



ISU HALAL KONTEMPORARI

Editor

Russly Abd Rahman,
Nurdeng Deuraseh,
Mohammad Aizat Jamaludin

© Penerbit Universiti Putra Malaysia 2014

Cetakan Pertama 2014

Hak cipta terpelihara. Mana-mana bahagian penerbitan ini tidak boleh dihasilkan semula, disimpan dalam sistem simpanan kekal, atau dipindahkan dalam sebarang bentuk atau sebarang cara elektronik, mekanik, penggambaran semula, rakaman dan sebagainya tanpa terlebih dahulu mendapat izin daripada pihak Penerbit Universiti Putra Malaysia.

Penerbit UPM adalah anggota Persatuan Penerbit Buku Malaysia (MABOPA)
No. Ahli: 9802

Perpustakaan Negara Malaysia Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

ISU HALAL KONTEMPORARI / EDITOR Russly Abd Rahman,

Nurdeng Deuraseh, Mohammad Aizat Jamaludin

ISBN 978-967-344-393-2

1. Islamic law--Interpretation and construction. 2. Halal food.

I. Russly Abd. Rahman. II. Nurdeng Deuraseh.

III. Mohammad Aizat Jamaludin.

297.14

Reka bentuk kulit : Mohd Ghazali Razak

Rupa taip : Times New Roman

Saiz taip : 11/13.5 pt

Pesanan boleh dibuat terus kepada

Penerbit Universiti Putra Malaysia

43400 UPM, Serdang

Selangor Darul Ehsan

Tel: 03-8946 8851/8429

Faks: 03-8941 6172

E-mel: penerbit@putra.upm.edu.my

Dicetak oleh

Sepantas Kurnia (M) Sdn. Bhd.

No. 50, Jalan Seri Aman

Taman Seri Aman, Batu 8

43200 Cheras, Selangor

Kandungan

Kata Pengantar	ix
Prakata	xi
Pendahuluan	xiii
BAB 1 Sains dan Teknologi dalam Penyembelihan Halal: Peluang atau Cabaran <i>Awis Qurni Sazili, Salwani Md Saad dan Siti Aimi Sarah Zainal Abidin</i>	1
BAB 2 Kulit Haiwan dan Isunya Menurut Hukum Islam <i>Mohd Mahyeddin Mohd Salleh</i>	23
BAB 3 Elemen Najis dan Kotoran dalam Isu Halal Haram Menurut Islam <i>Mohammad Aizat Jamaludin, Mohd Anuar Ramli dan Ahmad Badri Abdullah</i>	41
BAB 4 Polisakarida daripada Sumber Mikroorganisma sebagai Gantian Gelatin Haiwan Haram <i>Nurul Hawa Ahmad dan Shuhaimi Mustafa</i>	63
BAB 5 Analisis Isu Berkaitan Khinzir dalam Penghasilan Produk Gunaan Semasa <i>Nurruhidayah Ahmad Fadzlillah, Mohammad Aizat Jamaludin dan Mohd Anuar Ramli</i>	79
BAB 6 Isu Penggunaan Bahan Berasaskan Alkohol dalam Masakan Jepun <i>Noorashikin Talip, Dzulkifly Mat Hashim dan Mohammad Aizat Jamaludin</i>	103
BAB 7 Isu Penggunaan Lemak Haiwan dalam Makanan <i>Nur Illiyin Mohamed Roslan dan Yanty Noorzianna Abdul Manaf</i>	118
BAB 8 Pengemulsi dan Penggunaannya dalam Produk Makanan <i>Noor Raihana Abd. Rahman dan Yanty Noorzianna Abdul Manaf</i>	138

BAB 9	Produk Asal Haiwan yang Harus Diwaspadai <i>Sulistyo Prabowo dan Fikri Ardhani</i>	150
BAB 10	Gincu: Bahan, Formulasi dan Persoalan Halal <i>Puziah Hashim dan Nur Raihan Abd Rahim</i>	167
BAB 11	Pencerahan Kulit: Sumber Bahan dan Isu Produk Halal <i>Puziah Hashim</i>	189
BAB 12	Minyak Wangi dalam Perspektif Islam dan Isu Semasa <i>Nina Naquiah Ahmad Nizar, Wan Noor Faradalila Wan Jamaluddin, Puziah Hashim dan Sarita a/p Andiappan</i>	208
BAB 13	Infrastruktur ICT bagi Industri Halal untuk Malaysia Ke Arah Negara Maju <i>Rodziah Atan</i>	229
BAB 14	Pensijilan Halal: Cabaran Penggiat Industri Halal Sejagat <i>Sulistyo Prabowo, Azmawani Abd Rahman, Suhaimi Ab Rahman, Asnarulkhadi Abu Samah dan Nurrulhidayah Ahmad Fadzlillah</i>	246
BAB 15	Alternatif Kosmetik Halal Bersumberkan Koko <i>Norliza Abdul Wahab</i>	265
BAB 16	Premis Makanan Halal: Sejauh Mana Pengetahuan Anda? <i>Siti Aisyah Mohd Bakhori</i>	293
BAB 17	Prinsip Darurah dan Aplikasinya dalam Perbankan dan Kewangan Islam <i>Suhaimi Ab Rahman, Zulaipa Ruzulan dan Budeeman Mana</i>	308
BAB 18	Kad Keahlian dalam Isu Perniagaan Halal Menurut Hukum Islam <i>Setiyawan Gunardi dan Nurdeng Deuraseh</i>	327
Indeks		341

Bab 14

Pensijilan Halal: Cabaran Penggiat Industri Halal Sejangat

Sulistyo Prabowo, Azmawani Abd Rahman, Suhaimi Ab Rahman, Asnarulkhadi Abu Samah dan Nurulhidayah Ahmad Fadzlillah

PENGENALAN

Isu makanan telah lama menjadi perbincangan khusus dalam setiap agama di dunia ini. Ia tidak hanya menjadi penanda terhadap tradisi agama yang sudah berjalan di masyarakat tersebut, namun juga menjadi alat dalam pelbagai ritual peribadatan beragama. Agama telah memberi pedoman mengenai makanan-barangan apa yang boleh dimakan atau tidak, situasi yang menentukan ia boleh dan tidak, serta jenis apa yang boleh dan tidak boleh digunakan (Bon & Hussain, 2010). Besar kecilnya bilangan penganut agama tersebut secara tidak langsung akan mempengaruhi terhadap jenis barangan yang beredar sesuai dengan nilai-nilai yang dianuti oleh masyarakat secara keseluruhan.

Islam diketahui sebagai agama yang berkembang dengan paling cepat. Pada tahun 2010 jumlah Muslim di dunia mencapai 1.6 bilion dan dijangka akan mencapai angka 2.2 bilion pada tahun 2030 (Pew Research Center, 2011). Maka, jumlah populasi yang besar ini yang akan menentukan keperluan pasaran barangan muslim di dunia. Peningkatan permintaan pasaran halal dunia sudah mencapai US\$2.3 trilion setiap tahun di mana produk makanan halal sendiri telah mencatat US\$693 bilion (MITI, 2012).

Banyak negara telah mula menggarap secara serius pasaran halal global ini. Ia tidak terhad kepada negara dengan penduduk majoriti Muslim, banyak negara bukan Islam juga telah menguasai pasaran halal dunia. Sebagai contoh, produk daging halal dunia ketika ini dikuasai oleh negara yang mempunyai penduduk Islam minoriti seperti Australia, New Zealand, Amerika dan Brazil (Daganghalal, 2013).

Perkembangan situasi perdagangan halal pada peringkat global telah menjadi berita yang sangat menggembirakan dunia Islam. Namun realiti industri halal tidak menunjukkan situasi yang sama. Banyak pengusaha industri makanan segera dan industri di negara Islam belum bersedia untuk menghadapi cabaran dan merebut peluang tersebut.

Pelaksanaan standard atau piawaian halal di beberapa negara Islam dan bukan Islam sememangnya meningkat dengan peningkatan jumlah produk yang disahkan halal. Namun hal ini sedikit sebanyak telah menimbulkan beberapa kesulitan bagi pengusaha untuk menerapkan sistem jaminan halal sebagai prasyarat untuk mendapatkan sijil halal. Adakalanya mereka seakan berputus asa dan mengelakkan dalam melaksanakan standard halal. Jika kesulitan yang dialami diiringi dengan keinginan kuat untuk mendapatkan status halal maka timbul permasalahan baharu dalam bentuk pemalsuan logo halal. Penulisan ini mengemukakan beberapa faktor yang boleh menghalang pelaksanaan sistem jaminan halal dalam industri makanan secara umumnya.

SISTEM JAMINAN HALAL

Jika dibandingkan dengan sistem pensijilan kualiti yang sudah ada seperti HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) dan siri ISO (ISO 9001:2000 atau ISO 22000:2005) yang dikenali sebagai QAS (Quality Assurance System), sistem jaminan halal masih tergolong dalam kategori baharu. Sebagai salah satu standard kualiti, tidak dapat dinafikan bahawa terdapat beberapa persamaan dan saling guna pakai bersesuaian dengan kepentingan (Halal Malaysia, 2013).

Persoalan utama tentang isu halal dan sistem jaminan halal adalah berdasarkan kepada sistem kualiti itu sendiri. Dalam sistem kualiti yang konvensional, 'kualiti' didefinisi berdasarkan konsensus manusia.

Manakala dalam sistem jaminan halal al-Quran dan perundangan Islam yang lain dijadikan asas kepada pembentukan sistem tersebut. Oleh itu, di sinilah letaknya perbezaan dalam konteks sumber utama bagi memberi pedoman dalam mengesahkan kualiti (halal) sesuatu produk dan kualiti dalam takrifan yang konvensional itu.

Menurut Apriantono (2011), seorang juruaudit dan pakar halal, sistem jaminan halal yang berkembang sekarang ini telah melaksanakan prinsip sistem pengurusan yang telah dibangunkan sebelumnya. Prinsip dalam sistem jaminan halal itu didasarkan atas komitmen, keperluan pelanggan, peningkatan mutu tanpa meningkatkan kos dan menghasilkan barangan dari semasa ke semasa tanpa cacat dan tanpa ada yang dikitar semula walaupun tanpa pemeriksaan. Sistem jaminan halal juga turut mengambil kira prinsip lain seperti dalam model *Total Quality Management* oleh Ishikawa. Menurut beliau, peningkatan pengetahuan harus berlaku setiap saat pada setiap individu dalam seluruh organisasi terbabit sama ada melalui pembelajaran, praktikal dan turut serta dalam pengurusan halal dan aktiviti untuk meningkatkan produktiviti.

Apriantono (2011) juga menegaskan bahawa dalam menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya maka harus menerapkan *Three Zero's Concept* iaitu *zero limit*, *zero defect* dan *zero risk*. Hal ini bererti bahan haram tidak boleh diguna pakai di dalam bahan mentah (*zero limit*), bahan tambahan dan produk pada semua rangkaian pengeluaran, termasuklah tidak boleh mengandungi bahan najis yang mencemar bahan yang diperlukan untuk menghasilkan produk halal. Oleh demikian, tidak boleh ada sama sekali produk haram yang dihasilkan (*zero defect*). Ini dapat mengelakkan risiko besar yang ditanggung syarikat apabila ada produk yang haram dan disahkan benar. Jika kedua-dua perkara ini dilaksanakan maka tidak ada risiko (*zero risk*) buruk yang akan ditanggung oleh syarikat.

Untuk sistem jaminan halal, walaupun dinyatakan sebagai satu standard, namun ia masih belum mendapat persetujuan sebagai satu sistem jaminan halal pada peringkat antarabangsa. Sistem jaminan halal ketika ini hanya diamalkan untuk beberapa negara sahaja. Beberapa negara yang sudah melaksanakan sistem jaminan halal antaranya ialah Malaysia dengan MS 1500: 2011 (Semakan Kedua), Indonesia dengan

HAS 23000, Brunei Darussalam dengan PBD 24:2007, Thailand dengan THS 24000:2552, Austria dengan ONR 142000 dan Croatia dengan HRN BAS 1049: 2010. Jadual 14.1 menunjukkan contoh sistem jaminan halal Malaysia dengan Indonesia. Dalam keadaan seperti itu, satu-satunya cara dalam penerapan standard bersama adalah dengan mewujudkan satu sistem perakuan antara institusi berdasarkan perjanjian bersama antara negara yang berkepentingan.

Jadual 14.1 Perbandingan sistem jaminan halal Indonesia dan Malaysia

Persyaratan pensijilan halal	Malaysia	Indonesia
Sistem jaminan halal	MS 1900:2011 (Semakan Kedua)	HAS 23000:1
Kebijakan dan prosedur	MS 2300:2009	HAS 23000:2
Sistem jaminan halal rumah sembelihan	MS 1500:2009	HAS 23103
Persyaratan bahan makanan halal	MS 1500:2009	HAS 23201
Kosmetik	MS 2200:2008	HAS 23201
Logistik	MS 2400:2010	HAS 23201
Farmaseutikal	MS2424:2012	HAS 23201

Sistem jaminan halal merupakan sistem pengurusan yang berintegrasi yang disusun, dilaksanakan dan dipelihara untuk menetapkan bahan, proses pengeluaran, produk, sumber manusia dan prosedur yang menjamin kesinambungan proses pengeluaran halal menurut syarat-syarat yang dikenakan oleh badan pensijilan melalui dokumen standard jaminan halal. Sebagai sebuah standard, sistem jaminan halal juga mengandungi beberapa siri yang setiap daripadanya merangkumi skop (scope), kriteria (definition), keperluan (requirements), pematuhan (compliance) dan sebagainya. Standard tersebut juga disusun melalui siri perbincangan, ketelusan, keterbukaan dan merujuk kepada beberapa garis panduan antarabangsa yang dibenarkan. Sistem jaminan halal juga mengandungi peraturan-peraturan, garis panduan, kaedah dan peraturan yang berlaku (LPPOM MUI, 2012).

Sistem jaminan halal biasanya mengandungi syarat-syarat yang boleh diaplikasikan pada semua kategori usaha termasuk industri pemprosesan (makanan, ubat, kosmetik dan lain-lain), rumah sembelihan, restoran/

katering, dan industri perkhidmatan (pengedar, gudang, pengangkutan, peruncit dan lain-lain).

PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL

Perkembangan pensijilan halal berbeza di pelbagai negara. Terdapat banyak pihak yang terlibat dalam hal ini, antaranya ialah peranan kerajaan tempatan. Noordin *et al.* (2009) menyenaraikan tiga peranan penting dalam rangkaian proses pensijilan halal. Ketiga-tiga mereka adalah kerajaan, agensi perakuan, dan masyarakat awam (pengguna dan industri).

Bagi negara-negara yang mempunyai sejarah Islam sebagai landasan dalam pemerintahan, isu halal menjadi sesuatu yang sangat penting dan menjadikan keutamaan. Malaysia, Singapura dan Brunei Darussalam adalah contoh bagaimana pemerintah menetapkan secara penuh pelaksanaan sistem jaminan halal di negara mereka. Sebagai contoh, mulai Januari 2012 Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) telah diperakukan sebagai satu-satunya institusi yang menguruskan hal ehwal pensijilan halal di Malaysia. Hal ini dilakukan demi menjaga kredibiliti standard halal dan mencegah kekeliruan dalam masyarakat Islam terhadap logo halal yang banyak bersebar di Malaysia.

Di negara lain yang memisahkan antara urusan agama dengan pemerintahan, maka kekuatan pelaksanaan sistem jaminan halal ditentukan oleh kekuatan suara umat Islam di negara tersebut melalui agensi pensijilan yang diiktiraf kerajaan. Malangnya belum ada sistem yang dipersetujui bersama secara antarabangsa untuk melakukan akreditasi terhadap institusi pensijilan halal. Setiap negara mempunyai institusi pensijilan yang berbeza, bahkan di sesetengah negara terdapat lebih daripada satu badan pensijilan halal dalam sebuah negara yang sama. Jika semuanya berpandukan pada satu standard yang sama masalah tidak akan timbul, namun persaingan untuk merebut pelanggan kadangkala mengetepikan etika dengan tidak berpandukan pada standard yang sepatutnya. Jadual 14.2 memberikan gambaran peranan kerajaan dan agensi pensijilan halal tempatan dalam perkembangan pensijilan halal di beberapa negara di dunia.

Masyarakat awam yang terlibat dalam sistem jaminan halal boleh dikategorikan dalam dua kumpulan iaitu pengguna dan industri. Sebagai

pengguna sistem jaminan halal mereka tidak boleh dilepaskan daripada perkembangan pensijilan halal. Jika dirujuk kepada rantai pensijilan apapun, maka semuanya bermula daripada keperluan dan tuntutan pengguna bagi mendapatkan perlindungan terhadap hak-haknya sebagai pengguna.

Umumnya, pengguna kurang mengambil berat isu halal dan jarang mempersoal status halal sesuatu produk yang dijual. Hal ini menyebabkan pihak pengeluar (industri) enggan mendapatkan pensijilan halal atau mengambil sambil lewa sahaja mengenai perkara ini.

Beberapa negara yang majoriti penduduknya beragama Islam tidak mewajibkan para pengeluar makanan menyediakan produk barangan halal. Namun mereka yang ingin menyenaraikan label halal pada produknya wajib dikenakan pemeriksaan ke atas produknya oleh badan yang berkuasa untuk menjamin keaslian status halal dan boleh dipertanggungjawab secara undang-undang. Di sisi lain, dalam persekitaran yang majoriti penduduknya Muslim dan mempersepsikan dirinya sebagai masyarakat yang beragama Islam, terdapat kecenderungan untuk mereka kurang prihatin terhadap masalah halal kerana beranggapan bahawa apa yang mereka lakukan sudah pasti halal (Salman & Siddiqui, 2011).

Perkembangan pelaksanaan sistem jaminan halal secara tidak langsung dapat dilihat daripada jumlah sijil produk yang telah dikeluarkan oleh lembaga pensijilan. Sebagai contoh penerapan sistem jaminan halal di Malaysia oleh JAKIM mengalami turun naik yang dipengaruhi oleh perubahan polisi yang berlaku pada masa-masa tertentu. Jadual 14.3 memperlihatkan jumlah sijil halal yang dikeluarkan oleh JAKIM sepanjang tahun 2001-2007.

Jadual 14.2 Pelaksanaan sistem jaminan halal di negara-negara yang mana Islam bukan sebagai agama rasmi kerajaan

Negara	Lembaga pensijilan	Peranan pemerintah	Program yang dijalankan	Sumber
Australia	Terdapat 13 organisasi Islam yang disahkan oleh pemerintah Persekutuan untuk mengeluarkan sijil Halal.	Pemerintah bersama dengan pelaku industri dan lembaga pensijilan menyetujui sistem yang berlaku sesuai permintaan negara pengimport.	Australia menyumbang 20% import produk makanan ke Malaysia.	Mohamed El-Mouelhy, <i>Chairman Halal Certification Authority</i>
		Pemerintah menugaskan penyelia untuk bekerjasama dengan lembaga pensijilan halal memastikan dalam pembelian dilakukan oleh Muslim.		
Austria	<i>Halal Consulting & Quality Management</i>	Bersama menyusun <i>The Austrian halal standard</i> ONR 142000 melalui <i>The Austrian Standards Institute</i> .	Penyertaan dalam aktiviti halal anjuran organisasi Islam Internasional.	Katharina Fatima Reh <i>Halal Consulting & Quality Management Islamic Information and Documentation Center Austria</i> www.halal.iidz.eu
Croatia	<i>Centre for Halal Quality Certification</i>	Islam dikenal secara rasmi oleh pemerintah sejak 1916. Kerjasama dengan <i>Croatian Chamber of Economy</i> dan beberapa kementerian (<i>tourism, agriculture</i> , dan sebagainya) menyusun Halal Standard HRN BAS 1049: 2010, yang berdaftar dalam <i>The Croatian Standard Institute</i> .	Aktif dalam Halal Forum dunia, <i>Food and Beverage Fair</i> , <i>Christmas Fair</i> dan pelbagai promosi.	Mr. Sc.Edina Mešić <i>Business Secretary of Islamic Community In Croatia, Centre For Halal Quality Certification, Zagreb</i>

Jadual 14.2 (samb)

Negara	Lembaga pensijilan	Peranan pemerintah	Program yang dijalankan	Sumber
England	Halal Food Authority (HFA)	Bekerjasama dengan organisasi pemerintah seperti <i>Food Standards Agency, Department of Ministry of Health, serta Department of Agriculture & Environment</i> untuk masalah-masalah yang mempunyai kaitan dengan halal seperti kebersihan, keselamatan makanan, kesihatan persekitaran, penyakit dalam makanan dan daging, BSE, <i>bird flu</i> dan kesejahteraan haiwan.	Menjadi perunding utama dalam merumuskan peraturan-peraturan halal bersama dengan organisasi Islam lain di seluruh dunia. Mengembangkan skim <i>mutual agreement of recognition</i> dalam kalangan agensi pensijilan halal.	Masood Khawaja <i>President Halal Food Authority</i> www.halalfoodauthority.co.uk
India	Halal India	Sehingga kini belum ada standard dan sedang menyusun draf peraturan keselamatan makanan oleh FSSAI (<i>Food Safety and Standards Authority of India, Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India</i>) yang mana turut menyentuh berkaitan dengan halal.	Meningkatkan keprihatinan masalah halal melalui penghasilan produk halal, destinasi pelancongan halal, panduan restoran halal dan pusat membeli-belah halal.	A. Abdul Wahaf M.Tech., <i>Manager-Media & Awareness Division, HALAL INDIA.</i>
Ireland	Islamic Foundation of Ireland	Tiada	Aktif dalam pelatihan dan seminar halal antarabangsa.	Yahya M. Al-Hussein (Imam), <i>Islamic Foundation of Ireland</i> www.islaminiireland.com

Jadual 14.2 (samb)

Negara	Lembaga pensijilan	Peranan pemerintah	Program yang dijalankan	Sumber
Indonesia	Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika- Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI)	Kerajaan melalui kementerian yang berkaitan menetapkan peraturan perundangan yang ada kaitan dengan halal seperti keputusan bersama Menteri Kesihatan dan Menteri Agama No.68 Tahun 1985 tentang Pencantuman Tulisan Halal Pada Label Makanan, UU RI Nomor 7 Tahun 1996 tentang Makanan dan UU No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Pengguna dan UU No. 18/2009 tentang penternakan dan kesihatan veterinar. Memberikan bantuan dana pensijilan halal bagi industri kecil dan sederhana untuk meningkatkan daya saing.	Menetapkan standard halal HAS 23000, seminar, latihan, bengkel kerja, ekspo penerbitan berkala, menginisiasi dewan halal dunia dan sebagainya.	www.halalmui.org

Jadual 14.2 (samb)

Negara	Lembaga pensijilan	Peranan pemerintah	Program yang dijalankan	Sumber
Kyrgyzstan	<i>Islamic Centre for Religious-Scientific and Medical Studies of the Kyrgyz Republic (Islamic Centre)</i>	Masalah agama tidak boleh terlibat langsung dengan pemerintahan. Bersama <i>National Institute for Standards and Metrology</i> mengadaptasi standard Halal Malaysia melalui MS 1500:2004 dan diluluskan <i>Ministry of Health and Ministry of Agriculture</i> sebagai standard halal di Kyrgyzstan dengan nama <i>National Standard on Halal</i> 1224:2011	Membentuk standard Halal National dan sistem pensijilan.	Dr. Kamchybek Omurzakov (Haji Abdurrahman) <i>Government Counselor of the Kyrgyz Republic Founder and Chairman Islamic Center – Halal Authority of the Kyrgyz Republic</i>
Switzerland	<i>Halal Certification Services</i>	Tiada. Majoriti masyarakat Switzerland adalah bukan muslim dan negara sekular. Kerajaan tidak mahu terlibat dengan masalah pensijilan halal, namun demikian tetap memberikan sokongan jika terdapat permasalahan yang timbul.	Sosialisasi program halal ke sekolah. Menginisiasi <i>consumer protection council</i> .	Halal Certification Services http://www.halales.org
South Africa	<i>The Islamic Council of South Africa</i>	Tiada	Mengadakan beberapa siri bengkel dan turut serta dalam <i>The World Halal Council</i> .	Kulthum – PA – For: Sheikh Thafier Najjaar <i>Chief Executive Officer Islamic Council of South Africa</i>

Jadual 14.2 (samb)

Negara	Lembaga pensijilan	Peranan pemerintah	Program yang dijalankan	Sumber
Thailand	<i>The Central Islamic Council of Thailand (CICOT)</i>	Tiada. CICOT dibentuk berdasarkan The Royal Gazette Decree Version (The Royal Act Concerning the Administration of Islamic Organization B.E. 2540 (A.D.1997), merupakan organisasi keagamaan yang disokong kerajaan.	Menyusun regulasi halal sendiri berdasarkan Quran. Mengadakan konferensi halal.	Mr. Khathawut Lohmud (Murad) The Central Islamic Council of Thailand (CICOT) www.cicot.or.th
USA	IFANCA ditubuhkan sejak 1982	Tiada.	Menyebarkan literatur, mengadakan seminar dan majlis syarahan ilmu berkaitan halal.	Zeshan Mohamed Sadek Director, International Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) http://www.ifanca.org
	<i>Islamic Services of America (I.S.A.)</i>	Tiada. Hanya USDA memastikan adanya sijil halal jika dipelukan oleh negara pengimport.	Masing-masing lembaga pensijilan melakukan inisiatif sendiri berkenaan dengan sistem jaminan halal mereka.	Timothy M. Hyatt <i>Managing Director Islamic Services of America (I.S.A.)</i> www.isahalal.org

Sumber: Kompilasi peribadi penulis

Jadual 14.3 Jumlah sijil halal yang dikeluarkan oleh JAKIM

Tahun	Produk	Premis	Rumah sembelihan
2001	544	123	23
2002	420	220	22
2003	487	38	11
2004	801	117	12
2005	454	39	2
2006	808	42	11
2007	770	19	7

Sumber: JAKIM (2007) dalam Talib *et al.* (2008)

Satu kajian di Jakarta oleh Mulyaningsih (2004) mendapati sekitar 22.9% produk dalam bungkusan yang menggunakan logo halal palsu, bermaksud tidak disokong oleh badan pensijilan halal yang diiktiraf. Sebahagian besar pelakunya adalah terdiri daripada industri kecil dan sederhana atau 80.2% daripada jumlah pengusaha industri. Dalam bidang perkhidmatan pula, masih sangat sedikit restoran dan katering yang diperakui halal (Prabowo *et al.*, 2012).

Menurut sidang akhbar yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI (2013) meskipun secara keuntungan dari tahun ke tahun produk yang disahkan halal mengalami peningkatan, namun secara keseluruhannya jumlah tersebut masih sedikit. Kurangnya minat pensijilan halal adalah dalam kalangan pengusaha kecil dan sederhana. Sebagai contoh, di Jakarta terdapat 50,000 orang peniaga bakso yang menganggotai APMISO (Persatuan Peniaga Mie dan Bakso) yang mana tidak termasuk pengusaha di luar bandar. Namun secara nasional yang sudah memiliki dan mempamerkan pensijilan halal hanyalah sekitar 106 peniaga.

CABARAN PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL

Jaminan halal sesuatu produk harus merangkumi sumber dan jenis bahan mentah, bahan tambahan, cara pemprosesan, pengangkutan dan penyimpanan (Riaz & Chaudry, 2004). Bagi beberapa industri perkhidmatan makanan seperti restoran dan katering dirasakan sangat rumit untuk memenuhi sistem jaminan halal yang sangat ketat. Selain itu, masih banyak lagi yang belum memenuhi kriteria Sistem Jaminan Halal sebagai

salah satu prasyarat yang dilakukan oleh pensijilan halal. Daripada data yang ada, menunjukkan bahawa pencapaian angka produk yang disahkan halal masih jauh daripada yang diharapkan. Hal ini menunjukkan masih ada halangan dalam pelaksanaan sistem jaminan halal pada pelbagai tempat dan peringkat.

Pada prinsipnya, permasalahan dalam pelbagai sistem pensijilan hampir sama. Ada pelbagai faktor dalaman mahupun luaran sesebuah syarikat yang menghalang pelaksanaan sistem jaminan kualiti.

Faktor Dalaman

Faktor dalaman adalah faktor yang muncul dari dalam organisasi syarikat baik yang di peringkat pentadbiran mahupun pekerja.

Kurangnya Pengetahuan dan Kesedaran Pengusaha

Wan-Hassan dan Awang (2009) mendapati bahawa rendahnya minat melakukan pensijilan halal restoran disebabkan oleh tidak cukupnya maklumat mengenai konsep halal yang diperlukan oleh pengusaha. Hal yang sama juga dikemukakan oleh Marzuki *et al.* (2012). Rendahnya kefahaman dan kemahiran mengenai standard yang berlaku sebagai penghalang utama dalam pensijilan ini juga ditemui dalam pelaksanaan pensijilan kualiti makanan yang lain seperti HACCP dan *Environmental Management System* (Bas *et al.*, 2007; Chan, 2008, Karaman *et al.*, 2012). Sementara menurut pandangan Lukmanul Hakim, pengarah LPPOM MUI, faktor utama adalah pemahaman dan kesedaran peniaga tentang halal yang masih di tahap sederhana. Pemahaman peniaga mengenai halal haram hanya berkaitan dengan percampuran daging babi. Jika tidak bercampur dengan unsur tersebut maka produk yang mereka jual dianggap sudah halal (LPPOM MUI, 2013).

Kekangan Masalah dari Segi Kewangan/ Kos

Masalah kos yang tinggi terutama pada peringkat awal penerapan selalu dijadikan alasan untuk tidak melakukan pensijilan halal (Bas *et al.*, 2007; Ragasa *et al.*, 2011). Memang tidak dapat dinafikan bahawa dalam usaha untuk melakukan pensijilan halal, kos amat diperlukan untuk pembelian

kemudahan baharu, pengubahsuaian panduan dan kos penyelenggaraan untuk menyesuaikan dengan keperluan sistem yang akan diterima pakai. Kos pengeluaran akan bertambah jika diperlukan tenaga ahli atau perunding daripada luar syarikat.

Kelemahan Pengurusan

Masalah pengurusan meliputi banyak hal yang saling berkaitan seperti lemahnya komitmen daripada pihak pentadbiran atasan dan lemahnya motivasi pekerja (Bas *et al.*, 2007; Chan, 2008, Karaman *et al.*, 2012). Hal ini kerana pentadbiran tidak yakin dengan manfaat yang akan diperoleh dengan penerapan sistem yang baharu. Wilcock *et al.* (2011) mencatat kelemahan pengurusan ini berkaitan juga dengan halangan untuk menyediakan waktu untuk memahami sistem, menyusun, melaksanakan dan melakukan latihan serta mengubah tabiat kebiasaan pekerja. Para pekerja juga memerlukan masa untuk menyesuaikan diri dengan peraturan yang baharu. Situasi ini kadangkala juga perlu dipantau dengan pertukaran pekerja baharu atau pekerja yang terlatih, berhenti kerja atau meletak jawatan.

Kekangan Infrastruktur

Sepertimana dalam pelaksanaan pensijilan kualiti makanan di syarikat, pelaksanaan sistem jaminan halal mengharuskan penambahbaikan dan pengubahsuaian fizikal syarikat. Bas *et al.* (2007) menekankan bahawa penambahbaikan dan pengubahsuaian persekitaran kilang diperlukan untuk mencegah berlakunya pencemaran terhadap produk. Hal ini akan menyebabkan berlakunya penambahan kos yang perlu dikeluarkan. Ramai peniaga makanan yang tidak dapat memenuhinya (Karaman *et al.*, 2012).

Kekangan infrastruktur di persekitaran restoran di hotel lebih rumit lagi. Hal ini disebabkan adanya dua standard yang berbeza dalam pengurusan hotel. Peraturan standard antarabangsa di hotel bertaraf bintang memerlukan penyediaan bar dan minuman beralkohol, sementara sistem jaminan halal melarang hal tersebut. Untuk menampung dua kepentingan yang berbeza ini maka hotel harus menyediakan dua restoran yang berasingan begitu juga dengan pengurusannya.

Faktor Luaran

Faktor luaran adalah faktor yang muncul dari luar organisasi syarikat seperti:

Kurangnya Bimbingan Profesional

Kurangnya bimbingan profesional kadangkala menjadi penghalang untuk sebuah organisasi melaksanakan suatu pensijilan. Chan (2008), Ragasa *et al.* (2011) dan Wilcock *et al.* (2011) mendapati bimbingan profesional dari luar syarikat adalah sangat diperlukan dalam melakukan implementasi standard kualiti. Hal ini diperlukan untuk menjelaskan pelbagai istilah dan prosedur yang dirasakan masih baharu bagi pemilik syarikat untuk memulakan pelaksanaan. Kewujudan perunding dapat mengurangkan keterbatasan pentadbiran dalam memperuntuk tenaga dan masa untuk menyusun dokumen. Kekangan dari segi ini mungkin lebih serius untuk pensijilan halal kerana tidak semua pengusaha boleh memahami prinsip *halalan* *toyyiban* sesuai dengan al-Quran dan Sunnah.

Ketiadaan Standard Umum untuk Pensijilan Halal

Ketiadaan standard halal boleh memberi kekeliruan kepada para penggiat industri. Bon dan Hussain (2010) dan Wan-Hassan (2007) melihat bahawa penggiat industri, terutamanya yang bukan muslim telah ditugaskan dengan pelbagai maklumat mengenai halal yang mereka terima. Dalam perdagangan antarabangsa sudah sememangnya terdapat persamaan standard yang diiktiraf oleh mana-mana kerajaan. Namun kepentingan institusi pensijilan dan kerajaan kadangkala lebih kuat sehingga mereka lebih memilih untuk melakukan sendiri proses perakuan terhadap produk yang akan diimport ke negaranya, walaupun produk tersebut sudah pernah disahkan oleh institusi negara lain yang sudah diiktiraf.

Bagi penggiat perdagangan antarabangsa, oleh kerana mereka mengutamakan perluasan pasaran, maka mereka memilih untuk melakukan pensijilan halal beberapa kali kepada lembaga pensijilan yang berbeza sesuai dengan standard polisi yang dikeluarkan oleh negara terbabit. Beberapa halangan lain adalah berkenaan dengan standard penggunaan istilah dan juga arahan dan manual yang tidak mudah difahami oleh

penggiat industri (Bas *et al.*, 2007; Sarter *et al.*, 2010; Karaman *et al.*, 2012).

Kekangan daripada Lembaga Pensijilan

Pensijilan biasanya dilakukan oleh lembaga pensijilan sebagai pihak ketiga terhadap syarikat yang memohon. Di negara yang hanya mengakui satu lembaga pensijilan rasmi kadangkala kemampuannya untuk melakukan proses pengesahan tidak seimbang dengan jumlah pemohon (pengusaha industri/syarikat) yang mendaftar untuk disahkan sehingga menimbulkan senarai menunggu yang lama sehingga membuatkan pemohon kecewa. Pengalaman ini dialami di Malaysia sebanyak dua kali iaitu ketika di peringkat awal badan pensijilan dibentuk di mana semuanya masih serba baharu (Noordin *et al.*, 2009) dan ketika awal tahun 2012 apabila pihak kerajaan menyatakan hanya JAKIM yang berhak melakukan audit pensijilan halal. Namun aspek ini tidak selamanya bergantung pada lembaga pensijilan. Ia juga disebabkan oleh pengusaha yang tidak patuh pada arahan asas yang menyebabkan kelewatan proses.

Perkhidmatan yang kurang menyenangkan dan tidak memenuhi harapan para pengguna pensijilan juga menyebabkan mereka tidak berusaha untuk mendapatkan pensijilan halal (Badrudin *et al.*, 2012).

Kurangnya Peranan Kerajaan

Ketika ini pilihan untuk mendapatkan pensijilan halal masih bersifat sukarela. Peniaga atau pengusaha tidak diwajibkan untuk memohon pensijilan halal. Keadaan ini hampir sama dengan hasil pengamatan Sarter *et al.* (2010) mengenai halangan dalam menerapkan HACCP. Peraturan kerajaan yang tidak bersepadu dan ketinggalan zaman, lemahnya pengawasan, penekanan dan hukuman terhadap pelanggaran 'amalan halal' menjadi antara penyebab banyak industri yang tidak peduli dengan sistem kualiti. Soesilowati (2010) dan Wahid (2012) juga menegaskan bahawa ketiadaan peranan penguasa turut menyebabkan pensijilan halal dianggap tidak penting.

Terbatasnya Pembekal Bahan Mentah yang Memenuhi Syarat

Sistem jaminan halal juga mensyaratkan agar setiap bahan yang digunakan dalam proses pengeluaran harus bebas daripada bahan haram atau jelas status kehalalannya. Hal yang sering menjadi halangan adalah terbatasnya jumlah pembekal bahan mentah yang sudah diperakui halal. Contoh yang banyak dijumpai adalah banyak restoran dan kedai makan yang tidak dapat dipastikan status halal makanannya kerana kurang pasti sumber bekalan daging atau ayam dan lain-lain datangnya daripada sumber yang telah mempunyai status halal yang sah atau yang mencurigakan.

KESIMPULAN

Bab ini menerangkan tentang isu yang menjadi cabaran dalam pelaksanaan sistem jaminan halal dengan menyelusuri praktis pengusaha industri mahupun melakukan analogi melalui pelaksanaan sistem jaminan kualiti yang sudah ada dan berkembang di dunia. Pihak yang berkepentingan baik dalaman mahupun luaran syarikat harus memahami pelbagai halangan tersebut. Diharapkan dengan mengetahui pelbagai kemungkinan tersebut langkah-langkah yang tepat boleh diambil untuk mengurangkan pelbagai halangan itu. Tiadanya halangan diyakini akan menyemarakkan lagi usaha pelbagai pihak, bukan sahaja pengusaha, malah pihak berwajib dan pengguna sendiri boleh merasakan manfaatnya. Sudah sememangnya bagi menjamin produk yang dikeluarkan dan untuk dimanfaatkan (makan) oleh orang ramai itu bersih dari segi fizikal dan halal dari sudut syarak.

RUJUKAN

- Apriantono, A. (2011). Komunikasi peribadi: Beberapa artikel dan presentasi dalam seminar.
- Badrudin, B., Mohamed, Z., Sharifuddin, J., Rezai G., Abdullah, A.M., Abd Latif, I. & Mohayidin, M.G. (2012). Clients' perception towards JAKIM service quality in Halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), pp. 59-71 DOI 10.1108/17590831211206590.
- Bas, M., Yüqsel, M. & Çavuşoğlu, T. (2007). Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety system in food business in Turkey. *Food Control*, 18, 124-130.

- Bon, M. & Hussain, M. (2010). Tourism in the Muslim World. In *Bridging Tourism Theory and Practice*, 2 (pp. 47-59).
- Chan, E. (2008). Barriers to EMS in the hotel industry. *International Journal of Hospitality Management*, 27, 187-196.
- Daganghalal. (2013, January). *daganghalal.com*. Diakses pada Januari 14, 2013, from <http://www.daganghalal.com/HalalInfo/HalalInfo.aspx>
- Halal Malaysia. (2013). Standard Malaysia Berkenaan Makanan Halal (MS 1500: 2009). Diakses pada <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/ms/garis-panduan/standard-malaysia> Carian 19 Februari 2013
- Karaman, A.D., Cobanoglu, F., Tunalioglu, R. & Ova, G. (2012). Barrier and benefits of the implementation of food safety management systems among the Turkish dairy industry: A case study. *Food Control*, 25, 732-739.
- Karipidis, P., Athanassiadis, K., Aggelopoulos, S. & Giompliakis, E. (2009). Factors affecting the adoption of quality assurance system in small food enterprises. *Food Control*, 20, 93-98.
- Lada, S., Tanakinjal, G. H. & Amin, H. (2009). Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management (IMEFM)*, 2(1), 66-76.
- LPPOM MUI (2012). Halal Assurance System 23000 Series. Jakarta
- LPPOM MUI (2013). Press Release 24 Tahun LPPOM MUI "Tulus Mengabdikan Untuk Ummat". Diakses pada http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/detil_page/8/1254/8/1/0.
- Marzuki, S.Z., Hall, C.M. & Ballantine, P.W. (2012). Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 47-58.
- MITI. (2012, May). *Ministry of International Trade and Industry*. Retrieved January 14, 2013, dari Ministry of International Trade and Industry: http://www.miti.gov.my/cms/content.jsp?id=com.tms.cms.article.Article_225bb948-c0a81573-78d578d5-e52b8693
- Mulyaningsih, E. (2004). Legalitas label halal dan tingkat kepedulian konsumen di Jakarta terhadap label halal produk olahan. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Tidak dipublikasikan
- Murphy, K.S., DiPietro, R.B., Kock, G. & Lee, J. (2011). Does mandatory food safety training and certification for restaurant employees improve inspection outcomes? *International Journal of Hospitality Management*, 30, 150-156.
- Noordin, N., Noor, N. L., Hashim, M. & Samicho, Z. (2009). Value Chain of Halal Certification System: A Case of the Malaysia Halal Industry. *European and Mediterranean Conference on Information Systems*. Izmir.

- PewResearchCenter. (2011). *The Future of the Global Muslim Population, Projections for 2010-2030*. Washington, D.C: Pew Research Center's Forum on Religion & Public Life.
- Prabowo, S., Abd Rahman, A., Ab Rahman, S. & Abu Samah, A. (2012). Halal Culinary: Opportunity and Challenge in Indonesia. *International Halal Conference INHAC* (pp. 1-10). Kuala Lumpur: UiTM.
- Ragasa, C., Thornsbury, S. & Bernsten, R. (2011). Delisting from EU HACCP certification: Analysis of the Philippines seafood processing industry. *Food Policy*, 36, 694-704.
- Riaz, N.M. & Chaudry, M.M. (2004). *Halal food production*. Florida: CRC Press LLC.
- Salman, F. & Siddiqui, K. (2011). An exploratory study for measuring consumers awareness and perceptions towards halal food in Pakistan. *Interdisciplinary Journal of Contemporary Research In Business*, 3(2), 639-652.
- Sarter, S., Sarter, G. & Gilabert, P. (2010). A Swot analysis of HACCP implementation in Madagascar. *Food Control*, 21, 253-259.
- Soesilowati, E.S. (2010). Business opportunities fo halal products in the global market: Muslim consumer behaviour and halal food consumption. *JISSH*, 151-160.
- Talib, H.H.A., Ali, K.A.M. & Jamaludin, K.R. (2008). Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study Proceedings of International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008), 21-23 May 2008, Johor Bahru, Malaysia.
- Tieman, M. (2011). The application of halal in supply chain management: in-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 186-195.
- Wahid, N. (2012). Melihat produk halal dari perspektif keunggulan komparatif. *Jurnal Halal*, (98), 30-31.
- Wan-Hassan, W.M. (2007). Globalising halal standards: Issues and challenges. *The Halal Journal*, 38-40.
- Wan-Hassan, W.M. & Awang, K.W. (2009). Halal food in New Zealand restaurants: An exploratory study. *Int. Journal of Economics and Management*, 3(2), 385-402.
- Wilcock, A., Ball, B. & Fajumo, A. (2011). Effective implementation of food safety initiatives managers', food safety coordinators' and production workers' perspective. *Food Control*, 22, 27-33.

Halal merupakan satu tema yang sangat luas dibincangkan pada masa kini. Kupasannya meliputi aspek makanan dan bukan makanan. Begitu juga, halal dibincangkan berkaitan aspek perundangan, transaksi kewangan dan perkembangan sains teknologi. Berasaskan perkembangan sains dan teknologi, pelbagai produk halal dihasilkan seperti berasaskan bioteknologi, teknologi rekombinan, sintetik dan kejuruteraan genetik. Sungguhpun demikian, penghasilan produk tersebut menimbulkan keraguan apabila sebilangannya didapati tidak memenuhi kehendak syariah yang sebenar. Walaupun pada dasarnya penghasilan tersebut memberikan banyak kebaikan dan lebih ekonomi, ia tetap dianggap sebagai haram dalam Islam kerana sumbernya yang tidak dibenarkan. Penerbitan buku ***Isu Halal Kontemporari*** ini bertujuan mengetengahkan isu berkaitan dengan penghasilan produk halal semasa di samping dapat dijadikan alternatif penyelesaian kepada permasalahan yang timbul. Usaha penerbitan ini sangat memberi manfaat untuk meningkatkan kesedaran halal dalam kalangan pengguna, pengusaha industri halal dan badan pensijilan halal dalam serta luar negara. Selain itu, buku ini bertujuan mendidik masyarakat supaya lebih peka dan berkesedaran tinggi terhadap pemilihan produk halal yang memenuhi kehendak syarak. Halal bukan sahaja menyentuh aspek kebaikan mengambilnya malah lebih kepada tanda kepatuhan kepada syariah Allah S.W.T.



Penerbit Universiti Putra Malaysia
43400 UPM Serdang
Selangor Darul Ehsan

Tel: 03-89468851/ 89468854
Faks: 03-89416172
Laman Web: <http://penerbit.upm.edu.my>
E-mel: penerbit@putra.upm.edu.my

ISBN: 978-967-344-393-2



9 789673 443932