{1a*}, Elistina Abu Bakar^{2b}, Syuhaily Osman^{3c} &
Nuradli Ridzwan Shah Mohd Dali^{4d}

^aInstitut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia,
43400 UPM Serdang, Selangor, MALAYSIA.

E-mel: najwashams@gmail.com

^bInstitut Penyelidikan Produk, Universiti Putra Malaysia,

E-mel: elistina@upm.edu.my

^cFakulti Ekologi Manusia, Universiti Putra Malaysia,

E-mel: syuly@upm.edu.my

^dFakulti Ekonomi dan Muamalat, Universiti Sains Islam Malaysia

E-mel: nuradli@usim.edu.my

*Corresponding Author: najwashams@gmail.com

Received: 27 June 2022

Accepted: 16 August 2022

Published: 15 January 2023

DOI: <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol28no1.460>

Abstrak	Abstract
<p><i>Produk nutraseutikal semakin mendapat permintaan yang tinggi berikutan situasi pandemik COVID-19 kerana dipercayai membantu untuk menguatkan sistem tubuh badan dan boleh merawat penyakit. Namun begitu, terdapat sedikit isu halal dan keselamatan produk nutraseutikal yang menimbulkan kerisauan dalam kalangan pengguna. Artikel ini bertujuan membincangkan konsep halalan tayyiban dan elemen yang perlu bagi produk nutraseutikal halal. Pengguna yang beragama Islam di Malaysia disarankan agar menekankan aspek halalan tayyiban dalam pemilihan produk nutraseutikal bagi jaminan halal dan keselamatan produk. Oleh itu, pengguna Muslim seharusnya memilih produk yang mempunyai logo halal kerana produk yang telah memperoleh pensijilan halal telah melalui prosedur yang ketat bagi memastikan produk tersebut dijamin halal dan selamat.</i></p>	<p><i>Nutraceutical products are increasingly in high demand following the COVID-19 pandemic situation because they are believed to help strengthen the body's systems and can treat diseases. However, there are few halal and nutraceutical product safety issues that cause concern among consumers. This article aims to discuss the concept of halalan tayyiban and the necessary elements for halal nutraceutical products. Muslim consumers in Malaysia are advised to emphasize the halal aspect of tayyiban in the selection of nutraceutical products to guarantee halal and product safety. Therefore, Muslim consumers should choose products that have a halal logo because products that have obtained halal certification have gone through strict procedures to ensure that the product is guaranteed halal and safe.</i></p>

Kata kunci: nutraseutikal, halal, halalalan tayyiban, kesihatan, COVID-19

Keyword: nutraceutical, halal, halalalan tayyiban, health, COVID-19

1. PENDAHULUAN

Kemunculan virus COVID-19 telah mewujudkan satu norma baharu dalam masyarakat di seluruh dunia. Pandemik COVID-19 ini telah memberi kesan kepada masyarakat dari pelbagai aspek seperti ekonomi, politik, psikologi, sosial termasuklah kesihatan. Kini, masyarakat dunia mula mengamalkan cara hidup sihat dan mengambil berat mengenai kesihatan diri. Kajian juga menunjukkan peningkatan pengambilan produk nutraseutikal juga semakin meningkat dalam kalangan masyarakat (Alfawaz et al., 2021). Oleh sebab virus COVID-19 berkaitan dengan sistem ketahanan tubuh, maka masyarakat mula mengambil produk nutraseutikal bagi membendung jangkitan COVID-19 (Savant et al., 2021).

Kesihatan tubuh badan adalah anugerah daripada Allah SWT kepada seluruh umat manusia. Gaya hidup sihat merupakan sebahagian daripada tuntutan agama Islam. Allah SWT memerintahkan seluruh umat Islam untuk menjaga tubuh badan sebagaimana ia telah diciptakan di dalam firman-Nya:

“Maka setiap orang akan mengetahui apa yang telah dilakukan dan yang dilalaikan(nya). Wahai manusia! Apa yang telah memperdayakan kamu (derhaka) terhadap Tuhanmu Yang Maha Pemurah? Yang telah menciptakanmu lalu menyempurnakan kejadianmu dan menjadikan (susunan tubuh) mu seimbang?”

(Al-Quran, 82: 5-7)

Rasulullah SAW juga turut menekankan tentang nikmat kesihatan dalam sabda baginda:

“Ada dua nikmat yang sering kebanyakan manusia tertipu tentangnya (sering melupakannya), iaitu: waktu sihat dan waktu lapang.”

(Hadis Sahih Bukhari Jilid 4. Hadis Nombor 1737)

Oleh itu, umat Islam seharusnya berusaha untuk menjaga kesihatan tubuh badan dan menganggap tubuh badan sebagai amanah daripada Allah. Pepatah Arab juga ada menyebut, “mencegah lebih baik daripada merawat”. Justeru itu, terdapat sebahagian umat Islam yang mengamalkan produk nutraseutikal untuk mengekalkan kesihatan tubuh. Menurut laporan kesihatan dan morbiditi kebangsaan pada 2017, dua dari lima orang remaja di Malaysia mengamalkan penggunaan produk nutraseutikal. Ternyata, pengguna produk nutraseutikal telah lama digunakan oleh masyarakat Malaysia dan kemunculan COVID-19 bakal membuatkan permintaan

terhadap produk ini semakin meningkat dan digunakan secara serius dan konsisten.

2. DEFINISI NUTRASEUTIKAL & FUNGSI

Perkataan nutraseutikal adalah merupakan kombinasi perkataan nutrisi dan farmaseutikal yang telah diperkenalkan oleh Stephen De Felice pada tahun 1989 (Sreerama et al., 2018). Menurut Stephen De Felice, nutraseutikal merupakan makanan atau sebahagian daripada makanan yang memberi manfaat kesihatan termasuklah bagi tujuan pencegahan dan rawatan penyakit (DeFelice, 1995). Walaupun istilah 'nutraseutikal' ini telah digunakan selama hampir 30 tahun, namun begitu pada hari ini masih belum ada definisi yang tepat bagi menjelaskan produk atau bahan yang berkaitan dengan istilah ini (Télessy, 2018). Oleh sebab itu, para sarjana telah mengklasifikasikan nutraseutikal kepada beberapa kategori seperti dalam jadual 1.

Jadual 1: Kategori Nutraseutikal

Kategori	Bahan/produk
Makanan tambahan	<ul style="list-style-type: none"> - Vitamin, mineral, asid amino, <i>fatty acids and antioxidants</i>) - Produk herba (Herba atau produk botani seperti <i>Aloe Vera</i>, <i>Chamomile</i>, bawang putih, halia, Ginko) - Fitokimia (segala jenis zat kimia atau nutrien yang diturunkan dari sumber tumbuhan, termasuk sayuran dan buah-buahan seperti polifenol, isoflavonoid, <i>anthocyanidin</i>, <i>phytoestrogen</i>, karotenoid, fitosterol, terpenoid, glukosinolat, limonoid and polisakarida) - Probiotik (makanan yang mengandungi bakteria baik yang bagus untuk kesihatan usus) - Prebiotik (makanan kepada probiotik yang membantu pertumbuhan bakteria usus yang baik) - Serat makanan (termasuk polisakarida bukan berkanji seperti selulosa, hemiselulosa dan lignin)
Makanan berfungsi/nutraseutikal yang diperkaya	Makanan yang diperkaya daripada nutrien atau bahan tambahan (seperti susu yang diperkaya dengan vitamin D, jus oren yang diperkaya dengan kalsium dan tepung bijirin yang diperkaya dengan serat dan asid folik.
Farmaseutikal/Nutraseutikal gabungan	Sebatian perubatan daripada tanaman pertanian yang diubah suai menggunakan kaedah bioteknologi.
Makanan perubatan	Makanan perubatan yang diformulasikan untuk diambil di bawah pengawasan seorang doktor bagi membantu diet individu yang berpenyakit mengikut keperluannya dan ditentukan oleh penilaian perubatan.

Produk nutraseutikal mempunyai pelbagai jenis manfaat. Para sarjana terdahulu melaporkan bahawa produk nutraseutikal mampu mencegah penyakit kronik (Nasri et al., 2014; Nawsheen Bee & Rahmanpoor, 2019; Sreerama et al., 2018), meningkatkan kesihatan tubuh, melambatkan proses penuaan, meningkatkan jangka hayat dan menyokong fungsi tubuh badan (Nasri et al., 2014). Kajian juga mendapati produk nutrseutikal terbukti mampu meningkatkan imuniti tubuh dan membantu dalam membaik pulih dari penyakit yang berbahaya (Dudeja & Gupta, 2017). Tambahan lagi, ia berjaya mengurangkan risiko kanser dan penyakit jantung selain mencegah dan merawat tekanan darah tinggi, kolesterol yang tinggi, berat badan berlebihan, osteoporosis, diabetes, arthritis, sembelit dan masalah penghadaman (Nasri et al., 2014; Nawsheen Bee & Rahmanpoor, 2019; Singh et al., 2018). Produk nutraseutikal juga telah dikenal pasti bermanfaat bagi penghidap Parkinson, Alzheimer (Singh et al., 2018) dan masalah neurologi (Nasri et al., 2014).

Oleh kerana produk nutraseutikal telah terbukti mempunyai pelbagai jenis manfaat, permintaan produk ini di pasaran semakin mendapat permintaan yang tinggi. Pandemik COVID-19 yang melanda dunia ketika ini juga telah mempengaruhi masyarakat untuk mengamalkan produk nutraseutikal sebagai diet tambahan setiap hari. Namun begitu, terdapat beberapa isu berkaitan produk nutraseutikal yang perlu diambil serius.

3. ISU-ISU BERKAITAN NUTRASEUTIKAL

Isu utama yang perlu diberi perhatian adalah berkaitan dengan isu keselamatan produk. Dr Mohd Rushdan Md Noor (Ketua Jabatan dan Pakar Perunding Kanan Jabatan Obstetrik dan Ginekologi Hospital Sultanah Bahiyah) di dalam satu temu bual menyatakan bahawa pengambilan produk suplemen mempunyai kesan jangka masa panjang seperti kerosakan buah pinggang dan hati. Beliau berkata, antara kesan sampingan yang lain akibat pengambilan produk suplemen adalah banyak termasuk kesan jangka masa pendek seperti alahan, sesak nafas dan bengkak (Berita Harian, 2018).

Berita Harian *Online* juga telah melaporkan puluhan sebatian kimia dalam produk suplemen kesihatan berasaskan herba yang dijual di pasaran gagal melalui ujian dan kelulusan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) (Ilah Hafiz, 2018). Pada tahun 2017, KKM juga telah menyenaraikan 162 produk yang mengandungi bahan terlarang atau racun berjadual (National Pharmaceutical Regulatory Agency, 2017). 78 daripada 162 produk tersebut adalah produk tradisional, 42 produk suplemen kesihatan, 17 produk suplemen herba dan 25 daripadanya adalah produk makanan tambahan

yang semuanya termasuk di dalam kategori produk nutraseutikal (Aziz et al., 2020). Ternyata, terdapat banyak lambakan produk yang berbahaya terdapat di pasaran dan tidak didaftarkan di bawah KKM.

Setiap produk kesihatan seharusnya perlu didaftarkan di bawah KKM. Hal ini bagi memastikan produk-produk ini menepati piawaian yang ditetapkan sebelum sampai kepada pengguna. KKM telah mewujudkan Bahagian Regulatori Farmasi Negara (NPRA) yang bertanggungjawab untuk memantau dan memastikan produk-produk kesihatan di pasaran tidak mengandungi bahan berbahaya dan terlarang (National Pharmaceutical Regulatory Agency, 2018). Namun begitu, terdapat sebahagian produk kesihatan yang tidak didaftarkan dengan alasan produk mereka merupakan produk makanan. Seharusnya, produk di bawah kategori makanan ini dikawal oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) dan dilarang untuk membuat sebarang tuntutan perubatan.

Walau bagaimanapun, Daud et al. (2017) melaporkan kebanyakan produk nutraseutikal di pasaran cenderung membuat tuntutan kesihatan seperti dapat mencegah dan menyembuhkan penyakit termasuklah penyakit kronik seperti sakit jantung dan darah tinggi. Sebarang produk yang tidak didaftarkan di bawah Kementerian Kesihatan adalah dilarang untuk membuat sebarang tuntutan kesihatan (Zakuan & Ismail, 2019). Pengguna seharusnya sedar perkara ini dan melaporkan kepada pihak KKM jika terdapat produk yang tidak berdaftar dan mendakwa produk tersebut mampu menyembuh dan mencegah penyakit. Hal ini kerana produk yang tidak berdaftar tidak melalui sebarang ujian makmal untuk membuktikan keberkesanan produk tersebut (Daud et al., 2017). Oleh itu, tuntutan kesihatan yang di keluarkan oleh pihak pemasaran produk yang tidak didaftarkan mungkin palsu dan lebih teruk lagi mungkin berbahaya kepada pengguna.

Produk nutraseutikal juga tidak terlepas dari isu halal. Walaupun ramuan utama bagi produk ini adalah berasaskan tumbuhan, tetapi banyak bahan lain yang terlibat di dalam proses menghasilkan produk seperti perasa, penstabil (*stabilizer*) dan pewarna. Sebahagian bahan tambahan dalam makanan (*food additives*) ini boleh berasal dari sumber yang tidak halal sama ada dari babi, darah, haiwan yang tidak disembelih atau diekstrak menggunakan etanol (Alzeer & Hadeed, 2020). Oleh yang demikian, tidak semua produk nutraseutikal boleh dianggap halal. Maka, pengguna sepatutnya lebih berhati-hati dan memilih produk yang telah mendapatkan pengiktirafan sijil halal bagi memastikan produk mereka dijamin halal.

4. KONSEP HALALAN TAYYIBAN BAGI PRODUK NUTRASEUTIKAL

Al-Quran menyeru individu Muslim untuk memastikan sumber-sumber makanan dengan hanya memilih makanan yang halal dan baik dalam kehidupan harian. Dua faktor utama yang sering digandingkan dalam al-Quran berhubung dengan amalan pemakanan adalah yang pertama, dibolehkan oleh syariat Islam (halal) dan yang kedua adalah baik (tayyib) (Saadan & Zainal Abidin, 2014). Antara ayat yang sering menjadi rujukan utama adalah ayat dari surah al-Maidah:

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

“Dan makanlah daripada rezeki yang sudah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya sahaja kamu beriman.” (Al-Quran, 5:88)

4.1 Pandangan ahli tafsir terhadap konsep halalan tayyiban

Kebanyakan ahli tafsir sebulat suara dalam mentafsir pengertian maksud halal iaitu sesuatu yang dibenarkan oleh syariat Islam. Namun, terdapat sedikit perbezaan pendapat bagi tafsiran maksud perkataan *tayyib* dan membawa sedikit kelainan bagi terjemahan konsep *halalan tayyiban*. Ibn Kathir (2000) di dalam tafsirnya menjelaskan konsep *halalan tayyiban* dapat dikaitkan dengan apa sahaja yang suci, baik atau bersih dan tidak memberi kemudaratan pada badan dan jiwa. Beliau turut memetik pertanyaan kepada al-Zuhri mengenai hukum minum air kencing bagi tujuan perubatan dan al-Zuhri mengatakan bahawa itu bukanlah dari jenis yang baik (*tayyibat*). Ini bermaksud kekotoran tidak dapat dimakan walaupun digunakan sebagai ubat. Manakala menurut Al-Qurtubi (2006), *halalan tayyiban* adalah makanan yang baik yang merangsang keinginan individu untuk memakannya dan bermanfaat untuk seseorang individu.

Al-Zuhaili (1991) pula berpandangan *halalan tayyiban* bukanlah hanya menumpukan kepada makanan secara literal, tetapi juga termasuklah sumber pendapatan untuk mendapatkan makanan. Pendapat ini turut disokong oleh Al-Sabuni (1999) yang pada pendapatnya, konsep *tayyiban* sangat berkaitan dengan bagaimana orang mencari perkara yang halal. Begitu juga dengan Hamka (1982) yang menyatakan sumber sesuatu makanan haruslah didapati dari cara yang sah dan bukan dengan cara merampas dari orang lain, mencuri, menipu dan lain-lain. Al-Tabari (1997) pula mentafsirkan *tayyib* sebagai sesuatu yang bersih, bukan najis dan tidak berbahaya dan pandangan

ini turut disokong oleh (Al-Jazairi, 1997) di dalam tafsirnya. Manakala, Al-Qasimi (1994) pula merujuk perkataan *tayyiban* sebagai sesuatu yang baik dan tidak berbahaya untuk tubuh dan jiwa. Manakala Al-Razi (1995) pula menyifatkan *at-tayyib* sebagai sesuatu yang bersih, suci, halal, bagus, lazat dan sesuai. Berbeza pula dengan Al-Maraghi (2006) yang mentafsirkan *al-tayyibat* sebagai sesuatu yang dinikmati oleh seseorang individu dan didorong oleh hatinya.

Secara ringkasnya, *halalan tayyiban* menurut ahli tafsir adalah sesuatu yang dibenarkan oleh Allah dan mendatangkan manfaat kepada seseorang individu secara fizikal, emosi dan rohani. Ia juga haruslah jauh dari perkara yang syubhah, dan mestilah suci, bersih, selamat dan diperoleh dengan cara yang sah.

4.2 Sorotan kajian lepas mengenai konsep *halalan tayyiban*

Perubahan zaman telah menyebabkan perlunya kepada pentafsiran baru mengenai konsep *halalan tayyiban* untuk lebih mudah difahami dan dimanfaatkan oleh semua pihak termasuklah di dalam industri halal. Oleh itu, penulis telah melakukan sorotan kajian lepas bagi mendapatkan interpretasi baru bagi konsep *halalan tayyiban*. Penulis telah memilih artikel yang telah diterbitkan dalam tempoh 10 tahun lepas (2011- 2020) dalam bentuk jurnal dan buku. Artikel yang dipilih hanyalah yang ditulis di dalam bahasa Melayu dan bahasa Inggeris. Penulis mendapati hanya sebelas artikel yang sesuai dijadikan sumber rujukan. Kesemua sebelas artikel ini memfokuskan pada pemakanan halal.

Menurut Arif and Sidek (2015), konsep *halalan tayyiban* seharusnya merangkumi dua kriteria utama. Kriteria yang pertama, ia mestilah halal dan diambil dari sumber yang halal. Kedua, mempunyai kualiti yang baik dan boleh memberi mandat kepada pengguna. Tambahnya lagi, makanan yang diklasifikasikan sebagai halal haruslah dalam kualiti yang baik, bersih dan selamat untuk dimakan. Pandangan ini turut disokong oleh Mas'ad and Zainul Hisham (2018) yang menyatakan makanan yang *halalan tayyiban* seharusnya bersih, sihat, bersesuaian dengan tubuh badan dan tidak mendatangkan mudarat. Makanan yang bersih ialah makanan yang selamat untuk dimakan dan kebersihan harus bermula dari ladang hingga ke dalam pinggan hidangan. Makanan juga haruslah dimasak secara sempurna bagi mengelakkan sebarang kesan sampingan dan penyakit. Ramli and Mohammad Aizat (2013) telah menyenaraikan tujuh kriteria yang penting dalam konsep *halalan tayyiban*:

- i. Tidak mengandungi najis dan kekotoran
- ii. Tidak mengandungi minuman keras (alkohol)
- iii. Tidak diambil dari darah haiwan
- iv. Tidak bersumberkan dari manusia (seperti darah, organ dan daging)
- v. Tidak mengandungi babi dan yang seumpamanya
- vi. Tidak berasal dari bangkai
- vii. Tidak membahayakan pengguna

Nor Sakinah and Wan Mohd Khairul Firdaus (2018) pula telah mengenal pasti empat kriteria penting *halalan tayyiban* berdasarkan dari pandangan ahli tafsir iaitu bermanfaat untuk manusia, bersumberkan dari sumber yang sah, tidak mengandungi perkara yang haram dan tidak berbahaya kepada tubuh badan dan jiwa. Mohammad Amir (2016) juga turut mengumpul pandangan ahli tafsir daripada 20 kitab tafsir dan menghasilkan model *halalan tayyiban* yang mengandungi enam prinsip asas iaitu halal, boleh diterima oleh manusia, bersih, berkhasiat, selamat dan bebas dari syubhah. Mariam and Suhaimi (2018) turut bersetuju bahawa *tayyiban* membawa maksud selamat, bersih dan berkhasiat. Mereka turut menambah dua elemen lain iaitu berkualiti dan asli (organik).

Halalan tayyiban juga dikaitkan dengan simbol integriti dan sejajar dengan amalan kebersihan yang baik. Yahaya & Ruzulan (2020) juga turut menekankan dua kriteria utama bagi *halalan tayyiban* di dalam produk makanan dan minuman iaitu dibenarkan (halal) dan mempunyai berkualiti (*tayyib*) yang mana bermanfaat secara fizikal dan rohani. Manakala Sungit et al. (2020) menyifatkan *halalan tayyiban* sebagai sesuatu yang bersih, suci, bermanfaat, dibenarkan oleh syariat Islam, berkhasiat dan selamat. Awang (2020) pula menggariskan empat komponen yang perlu dipertimbangkan dalam konsep *halalan tayyiban* iaitu kebersihan diri, persekitaran tempat pengendalian makanan, bebas daripada bahaya, kekotoran dan racun, dan terakhir mempunyai manfaat kesihatan (berkhasiat). Khairul Anuwar Mustaffa (2019) juga turut mengenal pasti empat elemen dalam konsep *halalan tayyiban* dalam industri makanan halal iaitu menurut syariat Islam, tidak mengandungi unsur syubhah, kebersihan makanan dan pematuhan amalan kualiti, dan pengurusan dalaman halal. Saadan & Zainal Abidin (2014) dalam bukunya menerangkan bahawa makanan halal adalah apa-apa makanan yang dibenarkan oleh syariat manakala konsep *tayyiban* pada abad moden ini haruslah melibatkan keselamatan makanan, kebersihan makanan dan kandungan dalam makanan (seperti vitamin dan mineral). Bagi produk makanan yang diproses, produk tersebut mestilah mencapai tahap piawaian yang tertinggi. Produk tersebut perlu melalui beberapa uji kaji bagi memastikan tiada kesan sampingan akibat pengambilan produk dan selamat

untuk dimakan. Jadual 2 merupakan ringkasan sorotan kajian lepas terhadap konsep *halalan tayyiban*.

Jadual 2: Ringkasan sorotan kajian lepas

Sumber	Halal	Selamat	Bersih	Bermanfaat	Tidak syubhah	Kualiti
Ramli & Mohammad Aizat (2013)	/	/	/			
Saadon & Zainal Abidin (2014)	/	/	/			/
Arif & Sidek, (2015)	/	/	/	/		/
Mohammad Amir (2016)	/	/	/	/	/	
Mas'ad & Zainul Hisham (2018)	/	/	/			
Mariam & Suhaimi (2018)	/	/	/	/		/
Nor Sakinah & Wan Mohd Khairul Firdaus (2018)	/	/		/		
Khairul Anuwar Mustaffa (2019)	/		/		/	/
Awang (2020)	/	/	/	/		
Yahaya & Ruzulan (2020)	/			/		/
Sungit et al. (2020)	/	/	/	/		

Secara ringkas, kebanyakan sarjana bersetuju bahawa konsep *halalan tayyiban* mempunyai beberapa elemen penting iaitu dibenarkan oleh syariat Islam (halal), selamat (tidak bahaya kepada tubuh badan dan rohani), bersih, bermanfaat dan berkualiti. Terdapat juga sebahagian yang mencadangkan, ia juga mesti jauh dari perkara syubhah. Konsep *halalan tayyiban* ini harus berguna pakai bermula dari proses persediaan makanan sehingga sampai kepada pengguna.

Penghasilan produk nutrasetikal juga seharusnya mengambil berat kesemua elemen *halalan tayyiban* bagi memastikan hak pengguna Islam tidak terjejas. Lima elemen penting yang perlu ada bagi setiap produk nutrasetikal yang mematuhi konsep *halalan tayyiban* adalah seperti berikut:

- i. Halal. Produk menggunakan bahan yang dibenarkan oleh syariat Islam dan tiada unsur syubhah.
- ii. Bersih. Produk diproses dalam persekitaran yang bersih dari awal sehingga sampai kepada pengguna.

- iii. Selamat. Produk tidak mengancam kesihatan pengguna.
- iv. Berkualiti. Produk yang dihasilkan berkualiti tinggi dan konsisten.
- v. Bermanfaat. Produk terbukti mempunyai manfaat kesihatan.

Oleh sebab itu, pengguna dinasihatkan untuk memastikan produk nutraseutikal yang diambil mempunyai logo halal kerana logo halal boleh menjamin keselamatan dan kualiti produk tersebut.

5. LOGO HALAL JAMINAN HALALAN TAYYIBAN

Logo halal bukanlah sesuatu yang asing bagi masyarakat Islam di Malaysia. Logo halal merupakan satu logo yang dipamerkan pada label produk yang telah mendapat pengiktirafan sijil halal yang dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) atau Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN). Tujuan sijil halal diperkenalkan adalah untuk melindungi pengguna Muslim melalui sistem jaminan halal yang komprehensif (Ismail et al., 2016). Sijil halal ini bukanlah sekadar menumpukan pada bahan atau kandungan sesuatu produk, akan tetapi mempraktikkan konsep *tayyiban* dalam setiap tahap proses pengeluaran sehinggalah sampai kepada pengguna.

Bagi memastikan sijil halal Malaysia kekal relevan dan diyakini oleh pengguna, beberapa syarat ketat telah diperkenalkan oleh JAKIM sebelum mengeluarkan sebarang sijil perakuan produk halal. Semua prosedur disusun di dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020. Manual ini mengandungi garis panduan untuk permohonan dan pengurusan sijil halal di Malaysia. Bukan itu sahaja, panduan ini juga mestilah dibaca bersama keputusan fatwa, undang-undang yang berkaitan dan juga beberapa standard dan piawaian yang berkaitan dengan produk. Bagi produk nutraseutikal, terdapat sebahagian produk yang menggunakan standard halal MS2424:2012 Farmaseutikal Halal – Garis Panduan Umum dan sebahagian lagi menggunakan MS1500:2019 Makanan Halal – Garis Panduan Umum. Kesemua standard ini sangat bertepatan dengan konsep *halalan tayyiban* (Arif & Sidek, 2015) dan sekali gus memberi jaminan berkaitan dengan halal dalam pengeluaran, pembuatan dan pengedaran sesuatu produk (Jais, 2019).

Setiap produk nutraseutikal yang memohon kelulusan pensijilan halal haruslah memastikan produk tersebut mematuhi amalan pengilangan yang baik (GMP) dan juga amalan kebersihan yang baik (GHP) seperti yang dinyatakan di dalam manual prosedur (JAKIM, 2020). Ini bagi memastikan setiap produk halal adalah bersih. Selain itu, bagi tujuan keselamatan, setiap produk nutraseutikal yang mendapat pensijilan halal harus mematuhi Akta Makanan Malaysia 1983 dan Peraturan Makanan 1985 di bawah bidang kuasa

KKM dan Jabatan Kesihatan Negeri (Ahmad et al., 2018). Bahagian keselamatan dan kualiti makanan KKM juga memainkan peranan penting bagi memantau dan menilai kualiti makanan bagi melindungi orang ramai. Oleh itu, produk nutraseutikal yang mendapat pensijilan halal adalah terjamin dari aspek keselamatan produk. Bagi perlindungan pengguna, Akta Perlindungan Pengguna 1999 dan Akta Perihal Dagangan 2011 turut diguna pakai bersama Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Rahman et al., 2019). Ringkasnya, logo halal bukan sahaja berperanan sebagai penentu produk tersebut adalah halal, bahkan produk yang mempunyai logo halal juga selamat, bermanfaat, berkualiti dan sekali gus menjamin hak pengguna di Malaysia.

6. KESIMPULAN

Produk nutraseutikal memang terbukti bagus untuk kesihatan. Namun begitu, terdapat beberapa isu keselamatan, tuntutan kesihatan yang melampau dan juga keraguan status halal. Bagi membendung masalah ini, pengguna Islam khususnya perlu lebih prihatin tentang isu produk nutraseutikal dalam sudut pandang yang lebih holistik menerusi konsep *halalan tayyiban*. Kepekaan tersebut bukan sekadar melibatkan aspek halal, tetapi termasuklah aspek kualiti, keselamatan, kebersihan dan manfaat kesihatan yang ditawarkan. Oleh sebab itu, artikel ini turut mencadangkan lima elemen penting yang perlu ada bagi produk nutraseutikal halal itu halal, bersih, berkualiti, selamat dan bermanfaat.

Pengguna juga disarankan untuk membeli produk nutraseutikal yang mengandungi logo halal kerana produk yang telah mendapat pensijilan telah menjalani prosedur yang ketat bagi memastikan produk tersebut halal, selamat dan berkualiti buat pengguna. Artikel ini hanya menerangkan secara umum tentang isu produk nutraseutikal halal, *halalan tayyiban* bagi produk nutraseutikal dan juga kepentingan logo halal bagi melindungi pengguna produk nutraseutikal. Oleh itu, dicadangkan agar kajian lanjut mengenai tingkah laku pengguna dalam membeli dan menggunakan produk nutraseutikal halal dijalankan bagi mengetahui kesedaran pengguna berkaitan kepentingan logo halal dan ciri-ciri *halalan tayyiban* yang perlu bagi sesuatu produk nutraseutikal.

7. RUJUKAN

Al-Quran.

Ahmad, F. A., Sains, U., Md Dahlal, N., & Ahmad, F. A. (2018). Beyond Halal in Food Product: Present and Future of Halalan Tayyiban. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 7(2), 276–289.

Al-Jazairi, A. B. J. (1997). *Aisar al-Tafsir: li Kalami al-Ali al-Kabir* (Vol 1). Maktabah 'Ulum wa al-Hikam. https://d1.islamhouse.com/data/ar/ih_books/chain_01/ar_aysar_attfaseer/ar_01_aysar_attfaseer.pdf

Al-Qasimi, M. J. al-D. (1994). *Tafsir al-Qasimi al-Musamma Mahasini al-Ta'wil*. Dar Ihya' al-Turas al-Arabi.

Al-Qurtubi, A. A. M. ibn A. ibn A. B. al-A. (2006). *Al-Jami' li al-Ahkam Al-Qurtubi* (Mua'asah).

Al-Razi, F. al-D. (1995). *Tafsir al-Fakr al-Razi*. Dar al-Fikr.

Al-Sabuni, M. A. (1999). *Zawal al-Bayan Tafsir Ayat al-Ahkam min al-Quran* (Vol.1). Dar al-Sabuni.

Al-Tabari, M. ibn J. (1997). *Tafsir al-Tabari: al-musammá Jami' al-bayan fi ta'wil al-Qur'an*. Dar al-Kutub al-Ilmiyah.

Alfawaz, H. A., Khan, N., Aljumah, G. A., Hussain, S. D., & Al-Daghri, N. M. (2021). Dietary intake and supplement use among saudi residents during covid-19 lockdown. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(12). <https://doi.org/10.3390/ijerph18126435>

Alzeer, J., & Hadeed, K. A. (2020). Halal Certification of Food, Nutraceuticals, and Pharmaceuticals in the Arab World. In *Handbook of Healthcare in the Arab World* (pp. 1–22). https://doi.org/10.1007/978-3-319-74365-3_36-1

Arif, S., & Sidek, S. (2015). Application of halalan tayyiban in the standard reference for determining Malaysian halal food. *Asian Social Science*, 11(17), 116–129. <https://doi.org/10.5539/ass.v11n17p116>

- Awang, N. B. (2020). Konsep Halalan Tayyiban: Aspek Tayyib Dari Perspektif Keselamatan Makanan. *Journal of Islamic Economics and Law*, 1(1), 27–34. <http://jiel.marsah.edu.my/index.php/jurnal/article/view/18/9>
- Az-Zuhaili, W. M. (1991). *al-Tafsir al-Munir fi al-Aqidah wa al-Syariah wa al-Manhaj* (Vol. 3 & 4). Dar al-Fikr.
- Aziz, A., Bakar, N. A., & Zakaria, Z. (2020). Unsafe Ingredients Included in Malaysian Food Drug Interphase (FDI) Products: Toyyiban perspective. *Malaysian Journal of Halal Research*, 3(2), 63–68. <https://doi.org/10.2478/mjhr-2020-0011>
- Berita Harian. (2018, September 13). Rakyat kita taasub ambil suplemen. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/bhbongkar/2018/09/473195/rakyat-kita-taasub-ambil-suplemen>
- Daud, M., Jalil, J. A., Azmi, I. M. A. G., Ismail, S. F., & Safuan, S. (2017). “Unsafe” nutraceuticals products on the Internet: The need for stricter regulation in Malaysia. *2017 5th International Conference on Cyber and IT Service Management, CITSM 2017, August*. <https://doi.org/10.1109/CITSM.2017.8089269>
- DeFelice, S. L. (1995). The nutraceutical revolution: its impact on food industry R&D. *Trends in Food Science and Technology*, 6(2), 59–61. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(00\)88944-X](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(00)88944-X)
- Dudeja, P., & Gupta, R. K. (2017). Nutraceuticals. In *Food Safety in the 21st Century* (pp. 491–496). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-801773-9/00040-6>
- Hamka, A. M. K. A. (1982). *Tafsir al-Azhar*. Pustaka Nasional.
- Ibn Kathīr, Ismā‘īl ibn ‘Umar, Ṣafī al-Rahmān Mubārakfūrī, and I. ibn ‘Umar I. K. (2000). *Tafsir ibn Kathir: (abridged)*. Darussalam.
- Ilah Hafiz, A. (2018, September 12). *Suplemen “beracun” di pasaran*. Berita Harian Online. <https://www.bharian.com.my/bhbongkar/2018/09/472657/suplemen-beracun-di-pasaran>
- Ismail, W. R. B. W., Othman, M., Rahman, R. A., Kamarulzaman, N. H., & Rahman, S. A. (2016). Halal Malaysia Logo or Brand: The Hidden Gap.

Procedia Economics and Finance, 37(16), 254–261.
[https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30122-8](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30122-8)

Jais, A. S. (2019). Halal Related Malaysian Standards. In *Halal Note Series-Halal Common*.

https://www.academia.edu/38844089/HALAL_RELATED_MALAYSIAN_STANDARD

JAKIM. (2020). *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020. Forth*, 7.

Khairul Anuwar Mustafa. (2019). Developing Halalan Tayyiban Concept in Malaysia's Food Industry. *Halal Journal*, 3(3), 97–108.

Mariam, A. L., & Suhaimi, A. R. (2018). Development of Halal Nutrition Framework. *Journal of Education and Social Sciences*, 9(3), 96–104.

Mas'ad, M. A., & Zainul Hisham, M. Z. F. (2018). Raw Food Consumption And Its Effects On Human Health: An Analysis Of Halalan Toyyiban Concept. *UMRAN - International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, 5(2–1), 95–104. <https://doi.org/10.11113/umran2018.5n2-1.312>

Nasri, H., Baradaran, A., Shirzad, H., & Kopaei, M. R. (2014). New concepts in nutraceuticals as alternative for pharmaceuticals. *International Journal of Preventive Medicine*, 5(12), 1487–1499.

National Pharmaceutical Regulatory Agency. (2017). Senarai Produk Dikesan Mengandungi Bahan Terlarang Yang Diterima Melalui Pelaporan Kesan Sampingan Ubat. *National Pharmaceutical Regulatory Agency*, 2–4. <http://npra.moh.gov.my/index.php/recent-updates/adulterated-products-unregistered>

National Pharmaceutical Regulatory Agency. (2018). *Visi, Misi dan Objektif*. <https://npra.gov.my/index.php/my/mengenai-npra/maklumat-npra/visi-misi-dan-objektif.html>

Nawsheen Bee, T., & Rahmanpoor, H. A. (2019). Nutraceuticals: Nutritionally Functional Foods – an Overview. *Biomedical Journal of Scientific & Technical Research*, 15(4), 11480–11482. <https://doi.org/10.26717/bjstr.2019.15.002728>

Nor Sakinah, M., & Wan Mohd Khairul Firdaus, W. K. (2018). The Concept of Halalan Tayyiba in Food According to Mufassir. *International Journal of*

Academic Research in Business and Social Sciences, 8(11), 902–909.
<https://doi.org/10.6007/ijarbss/v8-i11/4967>

Rahman, A. A., Ismail, C. T., & Abdullah, N. A. (2019). Regulating Halal Food Consumption: Malaysian Scenario. *International Journal of Law, Government and Communication*, 1953(Revised 2006), 313–321.

Ramli, M. A., & Mohammad Aizat, J. (2013). Kriteria Makanan yang baik dan Buruk Menurut Perspektif Kepenggunaan Islam. In *Halal Haram dalam Kepenggunaan Islam Semasa* (pp. 67–68). Penerbitan Universiti Putra Malaysia.

Saadon, M., & Zainal Abidin, Y. (2014). *Halalkah Makanan Kita?* PTS Islamika Sdn Bhd.

Savant, S., Srinivasan, S., & Kruthiventi, A. K. (2021). Potential Nutraceuticals for COVID-19. *Nutrition and Dietary Supplements, Volume 13*, 25–51.
<https://doi.org/10.2147/NDS.S294231>

Singh, V., Mahaur, S., & Kushwaha, S. K. (2018). Nutraceuticals: A New Golden Era in Health and Disease. *Asian Journal of Research in Chemistry*, 11(3), 652. <https://doi.org/10.5958/0974-4150.2018.00117.7>

Sreerama, G., Nalini, C. N., Ramalakshmi, N., Sahini, K., & Lakshmi, A. S. (2018). A new era in medicine – nutraceuticals. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 11(8), 3572–3576. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2018.00657.1>

Sungit, F., Isa, M., Deni, M., Abdullah, M., & Putra, B. S. (2020). Concepts and Practices of Halalan Tayyiban in the Islamic Manufacturing Practice (Imp): an Analysis From Syariah Perspective. *Journal of Social Sciences and Humanities*, 2600(7274), 214–229.

Télessy, I. G. (2018). Nutraceuticals. In *The Role of Functional Food Security in Global Health* (pp. 409–421). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-813148-0.00024-4>

Yahaya, A. M., & Ruzulan, Z. (2020). Quranic Concept of Halalan Tayyiban and its Application in Food and Beverages of Hospitality Sector in Malaysia. *Journal of Contemporary Islamic Studies*, 6(1), 61–76.
<https://doi.org/10.24191/jcis.v6i1.4>

Zakuan, Z. Z. M., & Ismail, R. (2019). Health supplement and product liability in Malaysia: A call for reform. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*, 23(s1), 33–55.

Penafian

Pandangan yang dinyatakan dalam artikel ini adalah pandangan penulis. Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa tidak akan bertanggungjawab atas apa-apa kerugian, kerosakan atau lain-lain liabiliti yang disebabkan oleh / timbul daripada penggunaan kandungan artikel ini.