

## **Pengaruh Prinsip Kepenggunaan Islam dan Dimensi Maqasid Daruriyyah dalam Inovasi Produk Halal di Malaysia**

### ***The Influence of Islamic Consumerism Principles and the Maqasid Daruriyyah Framework on Halal Product Innovation in Malaysia***

Omar, N. (Pengarang Penghubung)

Fakulti Pengajian Kontemporari Islam, Universiti Sultan Zainal Abidin, Kampus Gong Badak, 21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia  
No. Tel: +6019-9599869 E-mel: [nizaitaomar@unisza.edu.my](mailto:nizaitaomar@unisza.edu.my)

Abdul Aziz, S.

Fakulti Pengajian Kontemporari Islam, Universiti Sultan Zainal Abidin, Kampus Gong Badak, 21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia  
No. Tel: +6019-3854969 E-mel: [sumayyahaziz@unisza.edu.my](mailto:sumayyahaziz@unisza.edu.my)

Mahaiyadin, M. H.

Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA, 40450 Shah Alam, Selangor, Malaysia  
No. Tel: +6019-3337677 E-mel: [mohdhapiz659@uitm.edu.my](mailto:mohdhapiz659@uitm.edu.my)

Zainuzzaman, A. K.

Fakulti Pengajian Kontemporari Islam, Universiti Sultan Zainal Abidin, Kampus Gong Badak, 21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia  
No. Tel: +6012-8223804 E-mel: [ainkhadeejaunisza@gmail.com](mailto:ainkhadeejaunisza@gmail.com)

Muda, Z.

Fakulti Syariah, Universiti Islam Sultan Sharif Ali, Simpang 347, Jalan Pasar Gadong, BE1310, Brunei Darussalam  
No. Tel: +673-8662144 E-mel: [zulkifly.muda@unissa.edu.bn](mailto:zulkifly.muda@unissa.edu.bn)

#### **Abstrak**

Seiring dengan kerancangan kemajuan ekonomi, industri dan produk makanan halal menjadi pemangkin dalam melonjakkan kuasa ekonomi negara. Peningkatan permintaan amat ketara kepada makanan yang bercirikan *halalan tayyiban* dari masa ke semasa bagi memenuhi permintaan negara Islam bahkan juga negara bukan Islam. Kecanggihan produk makanan hasil inovasi dan teknologi masa kini telah menimbulkan

polemik dan kontroversi berhubung kepatuhannya kepada prinsip kepenggunaan Islam. Justeru, kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti prinsip berdominan kepenggunaan Islam bagi mendepani isu yang timbul dengan penekanan diberikan kepada dimensi *Maqasid Daruriyyah* yang dikemukakan oleh sarjana Islam dahulu dan kontemporari. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif menerusi kaedah dokumentasi dan temu bual semi struktur. Dapatan kajian berjaya mengengahkan

empat prinsip berdominan dalam kepenggunaan Islam semasa bagi industri dan produk makanan halal iaitu: Halal; *Tayyib*; Inovasi Patuh Syarak; dan Islamik Ekosistem. Dimensi baharu *Maqasid Daruriyyah* turut diketengahkan sebagai mediasi mendepani isu. Kajian ini berupaya menjadi rujukan dan panduan kepada pelbagai berautoriti dan pemegang taruh dalam berinteraksi dengan isu kepenggunaan produk inovasi makanan. Prinsip Kepenggunaan Islam amat penting diketengahkan bagi memastikan kepatuhan syarak diikuti sepenuhnya dalam mendepani kepesatan inovasi produk halal.

**Katakunci:** Kepenggunaan Islam; Produk halal; *Maqasid Daruriyyah*; Inovasi; Patuh syarak

### **Abstract**

*In line with the rapid economic progress, the halal food industry and products have become catalysts in boosting the country's economic power. There is a significant and increasing demand for halal food products over time, not only to meet the needs of Islamic countries but also non-Islamic nations. The sophistication of food products resulting from modern innovation and technology has sparked debates and controversies regarding their compliance with Islamic consumer principles. Therefore, this study aims to identify the dominant principles of Islamic consumerism to address emerging issues, with an emphasis on the *Maqasid Daruriyyah* dimensions proposed by both classical and contemporary Islamic scholars. The study employs a qualitative approach through documentation methods and semi-structured interviews. The findings highlight four dominant principles in contemporary Islamic consumerism for the halal food industry and products: Halal;*

*Tayyib; Shariah-Compliant Innovation; and the Islamic Ecosystem. A new dimension of *Maqasid Daruriyyah* is also introduced as a means of mediating these issues. This study serves as a reference and guide for various authorities and stakeholders in addressing the challenges of consumerism related to innovative food products. The principles of Islamic consumerism are crucial to ensure full compliance with Shariah in navigating the rapid advancements in halal product innovation.*

**Keywords:** Islamic consumerism; Halal products; *Maqasid Daruriyyah*; Innovation; Shariah-compliance

### **Pengenalan**

Sektor industri halal terutama industri makanan, kini dikenal pasti sebagai faktor besar yang melonjakkan kuasa ekonomi negara. Ini kerana, permintaan kepada makanan yang bercirikan ‘halalan tayyiban’ meningkat dari masa ke semasa. Kajian oleh Zakaria (2022) mendedahkan bahawa Pelan Induk Industri Halal 2030 menyatakan nilai pasaran Halal global akan meningkat kepada USD5.0 trillion pada tahun 2030 berbanding USD 3.1 trilion pada tahun 2018. Manakala, pasaran halal domestik akan meningkat kepada USD113.2 billion pada tahun 2030 berbanding hanya USD 68.4 bilion pada tahun 2018. Kajian oleh Husin & Rizal (2021) menyatakan bahawa industri makanan dan minuman memainkan peranan penting dan menyumbang jumlah yang signifikan kepada ekonomi Malaysia. Pada tahun 2018, industri makanan dan minuman Malaysia mencatat pertumbuhan tahunan sebanyak 7.6% dan bernilai sekitar €22.12 billion. Fenomena ini disebabkan permintaan yang meluas bukan hanya di negara yang populasi penduduknya majoriti Muslim, bahkan juga di negara minoriti Muslim (Nasrullah, 2018).

Hari ini, tarikan kepada pasaran halal merentasi sempadan budaya dan agama, menjadikan halal bukan sahaja satu set garis panduan agama bahkan standard inklusif yang sejajar dengan gaya hidup sihat dan beretika bagi pelbagai populasi di seluruh dunia.

Kajian yang dijalankan oleh Nor et al. (2023) menjurus kepada analisis mendalam mengenai industri halal global dengan memberi fokus kepada potensi dan peluang yang ditawarkan di pasaran dunia dalam konteks di Malaysia dan Indonesia. Dapatan kajian menunjukkan bahawa Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) Malaysia dan Indonesia memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap pasaran halal. Kedua-dua negara menunjukkan potensi dan peluang yang serupa dalam sektor halal, walaupun kadar pengembangan mereka mungkin berbeza berdasarkan faktor khusus pasaran dan tempoh kehadiran di pasaran. Manakala kajian yang dijalankan oleh Prayuda et al. (2023) mendapati peluang dalam industri halal adalah sangat besar dan terus berkembang di pasaran global terutamanya dalam sektor makanan dan pelancongan.

Dalam masa yang sama, kajian Castillo-Vergara (2021) mendedahkan bahawa teknologi makanan baharu telah mempromosikan inovasi dalam sektor makanan menjadikan peningkatan ketara kepada penghasilan produk inovasi makanan. Inovasi yang difahami sebagai produk, proses, atau perkhidmatan baharu diiktiraf sebagai alat penting dalam industri makanan bagi memenuhi jangkaan pengguna. Dari sudut yang lain, kehadiran produk makanan inovasi ini telah mengundang keraguan pengguna Islam sama ada penghasilannya mematuhi standard syarak atau sebaliknya. Justeru, pelbagai kajian telah dibuat dari pelbagai dimensi berkaitan keberadaan

inovasi makanan dalam industri makanan hari ini. Antara kajian yang dijalankan adalah penghasilan produk menggunakan alkohol sebagai perasa tambahan dalam makanan seperti kek, masakan makanan laut dan seumpamanya. Penggunaan alcohol tersebut bertujuan menjadikan produk dihasilkan tahan lebih lama dan bermutu tinggi (Mohd. Noor et al., 2018; Jamaludin, 2009). Selain itu, kajian tentang enzim transglutaminase dan serbuk plasma yang sumbernya daripada darah sebagai bahan penambah makanan (*additive food*), penambah tekstur dalam produk makanan diproses seperti daging dan ikan telah dijalankan oleh Zaharudin et al. (2021) dan Benjakul et al. (2001). Begitu juga kajian tentang penggunaan gelatin dalam makanan telah dijalankan oleh Mahamud (2023). Beliau mendedahkan saiz pasaran untuk gelatin diunjurkan mencapai 5.0 bilion USD menjelang 2025, didorong oleh permintaan semasa terhadap gelatin. Majoriti gelatin diperolehi daripada kulit babi (46%), kulit lembu (29.4%), tulang babi dan lembu (23.1%), dan kulit ikan (1.5%) (Silviwanda & Naenum, 2024). Kegusaran pengguna terhadap kehalalan penggunaan produk makanan di pasaran semakin bertambah dengan hadir GMO (Genetically Modified Organism). Kajian yang dijalankan oleh Fadzli et al. (2021) dan Bouzenita, (2010) mendapati GMO merupakan antara produk baharu yang dicipta melalui kejuruteraan genetik yang diubah suai dan disunting dalam makmal dengan memasukkan gen daripada organisma lain. Kajian terkini yang sedang dilakukan oleh para sarjana Islam adalah kewujudan daging kultur (*cultured meat*) yang dihasilkan di luar badan haiwan hidup dengan menggunakan teknik pengkulturan, sama ada melalui pengkulturan tisu ataupun sel stem yang diambil daripada haiwan (Kashim et al., 2023; Hossain, 2019).

Kebanjiran produk inovasi ini dalam industri makanan menimbulkan keraguan dan mengundang pelbagai persepi dalam kalangan pengguna dari sudut kualiti, keselamatan dan kepatuhannya kepada syarak. Kajian Gunardi et al. (2022) mengenegnahkan isu berhubung kawalan perundangan bagi melindungi status *halalan tayiban* berkekalan dari masa ke masa. Menurut beliau, industri makanan hari ini perlu dikawal ketat oleh prinsip kepenggunaan Islam. Perkara ini secara tidak langsung disokong oleh kajian Nazim dan Md Yusof (2024) yang mendapati tiada keselarasan kepenguatkuasaan halal premis makanan di Malaysia. Tiada akta khusus halal yang mengawal urusan pensijilan halal. Penyediaan prinsip kepenggunaan Islam hakikatnya dapat membantu pihak berautoriti bahkan pengguna dalam membuat penilaian tepat dan sah kepada produk makanan di pasaran. Manakala kajian yang dijalankan oleh Alnahari et al. (2018) mensarankan agar teori hukum syariah dibuat kajian lanjut dengan penelitian mendalam dalam usaha memperkayakan dimensi tafsiran dalam pelaksanaan isu hukum syariah kontemporari. Kajian ini turut mencadangkan supaya Maqasid Syariah diberikan perhatian dan dijaga dengan mengutamakan prinsip umum (*kulliyat*) di samping menghubungkannya prinsip perincian (*juziyyat*) dalam wacana etika.

Justeru kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti dan menentukan prinsip kepenggunaan Islam berdominan yang mempengaruhi keyakinan pengguna dalam pemilihan produk makanan berinovasi dan berteknologi yang dipasarkan oleh industri makanan di Malaysia. Selain itu, kajian ini juga bertujuan untuk meneliti perbahasan sarjana Islam silam dan kontemporari terhadap dimensi *Maqasid Daruriyyah* apabila melibatkan penggunaan bahan haram. Prinsip

kepenggunaan Islam yang dihasilkan turut mengambil kira realiti dan tuntutan semasa agar ia bersifat relevan dan praktikal untuk diaplikasi.

## Metodologi

Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif bagi memperolehi dapatan yang lebih komprehensif dan holistik. Melalui kajian kepustakaan, analisis kandungan dilaksanakan bagi mendapatkan fakta tepat dan semasa berhubung isu yang dikaji. Kajian kualitatif digunakan adalah berbentuk kajian dokumentasi yang merupakan kaedah bagi mendapatkan sumber atau data utama dalam kajian bidang Sains Sosial (Long, 2006). Kedalaman isu yang dikaji adalah melalui kajian terperinci tema-tema terpilih yang diutarakan oleh ilmuwan Islam merentasi zaman dan sempadan lokaliti. Analisis dokumen dijalankan bagi mendapat fakta yang tepat dan sah dari perspektif Islam.

Adapun pendekatan temu bual semi struktur turut dijalankan bersama pihak berkepentingan dan berautoriti bagi mendapatkan maklumat terkini dan perkembangan semasa berhubung inovasi produk makanan di pasaran. Temu bual yang dilakukan adalah bersifat terfokus (*the focused interview*) yang telah dikenal pasti dan ditentukan (Darussalam & Hussin, 2016). Agensi dan institusi yang terlibat menyediakan informan dalam menjayakan temu bual ini ialah: (1) Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia (2) Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI), Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan dan (3) Mardhiyyah Hotel & Suite, Shah Alam sebagaimana Jadual 1. Data yang diperolehi kemudiannya dianalisis menggunakan perisian Nvivo14.

Jadual 1: Senarai agensi ditemu bual

Nama Agensi	Bil. Informan	Justifikasi Pemilihan
Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia	4	Konsortium Institut Halal Malaysia
Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI)	3	Menghasilkan penanaman dan ternakan ke arah inovasi berteknologi
Mardhiyyah Hotel & Suite, Shah Alam	5	Tersenarai dalam Hotel Patuh Syariah

### Dapatan Kajian dan Perbincangan

Secara asasnya, kepenggunaan dapat difahami secara literal sebagai: (1) orang yang menggunakan barang-barang, perkhidmatan atau kurniaan alam semulajadi untuk kepuasan dan kepentingan hidupnya; (2) seseorang yang memperoleh atau menggunakan barang atau perkhidmatan daripada jenis yang pada lazimnya diperoleh bagi maksud kegunaan atau penggunaan diri, rumah tangga dan isi rumah; (3) “individu yang membeli, atau yang diberikan kepadanya, mengguna, menyelenggara, melupuskan produk dan perkhidmatan dalam bentuk terakhir (*final form*), sebagai usaha mereka untuk mencapai tahap kepuasan yang maksimum dengan pendapatan yang terhad (Yahaya & Othman, 2002).

Adapun maksud kepenggunaan Islam secara literal adalah penggunaan seseorang terhadap sesuatu benda, barangan, manfaat dan juga perkhidmatan yang bertepatan dengan kaedah-kaedah syarak untuk memenuhi masalah hidupnya (Sungit & Mohd Deni, 2022). Jelas di sini bahawa kaedah penggunaan dan perolehan bahan gunaan dan manfaat yang dibenarkan dalam apa jua bentuk hanyalah terbatas kepada kebenaran di sisi syarak tanpa adanya penggunaan hak secara batil seperti penipuan, riba, judi, rasuah dan lainnya. Tujuan kepenggunaan dalam Islam pula adalah untuk memenuhi keperluan dan kelestarian hidup manusia yang juga terkandung dalam Maqasid

Syariah, demi menjaga kemaslahatan dan melindungi daripada kemudaratan hidup. Di sinilah wujudnya kerterikatan konsep dan amalan kepenggunaan Islam dengan Maqasid Syariah yang bersifat lebih holistik dan komprehensif.

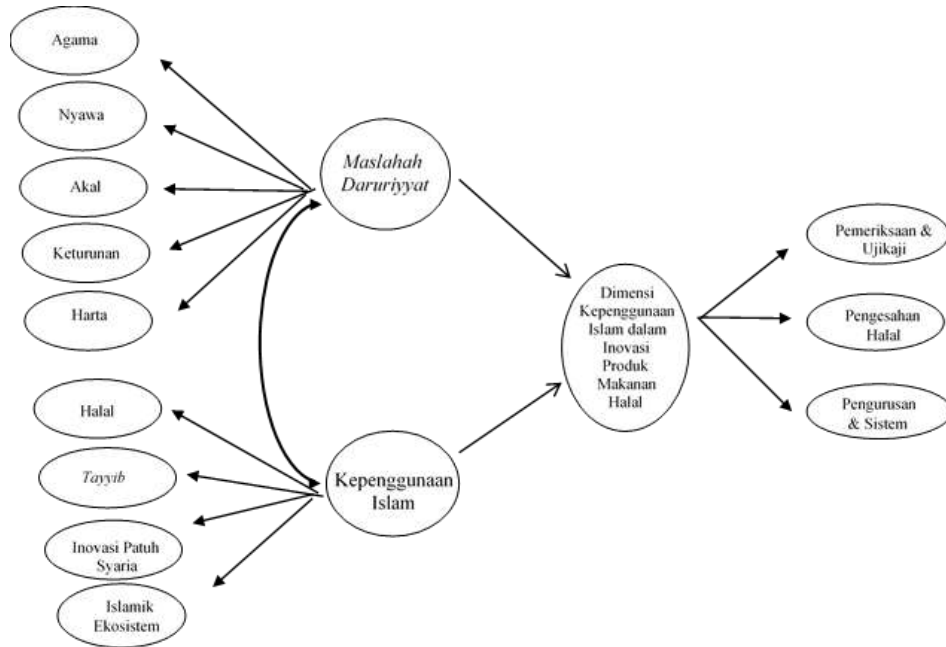
Hasil temu bual yang dibuat ke atas tiga agensi berautoriti yang terlibat berjaya mengenal pasti tiga konstruk yang penyumbang kepada pembentukan dimensi kepenggunaan Islam dalam inovasi produk dan industri makanan halal. Ketiga-tiga konstruk tersebut ialah: (1) Elemen kepenggunaan Islam; (2) Fungsi *Maqasid Daruriyyat* dalam penghasilan dan kegunaan produk; dan (3) Penguatkuasaan dan pemantauan terhadap inovasi produk halal. Adapun elemen utama kepenggunaan Islam memperlihatkan empat item yang dipersetujui iaitu: (1) Halal; (2) *Tayyib*; (3) Inovasi Patuh Syariah; dan (4) Ekosistem halal. Manakala fungsi *Maqasid Daruriyyat* yang dikenal pasti adalah untuk menjaga dan melindungi lima perkara iaitu: (1) Agama; (2) Nyawa; (3) Akal; (4) Keturunan; dan (5) Harta. Bagi bentuk penguatkuasaan dan pemantauan pula, ia perlu dilaksanakan terhadap produk inovasi makanan melalui: (1) Pemeriksaan & ujikaji; (2) Verifikasi halal; dan (3) Pengurusan dan sistem. Tiga konstruk dan indikator yang terhasil menerusi daripada analisis temubual yang dijalankan adalah sebagaimana dalam Jadual 2 di bawah.

Jadual 2: Konstruk dan indikator kajian

Elemen Kepenggunaan Islam	Fungsi <i>Maqasid Daruriyyat</i>	Penguakuasaan dan Pemantauan
1. Halal	1. Agama	1. Pemeriksaan dan ujikaji
2. <i>Tayyib</i>	2. Nyawa	2. Verifikasi halal
3. Inovasi patuh Syariah	3. Akal	3. Pengurusan dan system
4. Ekosistem halal	4. Keturunan	
	5. Harta	

Rajah 1 di bawah memberikan gambaran yang jelas berhubung kerangka model yang

berjaya dibangunkan daripada analisis yang telah dijalankan.



Rajah 1: Kerangka model prinsip kepenggunaan Islam

Jadual 3 menunjukkan data diperolehi hasil daripada temu bual yang dijalankan. Item halal dipersetujui oleh ketiga-tiga pihak agensi dengan rujukan tertinggi sebanyak 19 kali. Bagi *Maslahah Daruriyyah*, fungsi menjaga serta melindungi dari sudut harta dan nyawa adalah pada rujukan tertinggi iaitu

10 kali serta diikuti dengan akal sebanyak 7 kali. Manakala item di bawah konstruk penguatkuasaan dan pemantauan dilihat hampir sekata dengan item pemeriksaan dan ujikaji sebanyak 8 kali, mendahului dua item lain.

Jadual 3: Bilangan rujukan setiap indikator

Kod	Bil. Agensi	Rujukan
Elemen Kepenggunaan Islam		
Halal	3	19
Inovasi Patuh Syarak	2	6
Ekosistem Halal	2	5
<i>Tayyib</i>	3	8
Fungsi <i>Maqasid/Maslahah Daruriyyah</i>		
Agama	2	5
Akal	3	7
Harta	3	10
Keturunan	3	4
Nyawa	2	10
Penguatkuasaan dan Pemantauan		
Pemeriksaan an Ujikaji	3	8
Pengurusan dan Sistem	2	6
Verifikasi Halal	2	5

### *Prinsip dalam Kepenggunaan Islam*

Dapatan kajian membuktikan terdapat empat indikator penting yang dikenal pasti perlu wujud dalam kepenggunaan Islam iaitu: (1) Halal (2) *Tayyib* (3) Inovasi Patuh Syariah dan (4) Ekosistem Halal. Item halal

dipersetujui oleh ketiga-tiga pihak agensi dengan rujukan tertinggi, mempamerkan 19 kali rujukan. Kemudiaannya, diikuti dengan item *tayyib* sebanyak lapan kali, inovasi patuh syarak 6 kali dan ekosistem halal yang terendah sebanyak 5 kali sebagaimana ditunjukkan dalam Jadual 4.

Jadual 4: Analisis elemen kepenggunaan Islam

Kod	Bil. Agensi	Rujukan
Elemen Kepenggunaan Islam		
Halal	3	19
Inovasi Patuh Syarak	2	6
Ekosistem Halal	2	5
<i>Tayyib</i>	3	8

Halal dan haram dalam Islam adalah merupakan satu ketetapan mutlak daripada Allah SWT yang menjadi kewajipan setiap umat Islam mematuhi (Wafa, 2021). Dalam Islam, segala sesuatu yang diciptakan oleh Allah SWT, tanpa mengira jenis barang atau manfaatnya, pada dasarnya adalah halal dan dibenarkan untuk digunakan. Tiada apa yang haram melainkan terdapat perintah yang sah dan jelas daripada undang-undang Islam yang menetapkan larangan ke atasnya (Al-

Qaradawi, 2016). Oleh itu, ruang lingkup larangan dalam undang-undang Islam sangat sempit, manakala ruang lingkup perkara yang dibenarkan adalah sangat luas (Hassim, 2019). Keluasan perkara yang halal dan kesempitan perkara yang haram dalam makanan dinyatakan dengan jelas dalam Al-Quran, antaranya dalam Surah Al-Baqarah, Ayat 173:

Maksudnya: “Wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari benda-benda yang baik yang telah Kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika betul kamu hanya beribadat kepada-Nya.” (Q.2:173)

Mencari makanan halal merupakan tanggungjawab terhadap agama dan kewajipan bagi semua umat Islam. Usaha untuk mendapatkan makanan sedemikian juga dianggap sebagai satu bentuk ibadah kerana memenuhi perintah Ilahi (Hassim, 2019). Pengertian halal berasal daripada kata dasar bahasa Arab *halla*, *yahillu*, *hillān* bermaksud terurai iaitu keluar daripada sesuatu yang haram yang ditegah atau

dilarang. Oleh yang demikian, halal bererti sesuatu yang harus dan tidak dihalang oleh Allah (Ibn Manzur, t.th). Kamus Munjid (1987) mentakrifkan halal sebagai sesuatu yang dibenarkan oleh Allah, manakala Abu Jayb (1998) menyatakan bahawa halal ialah sesuatu yang dibenarkan dan tidak dikenakan hukuman jika tidak dilakukan. Menurut Kamus Dewan Edisi 4 (2005), halal bermaksud peraturan yang membenarkan sesuatu tindakan dilakukan (dalam Islam), dibenarkan (tidak dilarang oleh syariat), dan ia adalah bertentangan dengan haram. Adapun sarjana Islam telah mendefinisikan halal sebagaimana yang terkandung dalam Jadual 5.

Jadual 5: Definisi halal oleh sarjana Islam

Nama	Keterangan
Abu Zuhrah (1987)	Sesuatu yang diizinkan atau dibenarkan oleh hukum Islam dengan penghapusan atau pembebasan daripada larangannya.
Uqbah (2000)	Sesuatu yang dibenarkan dan tidak wajib dilakukan.
Al-Jurjani (1984)	Apa sahaja yang penggunaannya tidak terbatas atau tindakan yang diizinkan oleh hukum Islam untuk dilakukan.
Al-Baghawī (1997)	Sesuatu yang dibenarkan oleh hukum Islam kerana ia baik.
Al-Syawkani (2007)	Pelepasan ikatan atau penghapusan sekatan yang menghalang.
Al-Qaradawi (2016)	Sesuatu yang menghilangkan kemudaratan, dan Allah mengizinkannya dilakukan

Halal sesuatu makanan dapat dinilai dari empat aspek iaitu (Faidah, 2017):

1. Halal dari sudut sumber perolehan, sama ada daripada sumber yang halal atau sebaliknya.
2. Halal dari sudut hukum asal sesuatu bahan atau zat di sisi syarak. Terdapat dalil syarak yang menetapkan hukum halal atau haramnya. Contohnya, pengharaman arak, babi dan darah yang terdapat dalil pengharaman.

3. Halal dari sudut proses penghasilan atau inovasi. Ini seperti proses adunan, pengawetan, penapaian, pembekuan dan pengubahansuaian tidak bercampur dengan bahan yang haram di sisi syarak.
4. Halal proses penyelenggaraan produk. Ini termasuk proses pembungkusan dan penyimpanan yang semesti mengikut kualiti dan standard yang ditetapkan syarak selain dipastikan halal. Kriteria *tayyib*



perlu diambil kira dari sudut kualiti agar tidak memudaratkan dan mengundang bahaya.

Rajah 2 memperlihatkan data diperolehi hasil daripada temu bual, informan mengemukakan elemen halal sebagai salah satu kriteria asas yang perlu ada di bawah kegunaan Islam.



Rajah 2: Data diperolehi di bawah elemen halal

Berikut adalah antara beberapa kenyataan yang dikeluarkan oleh pihak informan yang meletakkan halal sebagai elemen penting dalam kegunaan Islam.

*“Ayam yang dikomersialkan secara besar-besaran berpotensi lebih besar status kehalalannya memandangkan pengiktirafan yang diberikan oleh pihak JAKIM adalah lebih diyakini halal.”*

*“Meskipun pengedar makanan yang diyakini halal dan mendapat pengiktirafan sijil halal daripada JAKIM mempunyai gred makanan*

*yang sederhana berbanding yang diragui status kehalalannya, pihak Hotel Mardhiyyah masih memilih gred sederhana memandangkan ianya tidak menjejaskan rasa dan kualiti makanan yang akan dihasilkan.”*

Adapun *tayyib* merujuk kepada sifat yang diterima oleh naluri iaitu bersih, bermanfaat, tiada unsur syubhat dan tidak memudaratkan sebarang kemudaratkan (al-Zuhaili, 2002; Ibn Kathir, 1999; Ibn Ashur, 1984). Perincian takrifan *tayyib* yang dikeluarkan oleh sebahagian ulama’ adalah sebagaimana dalam Jadual 6.

Jadual 6: Definisi *tayyib* oleh sarjana Islam

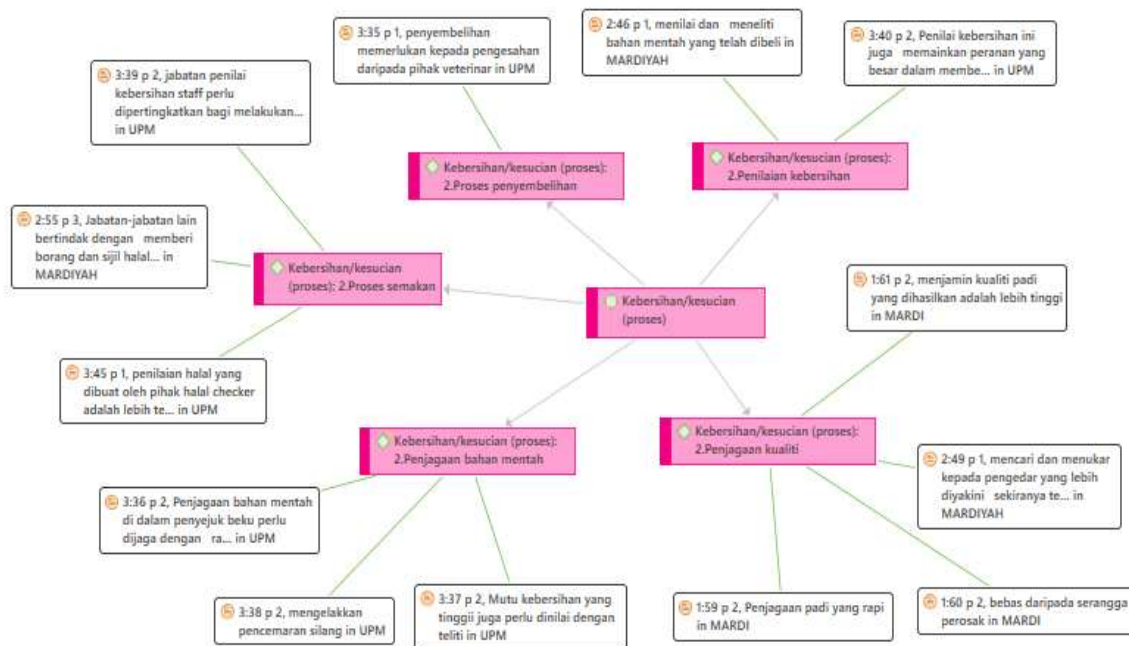
Nama	Keterangan
Imam Malik (Al-Syawkani, 2007)	Membawa maksud halal. Halal dan <i>tayyib</i> datang bersama dalam satu makna sebagai penguat.
Al-Kafawi (1998)	Terdiri daripada tiga makna: suci dan bersih, halal, dan baik.
Imam Al-Syafi’ (Al-Syawkani, 2007)	Sesuatu yang lazat.
Al-Tabari (t.th.)	Sesuatu yang suci, tidak mengandungi kekotoran dan tidak diharamkan.
Ibn Arabi (t.th.)	Mengandungi dua makna: Pertama, sesuatu yang sesuai untuk tubuh dan dirasakan sebagai lazat. Kedua, sesuatu yang dibenarkan oleh Allah.
Ibn Kathir (1999)	Sesuatu yang lazat untuk manusia dan tidak memudaratkan tubuh dan minda.

Terdapat empat ayat dalam al-Qur’an yang merangkaikan secara jelas perkataan halal dan *tayyib* dalam pengambilan bahan makanan (Q.2:168; Q.5:88, Q.8:69, Q.16:114). Antara ayat al-Qur’an yang menuntut pengambilan makan halal dan *tayyib* adalah firman Allah:

Maksudnya: “Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang

halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.” (Q.2:168)

Rajah 3 memperlihatkan data diperolehi daripada informan dan dikategorikan sebagai elemen *tayyib*.



Rajah 3: Data diperolehi di bawah elemen *tayyib*

Berikut adalah antara beberapa kenyataan yang dikeluarkan oleh pihak informan yang meletakkan *tayyib* sebagai elemen penting dalam kepenggunaan Islam.

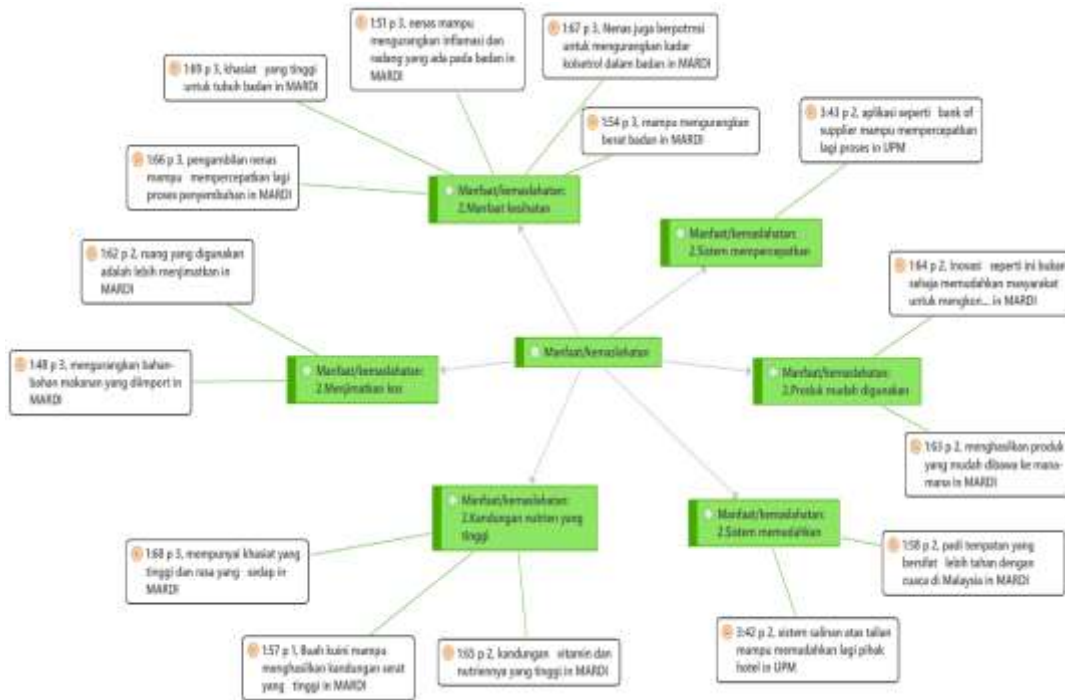
*“Penjagaan bahan-bahan mentah yang halal dengan sebaiknya turut dijalankan dengan menilai dan meneliti bahan mentah yang telah dibeli. Penjagaan bahan mentah di dalam penyejuk beku perlu dijaga dengan rapi dan mutu kebersihan yang tinggi juga perlu dinilai dengan teliti bagi mengelakkan pencemaran silang.”*

*“Kesedaran pengguna terhadap madu yang palsu perlu diketengahkan bagi memastikan madu yang dibeli oleh pengguna adalah berkhasiat dan selamat.”*

Manakala inovasi patuh syarak mesti berpegang kepada prinsip bahawa hak untuk menentukan halal atau haram adalah milik Allah semata-mata. Keizinan atau larangan sesuatu perkara, termasuk makanan, mestilah berdasarkan al-Qur'an, Sunnah, dan prinsip-prinsip hukum yang ditetapkan yang selaras dengan syariat. Islam menjelaskan bahawa penentuan sesuatu sebagai halal atau haram tidak boleh berdasarkan kehendak peribadi, anggapan, atau alasan logik semata-mata (Al-Qaradawi, 2016). Melakukan demikian

dianggap sebagai mencipta undang-undang atau membuat keputusan yang tidak diizinkan oleh Allah dan satu tindakan yang dilarang keras dalam Islam. Oleh yang demikian, makanan terhasil menerusi inovasi yang bercanggah dengan hukum Islam adalah dianggap haram atau *muharramat* yang menjadi tegahan untuk dimakan atau dikomersilkan. *Muharramat* daripada kata tunggalnya *muharram* berasal daripada kalimah *al-haram*, lawan kepada maksud halal iaitu perkara yang dilarang dan ditegah untuk dilakukan sama ada berdasarkan perintah syarak, undang-undang dan logik pemikiran manusia (Abu al-Baqa, t.th; Abu Jayb, 1998). Dari segi istilah pula haram dihuraikan sebagai perkara yang diharamkan syarak (Al-Zuhaili, 2002) atau apa sahaja yang dilarang oleh syarak daripada melakukannya secara tegas (Khalaf, t.th; Abu Zuhrah, 1987). Pada dasarnya, setiap yang diharamkan oleh syarak pastinya disebabkan ia mendatangkan *mafsadah* (keburukan) dan kemudaratan. Perkara ini menjadi suatu prinsip fiqh dalam pengharaman sesuatu perkara berdasarkan kapasiti *mafsadah* yang dibawa ataupun terluputnya *maslahah* (kemanfaatan) yang ada (Al-Anbari, 1997). Jelas di sini bahawa halal dan haramnya sesuatu makanan adalah dilihat daripada objektif Syariah (*Maqasid al-Syariah*) yang menjaga *masalih* dan melindungi daripada *masfasid* manusia sebagai pengguna.

Rajah 4 memperlihatkan data diperolehi dan dikategorikan sebagai elemen inovasi patuh syarak dalam konteks memberi manfaat atau kemaslahatan.



Rajah 4: Data diperolehi di bawah elemen inovasi patuh syariat

Berikut adalah antara beberapa kenyataan yang dikeluarkan oleh pihak informan yang meletakkan inovasi patuh syariat sebagai elemen penting dalam kepenggunaan Islam.

*“Melalui inovasi yang dijalankan, terhasilnya buah kiwi mampu menghasilkan kandungan serat yang tinggi, kandungan vitamin dan nutriennya yang tinggi dan mempunyai khasiat yang tinggi dan rasa yang sedap.”*

*“Kajian makanan yang lebih bermutu tinggi serta selamat ke atas manusia. Inovasi dan teknologi yang digunakan adalah untuk menghaiikan padi tempatan yang bersifat lebih tahan dengan cuaca di Malaysia.”*

Ekosistem Halal amat perlu diwujudkan dalam pengambilan dan pengkomersilan makanan kerana adanya hubung kait antara pemakanan dengan iman dan takwa seseorang. Tuntutan menjaga makanan dengan hanya memilih makanan halal adalah selaras dengan prinsip Islam. Imam al-Ghazali (1987) mengatakan bahawa makanan yang halal itu dapat menambah cahaya iman dan membuat doa terkabul manakala makanan yang haram mengundang kepada kegelapan hati. Malah, pemilihan produk halal bukan sahaja memberikan kesihatan kepada jasmani dan rohani, malahan dapat mengawal keadaan hidup seseorang bahkan memberi impak kepada pembentukan peribadi mulia sebagai seorang muslim (Jusoh & Halim, 2007; Ariffin, 2011). Justeru, ekosistem halal wajar digerakkan oleh semua pihak sama ada berskala besar mahupun kecil bagi memupuk kesedaran

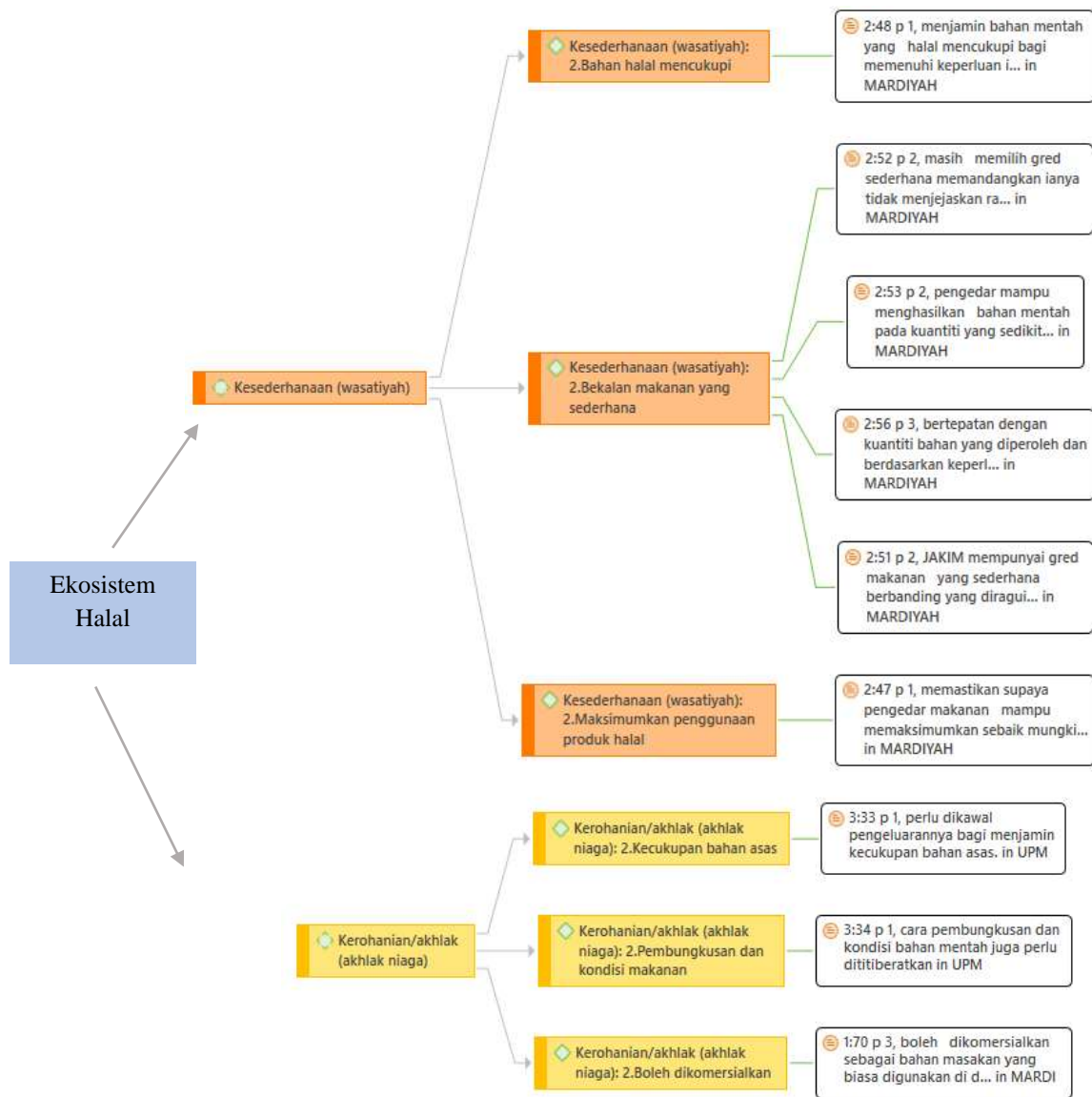
dalam kalangan pengguna Islam (Hassim, 2019).

Di Malaysia, perkembangan pembangunan inovasi produk makanan halal di Malaysia amat memberangsangkan selari dengan arus perkembangan semasa. Pelbagai usaha telah dilaksanakan oleh Kerajaan Malaysia dalam memacu produktiviti dan kelestarian industri halal dan berdaya saing menerajui industri halal global. Hasil kajian Zakaria (2022) berkaitan halal ekosistem di Malaysia mendapati Bahagian Hab Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) bergiat aktif dalam membuat kolaborasi penyelidikan dan pembangunan ekosistem halal dengan pihak universiti dan organisasi swasta bagi meningkatkan kualiti pensijilan halal. Bahagian Hab Halal JAKIM juga telah membina makmal analisis yang dapat menjalankan penyelidikan dan pembangunan ekosistem halal. Manakala, Halal Development Corporation (HDC) merupakan peneraju utama kepada pembangunan ekosistem dan infrastruktur halal yang bersepadu dan komprehensif dengan bertindak sebagai penyelaras utama bagi menggalakkan penyertaan dan memudahkan pertumbuhan pemain industri dalam pembangunan ekosistem halal Malaysia.

Dalam bidang melibatkan pertanian, Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) memainkan peranan dalam penjaanaan dan pemindahan teknologi moden ke arah lebih kompetitif cekap dan kos efektif. Sistem penanaman dan

perladangan kini telah mengorak langkah ke arah pengkomersilan teknologi dan penghasilan tanaman berkualiti tinggi. Antaranya adalah proses kacukan padi dengan mengahwinkan dua spesies padi yang sesuai dengan cuaca dan kelembapan, penghasilan jus buahan seperti nenas, kulit manggis dan terung gold dari Sarawak yang kaya dengan kandungan vitamin dan nutriennya yang tinggi dan penggunaan kit penilaian yang sah ke atas madu kelulut bagi tujuan penghasilan kelulut asli (Laman Sesawang MARDI, 2024). Di samping itu, peranan bagi memacu pembangunan produk makanan halal turut dimainkan oleh Institut Pengajian Tinggi di negara ini. Usaha padu dilaksanakan bagi membantu masyarakat melalui pemindahan ilmu dan kepakaran dalam bidang keusahawanan dan pengkomersialan produk inovatif hasil daripada penyelidikan para penyelidik yang kompeten. Penubuhan Konsortium Institut Halal Malaysia menjadi bukti kesungguhan IPT di negara ini melalui sinergi empat (4) institut penyelidikan halal yang ada di Universiti Malaya, Universiti Islam Antarabangsa, Universiti Putra Malaysia dan Universiti Sains Islam Malaysia (Utusan Malaysia, 2017). Terkini, tertubuhnya Pusat Pemprosesan Makanan Inovatif milik Universiti Malaysia Terengganu (Laman Sesawang UMT, 31 Januari 2024).

Rajah 5 memperlihatkan data diperolehi dan dikategorikan sebagai ekosistem halal dalam konteks mewujudkan rantai yang holistik dan komprehensif dalam membangunkan persekitaran yang peka terhadap pelaksanaan kepenggunaan berlandaskan Islam.



Rajah 5: Data diperolehi di bawah elemen ekosistem halal

Berikut adalah antara beberapa kenyataan yang dikeluarkan oleh pihak informan yang meletakkan Islamik ekosistem sebagai elemen penting dalam kepenggunaan Islam.

*“Mengambil inisiatif mencari dan menukar kepada pengedar yang lebih diyakini sekiranya terdapat keraguan*

*daripada pengedar sirap pemanis tersebut.”*

*“Haiwan yang memerlukan kepada penyembelihan perlu kepada pengesahan daripada pihak veterinar.”*

“Menjamin bahan mentah yang halal mencukupi bagi memenuhi keperluan individu muslim yang semakin meningkat.”

### Dimensi Maqasid Daruriyyah dalam Kepenggunaan Islam

Di bawah *Maqasid Daruriyyat*, lima (5) objektif asas dikenali sebagai *Daruriyyat al-Khams* yang bertujuan untuk memelihara dan melindungi asas kehidupan manusia. Tanpa lima perkara asas ini, kualiti kehidupan manusia akan terjejas dan membawa kepada kehancuran (Al-Shatibi, 2004; Al-Raysuni, 2010). Kelima-lima perkara asas ini meliputi penjagaan dan perlindungan terhadap (1) agama, (2) nyawa, (3) akal, (4) keturunan, dan (5) harta benda (Al-Amidi 1985; Ibn Najjar, 1997; al-Ghazali, 1983; Al-Jufri et al.,

2021). Justeru, dalam pembangunan produk dan makanan berinovatif, elemen *Daruriyyat al-Khams* perlu diteliti dan dirujuk untuk dijadikan garis panduan utama bagi memastikan produk tersebut memenuhi standard halal dalam Islam.

Ulama' silam memberikan dimensi *Daruriyyat al-Khams* kepada dua aspek iaitu: (1) perlindungan (*protection*) dan (2) penjagaan (*preservation*). Adapun pemikiran ulama' kontemporari telah melebarkan dan membuat anjakan paradigma terhadap dimensi *Daruriyyat al-Khams* kepada yang lebih inklusif dengan zaman iaitu (1) pembangunan (*development*) dan (2) hak asasi manusia (*human right*). Dimensi *Daruriyyat al-Khams* oleh ulama' kontempori ini adalah sebagaimana Jadual 7 di bawah:

Jadual 7: Dimensi baharu *Daruriyyat al-Khams* (Awda, 2008)

Perkara	Dimensi Maqasid Kontemporari
	Tujahan Dimensi:
	1. Pembangunan ( <i>development</i> )
	2. Hak asasi manusia ( <i>human right</i> )
Menjaga agama ( <i>hifz al din</i> )	Menjaga, melindungi dan menghormati kebebasan beragama atau berkepercayaan
Menjaga jiwa ( <i>hifz al nafs</i> )	Menjaga dan melindungi hak-hak manusia
Menjaga akal ( <i>hifz al aql</i> )	Melipatkan gandingan pola berfikir, penyelidikan ilmiah, mengutamakan perjalanan mencari ilmu
Menjaga Keturunan ( <i>hifz al nasl</i> )	Berorientasikan perlindungan keluarga dan keprihatinan yang lebih terhadap institusi keluarga
Menjaga Kehormatan ( <i>hifz al ird</i> )	Perlindungan kehormatan, martabat manusia dan hak-hak asasi manusia
Menjaga harta ( <i>hifz al mal</i> )	Mengutamakan keprihatinan sosial, menaruh perhatian pada pembangunan dan pengembangan ekonomi, mendorong kesejahteraan manusia dan menghilangkan jurang antara miskin dan kaya.

Dapatan kajian membuktikan terdapat lima elemen *Maqasid Daruriyyah* terbukti berfungsi dan berperanan dalam kepenggunaan Islam. Item nyawa dan harta dipersetujui berada

pada kedudukan tertinggi mewakili 10 kali rujukan menunjukkan kedua-dua item ini berperanan besar dalam penilaian kepenggunaan Islam. Kemudiaannya, diikuti



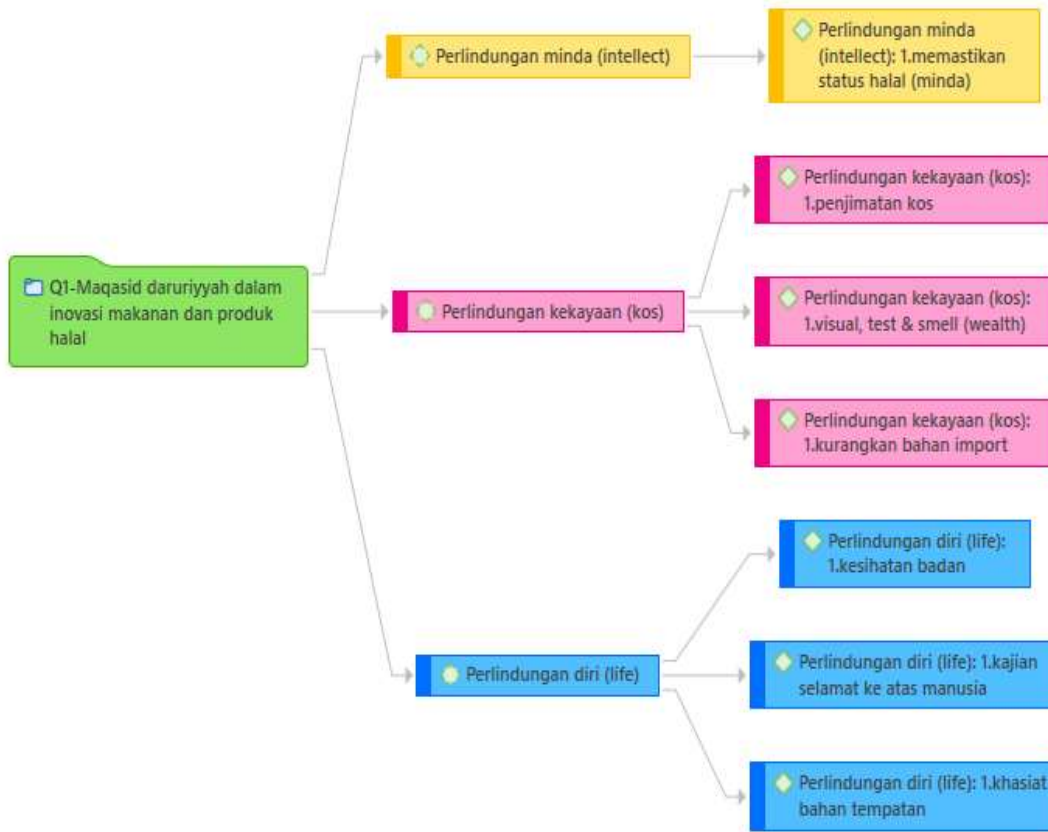
dengan item akal sebanyak 7 kali, agama 5 kali dan keturunan yang terendah sebanyak 4

kali sebagaimana ditunjukkan dalam Jadual 8.

Jadual 8: Analisis indikator *Maqasid/Maslahah Daruriyyah*

Kod	Bil. Agensi	Rujukan
<i>Maqasid/Maslahah Daruriyyah</i>		
Agama	2	5
Nyawa	3	10
Akal	3	7
Harta	3	10
Keturunan	3	4

Rajah 6 memperlihatkan data diperolehi dalam menentukan kedudukan *Maslahah Daruriyyah* terhadap kepenggunaan Islam.



Rajah 6: Data diperolehi di bawah elemen *Maqasid Daruriyyah*

Dari aspek elemen *Maqasid Daruriyyah*, ketiga responden meyakini bahawa penjagaan dan perlindungan terhadap *Daruriyyat al-Khams* merupakan matlamat

dalam penghasilan produk makanan halal. Jelas daripada temu bual yang dijalankan bahawa dimensi *Daruriyyat al-Khams* dimensi baharu dengan meletakkan tujahan



kepada pembangunan dan hak asasi manusia perlu dikembangkan bagi memenuhi tuntutan realiti masakini. Berikut adalah beberapa kenyataan yang dikeluarkan oleh pihak informan mewakili konstruk dan item yang telah dikelaskan mengikut kod menerusi analisis temu bual.

(1) Menjaga dan melindungi agama dengan kepatuhan kepada hukum syarak.

*“Sekiranya muncul isu pengedar bahan mentah yang mempunyai krisis ataupun status halalnya ditarik balik, pihak Hotel Mardhiyyah akan mengambil langkah memberhentikan dan menghapuskan bahan mentah daripada pengedar tersebut.”*

(2) Menjaga dan melindungi nyawa dengan memastikan kualiti dan keselamatan produk.

*“Menjalankan ujian ke atas haiwan juga mampu menghasilkan suatu kajian makanan yang lebih bermutu tinggi serta selamat ke atas manusia.”*

(3) Menjaga dan melindungi akal dengan melipatgandakan penyelidikan ilmiah

*“Sumber protin seperti ayam telah dijalankan kajian bagi menilai sama ada ayam tersebut dikategorikan sebagai mati disebabkan oleh sembelihan atau mati disebabkan oleh lemas.”*

(4) Menjaga dan melindungi keturunan dengan menitikberatkan hak asasi manusia.

*“Menedar makanan mampu memaksimumkan sebaik mungkin produk yang halal bagi menjamin bahan mentah yang halal mencukupi bagi memenuhi keperluan individu muslim yang semakin meningkat.”*

(5) Menjaga dan melindungi harta dengan keprihatian terhadap sosioekonomi.

*“Terdapat pelbagai lagi inovasi ke atas buah-buahan yang dijalankan oleh pihak MARDI bagi mengurangkan bahan-bahan makanan yang diimport.”*

## Kesimpulan

Kajian ini membuktikan bahawa prinsip kepegunaan Islam memainkan peranan penting dan diperlukan dalam memastikan produk makanan inovatif dan berteknologi memenuhi keperluan halal dan *tayyib*. Berdasarkan analisis, empat elemen utama dikenalpasti iaitu (1) Halal; (2) *Tayyib*; (3) Inovasi Patuh Syarak, dan (4) Ekosistem Halal. Elemen ini sejajar dengan dimensi *Maqasid Daruriyyah*, yang bertujuan menjaga dan melindungi agama, nyawa, akal, keturunan, dan harta. Bahkan, kajian ini menemui dimensi baharu *Maqasid Daruriyyah* yang bermatlamatkan pembangunan dan hak asasi manusia menjadi fakta pengukuh kepada keperluan kawalan perundangan, verifikasi halal, dan penyelidikan saintifik untuk meningkatkan

kepercayaan pengguna terhadap produk halal. Implikasi kajian ini adalah memberikan panduan kepada pihak berkepentingan seperti industri, penggubal dasar, dan pengguna untuk bersama-sama mengukuhkan ekosistem halal. Selain itu, ia membuka peluang kepada pihak industri untuk memperbaiki standard inovasi produk makanan dengan memastikan kepatuhan penuh kepada syariah. Malah, institusi penyelidikan disarankan berfungsi aktif dalam menyokong pembangunan teknologi yang mematuhi prinsip Maqasid Syariah. Bagi kajian masa depan, disarankan untuk menilai kesan globalisasi dan standardisasi pensijilan halal di peringkat serantau mahupun antarabangsa. Penyelidikan lebih lanjut juga diperlukan untuk memperluas pemahaman tentang cabaran penggunaan bahan inovatif seperti GMO dan daging kultur dalam konteks Maqasid Syariah.

### Penghargaan

Setinggi-tinggi ucapan terima kasih ditujukan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi Malaysia di atas pemberian dana Fundamental Research Grant Scheme, No. Projek: FRGS/1/2021/SSI0/UNISZA/02/13 (RR409) kepada kumpulan penyelidik dari Universiti Sultan Zainal Abidin, Terengganu, MALAYSIA bertajuk: Model Maqasid al-Daruriyyah dalam Fiqh Kepenggunaan Inovasi Makanan dan Produk Halal di Malaysia.

### Rujukan

Abu al-Baqa, A. M. (t.th). Al-Kulliyat. Beirut: Mu'assasah Al-Risalah.

Abu Bakar, N., Daud, N., Nordin, N., dan Abdullah, A. H. (2015). Developing integrated pedagogical approaches in

play pedagogy: Malaysian experiences. *Asian Social Science*, 11(4): 234-245.

Abu Jayb, S. (1998). Al-Qamus al-fiqhi lughatan wa istilahan. Damsyiq; Dar Al-Fikr.

Abu Zuhrah, A. (1987). Usul al-fiqh. Kaherah: Dar Al-Fikr Al-Arabi.

Al-Amidi, A. H. A. (1985). Al-Ihkam fi usul al-ahkam. Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.

Al-Anbari, A. Y. (1997). Taysir ilm usul al-fiqh. Beirut: Mu'assasah Al-Rayyan.

Al-Baghawi, M. H. M. (1997). Ma'alim tanzil. Saudi Arabia: Dar Tibah, Majma' Malik Fahd.

Al-Ghazali, A. H. M. (1983). al Mustasfa fi ilm al-usul. Beirut: Dar al Kutub al Ilmiyyah, Beirut.

Al-Ghazali, A. H. M. (1987). Nazhoriyyah al-dharurah al-syariyyah: Hududuha wa dhowabithuha. Beirut: Mu'assasat al-Risalah.

Al-Jufri, K., Awang, M. S., dan Sahid, M. M. (2021). Maqasid Syariah menurut Imam al-Ghazali dan aplikasinya dalam penyusunan undang-undang Islam di Indonesia. *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 9(2): 75-87. <https://doi.org/10.33102/mjssl.vol9no2.315>

Al-Jurjani, A. M. A. 1984. Al-Ta'rifat. Beirut: Dar al-Kitab al-Arabi.

Al-Kafawi, A. M. H. (1998). Al-Kulliyat mu'jam al-mushthalahat wa al-furuq al-lughwiyah. Beirut: Muassasah al-Risalah Nasyirun.

Alnahari, A. A. A. Q., Qasem, T. A., dan Al-Mekhlafi, A. M. A. (2018). Al-Bu'd al-akhlaqi fi al-ta'lif al-usuli: Nazariyyat al-hukm al-shar'i unmu dhajan. *Global Journal Al-Thaqafah*, 8(1): 127–140. <https://doi.org/10.7187/GJAT072018-11>

Al-Qaradawi, Y. (2016). Halal haram dalam Islam. Negeri Sembilan: Pustaka Cahaya Kasturi

Al-Raysuni, A. (2010). Madkhal ila Maqasid Syari'ah. Kaherah: Dar al-Salam.

Al-Shatibi, A. I. B. (2004). al-Muwafaqat fi usul al-syariah. Beirut: Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.

Al-Syawkani. (2007). Fath al-qadi. Beirut: Dar al-Ma'rifah.

Al-Tabari. (t.th). Jami' al-bayan fi ta'wil al-Qur'an. Muassah Saudi Arabia: al-Risalah, Malik Fahad.

Al-Zuhaili, W. (2002). Usul al-fiqh al-Islami. Beirut: Dar Al-Fikr.

Ariffin, N. (2011). Rezeki berkat dan makanan halal sajian untuk keluarga. Kuala Lumpur: Mulia Terang Sdn Bhd.

Awda, J. (2008). Maqasid Al-Shariah as philosophy of Islamic Law: A systems approach. Kuala Lumpur: International Institute of Islamic Thought (IIIT).

Benjakul, S., Visessanguan, W., dan Srivilai, C. (2001). Gel properties of bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) surimi as affected by setting and porcine plasma proteins. *Journal of Food Quality*, 24(1): 453-471.

Bouzenita, A. I. (2010). Islamic legal perspectives on Genetically Modified Food.

*American Journal of Islamic Social Sciences*, 27(1): 1–30. <https://doi.org/10.35632/ajiss.v27i1.354>

Castillo-Vergara, M., Quispe, I., dan Poblete, J. (2021). Technological innovation in the food industry: A bibliometric analysis. *Engineering Economics*, 32(1): 197-209. <https://doi.org/10.5755/j01.ee.32.3.26000>

Daud, N., Ismail, H., Arifin, S. R. M., Embong, R., Nordin, N., dan Bichi, A. A. (2019). Benefits of breast milk for health care: Analysis from the Islamic perspective. *Indian Journal of Public Health Research and Development*, 10(9): 1846-1850

Darussalam, G., dan Hussin, S. (2016). Metodologi penyelidikan dalam pendidikan: Amalan dan analisis kajian. (2016). Kuala Lumpur: Penerbit Universiti Malaya.

Fadzli, S. D. N. M., Harun, M. A. W., Baharuddin, A. S., dan Adnan, R. A. R. (2021). Produk makanan ubah suai genetik (GMF) dalam perspektif konsep halal dan Nafs. *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 9(1): 73–85. <https://doi.org/10.33102/mjssl.vol9no1.284>.

Faidah, M. (2017). Sertifikasi halal di Indonesia dari civil society menuju relasi kuasa antara negara dan agama. *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 11(2): 449-476. <https://doi.org/10.15642/islamica.2017.11.2.449-476>.

Gunardi, S., Awang, M. S., Salleh, M. M. M., Halim, M. A. A., dan Rab, M. A. A (2022). Kawalan perundangan terhadap pemakanan halal di Malaysia. *Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa*, 27(3): 106-125.

<https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol27no3.455>

Hassim, M. H. dan Hamid, N. A. (2019). Tuntutan mencari makanan halal dan toyyiban dalam Islam: Penguatkuasaannya melalui undang-undang semasa. 5th Muzakarah Fiqh & International Fiqh Conference (MFIFC 2019) KUIS, 24 September 2019, Universiti Islam Antarabangsa Selangor.

Hossain, M. S. (2019). Consumption of stem cell meat: An Islamic perspective. *IUM Law Journal*, 27(1): 233–257. <https://doi.org/10.31436/iiumlj.v27i1.384>.

Husin, M. M., Kamarudin, S., dan Rizal, A. M. (2021). Food and beverage industry competitiveness and halal logistics: Perspective from small and medium enterprises in Malaysia. *Asian Journal of Islamic Management*, 3: 1-10. <https://doi.org/10.20885/ajim.vol3.iss1.art1>.  
Ibn Arabi. (t.th.). *Ahkam al-Qur'an*. Beirut: Dar al-Fikr.

Ibn Ashur, M. T. (1984). *Maqasid al-Shari'ah al-Islamiyyah*. Amman: Dar Al-Nafa'is.

Ibn Kathir. (1999). *Tafsir al-Qur'an al-Azim*. Beirut: Dar Al Fikr.

Ibn Manzur. (t.th) *Lisan al-arab*. Beirut: Dar al-Sadir.

Ibn Najjar. (1997). *Mukhtasar al-tahrir fi usul al-fiqh*. Amman: Maktabah Al-Ubaykan

Jamaludin, M. A (2009) *Teori istihalah menurut perspektif Islam dan sains: aplikasi terhadap beberapa penghasilan produk makanan*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya.

Jusoh, R. N. dan Halim, I. S. (2007). *Isu halal dan haram*. Shah Alam: JRAS Corporation Sdn. Bhd.

*Kamus Dewan Edisi Ke-Empat* (2005). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Kashim, M. I. A. M., Haris, A. A. A., Mutalib, S. A., Anuar, N., dan Safiyyah (2023). Scientific and Islamic perspectives in relation to the halal status of cultured meat, *Saudi Journal of Biological Sciences*, 30(1): 1-10.

<https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2022.103501>.

Khairuldin, W. M. K. F. W., Anas, W. N. I. W. N., Umar, R., Kamarudin, M. K. A., dan Embong, A. H. (2022). Ethical Issues in Academic Authorship: A Study on Group Writing. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 11(1): 226-231.

Khairuldin, W. M. K. F. W., Anas, W. N. I. W. N., Suhaimi, M. A., Idham, M. A., Embong, A. H., dan Hassan, S. A. (2024). Developing a holistic Islam-based academic integrity model for Malaysian higher education institutions. *Pakistan Journal of Life and Social Sciences*, 22(1): 677–686. <https://doi.org/10.57239/PJLSS-2024-22.1.0049>

Khairuldin, W. M. K. F. W., Fauzi, N., Anas, W. N. I. W. N., Embong, A. H., Imas, M. M., dan Hassan, A. (2020). The knowledge of mobile learning and Quranic symbols (Dabt al-Quran) in Mushaf Uthmani and mobile learning among al-Quran teachers in IMTIAZ, Terengganu. *International Journal of Advanced Science and Technology*, 29(5): 1190–1198.

Khalaf. (t.th). *Ilm usul fiqh*. Kuwait: Dar Al Qalam

Long, A. S. (2006). Metodologi penyelidikan Pengajian Islam. Bangi: Penerbit Universiti Kebangsaan Malaysia.

Mahamud, N., Santiworakun, N., Chaovasuteeranon, S., dan Boonmalert, F. (2023). Halal Alternative Sources of Gelatin: A Review. *Journal of Halal Science, Industry, and Business*, 1(2): 43-56. <https://doi.org/10.31098/jhasib.v1i2.1987>.

Mohd. Noor, L., Mat, S. R., Diaudin, N., dan Arifin, A. (2018). Alkohol: Definisi, pengharaman, metabolisme dan kegunaannya. *Ulum Islamiyyah*, 23(1): 97-114.

Mohamad, M. Z., Mujani, W. K., Rozali, E. A., Omar, S. H. S., Othman, M. S., Syed Ab. Rahman, S. M. A., dan Hashim, J. (2014). The negative impact of religious pluralism on the islamic society in Malaysia. *Social Sciences*, 9(3): 153-156.

Mohamad, M. Z., Gulerce, H., Zaprul Khan, M. S. I., Wan Chik, W. M. Y., Saileh, A. W., Yusof, S., Hakimi Mat Idris, M. F., Mohd, Z., Ismail, A., dan Yusoff, K. (2014). The value of moderation in the context of national unity in Malaysia. *International Business Management*, 8(1): 24-29.

Mohamad, M. Z., Che Noh, N., Md Lateh@Junid, H., Khairuldin, W. M. K. F. W., Yusof, S., Mat Idris, M. F. H., Abd. Latif, F., dan Anuar, A. (2024). The importance of Nursi's thought in empowering Muslim identity. *Pakistan Journal of Life and Social Sciences*, 22(2): 518-524.

Mujani, W. K., Rozali, E. A., and Mohamad, M. Z. M. (2012). The world stability within cosmology as inspired by risale-i nur. *Journal*

of Advances in Natural and Applied Sciences, 6(6): 980-984.

Munjid. (1987). *Munjid fi al-lughah wa al-a'lam*. Beirut: Dar aal-Masyriq.

Nordin, N., Embong, R., Daud, N., Ismail, S. K., Salleh, S. F., & Ahmad, A. A. (2019). The islamic ethical principles in commodity derivatives contracts. *Journal of Legal, Ethical and Regulatory Issues*, 22(Special Issue 1): 1-5.

Nordin, N., Daud, N., Ahmad, A. A., Bakar, N. A., dan Ali, E. M. T. E. (2015). Gharar in forward and futures contracts? *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 6(2): 435-441.

Nasrullah, A. (2018). Analisis potensi industri halal bagi pelaku usaha di Indonesia. *At-Taahdzib: Jurnal Studi Islam Dan Muamalah*, 6(1): 50-78.

Nazim, N. A. M. dan Md Yusof, S. (2024). Halal legislation enforcement of food premises in Malaysia. *Global Journal Al-Thaqafah, Isu Khas*: 151-164. <https://doi.org/10.7187/GJATSI072023-12>

Nor, N. F., Ahmad, H., dan Ariffin, A. S. (2023). Potencies and opportunities of halal market in global industry: An empirical analysis of Malaysia and Indonesia. *Halal Reviews*, 3(1): 1-24. <https://doi.org/10.55265/halalreviews.v3i1.14>.

Portal Rasmi Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI). dalam: <http://teknologi-tawaran.mardi.gov.my/info.html>. Dilayari pada 10 Oktober 2024.

Portal Rasmi Universiti Malaysia Terengganu. Pusat Pemprosesan Makanan Inovatif. Berita dalam: <https://fpsm.umt.edu.my/pusat-pemprosesan-makanan-inovatif/>. Dilayari pada 10 Oktober 2024.

Social Sciences and Humanities, 7(10): 1-8  
<https://doi.org/10.47405/mjssh.v7i10.1826>

Prayuda, D., Arby, S., Adli, I., dan Al-Ayubi, S. (2023). Halal industry: opportunities and challenge in the global market. *Al-Infaq: Jurnal Ekonomi Islam*, 14(2): 267-284.

Silviwanda dan Naenum, N. T. (2024). Physical characteristics of fishbone gelatin (gel strength, viscosity, and pH): Review. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(1): 9-18.

Sungit, F. dan Mohd Deni, M. I. (2022). Fiqh kepenggunaan dalam konteks kelestarian kehidupan: satu soroton awal menurut perspektif Maqasid Syariah. 6th Muzakarah Fiqh & International Conference 2022 (6th MFIFC 2022) 13th & 14th December 2022. Universiti Islam Selangor.

Wafa, Z. (2021). Metode istinbat hukum (penetapan) melalui Maqasid Al-Syariah. *Ad-Da'wah*, 19(2): 9-22.

Yahaya, N. dan Othman, M. A. (2002). Pengenalan sains pengguna, Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia.

Zaharudin, W. M. W., Azizan, N. I., dan Mutalib, S. A. (2021). Penggunaan enzim transglutaminase sebagai sumber makanan halal menurut kerangka Maqasid Syariah. *Journal of Muwafaqat*, 4(1): 29-40.

Zakaria, M. H., Sulaiman, A.N., Razak, R.R.A., dan Yusoff, M.H.M. (2022). Penyelidikan dan pembangunan ekosistem halal dalam meningkatkan daya saing industri halal Malaysia. *Malaysian Journal of*