

INTEGRASI NILAI NUTRISI DALAM PENGURUSAN MAKANAN HALAL: KAJIAN TERHADAP KERANGKA PENSIJILAN DAN PERATURAN DI MALAYSIA

Integration Of Nutritional Values In Halal Food Management: A Study Of Certification And Regulatory Frameworks In Malaysia

Hawwa Abdul Mokti^{1a} and Nor 'Azzah Kamri^{2b*}

^aPusat Perniagaan Islam, Kolej Perniagaan, 06010, Universiti Utara Malaysia, MALAYSIA.

Emel: hawwa@uum.edu.my¹

^bJabatan Pengurusan dan Kewangan Islam, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, MALAYSIA

Emel: azzah@um.edu.my²

*Corresponding Author: azzah@um.edu.my

Received: 4 Ogos 2025

Accepted: 30 Mac 2026

Published: 26 Mei 2026

DOI: <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol.31no2.736>

Abstrak	Abstract
<p>Dunia telah menyaksikan pertumbuhan pesat pembangunan industri halal khususnya dalam penghasilan makanan. Pada masa yang sama, isu berkaitan nutrisi makanan halal turut mencetuskan kebimbangan seperti masalah kolestrol tinggi, gula berlebihan serta diet tidak seimbang di kalangan pengguna Muslim. Justeru, kerangka pensijilan dan peraturan berkaitan makanan halal perlu menekankan aspek tayyiban bagi memastikan makanan yang dihasilkan adalah halal serta tayyib (nutrisi). Kerangka pensijilan dan peraturan ini bukan sekadar memastikan makanan yang dihasilkan halal bahkan ia berfungsi sebagai kawalan kepada nutrisi makanan yang lebih baik kepada pengguna. Artikel ini bertujuan mengkaji kerangka pensijilan dan peraturan sedia ada di Malaysia yang berkaitan dengan makanan halal seperti MS 1500:2019 Makanan</p>	<p>The world has witnessed the rapid growth of halal industry development, especially in food production. At the same time, issues related to halal food nutrition have also raised concerns such as high cholesterol, excess sugar and unbalanced diets among Muslim consumers. Therefore, the certification framework and regulations related to halal food need to emphasize the aspect of tayyiban to ensure that the food produced is halal and tayyib (nutrition). This certification and regulation framework not only ensures that the food produced is halal but also functions as a mechanism to promote better nutritional quality for consumers. This article aims to review the existing certification frameworks and regulations in Malaysia related to halal food such as MS 1500:2019 Halal Food – General, Clean, Safe and Healthy Requirements (BeSS), Good Manufacturing Practices (GMP), Good Hygiene Practices</p>

<p><i>Halal – Keperluan Am, Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS), Amalan Pengilangan Baik (GMP), Amalan Kebersihan yang Baik (GHP), Logo Pilihan Lebih Sihat (HCL) serta Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Kajian ini menggunakan analisis kandungan terhadap dokumen-dokumen berkenaan. Hasil kajian mendapati bahawa kerangka pensijilan dan peraturan sedia ada masih memerlukan penambahbaikan berkaitan aspek penting nutrisi dalam makanan halal. Kajian ini amat penting dalam menyokong pengukuhan dimensi tayyiban dalam sistem pensijilan halal Malaysia yang lebih menyeluruh. Ia juga menyumbang kepada peningkatan kualiti makanan halal daripada perspektif kesihatan dan kesejahteraan pengguna Muslim.</i></p>	<p><i>(GHP), Healthier Choice Logo (HCL) and Food Regulations 1985. This study employs content analysis of the documents in question. The results of the study found that the existing certification framework and regulations still need improvement, particularly in key nutritional aspects of halal food. This study is vital in supporting the strengthening of the tayyiban dimension within a more comprehensive Malaysian halal certification system. It also contributes to improve the quality of halal food from the perspective of the health and well-being of Muslim consumers.</i></p>
<p>Kata kunci: Makanan Halal, Halalan Tayyiban, Pensijilan Makanan, Peraturan Makanan</p>	<p>Keywords: Halal Food, Halalan Tayyiban, Food Certification, Food Regulation</p>

1. PENGENALAN

Setiap individu Muslim bertanggungjawab memilih makanan yang bukan sahaja halal tetapi juga menyihatkan tubuh badan. Hakikatnya, makanan berfungsi sebagai asas utama dalam kesihatan tubuh badan manusia. Makanan membantu menyokong proses tumbesaran, membekalkan haba dan tenaga untuk aktiviti harian, membina dan memperbaiki tisu rosak serta memperkukuhkan sistem imun tubuh dalam melawan penyakit (Phuah, 2006). Dalam Islam, Allah telah menegaskan dalam Surah al-Baqarah ayat 168 untuk mengambil makanan yang bukan sahaja halal bahkan perlulah *tayyiban* iaitu bersih, berkualiti dan bermanfaat untuk kesihatan. Makanan yang bermanfaat untuk kesihatan mestilah menyihatkan, bernutrisi bahkan juga bebas daripada unsur mudarat (contohnya gula berlebihan, bahan pengawet, pewarna tiruan). Pemakanan yang sihat adalah makanan yang memenuhi keperluan nutrisi badan seseorang selain daripada bebas daripada segala pencemaran fizikal dan pencemaran bakteria serta toksin. Makanan sihat memastikan tubuh kekal cergas, bertenaga dan produktif (Ahmad, 2015). Oleh itu, keperluan nutrisi makanan adalah sangat penting kerana ia bertujuan untuk menjamin kesihatan

tubuh badan dan memanjangkan jangka hayat hidup seseorang serta terhindar daripada segala bentuk penyakit.

Walaupun Malaysia diiktiraf sebagai peneraju industri makanan halal apabila berjaya mengekalkan kedudukan teratas dalam sektor makanan halal 11 kali berturut-turut berdasarkan State of the Global Islamic Economy (SGIE) 2024/25 Report (DinarStandard, 2024), namun isu kandungan nutrisi dalam makanan halal masih menjadi tanda tanya. Terdapat banyak premis dan produk makanan yang mempunyai logo halal, namun adakah logo halal sahaja memadai untuk menjamin makanan tersebut baik untuk kesihatan? Sepertimana yang dinyatakan oleh Arif dan Sidek (2015), biarpun terdapat banyak makanan yang memperolehi sijil halal, tetapi tidak semuanya boleh dikategorikan sebagai makanan yang menyihatkan. Bahkan, makanan yang dibeli di luar seringkali dianggap tidak menyihatkan, menyumbang kepada risiko penyakit berjangkit dan tidak berjangkit serta menjadi punca kepada masalah obesiti (Mat Hayin, 2022). Rata-rata pengguna lebih memilih makanan yang murah, mudah dan sedap berbanding memilih makanan yang lebih sihat, bernutrisi tinggi dan lebih tinggi harganya (Selan, 2021). Realitinya, banyak makanan berstatus halal di pasaran tidak membantu pengguna mencapai pemakanan seimbang, sekaligus menjejaskan hak pengguna untuk mendapatkan makanan yang benar-benar menyihatkan.

Meskipun pada asasnya hak pengguna untuk mendapatkan keperluan asas berupa makanan telah dipenuhi, namun sebagai seorang Muslim, makanan tersebut perlu dipastikan halal lagi baik sebagaimana firman Allah:

"Wahai manusia, makanlah dari (rezeki) yang ada di bumi yang halal lagi baik ..."
(Surah al-Baqarah, 2: 168)

Selain hak mendapatkan keperluan asas, pengguna juga berhak untuk mendapatkan produk yang selamat dan tidak membahayakan kesihatan. Makanan tersebut bukan sekadar tidak memberi mudarat kepada kesihatan, bahkan menyumbang kepada kesihatan yang lebih baik. Kebanyakan pengeluar berusaha untuk meningkatkan kualiti makanan terutamanya dari segi rasa berikutan persaingan yang semakin meningkat dari semasa ke semasa (Abdul Mokti et al., 2022). Walau bagaimanapun, penambahbaikan tersebut tidak semestinya mencerminkan peningkatan dari segi nilai nutrisi makanan.

Walaupun terdapat pelbagai pensijilan dan peraturan berkaitan makanan halal di Malaysia, seperti MS 1500:2019 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985, penekanan terhadap aspek nutrisi masih belum diberi perhatian yang sewajarnya. Terdapat jurang ketara antara falsafah halal Islam yang bersifat menyeluruh (holistik) dan aplikasi industri yang lebih tertumpu kepada

pemenuhan syarat teknikal. Oleh itu, artikel ini melihat peri pentingnya untuk pensijilan dan peraturan berkaitan makanan sedia ada dinilai semula dengan menekankan nilai tambah *tayyiban* dan mengintegrasikan unsur kesihatan serta nutrisi sebagai satu bentuk perlindungan hak pengguna Muslim. Hal ini selaras dengan dengan strategi Pelan Tindakan Kebangsaan Pemakanan Malaysia (NPANM) III (2016-2025) yang menggalakkan pemakanan secara sihat dan hidup yang aktif untuk semua. Begitu juga dalam Sidang Kemuncak ASEAN Ke-23 (2013) turut menekankan peranan dan tanggungjawab industri makanan untuk menghasilkan lebih banyak makanan yang lebih sihat dalam pasaran.

2. KAJIAN LITERATUR

2.1 *Nutrisi Dalam Makanan Halalan Tayyiban*

2.1.1 *Definisi*

Para ulama tafsir seperti Abū Zuhrah (1987) menyatakan *tayyiban* sebagai aspek yang menyentuh manfaat secara umum iaitu apa yang didapati baik oleh jiwa dan dapat memberikan khasiat yang baik. Manakala Muhammad Jamāl al-Dīn (1994) berpandangan *tayyiban* itu adalah yang halal dan tidak memberi kemudaratkan kepada badan mahupun fikiran. Seterusnya, al-Sharbīnī (1958) berpandangan *tayyiban* mestilah halal, bersih, bernutrisi, selamat dan memberi manfaat kepada manusia. Manakala dalam tafsir al-Hāfiz al-Tafsīr, *tayyiban* merujuk kepada makanan yang bersifat baik yang tidak memberi kesan negatif kepada manusia. Kebanyakan tafsiran ulama terdahulu mengaitkan *tayyiban* dengan kebaikan kepada badan dan dan tidak memudaratkan.

Berdasarkan kajian semasa seperti Salamon et al. (2021) pula menyatakan bahawa makanan yang *tayyiban* mestilah sesuai dengan citarasa manusia sama ada dari segi bau, rasa dan rupa. Manakala Wan Ahmad dan Ishak (2021) menyatakan *tayyiban* adalah yang sesuai, bermanfaat, baik untuk kesihatan dan sedap atau disukai. Mustaffa (2019) pula menyatakan *tayyiban* adalah makanan yang tidak kotor dari segi kandungan nutrien, tidak rosak dan tidak memudaratkan fizikal dan akal seterusnya menjaga keperluan kesihatan, profesional dan keselamatan. Profesional bermakna ia mencukupi untuk keperluan, tidak lebih dan tidak kurang. Ia merujuk kepada makanan yang mempunyai nilai pemakanan yang lengkap. Kesimpulannya, terdapat pelbagai kriteria untuk menjadikan makanan halal itu *tayyiban* dan salah satunya adalah nutrisi iaitu yang memberikan kebaikan kepada tubuh badan.

Antara literatur yang menyebut nutrisi sebagai salah satu aspek *tayyiban* adalah Bujang et al. (2020); Hassan et al. (2022); Idris et al. (2020); Ikomatussuniah et al. (2021); Jalil dan Qamar (2019); Khan et al. (2022); Omari et al. (2019); Salamon et al. (2021); Selim et al. (2022); Zainol et al. (2020) dan Zainuddin et al. (2019).

Nutrisi merujuk kepada bahan dalam makanan yang diperlukan oleh organisma badan untuk pertumbuhan dan perkembangan makanan yang berkaitan dengan keperluan makhluk hidup (Shelton, 1998). Badan akan menjadi lebih sihat dan kuat jika memenuhi keperluan nutrisi. Karbohidrat, protein, serat, lemak, vitamin dan mineral merupakan nutrien asas yang diperlukan oleh manusia (Phuah, 2006). Keperluan pemakanan setiap orang berbeza-beza bergantung pada pelbagai faktor seperti umur, aktiviti harian dan status kesihatan. Pemilihan makanan, jumlah pengambilan diet dan komposisi makanan semuanya boleh menyumbang kepada faedah diet yang sihat (Salamon et al., 2021). Makanan memberi kesan kepada jangka hayat dan daya tahan tubuh seseorang. Menjaga kesihatan badan adalah selaras dengan sabda Rasulullah SAW:

"Sesungguhnya, kalian mempunyai tanggungjawab untuk memenuhi hak badan kalian." (Hadis riwayat Bukhari)

Kesan pengabaian nutrisi boleh dikenal pasti dalam jangka masa panjang seperti diabetes, darah tinggi, osteoporosis dan banyak lagi. Malah kanak-kanak lebih mudah dijangkiti penyakit kerana kekurangan nutrisi dalam badan mereka. Ia berbeza sedikit daripada keselamatan makanan kerana ia merujuk kepada simptom seperti sakit perut, cirit-birit, muntah dan sebagainya yang berlaku sejurus selepas memakan makanan tersebut.

2.1.2 *Kriteria*

Berdasarkan penelitian terhadap literatur berkaitan nutrisi makanan, tiga kriteria telah dikenal pasti dalam kebanyakan literatur iaitu diet seimbang, masakan yang sihat dan penggunaan bahan tambahan. Ketiga-tiga kriteria ini diketengahkan kerana ia berupaya membentuk kerangka yang komprehensif berkaitan nutrisi makanan. Kompilasi literatur berkaitan kriteria nutrisi makanan adalah seperti Jadual 1 berikut.

Jadual 1: Literatur kriteria nutrisi makanan

Bil.	Kriteria Makanan	Nutrisi Literatur
1.	Diet seimbang	WHO Healthy Diet Guidelines & Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health, (2004);

		Zainol et al., (2020); Hassan et al., (2022); Salamon et al., (2021); Elgharbawy dan Azmi, (2022); Latif dan Rahman, (2022); Che Adnan et al., (2025); Nordin et al., (2025); Pehin et al., (2025)
2.	Masakan yang sihat	WHO Healthy Diet Guidelines & Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health, (2004); Jalil dan Qamar, (2019); Omari et al., (2019); Ikomatussuniah et al., (2021); Elgharbawy & Azmi, (2022); Herdiana, (2025); Abdul Mokti et al., (2024)
3.	Penggunaan bahan tambahan	FAO/WHO Codex Alimentarius, (2023); Bujang et al., (2020); Idris et al., (2020); Nazaruddin et al., (2023); Herdiana, (2025); Zaid, (2024)

Sumber: Analisis Penyelidik

Usaha untuk mendapatkan makanan yang bernutrisi pastinya bermula daripada penentuan jenis makanan dan cara ia dihasilkan. Pertama adalah diet yang seimbang, diet dikatakan seimbang apabila mengandungi zat-zat makanan dengan jumlah yang diperlukan oleh tubuh badan (Phuah, 2006). Bahkan, makanan sihat dan seimbang boleh memenuhi keperluan tenaga dan nutrisi seseorang (Zakaria, 2018). Pengambilan jenis makanan yang pelbagai membantu tubuh mendapat zat yang secukupnya agar ia berfungsi secara optimum. Oleh yang demikian, penting bagi pengusaha makanan untuk mengambil kira semua jenis nutrisi yang diperlukan oleh badan bagi penghasilan makanan yang seimbang berpandukan Garis Panduan Pemakanan Malaysia (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2020), Pelan Tindakan Kebangsaan bagi Pemakanan Malaysia III 2016 -2025 dan juga Piramid Makanan Malaysia 2020 yang menyediakan gambaran visual jumlah yang disyorkan bagi kumpulan makanan yang berbeza dalam hidangan seimbang.

Diet seimbang dibina berteraskan matlamat pencegahan penyakit tidak berjangkit (*non-communicable diseases*, NCD) serta keperluan penyampaian maklumat yang tepat kepada pengguna. Prinsip nutrisi utama yang digariskan oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) menekankan keseimbangan antara pengambilan dan penggunaan tenaga bagi mencapai berat badan yang sihat. Di samping itu, pengambilan lemak perlu dikawal dengan menghadkan lemak keseluruhan, menggantikan lemak tepu dengan lemak tidak tepu, serta menghapuskan asid lemak trans. WHO turut menggalakkan peningkatan pengambilan makanan berasaskan tumbuhan seperti buah-buahan, sayur-sayuran, kekacang, bijirin penuh dan kacang, selain menghadkan pengambilan gula bebas dan garam (*sodium*) daripada semua sumber, dengan penekanan kepada penggunaan garam beriodin. Prinsip ini disokong oleh peruntukan standard dan pelabelan makanan yang dibangunkan oleh Codex Alimentarius dan WHO, khususnya melalui *Codex Committee on Food Labelling*

(CCFL), yang bertujuan memastikan pengguna memperoleh maklumat pemakanan yang tepat dan seragam untuk membuat pilihan makanan yang lebih sihat. Dalam konteks ini, analisis risiko pemakanan menjadi penting bagi menilai kesan kesihatan akibat pengambilan nutrien yang tidak mencukupi atau berlebihan.

Kedua ialah cara masakan yang sihat. Pemakanan yang sihat pastinya tergantung dengan cara makanan tersebut dimasak dan bukan hanya bergantung kepada bahan masakan semata-mata. Kesan daripada masakan dapat memberikan nilai¹ kepada sesuatu makanan dan bukan semata-mata untuk menghasilkan makanan yang telah dimasak dan boleh dimakan (Phuah, 2006). Oleh itu, cara masakan merupakan penyumbang besar dalam menentukan nutrisi makanan yang dihasilkan. Sebagai contoh proses masakan boleh mempengaruhi kolestrol (Abdullah, 2012). Antara cara untuk mengurangkan kolestrol dalam masakan dengan meminimumkan penggunaan minyak untuk menggoreng dan mengelak menggunakan minyak masak berkali-kali. Selain itu, gantikan cara masakan kepada cara yang lebih menyihatkan seperti memanggang, mengukus dan merebus (Andriakos, 2023). Makanan bergoreng sangat tinggi kalori walaupun pengambilan yang sedikit. Selain itu, elakkan menggoreng semula makanan kerana ia boleh menambahkan lagi kalori pada makanan tersebut. Seterusnya, masakan dengan suhu yang terlalu tinggi akan menyebabkan pembekuan protein seterusnya menghasilkan makanan yang liat dan keras serta memungkinkan kehilangan vitamin atau mineral (Man dan Abidin, 2014).

Dari sudut keselamatan dan kebersihan, Codex menetapkan bahawa semua proses penyediaan makanan hendaklah mematuhi Prinsip Umum Kebersihan Makanan, termasuk pelaksanaan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) bagi memastikan makanan selamat daripada patogen dan kontaminan bermula daripada bahan mentah sehingga ke peringkat penggunaan. Kawalan kontaminan turut diberi penekanan bagi mengelakkan pencemaran silang atau pembentukan toksin berbahaya selaras dengan had maksimum kontaminan yang dibenarkan oleh Codex. Seiring dengan itu, WHO menggalakkan modifikasi nutrisi dalam proses penyediaan makanan melalui reformulasi produk khususnya dengan mengurangkan kandungan garam, gula dan lemak tepu supaya cara masakan yang diamalkan menyokong pencegahan penyakit seperti penyakit kardiovaskular dan diabetes tanpa menambah kalori atau bahan berisiko secara berlebihan.

¹ Nilai sesuatu makanan boleh ditambah dengan kepelbagaian bahan makanan dalam satu-satu menu masakan. Contohnya telur yang dicampur ketika membuat kek akan menambah jumlah protein.

Ketiga adalah penggunaan bahan tambahan dalam masakan. Makanan bernutrisi juga berkait dengan penggunaan aditif makanan atau bahan tambahan makanan dalam masakan seperti bahan pengawet, kondisioner makanan, bahan perisa, penambah perisa, bahan pewarna dan antipengoksida. Aditif makanan dalam penghasilan makanan atau minuman mempunyai kepentingan yang pelbagai. Antaranya seperti meningkatkan kualiti makanan, meningkatkan rasa keenakan makanan, memanjangkan tempoh jangka hayat makanan serta mendapatkan persembahan yang menarik dari segi rupa, tekstur, warna, rasa dan konsistensi makanan (Khalil, 2014).

Penggunaan bahan tambahan juga lazimnya telah diluluskan bagi aditif yang diklasifikasikan sebagai "*Generally regarded as Safe*". Bahan-bahan ini selamat digunakan dalam makanan kerana mendapat persetujuan umum oleh pakar saintifik bahawa ianya selamat di bawah syarat penggunaan yang dimaksudkan. Bahan-bahan ini mempunyai bukti saintifik dan konsensus pakar mengenai keselamatan penggunaannya. Bahan-bahan ini juga tidak memerlukan semakan pra-pasaran oleh *U.S. Food and Drug Administration* (FDA) seperti aditif makanan lain (FDA, 2024). Ia turut diteliti oleh *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (JECFA) yang merupakan komiti pakar saintifik antarabangsa serta ditadbir secara bersama oleh *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) dan *World Health Organization* (WHO).

Walau bagaimanapun, pengambilan aditif makanan secara berlebihan boleh membawa kepada pelbagai komplikasi kesihatan (Md Dahlal dan Ahmad, 2018). Biarpun begitu, penggunaan aditif makanan sukar untuk dielakkan dan boleh ia masih boleh digunakan dengan kadar kuantiti yang bersesuaian dan selamat (Eksan, 2014). Ia menjadi tanggungjawab kepada pengguna untuk membuat pilihan yang baik kerana kuasa memilih dan membeli adalah ditangan pengguna. Namun demikian, pengguna merupakan subjek rentan. Mereka perlu diberikan kesedaran mengenai amaun yang betul dan kekerapan pengambilan makanan beraditif supaya mereka dapat membuat pemilihan yang bijak seterusnya menjamin kesihatan yang baik.

Dari perspektif keselamatan, penggunaan bahan tambahan tertakluk kepada penilaian risiko saintifik yang ketat melalui Jawatankuasa Pakar Bersama FAO/WHO mengenai Bahan Tambahan Makanan (JECFA), yang bertanggungjawab menetapkan Tahap Pengambilan Harian yang Boleh Diterima (*Acceptable Daily Intake*, ADI). Selain itu, penggunaannya mestilah mematuhi *General Standard for Food Additives* (GSFA), iaitu hanya bahan tambahan yang diluluskan dan dibenarkan untuk digunakan. Amalan Pengilangan Baik (*Good Manufacturing Practice*, GMP) turut menegaskan bahawa kuantiti bahan tambahan tidak boleh melebihi jumlah yang diperlukan

bagi mencapai kesan teknologi yang diingini mestilah berkualiti gred makanan serta tidak digunakan dengan cara yang boleh mengelirukan pengguna mengenai sifat atau kualiti sebenar sesuatu makanan.

Kesemua kriteria di atas tertakluk kepada nilai kalori bagi setiap makanan yang dihasilkan dan ia perlu dilihat secara bersekali. Nutrisi membawa kesan yang baik kepada tubuh, tetapi terikat kepada jumlah kalori harian yang diperlukan. Jumlah kalori yang diperlukan bagi setiap individu adalah berbeza bergantung kepada jantina, umur, aktiviti fizikal dan iklim (Phuah, 2006). Keperluan kalori bagi setiap individu akan menentukan bilangan sajian bagi setiap kumpulan makanan. Sekiranya semua kriteria yang dinyatakan diambil kira beserta keperluan kalori setiap individu, maka ia dapat memastikan tubuh badan seseorang sentiasa sihat dan mempunyai jangka hayat hidup yang lebih panjang.

2.2 Pensijilan Dan Peraturan Berkaitan Nutrisi

Dalam usaha memastikan makanan yang dihasilkan kepada pengguna bukan sahaja halal tetapi juga sihat, pelbagai pensijilan dan peraturan merangkumi piawaian teknikal, pensijilan kebersihan, pelabelan nutrisi dan undang-undang telah diwujudkan di Malaysia. Hal ini penting bagi memastikan industri makanan mematuhi standard dan garis panduan yang menjamin kualiti serta kandungan nutrisi yang selamat untuk dimakan. Antara kerangka pensijilan dan peraturan yang berkait rapat dengan elemen nutrisi dalam makanan termasuklah MS 1500:2019, skim BeSS, Amalan Pengilangan Baik (GMP), Amalan Kebersihan Baik (GHP), Logo Pilihan Lebih Sihat (HCL) serta Peraturan-Peraturan Makanan 1985. Perincian terhadap pensijilan dan peraturan ini akan membantu pengguna dan pengusaha memahami bagaimana elemen nutrisi diberi perhatian dalam konteks penghasilan dan pengesahan makanan halal di Malaysia.

2.3 Ms 1500:2019 Makanan Halal – Keperluan Umum

MS 1500:2019 merupakan rujukan berautoriti dan sah dari sudut undang-undang bagi pematuhan semua perniagaan yang ingin mendapatkan Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM). Secara amnya, maksud pematuhan ialah perniagaan telah memenuhi keperluan yang ditetapkan dalam standard untuk pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan halal dan hendaklah disahkan oleh pihak berkuasa yang berkompeten. Ia merupakan panduan praktikal merangkumi penyediaan dan pengendalian makanan halal yang sepatutnya. MS 1500:2019 telah diterbitkan di bawah Sistem Pembangunan Standard Malaysia di bawah Jabatan Standard Malaysia (JSM) serta Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (Portal Halal Malaysia,

t.t). Ia telah dipinda sebanyak tiga kali bermula tahun 2004, tahun 2009 dan seterusnya pada tahun 2019 (MS 1500, 2019). Garis panduan ini perlu diguna bersekali dengan MS 1480:2019 Keselamatan Makanan mengikut HACCP dan MS 1514:2009 GMP untuk makanan. Penyataan yang berkait dengan aspek nutrisi disentuh dari sudut penggunaan bahan tambahan yang hanya boleh digunakan dalam kuantiti yang dibenarkan (MS 1500:2019). Ia dapat dilihat pada standard 4.4.2 (e) Pengeluar makanan halal hendaklah melaksanakan pengukuran untuk mengelakkan penggunaan bahan tambahan makanan yang berlebihan.

2.4 Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS)

BeSS ialah satu bentuk pengiktirafan yang menggalakkan premis makanan untuk memastikan kemudahan mereka bersih, menyediakan makanan yang selamat dan menyediakan pilihan hidangan yang lebih sihat kepada pengguna.

Edisi BeSS pertama diperkenalkan pada tahun 2012, diikuti dengan kemas kini pada tahun 2016 dan 2019. Walaupun tiada edisi baharu yang diperkenalkan selepas 2019, beberapa garis panduan tambahan telah diterbitkan pada tahun 2024 bagi menyokong pelaksanaan dan penambahbaikan standard sedia ada. Pemeriksaan dilakukan oleh Kementerian Kesihatan (KKM) atau pihak berkuasa tempatan. Manfaat sijil ini adalah tidak memerlukan sebarang kos dan merupakan sebahagian daripada program promosi KKM. Keselamatan makanan dan pemakanan adalah dua komponen utama BeSS. Komponen ini diserlahkan melalui penekanan terhadap empat aspek iaitu mengekalkan premis yang bersih, menyediakan makanan yang selamat, mempromosikan makanan yang lebih sihat dan menyediakan saiz hidangan makanan yang sesuai (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2019). Program BeSS turut menekankan kepentingan diet seimbang dengan menetapkan kriteria kelayakan premis makanan. Premis yang menawarkan makanan tinggi lemak, garam atau gula secara berlebihan tidak layak memohon pengiktirafan BeSS, sekali gus menunjukkan penekanan terhadap pemilihan makanan yang lebih sihat dan seimbang. Selain itu, terdapat penekanan nutrisi yang lain namun tidak begitu menjurus secara langsung iaitu dengan mempromosikan makanan sihat dan keperluan mempamerkan kalori bagi setiap makanan seperti berikut:

i) Pelabelan Kalori

Melabelkan semua jenis menu makanan, minuman dan buah-buahan bagi premis makanan yang menjual kurang daripada 10 jenis makanan ATAU melabelkan sekurang-kurangnya 10 jenis menu makanan, minuman dan buah-buahan bagi premis makanan yang menjual melebihi daripada 10 jenis makanan.

- ii) Mempamerkan maklumat/ mesej pemakanan sihat berkaitan:
 - Saranan Pengambilan Kalori Makanan Sehari.
 - Saranan Pengambilan Harian Buah-buahan = 2 sajian.
 - Kurangkan Pengambilan Garam, Serbuk Asam, Petis dan Kicap.
 - 1 Sudu Teh Gula Sudah Cukup.
 - Maklumat kalori dalam gula, krimer dan krimer manis.

- iii) Turut menjual / menyediakan air kosong/ air mineral.

2.5 *Amalan Pengilangan Baik (GMP)*

Amalan Pengilangan Baik (GMP) merupakan panduan universal yang mengawal keadaan operasi sesebuah premis makanan bagi membolehkan penghasilan makanan yang selamat (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2007). Ia menyediakan panduan tentang elemen-elemen utama GMP kepada industri makanan bermula daripada penerimaan bahan mentah hingga kepada pengedaran produk (Abdul Rahman, 2015). Skim Pensijilan GMP telah diperkenalkan oleh KKM pada tahun 2007 bertujuan memberikan pengiktirafan rasmi kepada premis makanan yang berjaya mengamal dan mengekalkan sistem GMP di premis makanan. Tujuan utama sijil GMP ini diperkenal oleh pihak kerajaan adalah untuk membantu industri makanan negara mencapai piawaian pengeluaran makanan yang lebih tinggi seterusnya memenuhi kehendak keselamatan negara dan kehendak negara (My Agri, 2017). Pematuhan GMP adalah penting bagi produk farmaseutikal dan kosmetik serta permohonan lesen pengilang (Mohamed, 2015). Pemohon hendaklah melaksana dan mengamalkan semua elemen GMP yang terkandung dalam MS 1514:2009. Premis makanan yang mempunyai GMP akan memudahkan pengilang untuk membangunkan sistem jaminan kualiti yang lain seperti HACCP, Sistem Pengurusan Kualiti (ISO) serta HAS (Bahari, 2018). Nutrisi makanan disentuh di dalam GMP dengan mengambil kira soal aditif makanan. Aditif makanan yang digunakan pula perlu berkualiti gred makanan dan mematuhi perundangan nasional serta berada pada tahap paling rendah untuk mendapat kesan yang dikehendaki.

2.6 *Amalan Kebersihan Baik (GHP)*

Antara inisiatif lain KKM adalah menerbitkan Garis Panduan GHP sebagai rujukan khusus para pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) dalam sektor pengeluaran makanan. GHP juga merupakan asas penting sebelum permohonan HACCP. Ia menjelaskan langkah-langkah yang perlu diambil, kawalan untuk bangunan, peralatan, kemudahan-kemudahan, kakitangan, proses penghasilan, penyimpanan, pengedaran dan persekitaran

yang diperlukan bagi memastikan penghasilan makanan yang selamat. Ia juga menekankan aspek kepentingan dokumentasi, rekod dan latihan berkaitan. Namun begitu, GHP ini diterangkan secara umum kerana ia tidak meliputi kod praktis yang lebih spesifik seperti dilaksanakan di sektor tertentu. Tujuan akhir bagi pensijilan ini adalah untuk memastikan makanan yang selamat dapat dihasilkan. Nutrisi makanan yang disentuh berkaitan penggunaan aditif makanan yang perlu mematuhi PPM 1985 seperti pernyataan berikut:

8.1 (b) Bahan mentah termasuk ramuan dan aditif makanan hendaklah mematuhi kehendak-kehendak Perundangan Makanan.

2.7 Logo Pilihan Lebih Sihat (HCL)

Pihak kementerian dengan kerjasama pihak industri makanan dan minuman bawah Persekutuan Pekilang-Pekilang Malaysia (FMM) telah memperkenalkan Logo Pilihan Lebih Sihat (HCL). Usaha ini bertujuan membantu pengguna memilih produk makanan yang menyihatkan dalam kategori makanan yang sama. Inisiatif ini telah dilancarkan oleh Menteri Kesihatan pada 20 April 2017. Ia telah dipinda sebanyak tiga kali pada tahun 2020, 2023 dan 2024. Antara tujuan logo ini diperkenalkan adalah untuk membantu pengguna dalam membuat pilihan makanan dengan hanya melihat pada label hadapan bungkusan makanan, membantu pengguna mengenal pasti produk makanan yang lebih sihat dalam kategori makanan yang sama, menggalakkan industri makanan dan minuman untuk mencipta semula dan menghasilkan produk yang lebih sihat serta menyediakan persekitaran yang menyokong amalan pemakanan sihat (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2017). Produk makanan boleh membawa HCL sekiranya mereka memenuhi kriteria nutrien yang ditetapkan oleh KKM. Terdapat lapan kategori produk makanan dan minuman bagi HCL iaitu ayam, daging dan bijirin, buah dan sayuran, ikan dan produk berasaskan ikan, susu dan produk tenusu, minuman sup, sos dan campuran segera serta minyak dan lemak (Satibi, 2017). Kriteria nutrisi makanan yang dinyatakan dalam HCL didapati melalui penekanan terhadap diet seimbang merujuk kepada pematuhan aspek nutrien yang ketat seperti rendah kandungan gula, garam dan lemak serta kandungan serat yang tinggi. Antara contoh produk yang mendapat pengiktirafan ini adalah minuman malt jenama Milo (Mohamad, 2024). Pengiktirafan ini hanya terpakai kepada perbandingan makanan atau minuman dalam jenis kategori yang sama. Ini bermaksud, Milo merupakan pilihan yang lebih baik dalam kategori air Malt Coklat dan bukan mewakili air yang sihat berbanding semua air minuman yang lain.

2.8 Peraturan-peraturan Makanan 1985

PPM 1985 juga merupakan peraturan di bawah akta induk iaitu Akta

Makanan 1983 (Akta 281). Ia telah dipinda dan diwartakan pada 26 Ogos 2016 seterusnya dikuatkuasakan bermula 1 September 2016. Namun begitu, penguatkuasaan peraturan ini tidak terpakai kepada makanan yang disediakan, dikeluarkan atau dibungkus untuk dieksport ke luar Malaysia. Jumlah peraturan yang dinyatakan adalah sebanyak 399 peraturan. Kesemua peraturan ini bertujuan melindungi pengguna daripada jenis makanan yang tidak dibenarkan serta memudaratkan. Peraturan ini dibahagikan kepada beberapa bahagian antaranya ialah prosedur mengambil sampel, pelabelan (bentuk dan cara pelabelan, saiz dan warna huruf, penandaan tarikh, pernyataan mengenai kekuatan ramuan), aditif makanan dan nutrien yang ditambah dan bungkusan bagi makanan. Terdapat juga peraturan khusus bagi makanan tertentu seperti daging, ikan, susu, sayur, buah, bahan pemanis, telur, minyak, teh, kopi dan banyak lagi.

Berikut merupakan peraturan Aditif Makanan yang termaktub di bawah Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (PPM 1985):

Walau apa pun dalam Peraturan-Peraturan ini, kecuali subperaturan (5) peraturan 389, aditif makanan boleh terdapat dalam sesuatu makanan jika,

(a) aditif itu dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini berada dalam mana-mana ramuan yang digunakan dalam pengilangan makanan tersebut

(b) kadar aditif dalam mana-mana ramuan tersebut tidak melebihi kadar maksimum, jika ada, yang dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini bagi ramuan itu

(c) jumlah kadar aditif dalam hasil akhir tersebut tidak melebihi kadar maksimum, jika ada, yang dibenarkan oleh Peraturan-Peraturan ini bagi ramuan itu

(d) makanan yang telah dibawa masuk aditif tersebut tidak mengandungi aditif itu dalam kuantiti yang lebih banyak daripada kuantiti jika makanan itu disediakan dalam keadaan-keadaan teknologi yang sempurna dan mengikut amalan pengilangan yang baik

(e) aditif yang dibawa masuk itu didapati dalam makanan itu pada paras yang benar-benar kurang daripada paras yang biasanya diperlukan bagi aditif itu mencapai fungsi teknologi yang berkesan dalam penggunaannya.

3. METODOLOGI

Fokus kajian ini adalah untuk mengenal pasti kriteria nutrisi makanan halal dan mengkaji semula garis panduan dan peraturan sedia ada berkaitan aspek nutrisi makanan. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif bagi tujuan pengumpulan dan analisis data.

Bagi pengumpulan data, sejumlah garis panduan dan peraturan berkaitan penghasilan makanan telah dikenal pasti. Hasil penelitian awal didapati

sebanyak enam dokumen dijadikan subjek utama kajian. Ia termasuklah MS 1500:2019 Makanan Halal– Keperluan Am, Bersih, Selamat dan Sihat (BeSS), Amalan Pengilangan Baik (GMP), Amalan Kebersihan yang Baik (GHP), Logo Pilihan Lebih Sihat (HCL) dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 (PPM 1985). Pemilihan enam dokumen ini adalah berdasarkan aspek nutrisi makanan yang terkandung di dalam dokumen tersebut sama ada secara langsung mahupun tidak langsung.

Seterusnya, analisis kandungan dilakukan untuk meneliti elemen-elemen nutrisi makanan yang terkandung di dalam dokumen-dokumen ini. Proses analisis dilakukan dengan membuat pembacaan secara berulang terhadap dokumen-dokumen ini diikuti dengan pengelasan dan pengkategorian bagi mengenal pasti unit-unit makna berkaitan nutrisi makanan. Ini kemudiannya dihubungkan dengan tiga kriteria nutrisi yang telah dikenal pasti daripada sorotan literatur terdahulu iaitu diet seimbang, masakan sihat dan penggunaan bahan tambahan.

4. HASIL DAPATAN DAN PERBINCANGAN

4.1 Analisis Pensijilan Dan Peraturan Berkaitan Dalam Konteks Nutrisi Makanan Halalan Tayyiban

Jadual 2 meringkaskan dapatan kajian tentang kandungan pensijilan dan peraturan yang berkaitan dengan nutrisi makanan. Berdasarkan Jadual 2, penggunaan bahan tambahan merupakan kriteria nutrisi yang paling banyak disentuh. Manakala diet seimbang dan masakan sihat kedua-duanya merupakan kriteria nutrisi yang paling sedikit disentuh.

Jadual 2: Taburan Kriteria Nutrisi Makanan Berdasarkan Pensijilan dan Peraturan

	Diet Seimbang	Masakan Sihat	Penggunaan Bahan Tambahan
MS 1500:2019			/
BeSS	/	/	
GMP			/
GHP			/
HCL	/		
PPM 1985			/

Sumber: Analisis Penyelidik

Jadual 2 menunjukkan bahawa terdapat penekanan terhadap nutrisi dalam penghasilan makanan halal di Malaysia, namun sejauh mana ia menekankan

kesemua kriteria nutrisi makanan seperti yang sepatutnya. Pertama adalah kriteria diet seimbang yang telah ditekankan di dalam BeSS dan HCL. Diet seimbang melibatkan pengambilan makanan yang memenuhi setiap nutrisi yang diperlukan oleh tubuh badan. Kerjasama daripada pihak pengusaha dalam memastikan makanan yang dihasilkan memenuhi keperluan diet dapat membantu pengguna untuk mendapatkan makanan yang lebih baik. Sebagai contoh, menu masakan tengahari dihasilkan dengan menawarkan karbohidrat seperti nasi, protein seperti daging dan juga sayuran yang lebih banyak. Ia membantu pengguna secara tidak langsung untuk mengamalkan diet seimbang. Penekanan terhadap diet seimbang tidak banyak ditekankan dalam garis panduan dan peraturan lain atas faktor ia agak sukar dipraktikkan bagi pihak pengusaha yang bermotifkan keuntungan. Oleh yang demikian mereka lebih cenderung memenuhi kehendak dibanding keperluan pengguna. Kehendak pengguna pula lebih cenderung kepada makanan yang enak (Zakowska, 2011) dan makanan sebegini sukar didapati dalam makanan sihat. Seterusnya adalah masakan sihat yang turut ditekankan di dalam BeSS. Sumber makanan yang diperolehi jika dimasak dengan cara yang betul berupaya memastikan makanan yang dihasilkan adalah sihat kepada pengguna. Sama dengan kriteria diet seimbang, kriteria ini tidak banyak ditekankan dalam garis panduan dan peraturan lain atas faktor ia agak sukar dipraktikkan bagi pihak pengusaha yang bermotifkan keuntungan. Cara masakan seperti kukus kurang enak berbanding cara masakan gorengan. Manakala penggunaan minyak berkali-kali juga sukar dikawal, oleh itu ia hanya ditekankan melalui panduan umum yang dikeluarkan oleh KKM. Masakan sihat ini dilihat lebih kepada kesedaran dan rasa tanggungjawab pengusaha itu sendiri untuk menyediakan makanan yang sihat berbanding makanan yang enak semata-mata.

Terakhir ialah penggunaan bahan tambahan ditekankan melalui MS 1500:2019, GMP, GHP dan PPM 1985. Menurut Eksan (2014), Kementerian Kesihatan hanya meluluskan aditif makanan sekiranya terdapat bukti kukuh bahawa aditif makanan tersebut tidak membawa bahaya kepada kesihatan manusia. Biarpun kajian mendapati pensjilan dan peraturan kebanyakan menekankan isu penggunaan aditif makanan, sebahagian besar peraturan ini bersifat *self-regulatory*, di mana pematuhan dikawal sendiri oleh pengeluar dan pengusaha makanan itu sendiri. Kadar yang ditetapkan oleh pihak berkuasa seperti Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) lebih tertumpu kepada aspek keselamatan jangka pendek, iaitu memastikan aditif makanan yang digunakan tidak menyebabkan kesan toksik serta-merta seperti muntah atau cirit-birit. Dari sudut jangka panjang, pengambilan bahan tambahan secara berterusan berpotensi menjejaskan kesihatan pengguna, khususnya dari segi keseimbangan nutrisi dan fungsi tubuh badan. Dahlal dan Ahmad (2018) menegaskan bahawa penggunaan aditif makanan yang berlebihan boleh

membawa mudarat kepada pengguna. Oleh itu, kawalan terhadap penggunaan bahan tambahan tidak seharusnya hanya tertumpu kepada keselamatan semata-mata, tetapi turut mengambil kira implikasi terhadap kualiti nutrisi dan kesihatan jangka panjang pengguna.

Umumnya, boleh dikonklusikan bahawa kerangka pensijilan dan peraturan berkaitan makanan mempunyai fokus yang tersendiri. Terdapat keperluan penekanan terhadap elemen nutrisi secara lebih menyeluruh khususnya mengenai penghasilan masakan sihat. Dr Feisul Idzwan Mustapha yang merupakan Timbalan Pengarah Penyakit Tidak Berjangkit di Kementerian Kesihatan menyatakan bahawa Malaysia tidak mempunyai sebarang dasar yang menekankan kawalan wajib atau sekatan bagi makanan yang tidak sihat. Jika perlu, beliau mencadangkan supaya diwujudkan peraturan berkaitan makanan tidak sihat. Kajian ini melihat cadangan tersebut lebih berupa cadangan penambahbaikan jangka masa panjang bagi meningkatkan kesedaran pengusaha makanan untuk lebih peka dalam menghasilkan makanan halal yang bernutrisi dan bukan sekadar enak semata-mata. Sebagai cadangan penambahbaikan bagi jangka masa pendek pula, penguatkuasaan peraturan sedia ada perlu dipertingkatkan supaya pemantauan dapat dilaksanakan dari semasa ke semasa.

Selain itu, penarafan terhadap HCL juga boleh diwujudkan untuk menghasilkan makanan sihat yang mempunyai tingkatan nutrisi yang pelbagai. Penarafan ini boleh dinilai melalui kandungan nutrisi bagi setiap produk makanan yang dihasilkan. Skop label HCL juga perlu diperluas dan tidak terhad hanya kepada produk makanan dan minuman sahaja akan tetapi kepada makanan yang dihidangkan di premis makanan. Makanan yang dihidangkan di premis ini boleh dinilai berdasarkan elemen yang merangkumi kandungan nutrisi dan kaedah memasak. HCL ini juga boleh mengambil kira penyesuaian kepada restoran atau premis makanan dengan merujuk kepada tiga kriteria makanan bernutrisi yang telah disenaraikan sebagai kriteria asas. Keupayaan pengusaha makanan halal dalam memberi penekanan seimbang kepada tiga kriteria ini bukan sahaja menonjolkan konsep nutrisi makanan halal yang menyeluruh, malah menunjukkan kepentingan nutrisi makanan dalam memenuhi konsep *halalan tayyiban*.

4.2 Prospek Input Nutrisi Dalam Pensijilan Makanan Halal

Sebagai langkah memperkukuh jaminan makanan yang benar-benar *halalan tayyiban* sekaligus melindungi hak pengguna Muslim untuk mendapatkan makanan yang sedemikian, beberapa penambahbaikan wajar dipertimbangkan. Pertama, konsep halal perlu diperkasakan dengan memperluaskan tafsiran *tayyiban* agar merangkumi aspek nutrisi makanan dan

tidak sekadar memenuhi syarat halal dari segi bahan dan proses sahaja. Kefahaman secara menyeluruh terhadap konsep *halalan tayyiban* berdasarkan literatur menunjukkan bahawa dimensi *tayyib* merangkumi bukan sahaja unsur bersih, selamat dan berkualiti akan tetapi turut memberi penekanan kepada kesejahteraan fizikal dan nutrisi yang menyokong kesihatan umum sebagai sebahagian daripada objektif *maqasid al-syariah* untuk memelihara nyawa (*hifz al-nafs*) dan kesihatan tubuh badan. Kajian turut menunjukkan bahawa kefahaman terhadap *halalan tayyiban* yang terhad berpotensi mengabaikan aspek keselamatan dan kualiti pemakanan yang memberi kesan langsung kepada kesihatan pengguna (Abu Bakar dan Man, 2025). Oleh itu, pihak berautoriti seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Fatwa Kebangsaan disaran mengintegrasikan elemen nutrisi sebagai sebahagian daripada kriteria pensijilan halal, selari dengan prinsip *maqasid syariah* yang menitikberatkan pemeliharaan nyawa dan kesihatan serta mengikuti pendekatan holistik dalam amalan pemakanan sihat yang digariskan dalam perbincangan konsep *halalan tayyiban* bagi konteks akademik dan amalan pensijilan halal.

Kedua, fatwa kontemporari berasaskan realiti semasa (*fiqh al-waqi'*) perlu dibangunkan untuk menangani isu makanan yang halal dari sudut hukum tetapi berpotensi memudaratkan kesihatan, seperti makanan ultra-proses yang tinggi kandungan gula, garam atau lemak tepu. Pendekatan ini selaras dengan penekanan antarabangsa terhadap pencegahan penyakit tidak berjangkit melalui kawalan nutrien kritikal seperti yang telah digariskan oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (World Health Organization, 2004). Dalam kerangka *fiqh Islam*, keperluan ini turut disokong oleh kaedah *lā darar wa lā dirār* (tidak memudaratkan dan tidak dimudaratkan) yang menegaskan larangan terhadap sebarang bentuk kemudaratkan serta prinsip *maqasid al-syariah* yang menekankan pemeliharaan nyawa (*hifz al-nafs*). Justeru itu, ini membolehkan fatwa berfungsi sebagai panduan moral dan hukum yang menuntut pengusaha makanan bukan sahaja mematuhi status halal akan tetapi juga memastikan produk yang dihasilkan tidak membawa mudarat kepada pengguna.

Ketiga, kerjasama strategik antara JAKIM dan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) amat diperlukan bagi memperkukuh jaminan makanan yang benar-benar *halalan tayyiban*. Dalam konteks ini, pengiktirafan dan perluasan penggunaan Logo Pilihan Lebih Sihat (HCL) yang dibangunkan oleh KKM wajar digalakkan dalam kalangan pengusaha makanan halal sebagai satu mekanisme sokongan kesihatan awam. HCL bertujuan membantu pengguna membuat pilihan makanan yang lebih sihat melalui penilaian kandungan nutrien seperti gula, garam dan lemak selari dengan strategi nasional dan global pencegahan penyakit tidak berjangkit (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2017; World Health Organization WHO, 2004). Galakan kepada

pengusaha makanan halal untuk mendapatkan HCL berpotensi mendorong penghasilan produk yang bukan sahaja mematuhi keperluan halal, tetapi juga menyokong kesihatan pengguna. Ini sejajar dengan pendekatan holistik *halalan tayyiban* yang merangkumi dimensi kualiti dan kemaslahatan pemakanan. Walau bagaimanapun, skop penilaian HCL wajar diperkemas dan diperluaskan. Perbandingan relatif dalam kategori makanan yang sama perlu dilakukan dengan mengambil kira sama ada sesuatu produk benar-benar menyumbang kepada pengambilan nutrisi yang mencukupi dan menyokong kesihatan tubuh badan. Pendekatan ini selari dengan amalan antarabangsa seperti skim *Healthier Choice* di beberapa buah negara yang menggabungkan penilaian nutrien dengan matlamat kesihatan awam jangka panjang. Oleh itu, produk yang mempunyai pensijilan halal dan HCL boleh dikategorikan sebagai makanan yang bukan sahaja halal malah sihat dan bernutrisi. Dalam jangka masa panjang, elemen kriteria HCL juga boleh dipertimbangkan untuk diintegrasikan secara berperingkat dalam kerangka pensijilan halal agar pensijilan halal Malaysia dapat dinaik taraf kepada satu sistem yang lebih komprehensif. Cadangan ini bukan sahaja menyokong pemeliharaan kesihatan selaras dengan *maqasid al-syariah*, malah berpotensi meningkatkan nilai strategik dan kredibiliti logo halal Malaysia di peringkat nasional dan antarabangsa.

Keempat, pengusaha makanan perlu mengiktiraf kepentingan pensijilan dan pematuhan peraturan sebagai mekanisme tadbir urus perniagaan yang selari dengan keperluan pasaran serta jangkaan pengguna yang semakin menitikberatkan aspek kesihatan dan kualiti makanan. Pematuhan terhadap pensijilan halal, peraturan keselamatan makanan dan inisiatif pemakanan sihat bukan sahaja berfungsi sebagai jaminan kepada pengguna akan tetapi merupakan instrumen dasar yang menyokong perlindungan kesihatan awam seperti yang telah ditekankan dalam dasar pemakanan dan pencegahan penyakit tidak berjangkit di peringkat nasional dan global (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2016; World Health Organization, 2004). Dalam konteks ini, pengusaha wajar memikul tanggungjawab sosial untuk menyediakan makanan yang seimbang dan sihat melalui pendekatan kreatif tanpa mengabaikan kualiti rasa dan penerimaan pengguna. Ini selari dengan konsep reformulasi makanan yang digalakkan oleh WHO bagi mengurangkan kandungan gula, garam dan lemak tepu. Pada masa yang sama, kesedaran pengguna juga memainkan peranan penting kerana pelanggan perlu dididik untuk membuat pilihan makanan yang bernutrisi dan menepati keperluan kalori individu. Ini sejajar dengan saranan pengambilan pemakanan yang sihat dan seimbang. Pendekatan dua hala yang melibatkan tanggungjawab pengusaha dan kesedaran pengguna ini selari dengan amalan antarabangsa dalam mempromosikan persekitaran makanan sihat melalui intervensi berasaskan peraturan, pendidikan pengguna dan penawaran makanan sihat

secara serentak dianggap lebih berkesan dalam menyokong kesejahteraan masyarakat secara menyeluruh.

Kelima, pendidikan kepada pengguna Muslim perlu dipertingkatkan secara sistematik agar mereka tidak bergantung sepenuhnya kepada logo halal semata-mata akan tetapi turut berkeupayaan menilai label nutrisi serta memahami nilai zat makanan yang diambil dalam diet harian. Kebergantungan eksklusif kepada status halal tanpa kefahaman pemakanan boleh menghadkan keupayaan pengguna untuk membuat pilihan makanan yang benar-benar menyokong kesihatan jangka panjang khususnya dalam persekitaran makanan yang dipenuhi kandungan gula yang tinggi, garam dan lemak. Pendekatan pendidikan ini selaras dengan Pelan Tindakan Pemakanan Kebangsaan Malaysia (*National Plan of Action for Nutrition of Malaysia, NPANM*) 2016–2025 yang menekankan promosi pemakanan sihat, literasi nutrisi pengguna dan pencegahan masalah kekurangan serta lebihan zat makanan (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2016). Di peringkat antarabangsa, Pertubuhan Kesihatan Sedunia turut menegaskan kepentingan literasi pemakanan dan kefahaman pelabelan makanan sebagai instrumen utama dalam memperkasakan pengguna membuat pilihan yang lebih sihat dan berinformasi (Food and Agriculture Organization, 1985). Oleh itu, pendidikan pengguna yang mengintegrasikan kefahaman halal, pembacaan label nutrisi dan kesedaran keperluan zat serta kalori individu merupakan pendekatan holistik yang mampu mengimbangi keperluan pematuhan syariah dengan tuntutan kesihatan awam seiring dengan prinsip *halalan tayyiban* dan matlamat perlindungan kesejahteraan pengguna.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan perbincangan di atas, kerangka pensijilan dan peraturan semasa dilihat mempunyai sistem tegar untuk mencipta produk makanan dan menetapkan penanda aras bagi nutrisi makanan. Komponen nutrisi pengeluaran makanan halal mestilah berada pada tahap yang ideal. Oleh itu, pihak yang terlibat dari kalangan pihak berkuasa seperti Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) harus memainkan peranan yang lebih proaktif dan cekap dalam menangani isu nutrisi makanan halal. Bagi memastikan pengguna tidak mengalami kemudaratan, penekanan yang lebih harus diberikan terhadap penggunaan perundangan sedia ada. Tumpuan KKM perlu diperluaskan bagi menjaga kesihatan jangka masa panjang pengguna.

Peraturan berkaitan nutrisi makanan secara amnya adalah masih kurang baik terutamanya dari segi penggunaan bahan tambahan oleh sebab ia hanya bersifat menjaga keselamatan makanan dan bukan nutrisi makanan secara keseluruhan. Manakala penekanan terhadap diet yang seimbang dan masakan

sihat perlu diperketatkan dari semasa ke semasa. Keberkesanan dan pematuhan pengusaha terhadap peraturan pula mesti dinilai dan diuji semula. Dalam konteks ini, penyelidik melihat tindakan undang-undang terhadap penekanan nutrisi dapat membantu meningkatkan kesedaran pengusaha untuk menghasilkan makanan halal yang lebih bernutrisi kepada pengguna.

Penilaian terhadap kandungan nutrisi yang baik seharusnya dijadikan salah satu komponen penting dalam proses pensijilan halal, sama ada pada peringkat pengeluaran oleh pengusaha mahupun semasa pemilihan makanan oleh pengguna. Justeru, pengusaha yang terlibat dalam pemprosesan dan pengeluaran produk makanan halal bertanggungjawab untuk memastikan produk yang dihasilkan mempunyai kandungan nutrien yang seimbang dan bermanfaat kepada kesihatan pengguna.

Jika aspek *tayyiban* terus diabaikan dalam industri makanan halal, pengguna Muslim akan terus terdedah kepada risiko penyakit yang berpunca daripada makanan meskipun mereka mematuhi aspek kehalalan. Justeru, sudah tiba masanya pendekatan pensijilan halal di Malaysia dikaji semula secara menyeluruh agar lebih holistik, termasuk dengan merujuk kepada garis panduan pemakanan sihat, dasar kesihatan negara dan fatwa semasa yang relevan.

6. PENGHARGAAN

Penulis merakamkan sekalung penghargaan kepada pihak Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya atas peruntukan dana geran penyelidikan UMG011L-2024 yang menyumbang kepada penghasilan artikel ini.

7. RUJUKAN

- Abdul Mokti, H., Kamri, N. 'A., & Balwi, M. A. W. F. M. (2022). Halal food quality: An analysis of relevant guidelines and regulations in Malaysia. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 37–55. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol27no2-SE.482>
- Abdul Mokti, H., Kamri, N. A., & Balwi, M. A. W. F. M. (2024). Tayyiban in halal food production: A systematic literature review. *Journal of Islamic Marketing*. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2022-0098>
- Abdul Rahman, M.Y. (2015). Pemakanan Halal, Pengguna dan Hak. Dalam *Makanan Antara Sunnah dan Sains*. Penerbit IKIM.
- Abdullah, A. (2012). *Makanan dan Sensori*. Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Abu Bakar, I. & Man, S. (2025). Analisis holistik terhadap konsep makanan Halālan Ṭayyiban: Kewajipan syariah bagi Muslim dan relevansi kepada bukan Muslim [A holistic analysis of the concept of Halālan Ṭayyiban food: A Sharī'ah obligation for Muslims and its relevance to non-Muslims]. *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari*, 26(1), 117–132.
- Abū Zuhrah. (1987). *Zuhrah al-Tafāsīr*. Dār al-Fikr al-‘Arabī.
- Ahmad, M.A. (2015). Persepsi dan Hakikat Pemakanan Sunnah. Dalam *Makanan antara Sunnah dan Sains*, Penerbit IKIM.
- Al-Sharbīnī, Shams al-Dīn Muḥammad ibn al-Khaṭīb, ed. (1958). *Mughnī al-muḥtāj ilā ma‘rifat ma‘ānī alfāz al-Minhāj*. Maṭba‘at Muṣṭafā al-Bāb al-Halabī.
- Andriakos, J. (2023, Februari 15). How to Cook Your Food for the Biggest Health Benefits. *Health*. <https://www.health.com/nutrition/healthiest-cooking-methods>.
- 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. <http://dx.doi.org/10.5539/ass.v11n17p116>.
- Bahagian Pemakanan Kementerian Kesihatan Malaysia (2020, Januari 28). *Piramid Makanan Malaysia 2020 – Mendidik Rakyat Mengambil Makanan Dengan Betul*. MOH. <https://www2.moh.gov.my/index.php/pages/view/2725>.
- Bahari, S. (2018, Disember 4). Pengiktirafan dan Sistem Jaminan Kualiti Makanan. *Majalah Sains*. <https://www.majalahsains.com/pengiktirafan-dan-sistem-jaminan-kualiti-makanan/>
- Bujang, A., Abd Rahman, F. and Syed Omar, S.R. (2020). Nanotechnology in The Food Processing and Packaging: An Overview of Its Halalan Tayyiban Aspect. *Malaysian Journal of Consumer and Family Economics*, 24(S2), 1–14.

- Che Adnan, N. N., Jamaludin, M. A., & Hashim, Y. Z. H. Y. (2025). Prophetic Halal food dietary model among International Islamic University Malaysia (IIUM) students. *Journal of Halal Industry & Services*, 8(1), Article a0000608. <https://doi.org/10.36877/jhis.a0000608>
- DinarStandard. (2024). State of the Global Islamic Economy Report 2024/25. Dubai Islamic Economy Development Centre. <https://www.salaamgateway.com/reports/sgie-report-2024>
- Eksan, N. (2014, April 3). Aditif Makanan – Apa yang perlu anda tahu?. My Health. <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-apa-yang-perlu-anda-tahu/>.
- Elgharbawy, A., & Azmi, N. A. N. (2022). Food as medicine: How eating Halal and Tayyib contributes to a balanced lifestyle. *Halalsphere*, 2(1), 86–95. <https://journals.iium.edu.my/inst/index.php/hs/article/view/39>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. (2023). Codex Alimentarius Commission procedural manual (28th ed.). FAO; WHO. <https://doi.org/10.4060/cc5042en>.
- Food and Agriculture Organization. (1985). Guideline on nutrition labelling. World Health Organization.
- Hassan, S.H., Mat Saad, N., Masron, T.A. and Ali, S.I. (2022). Buy Muslim-Made First – Does Halal Consciousness Affect Muslims’ Intention to Purchase?. *Journal of Islamic Marketing*, 13(2), 466-480. <http://doi.org/10.1108/JIMA-05-2019-0102>.
- Herdiana, Y. (2025). Halal challenges and health risks in genetically modified organisms (GMOs): A critical approach. *Cogent Food & Agriculture*, 11(1), Article 2565716. <https://doi.org/10.1080/23311932.2025.2565716>.
- Idris, S.H, Abdul Majeed, A.A & Chang, L.W. (2020). Beyond Halal: Maqasid al-Shari’ah To Assess Bioethical Issues Arising From Genetically Modified Crops. *Science and Engineering Ethics*, 26(3), 1463-1476. <https://doi.org/10.1007/s11948-020-00177-6>.
- Ikomatussuniah, Bustami, M.R. and Abdul Latip, A.R. (2021). Social Constructs Halalan Thayyiban Food Law: A Social Scientific Study into The Insight Of Muslim and Non-Muslim in Banten Indonesia. *Intellectual Discourse*, 29(1), 53–70. <https://doi.org/10.31436/id.v29i1.1758>.
- Jabatan Standard Malaysia. (2009). *Malaysian Standard MS 1514:2009: Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP) untuk makanan (Semakan pertama)*.
- Jabatan Standard Malaysia. (2019). *Malaysian Standard MS 1480:2019: Keselamatan makanan mengikut sistem Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP) (Semakan kedua)*.
- Jabatan Standard Malaysia. (2019). *Malaysian Standard MS 1500:2019: Makanan halal – Syarat-syarat am (Semakan ketiga)*.
- Jalil, H. and Qamar, T. (2019). Developing Halal Compliance Critical Points (HCCP) For Halal Slaughtering System. *The Journal of Animal & Plant Sciences*, 29(6), 1743–1747.

- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2016), Panduan Pinggan Sihat Malaysia, Outlet Penyakit Tidak Berjangkit Bahagian Kawalan Penyakit, Kementerian Kesihatan Malaysia, Putrajaya.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2016). Pelan tindakan kebangsaan pemakanan Malaysia (National Plan of Action for Nutrition of Malaysia, NPANM) 2016–2025. Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2017), Garis panduan penggunaan Logo Pilihan Lebih Sihat. Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2019), Clean, Safe and Healthy (BeSS).
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (n.d), Good Hygiene Practices (GHP).
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2007) Good Manufacturing Practices (GMP).
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (1985) *Peraturan-Peraturan Makanan 1985*, P.U. (A) 437/1985 (Mal.)
- Khalil, F.A. (2014, Januari 29). Aditif Makanan daripada Perspektif Halal. My Health. <http://www.myhealth.gov.my/aditif-makanan-daripada-perspektif-halal/>.
- Khan, M.I., Haleem, A. and Khan, S. (2022). Examining the Link Between Halal Supply Chain Management And Sustainability. *International Journal of Productivity and Performance Management*, 71(7), 2793–2819. <http://doi.org/10.1108/IJPPM-07-2019-0354>.
- Latif, M. A., & Rahman, S. A. (2022). Developing the Halal nutrition model. *International Journal of Halal Research*, 4(1), 40–51. <https://doi.org/10.18517/ijhr.4.1.40-51.2022>
- Man, S. dan Abidin, Z. (2014). Halalkah Makanan Kita?. PTS Islamika Sdn Bhd.
- Mat Hayin, N.A. (2022, April 10). Obesiti Semakin Serius. *Harian Metro*. [https://www.hmetro.com.my/sihat/2022/04/830304/obesiti-semakin-serius#:~:text=Menurut%20laporan%20Tinjauan%20Kebangsaan%20Kesihatan,atau%20obes%20\(19.7%20peratus\)](https://www.hmetro.com.my/sihat/2022/04/830304/obesiti-semakin-serius#:~:text=Menurut%20laporan%20Tinjauan%20Kebangsaan%20Kesihatan,atau%20obes%20(19.7%20peratus)).
- Md Dahlal, N. and 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.
- Mohamad, H. F. (2024, Mei 16). Milo terima pengiktirafan Logo Pilihan Lebih Sihat KKM. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/bisnes/korporat/2024/05/1247666/milo-terima-pengiktirafan-logo-pilihan-lebih-sihat-kkm>
- Mohamad, S.A., (2024, Jun 27). Harga murah faktor rakyat pendapatan rendah pilih makanan kurang sihat. *Sinar Harian*. <https://www.sinarharian.com.my/article/672075/berita/nasional/harga->
- Mohamed, M.H. (2015, Jun 24). Apa itu Amalan Perkilangan Baik. My Health. <http://www.myhealth.gov.my/apa-itu-amalan-perkilangan-baik-apb/>.
- Muhammad Jamāl al-Dīn al-Qāsimī. (1994). *Tafsīr al-Qāsimī al-musammā Maḥāsin al-ta'wīl. Dār Iḥyā'; al-Turāth al-'Arabī*.

- Mustaffa, K.A. (2019). Developing Halalan Tayyiban Concept in Malaysia's Food Industry. *Halal Journal*, 97-108.
- My Agri (2017, Januari 2). Good Manufacturing Practices. My Agri. <https://myagri.com.my/2017/01/good-manufacturing-practise/>.
- Nazaruddin, L. O., Gyenge, B., Fekete-Farkas, M., & Lakner, Z. (2023). The future direction of Halal food additive and ingredient research in economics and business: A bibliometric analysis. *Sustainability*, 15(7), Article 5680. <https://doi.org/10.3390/su15075680>
- Nordin, N., Slamet, A., Zaid, A. Z. M., Ishak, M. S. I., Usop, R., & Daud, N. (2025). Empowering the Tayyib principle in Halal health products: A holistic approach to sustainable development goals. *SDGs Review*, 5, Article e05082. <https://doi.org/10.47172/2965-730X.SDGsReview.v5.n03.pe05082>
- Omari, F.S, Azman, N. and Ismail, R. (2019). Relationships Between Human Attributes and Sources of Information for Seeking Halal Food Information: A Pilot Research on Kuala Lumpur, Malaysia. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering*, 9(2S2), 117–122.
- Pehin Dato Musa, S. F., & Besar, H. A. (2025). Halal and Tayyiban food security: The way forward for Brunei Darussalam. In R. Idris, S. F. Pehin Dato Musa, & W. H. Sumardi (Eds.), *Halal food ecosystems and challenges* (pp. 313–331). Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-96-0393-0_16
- Phuah, K. E. (2006). Pemakanan, Dawama Sdn. Bhd.
- Portal Halal Malaysia (t.t). Piawaian Malaysia Malaysian Standard on Halal Food (MS 1500:2009). Halal Government. <http://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlcY9uZXdzOzs7Ow==&utama=panduan&ids=gp2&lang=bm>.
- Salamon, H., M Salbi, N., Rosman, A.S., Rosli, M.R., Mohd Noor, S.S., Nor Muhamad, N.H., Hamdan, M.N., Bashiron, B. and Hussin, E.R. (2021). Halalan Tayyiba: An Islamic Perspective On Healthy Food. *Revista Gestão Inovação e Tecnologias*, (11)2, 1001–1014. <http://doi.org/10.47059/revistageintec.v11i2.1732>.
- Satibi, Z. (2017, Julai 23). Cari logo ini untuk sihat. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/sihat/2017/07/246851/cari-logo-ini-untuk-sihat>
- Selan, S. (2021, Mac 7). Makanan popular tidak sihat sukarkan galakan diet seimbang. *MalaysiaNow*. <https://www.malaysianow.com/my/news/2021/03/07/makanan-popular-tidak-sihat-sukarkan-galakan-diet-seimbang>
- Selim, N.I.I, Zailani, S., Aziz, A.A and Rahman, M.K. (2022). Halal Logistic Services, Trust and Satisfaction Amongst Malaysian 3pl Service Providers. *Journal of Islamic Marketing*, (13)1, 81-99. 10.1108/JIMA-05-2018-0088.

- Shelton, H.M. (1998). Dictionary of Food Science & Nutrition, Golden Books Centre Sdn. Bhd.
- U.S. Food and Drug Administration. (2024). Understanding how the FDA regulates food additives and GRAS ingredients. U.S. Department of Health and Human Services. <https://www.fda.gov/food/food-additives-and-gras-ingredients-information-consumers/understanding-how-fda-regulates-food-additives-and-gras-ingredients>.
- Wan Ahmad, W.E. & Ishak, H. (2021). Prinsip Pemahaman dan Pengamalan Makanan Sunnah. *Jurnal al-Turath*, (6)1, 56-68.
- World Health Organization. (2004). Global strategy on diet, physical activity and health. World Health Organization. <https://www.who.int/publications/i/item/9241592222>.
- World Health Organization. (2016). Fiscal policies for diet and the prevention of noncommunicable diseases. World Health Organization.
- World Health Organization. (2019). Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet. World Health Organization.
- World Health Organization. Global Status Report on Noncommunicable Diseases 2014. WHO. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/148114/1/9789241564854_eng.pdf.
- Zaid, A. Z. M. (2024). The Tayyib element in food and health products in Malaysia: An evaluation. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 14(12), 23935. <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v14-i12/23935>
- Zainol, Z., Yahaya, R., Osman, J. and Omar, N.A. (2020). Application of The Tayyib Concept Among Malaysian Muslim Consumers: The Role Of Nutrition Label. *Journal of Islamic Marketing*, (11)3, 819–840. <https://doi.org/10.1108/IJMA-03-2018-0048>.
- Zainuddin, N., Mohd Saifudin, A., Deraman, N. and Mahidin, N. (2019). Effect of halal certification and labelling process on halal supply chain performance. *International Journal of Supply Chain Management*, (8)4, 1075-1081.
- Zakaria, N. (2018, Februari 28). Pemakanan Sihat Untuk Remaja. My Health. <http://www.myhealth.gov.my/pemakanan-sihat-untuk-remaja/>.
- Zakaria, R., Ahmad, A. N., Nordin, N. F. H., Samsudin, N., Elgharbawy, A. A. M., & Pengiran Hashim, P. N. (2024). Halalan Toyyiban concept as religious-based intervention for healthy diet among youth. *Halalsphere*, 4(1), 59–71.
- Zakowska-Biemans, S. (2011). Polish Consumer Food Choices and Beliefs about Organic Food. *British Food Journal*, (113)1, 122-137. [10.1108/00070701111097385](https://doi.org/10.1108/00070701111097385).

Zamani, H. Sara Naji-Tabasi, Afkhami-Rouhani, H., Ahmadzadeh, S.M. and Shahidi-Noghabi, M. (2020). Conceptual Explanation of the Food Production Cycle Based on Tayyib Food Indices in the Holy Quran. *Journal of Pizhūhish dar dī n va salāmat*, (6)2, 165-179.

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.