

KONSEP PENGURUSAN KUALITI MAKANAN
ḤALĀLAN ṬAYYIBAN

NORAZILAWATI MD DAHLAL

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

2017

**KONSEP PENGURUSAN KUALITI MAKANAN
*ḤALĀLAN ṬAYYIBAN***

oleh

NORAZILAWATI MD DAHLAL

**Tesis yang diserahkan untuk
memenuhi keperluan bagi
Ijazah Doktor Falsafah**

Ogos 2017

PENGHARGAAN

Bismi Allāh al-Rahmān al-Rāhīm

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang telah mengizinkan dan mempermudah keberhasilan tesis ini. Segala pengajaran dan pengalaman sepanjang menghasilkan tesis terakam dalam sebuah pengalaman yang pasti dikenang sepanjang hayat. Moga-moga ia terus tumbuh dalam diri supaya menjadi insan yang semakin hari semakin baik dan bermanfaat pada keluarga, masyarakat dan agama Islam.

Setinggi-tinggi penghargaan ditujukan kepada penyelia utama, Dr Fadzila Azni Ahmad dan penyelia bersama, Dr Wan Norhaniza Wan Hasan atas bimbingan, tunjuk ajar, inspirasi, nasihat serta semangat dan galakan sepanjang proses penghasilan tesis ini. Terima kasih juga kepada para pensyarah Pusat Kajian Pengurusan Pembangunan Islam (ISDEV) yang banyak memberi sokongan dan rangsangan. Sesungguhnya Allah SWT jualah sebaik-baik Pemberi ganjaran.

Jutaan terima kasih kepada para informan pakar atas respon, input dan pendapat bagi mencapai hasrat kajian ini dilakukan. Terima kasih kepada Kementerian Pengajian Tinggi Malaysia atas tajaan MyBrain15 sepanjang tempoh pengajian. Tidak lupa buat semua yang telah berbudi sepanjang menyiapkan tesis ini serta semua pihak yang terlibat secara langsung mahu pun tidak langsung.

Akhir sekali, penghargaan yang teristimewa buat ayahanda dan bonda serta seisi keluarga yang terlalu banyak berkorban sepanjang proses menghasilkan tesis ini.

Dari mula sehingga ke akhir usaha ini, doa, sokongan dan inpsirasi kalian tidak pernah berpenghujung. Semoga Allah SWT mengasihi mereka sebagaimana mereka mengasihi saya. Terima kasih atas sokongan sahabat-sahabat ISDEV dan sahabat-sahabat Halal Penang. Penghargaan khusus kepada Anis Najiha Ahmad dan Noor Hidayah Samsudin yang banyak membantu mendapatkan bahan kajian sekali gus menyempurnakan kajian ini. Hanya Allah SWT yang dapat membalas jasa yang telah diberi.

Norazilawati Md Dahlal
Pusat Kajian Pengurusan Pembangunan Islam (ISDEV)
Universiti Sains Malaysia

“Bila kamu tidak tahan lelahnya menuntut ilmu,
Maka kamu akan menanggung peritnya kebodohan”
- Imam al-Syafi‘e -

SENARAI KANDUNGAN

PENGHARGAAN	ii
SENARAI KANDUNGAN	iv
SENARAI JADUAL	viii
SENARAI RAJAH	ix
SENARAI SINGKATAN	xi
PANDUAN TRANSLITERASI	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Pengenalan	1
1.2 Latar Belakang Kajian	1
1.2.1 Fasa Perkembangan Penghasilan Produk Makanan	4
1.2.2 Kemunculan Sistem Pengurusan Kualiti Makanan	9
1.2.3 Pengurusan Kualiti Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i> di Malaysia	11
1.3 Pernyataan Masalah	15
1.4 Objektif Kajian	18
1.5 Persoalan Kajian	19
1.6 Definisi Operasional Kajian.....	20
1.6.1 Konsep	21
1.6.2 Pengurusan Kualiti	22
1.6.3 Produk Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i>	25
1.6.4 Pengurusan Kualiti Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i>	28
1.7 Skop Dan Batasan Kajian	29
1.7.1 Batasan Subjek Kajian.....	30
1.7.2 Batasan Kaedah Kajian.....	30
1.7.3 Batasan Analisis Kajian.....	31
1.8 Kepentingan Kajian	31
1.9 Sumbangan Kajian.....	32
1.10 Organisasi Tesis	33

BAB 2 KAJIAN LEPAS DAN SOROTAN KARYA	35
2.1 Pengenalan	35
2.2 Kajian Lepas	35
2.2.1 Kajian Tentang Pengurusan Kualiti Makanan	36
2.2.2 Kajian Tentang Konsep <i>Halālan Ṭayyiban</i>	39
2.2.3 Kajian Tentang Falsafah Pengurusan Kualiti Makanan Berteraskan Islam.....	44
2.3 Analisis Kajian Lepas	47
2.4 Sorotan Karya	48
2.4.1 Konsep <i>Halālan Ṭayyiban</i>	48
2.4.2 Pengurusan Kualiti Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i>	52
2.4.3 Falsafah Pengurusan Kualiti Makanan Berteraskan Islam	56
2.3.3(a) Tasawur Islam	58
2.3.3(b) Epistemologi Islam.....	60
2.3.3(c) Ontologi Islam	61
2.3.3(d) Aksiologi Islam	62
2.5 Analisis Sorotan Karya	64
2.6 Kerangka Konseptual.....	64
2.7 Kesimpulan	66
 BAB 3 KAEDAH PENYELIDIKAN.....	 68
3.1 Pengenalan	68
3.2 Reka Bentuk Kajian	68
3.3 Kaedah Pengumpulan Data.....	70
3.3.1 Pengumpulan Maklumat Berasaskan Sumber Utama Islam.....	71
3.3.2 Pengumpulan Data Primer.....	73
3.3.2(a) Pemilihan Informan Pakar	74
3.3.2(b) Instrumen Kajian	76
3.3.2(c) Kajian Rintis	77
3.3.3 Pengumpulan Data Sekunder.....	79
3.3.4 Kebolehpercayaan Data	80
3.4 Kaedah Penganalisisan Data.....	81
3.4.1 Kaedah Analisis Kandungan Kualitatif	81

4.3.2	Instrumen Analisis.....	82
3.5	Kesimpulan	84

BAB 4 KONSEP PENGURUSAN KUALITI MAKANAN *ḤALĀLAN ṬAYYIBAN* MASA INI..... 85

4.1	Pengenalan	85
4.2	Prinsip Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Masa Ini	85
4.3	Elemen Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Masa Ini	112
4.3.1	Elemen Manusia	116
4.3.2	Elemen Proses.....	127
4.3.3	Elemen Sumber.....	134
4.4	Mekanisme Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Masa Ini	142
4.4.1	Pembangunan Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> ..	143
4.4.2	Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i>	146
4.4.3	Kawalan dan Pensijilan Halal.....	152
4.5	Kesimpulan	159

BAB 5 KONSEP PENGURUSAN KUALITI MAKANAN *ḤALĀLAN ṬAYYIBAN* MENURUT TASAWUR, EPISTEMOLOGI, ONTOLOGI DAN AKSIOLOGI ISLAM 161

5.1	Pengenalan	161
5.2	Konsep Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Menurut Tasawur Islam	162
5.2.1	Asas Pelaksanaan Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Bertunjangkan Elemen Tauhid.....	163
5.2.2	Elemen Manusia Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Berfungsi sebagai Khalifah dan Hamba Allah SWT	167
5.2.3	Elemen Sumber Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> sebagai Wasilah.....	171
5.3	Konsep Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Menurut Epistemologi Islam.....	176
5.4	Konsep Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Menurut Ontologi Islam.....	182

5.5	Konsep Pengurusan Kualiti Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i> Menurut Aksiologi Islam	188
5.6	Rumusan Konsep Pengurusan Kualiti Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i> Yang Ideal Menurut Tasawur, Epistemologi, Ontologi Dan Aksiologi Islam	194
5.7	Kesimpulan	196
BAB 6 PENUTUP.....		197
6.1	Pengenalan	197
6.2	Penemuan Utama Dan Rumusan Kajian.....	197
6.3	Implikasi Kajian Dan Cadangan Dasar.....	205
6.3.1	Implikasi Teoretikal.....	205
6.3.2	Implikasi Praktikal.....	206
	6.3.2(a) Pembuat Dasar	206
	6.3.2(b) Pengamal PKMHT.....	207
6.4	Cadangan Kajian Masa Hadapan	208
6.4	Kesimpulan	209
BIBLIOGRAFI.....		211
LAMPIRAN		

SENARAI JADUAL

	Halaman
Jadual 1.1	Ringkasan Objektif dan Persoalan Kajian 20
Jadual 3.1	Senarai dan Justifikasi Pemilihan Informan Pakar PKMHT 75
Jadual 3.2	Senarai Temu Bual Bersemuka Dengan Informan Pakar PKMHT ... 77
Jadual 3.3	Ringkasan Kaedah Penyelidikan 83
Jadual 4.1	Penemuan Ayat al-Qur'an Berkaitan Konsep <i>Halālan Ṭayyiban</i> 87
Jadual 4.2	Pengenalpastian Ayat al-Qur'an Sebagai Sandaran dalam Pelaksanaan PKMHT Masa Ini 92
Jadual 4.3	Tafsiran Ayat al-Qur'an Terpilih..... 95
Jadual 4.4	Perincian Prinsip PKMHT Berdasarkan Tafsiran Ayat-Ayat Al- Qur'an Terpilih Mengikut Tema 102
Jadual 4.6	Rujukan Kontemporari dalam PKMHT Masa Ini 110
Jadual 4.7	Pengenalpastian Prinsip PKMHT Masa Ini Melalui Rujukan Kontemporari..... 111
Jadual 6.1	Konsep PKMHT Masa Ini..... 201
Jadual 6.2	Konsep PKMHT Menurut Tasawur, Epistemologi, Ontologi dan Aksiologi Islam 203

SENARAI RAJAH

	Halaman
Rajah 1.2	Kedudukan Standard Halal dan Standard Internasional Sebagai Sistem Pengurusan Kualiti yang Komprehensif..... 13
Rajah 2.1	Lompang Kajian 47
Rajah 2.2	Prinsip Halal yang Dikemukakan oleh Yusuf al-Qaradawi (1994)... 49
Rajah 2.3	Panduan Konsep Halal yang Terkandung Dalam MS1500:2009..... 50
Rajah 2.4	Elemen Dalam Menilai Kualiti Produk Makanan Berasaskan <i>Halālan Ṭayyiban</i> 52
Rajah 2.5	Perbezaan Kedudukan Pengurusan Kualiti Makanan Halal dan Pengurusan Kualiti Makanan Konvensional 54
Rajah 2.6	Sistem Pengurusan Kualiti Makanan..... 55
Rajah 2.7	Pengurusan Kualiti Makanan Halal 56
Rajah 2.7	Kerangka Konseptual 66
Rajah 3.1	Tatacara Pelaksanaan Kajian 71
Rajah 3.2	Pembahagian Kumpulan Informan Pakar PKMHT 76
Rajah 3.2	Soalan Kajian Rintis 78
Rajah 3.3	Soalan Kajian Sebenar..... 78
Rajah 4.1	Output PAV8 – Ke kerap an Penggunaan Ayat al-Qur’an dalam Perbincangan PKMHT Masa Ini 93
Rajah 4.2	Ke kerap an Penggunaan Ayat al-Qur’an Berkaitan Konsep <i>Halālan Ṭayyiban</i> dalam PKMHT Masa Ini 93
Rajah 4.3	Penemuan Prinsip PKMHT 109
Rajah 4.4	Penemuan Elemen PKMHT Masa Ini 116
Rajah 4.5	Komponen Elemen Manusia Bagi Kategori Pembuat Dasar 119
Rajah 4.6	Graf Pengeluaran dan Permintaan Produk Makanan <i>Halālan Ṭayyiban</i> 125
Rajah 4.7	Kriteria Instrumen yang Digunakan Sebagai Ukuran Kualiti dalam Melaksanakan PKMHT Masa Ini 126
Rajah 4.8	Hubungan Interaksi Elemen Manusia dalam PKMHT Masa Ini..... 127
Rajah 4.9	Aspek Utama Bagi Elemen Proses PKMHT Masa Ini 128
Rajah 4.10	Rantaian Bekalan Halal (<i>Halal Supply Chain</i> , HSC)..... 129
Rajah 4.11	Elemen Proses PKMHT Masa Ini 132

Rajah 4.12	Elemen Sumber PKMHT Masa Ini Berdasarkan MS1500:2009	137
Rajah 4.13	Kaedah PKMHT Masa Ini.....	147
Rajah 4.14	Mekanisme PKMHT Masa Ini	157
Rajah 5.1	Pembentukan Konsep PKMHT yang Ideal Menurut Tasawur, Epistemologi, Ontologi dan Aksiologi Islam	195

SENARAI SINGKATAN

BRC	<i>British Retails Consortium</i>
CAC	<i>Codex Alimentarius Commission</i>
DSM	<i>Department of Standard Malaysia</i> (Jabatan Standard Malaysia)
FAO	<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i>
FQAS	<i>Food Quality Assurance System</i> (Sistem Jaminan Kualiti Makanan)
FSAS	<i>Food Safety Assurance System</i> (Sistem Jaminan Keselamatan Makanan)
FSC	<i>Food Supply Chain</i> (Jaringan Bekalan Makanan)
GFSI	<i>Global Food Safety Initiative</i>
GHP	<i>Good Hygiene Practise</i> (Amalan Kebersihan Baik)
GMF	<i>Genetically Modified Food</i> (Makanan Terubahsuai Genetik)
GMO	<i>Genetically Modified Organism</i> (Organisma Terubahsuai Genetik)
GMP	<i>Good Manufacturing Practise</i> (Amalan Perkilangan Baik)
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (Analisis Bahaya Dan Titik Kawalan Kritikal)
HAS	<i>Halal Assurance System</i> (Sistem Jaminan Halal)
HDC	<i>Halal Industry Development Corporation</i>
HrCCP	<i>Haram Critical Control Point</i>
HSC	<i>Halal Supply Chain</i> (Jaringan Bekalan Halal)
IHC	<i>Internal Halal Committee</i> (Jawatankuasa Halal Dalaman)
IHC	<i>Internal Halal Committee</i> (Jawatankuasa Halal Dalaman)
IMP	<i>Islamic Manufacturing Practise</i> (Amalan Perkilangan Islam)
INHART	<i>International Institute for Halal Research and Training</i>
IPPH	Institut Penyelidikan Produk Halal

ISDEV	<i>Center for Islamic Development Management Studies</i> (Pusat Kajian Pengurusan Pembangunan Islam)
ISO	<i>International Organisation of Standardization</i> (Pertubuhan Pemiawaian Antarabangsa)
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JPV	Jabatan Perkhidmatan Veterinar
KKM	Kementerian Kesihatan Malaysia
KPDNKK	Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi, dan Kepenggunaan
MeSTI	Makanan Selamat Tanggungjawab Industri
MHM	Majlis Halal Malaysia
PKMHT	Pengurusan Kualiti Makanan <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i>
PPBI	Pengurusan Pembangunan Berteraskan Islam
SAW	<i>Ṣalla Allāh ‘alayh wa Sallām</i>
SIRIM	<i>Standard and Industrial Research Institute of Malaysia</i>
SWT	<i>Ṣubḥānah wa Ta’ālā</i>
t.t	Tiada Tahun
WHO	<i>World Health Organization</i>

PANDUAN TRANSLITERASI

i) Konsonan

Huruf Arab	Huruf Rumi	Huruf Arab	Huruf Rumi
ا	-	ط	ṭ
ب	b	ظ	ẓ
ت	t	ع	‘
ث	th	غ	gh
ج	j	ف	f
ح	ḥ	ق	q
خ	kh	ك	k
د	d	ل	l
ذ	dh	م	m
ر	r	ن	n
ز	z	و	w
س	s	هـ	h
ش	sy	ء	’
ص	ṣ	ي	y
ض	ḍ	ة	ṭ

ii) Vokal

Pendek		Panjang		Diftong	
َ	a	آ	ā	أَيَّ	ay
ِ	i	إِيَّ	ī	أَوْ	aw
ُ	u	أُوَّ	ū		

Sumber: Dewan Bahasa dan Pustaka (1992).

KONSEP PENGURUSAN KUALITI MAKANAN *ḤALĀLAN ṬAYYIBAN*

ABSTRAK

Konsep pengurusan kualiti makanan *ḥalālan ṭayyiban* (PKMHT) muncul akibat isu kebersihan dan keselamatan makanan dengan mengaplikasikan konsep *ḥalālan ṭayyiban* yang diperkenalkan oleh Islam. Antara isunya ialah pencemaran kualiti makanan (*food adulteration*) yang disebabkan pengusaha ingin mengaut keuntungan berlebihan. Salah laku ini melibatkan pelanggaran syariat Islam seperti penggunaan sumber bahan yang tidak *ḥalālan ṭayyiban*. Bagi mengatasinya, PKMHT telah mengaplikasikan standard internasional di samping standard halal. Aplikasi ini dikatakan memberi impak yang lebih signifikan serta mematuhi kualiti daripada aspek syariah dan teknikal di samping dapat mencapai kebolehpasaran produk makanan *ḥalālan ṭayyiban* di peringkat tempatan dan global. Oleh itu, timbul persoalan apakah konsep PKMHT masa ini tidak menyeluruh sehingga berlakunya isu integriti tanpa penyelesaian yang jitu? Sebagai mekanisme pengurusan pembangunan berteraskan Islam (PPBI) melalui aplikasi konsep *ḥalālan ṭayyiban*, bagaimanakah konsep PKMHT yang ideal menurut ajaran Islam? Atas dasar ini, kajian ini dilakukan dengan menganalisis konsep PKMHT masa ini menurut asas falsafah PPBI iaitu tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam. Tesis ini mengandungi tiga objektif utama. Pertama, mengenal pasti konsep PKMHT masa ini. Kedua, menganalisis konsep PKMHT menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam. Ketiga, merumuskan konsep PKMHT yang ideal berdasarkan tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam. Dengan menggunakan reka bentuk *grounded theory*, kajian ini dibahagikan kepada dua fasa iaitu fasa kajian empirikal dan fasa kajian teoretikal. Bagi fasa pertama, kajian dilakukan dengan mendapatkan data primer melalui temu bual bersemuka dengan informan pakar

terpilih. Fasa kedua pula melibatkan data kajian dokumen daripada sumber sekunder berkaitan PKMHT. Dengan menggunakan kaedah analisis kandungan kualitatif serta instrumen analisis Atlas.ti Versi 8.0 (PAV8), kajian ini dapat menjawab keseluruhan persoalan kajian yang ditetapkan. Hasil kajian ini menunjukkan bahawa konsep PKMHT masa ini tidak mengaplikasi keseluruhan elemen yang terkandung dalam konsep *ḥalālan ṭayyiban* sehingga menjadi punca kepada berlakunya isu-isu integriti dalam industri makanan *halalan tayyiban*. Sementara prinsip yang ditekankan dalam PKMHT masa ini hanyalah melibatkan prinsip pertama dan ketiga yang terhad kepada elemen fizikal dan teknikal. Oleh itu, penganalisan secara teoretikal ke atas konsep PKMHT menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam dilakukan. Hasil analisis membuktikan konsep PKMHT yang ideal dapat dibentuk dengan mengambil kira keseluruhan aspek fizikal dan spiritual serta elemen material dan *supernatural*. Akhir sekali, konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam dapat dilaksanakan sebagaimana yang diperincikan dalam ketujuh-tujuh prinsip PKMHT menurut konsep *ḥalālan ṭayyiban*. Prinsip tersebut ialah sifat makanan yang dibenarkan syariat Islam (P1); sumber perolehan makanan yang baik (P2); makanan yang berkualiti, selamat dan bersih (P3); patuh kepada perintah dan larangan Allah SWT (P4); tidak berlebihan atau melampaui batas (P5); implikasi akhlak dan spiritual yang baik (P6); dan matlamat kesejahteraan dunia dan akhirat (P7).

ḤALĀLAN ṬAYYIBAN FOOD QUALITY MANAGEMENT CONCEPT

ABSTRACT

The *ḥalālan ṭayyiban* food quality management (PKMHT) concept emerged from food hygiene and safety issues by applying *ḥalālan ṭayyiban* concept as introduced in Islam. For example, the food adulteration that occurs as a result of the action of entrepreneurs who want to profiteer. Such misconduct involves things that are not allowed to be used in Islamic law such as source materials which are non-*ḥalālan ṭayyiban*. As a solution, PKMHT applied international standards in addition to halal standard to control the quality. Such application is said to give more significant impact as well as quality compliance from the technical and shariah aspects. This also acquiring the marketability of *ḥalālan ṭayyiban* food products locally and globally. Hence, the question arises whether the present PKMHT concept truly superficial and the integrity issues still occur without any accurate solutions? What is the ideal PKMHT concepts according to Islamic-based development management (PPBI) mechanism through the concept of *ḥalālan ṭayyiban*. On this basis, this research was conducted to analyse the present PKMHT concept from the perspective of philosophical aspect; Islamic tasawur, epistemology, ontology and axiology. This thesis consists of three main objectives. The first objective is to identify the current PKMHT concept. Second, to analyse the PKMHT concept according to Islamic tasawur, epistemology, ontology and axiology. Third, to conceptualize the ideal concept of PKMHT according to Islamic tasawur, epistemology, ontology and axiology. Using grounded theory design, this research is divided into two phases: empirical and theoretical phases. The first phase, the study was conducted by obtaining primary data through face-to-face interview with the selected informants. The second phase involves data from documentary studies from

the PKMHT related secondary sources. Using the qualitative content analysis method and Atlas.ti Version 8.0 (PAV8) as an instrument, this study was able to answer all the research question. The main finding shows that the concept of the present PKMHT does not apply all the elements that contained in the *ḥalālan ṭayyiban* concept. This is an occurrence factor for the integrity issues in *ḥalālan ṭayyiban* food industries. Meanwhile, the principles emphasized in the present PKMHT involve only the first and third principle that are limited to the physical and technical elements. The analysis proved that an ideal concept of PKMHT can be formed by taking into consideration all the aspects of the physical and spiritual as well as material and supernatural elements. Finally, the concept of an ideal PKMHT according to Islamic tasawur, epistemology, ontology and axiology can be carried out as detailed in the seven PKMHT principles in accordance to *ḥalālan ṭayyiban* concept. The seven principles are the features of food according to Islamic law (P1); the good source of food (P2); the quality, safety and hygiene of food (P3); obedient to the commands and prohibitions of Allah SWT (P4); not excessive or extravagant (P5); the implications of good moral and spiritual (P6); and the goal of prosperity in the world and Hereafter (P7).

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 PENGENALAN

Kajian ini berhasrat untuk mengenal pasti dan menganalisis konsep pengurusan kualiti makanan *ḥalālan ṭayyiban* (selepas ini diringkaskan kepada PKMHT) pada masa ini berdasarkan asas falsafah Islam. Penelitian ini merujuk aplikasi konsep *ḥalālan ṭayyiban* sebagai mekanisme pengurusan pembangunan berteraskan Islam (selepas ini diringkaskan kepada PPBI). Asas falsafah Islam tersebut terdiri daripada tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam. Hasil analisis mengemukakan konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam. Sebagai bab permulaan, bab pertama ini memperkenalkan tesis ini dengan membincangkan latar belakang kajian, pernyataan masalah, objektif kajian, persoalan kajian, definisi operasional kajian, skop dan batasan kajian, kepentingan dan sumbangan kajian, dan organisasi tesis.

1.2 LATAR BELAKANG KAJIAN

Kaedah pengurusan untuk pembangunan berteraskan Islam umumnya melibatkan dua aspek penting iaitu pengurusan dan pembangunan. Secara idealnya pengurusan dan pembangunannya hanya boleh menjadi Islam sekiranya kedua-dua pengurusan dan pembangunan adalah berdasarkan ajaran Islam (Muhammad Syukri Salleh & Fadzila Azni Ahmad, 2000). Begitu juga dalam konteks pengurusan produk dan perkhidmatan halal. Pengurusan produk dan perkhidmatan halal telah mengaplikasikan konsep halal yang diperkenalkan dalam al-Qur'an. Sebagai contoh,

konsep halal seperti yang terkandung dalam surah *al-Baqarat* (2:168)¹, *al-Mā'idat* (5:4-5)², *al-A'raf* (7:157)³, *al-Anfāl* (8:69)⁴, *al-Naḥl* (16:114)⁵ dan *al-Ḥajj* (20:30)⁶.

Oleh sebab itulah, pengurusan produk dan perkhidmatan halal juga merupakan salah satu mekanisme PPBI.

Pengurusan produk dan perkhidmatan halal secara rasminya bertapak di Malaysia sejak pada tahun 1974. Pengurusan pensijilan halal dan logo halal mula diperkenalkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) (Farah Mohd Shahwahid, Norazla Abdul Wahab, Syaripah Nazirah Syed Ager, Marliana Abudllah, & Nor 'Adha Abdul Hamid, 2015). Sejak itu, pertumbuhan industri

¹ Firman Allah SWT yang bermaksud: "Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu."

² Firman Allah SWT yang bermaksud: "Mereka bertanya kepadamu (wahai Muhammad): 'Apakah (makanan) yang dihalalkan bagi mereka?' Bagi menjawabnya katakanlah: 'Dihalalkan bagi kamu (memakan) yang lazat-lazat serta baik, dan (buruan yang ditangkap oleh) binatang-bintang pemburu yang telah kamu ajar (untuk berburu) mengikut cara pelatih-pelatih binatang pemburu. Kamu mengajar serta melatihnya (adab peraturan berburu) sebagaimana yang telah diajarkan Allah kepada kamu Oleh itu makanlah dari apa yang mereka tangkap untuk kamu dan sebutlah nama Allah atasnya (ketika kamu melepaskannya berburu); dan bertaqwalah kepada Allah (dengan memelihara diri dari memakan yang diharamkan Allah), sesungguhnya Allah maka cepat hitungan hisab-Nya. Pada masa ini dihalalkan bagi kamu (memakan makanan) yang lazat-lazat serta baik-baik. Dan makanan (sembelihan orang-orang yang diberikan Kitab itu adalah halal bagimu, dan makanan (sembelihan) kam adalah halal bagi mereka (tidak salah kamu memberi makanan kepada mereka)'"

³ Firman Allah SWT yang bermaksud: "Ia menyuruh mereka dengan perkara-perkara yang baik dan melarang mereka daripada melakukan perkara-perkara yang keji, dan ia menghalalkan bagi mereka segala benda yang baik, dan mengharamkan kepada mereka segala benda yang buruk, dan ia juga menghapuskan dari mereka beban-beban yang belenggu-belenggu yang ada pada mereka."

⁴ Firman Allah SWT yang bermaksud: "Maka makanlah daripada apa yang kamu telah dapat (dalam peperangan itu sebagai benda yang halal lagi baik, serta bertakwalah kepada Allah. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani."

⁵ Firman Allah SWT yang bermaksud: "Oleh itu, makanlah (wahai orang-orang yang beriman) daripada apa yang telah dikurniakan Allah kepada kami dari benda-benda yang halal lagi baik, dan bersyukurlah akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembah-Nya semata-mata."

⁶ Firman Allah SWT yang bermaksud: "Itulah yang wajib dpatuhi, dan sesiapa yang menghormati hokum-hukum Allah maka yang demikian menjadi kebaikan baginya di sisi Tuhannya. Dan dihalalkan bagi kamu binatang-binatang ternak, kecuali yang dibacakan kepada kamu (tentang haramnya), maka jauhilah kekotoran syirik yang disebabkan oleh penyembahan berhala, serta jauhilah perkataan yang dusta."

penghasilan makanan halal sebagai salah satu produk dan perkhidmatan halal semakin meningkat bagi memenuhi keperluan umat Islam (Halal Malaysia, 2000).

Pada awalnya pengurusan produk dan perkhidmatan halal melalui aplikasi konsep halal tidak begitu popular dan jarang sekali digunakan. Setelah pertumbuhan industri ini semakin meningkat, konsep halal telah diterima menjadi satu elemen yang dominan (Norman Ali & Alisa Wanwang, 2002), lebih-lebih lagi dalam industri penghasilan produk makanan halal. Konsep halal ini telah digunakan sebagai penanda aras kualiti terhadap produk makanan yang dihasilkan. Sebagai penanda aras kualiti makanan, aplikasi konsep halal ini dinilai dari dua aspek penting kualiti makanan. Pertama, kualiti dari aspek kesucian iaitu mencakupi elemen patuh syariah. Kedua, kualiti menerusi aspek teknikal iaitu merangkumi kebersihan dan keselamatan makanan.

Kepentingan aspek kualiti ini dalam penghasilan produk makanan menyebabkan konsep halal mengalami perkembangan dengan aplikasi konsep yang lebih holistik iaitu melalui aplikasi konsep *ḥalālan ṭayyiban* (Harlida Abdul Wahab & Alias Azhar, 2014).⁷ Kesan aplikasinya yang holistik menjadikan konsep *ḥalālan ṭayyiban* tidak hanya dilihat sebagai trend konsep pengurusan kualiti makanan masa ini. Malah aplikasi konsep ini menepati elemen dibenarkan oleh syariat serta bersifat baik sebagaimana yang diperintahkan oleh Allah SWT yang bermaksud:

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik daripada apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagi mu” (*al-Baqarat*, 2:168)

⁷ Perkara ini dibincangkan dengan lebih lanjut dalam Bab 2.

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik (*ḥalālan ṭayyiban*) daripada apa yang Allah telah rezekikan kepada kamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya” (*al-Mā'idat*, 5:88)

Sifat ‘baik’ ini merujuk kepada elemen *ṭayyiban*. Elemen ini merangkumi aspek tulen dan tidak memudaratkan. Mohd Dasuqhi Mohd Sirajuddin, Mohammad Azanee Saad, Mardhiyyah Sahri, Mohammad Mahyuddin Khalid dan Mohd Ashrof Zaki Yaakub (2014) menyimpulkan aplikasi konsep *ḥalālan ṭayyiban* telah melibatkan kombinasi holistik antara aspek fizikal dengan tingkah laku manusia. Oleh itu, ketersediaan aplikasi konsep *ḥalālan ṭayyiban* dalam pengurusan kualiti makanan sedia ada telah melengkapinya elemen patuh syariah dan bermanfaat dari segi fizikal dan spiritual muncul sebagai akibat daripada isu-isu integriti produk halal. Bagi menjelaskan tentang perkaitan serta isu-isu integriti dalam PKMHT ini, perbincangan seterusnya dibahagikan kepada tiga bahagian. Pertama, fasa perkembangan penghasilan produk makanan. Kedua, kemunculan pengurusan kualiti makanan global. Ketiga, PKMHT di Malaysia yang akhirnya membawa kepada perbincangan pernyataan masalah kajian.

1.2.1 Fasa Perkembangan Penghasilan Produk Makanan

Menerusi catatan sejarah, konsep penghasilan makanan dikaitkan dengan kisah persembahan korban oleh Habil dan Qabil seperti yang diceritakan dalam wahyu Allah SWT (Abu Mazaya al-Hafiz, 2011:228-230). Peristiwa ini merupakan titik tolak bagi aplikasi konsep *ḥalālan ṭayyiban* melalui perintah korban binatang yang baik fizikalnya dan disembelih atas nama Allah SWT sebagaimana yang nyatakan dalam firman Allah SWT yang bermaksud:

“Ceritakanlah kepada mereka kisah kedua putera Adam a.s menurut yang sebenarnya, ketika keduanya mempersembahkan korban, maka diterima salah seorang daripada mereka berdua dan tidak diterima daripada yang lain. Ia berkata ‘Aku pasti membunuhmu!’ Berkata Habi, ‘Sesungguhnya Allah SWT hanya menerima dari orang-orang yang bertakwa.’” (*al-Mā'idat*, 5:88)

Sementara perbincangan konsep penghasilan produk makanan konvensional secara amnya berlaku sejak zaman Yunani purba lagi. Sebagai contoh, Plato telah membincangkan fungsi makanan serta kepentingannya dalam sistem sosial pada ketika itu (Skiadas & Lascaratos, 2001). Begitu juga dengan ahli-ahli falsafah pada zaman Pencerahan (*Enlightenment*) seperti Locke, Rousseau, Voltaire, Marx dan Nietzsche. Perbincangan tersebut meliputi asas falsafah makanan yang dikaitkan dengan aspek penghasilan dan penggunaan makanan (Kaplan, 2012:1). Antara perkara yang berkait ialah etika makanan serta etika pertanian yang memberi manfaat kepada keperluan asas manusia.

Kepercayaan bahawa ketamadunan dunia tidak berlaku tanpa adanya makanan menyebabkan penghasilan produk makanan telah mengalami perkembangan pesat dari semasa ke semasa (Belasco, 2008). Perkembangan ini berlaku pada peringkat proses pertanian sehingga membentuk industri makanan global serta merangsang pengeluaran dan penggunaan produk makanan secara besar-besaran. Perkembangan ini menjadikan industri makanan sebagai salah satu industri paling penting di dunia (Belasco, 2008:1).

Kemunculan industri makanan merujuk kepada perkembangan sistem penghasilan produk makanan dengan melibatkan aktiviti industri seperti pemprosesan, penyediaan, pengawetan, pembungkusan dan pengedaran (Malagié, Jensen, Graham,

& Smith, t.t). Rentetan perkembangan industri makanan global ini, aktiviti pertanian, penternakan dan perikanan juga diusahakan secara besar-besaran. Usaha dilakukan bagi mendapatkan sumber bahan mentah dalam kuantiti lebih besar untuk hasil pengeluaran yang optimum. Keperluan hasil secara optimum pula adalah untuk memenuhi perkembangan kepenggunaan serta pengedaran massa yang semakin meningkat (Terrence, 2008). Bagi menampung keperluan ini, perusahaan makanan telah menjadi semakin inovatif dengan melibatkan sains dan teknologi seperti penggunaan aplikasi teknologi pengubahsuaian genetik (*Genetically Modified Organism*, GMO), baja sintetik, racun herba, racun pestisid bagi hasil tumbuhan serta hormon dan antibiotik bagi hasil haiwan (Edward & Shultz, 2005). Di sebalik perkembangan ini, isu-isu globalisasi makanan seperti peranan teknologi, hak-hak pengguna serta pengusaha makanan tetap berlaku sehingga memerlukan satu sistem pengurusan kualiti yang bersistematik.

Aplikasi kemajuan sains dan teknologi dalam sektor pertanian contohnya telah menyumbang kepada peningkatan yang luar biasa dalam pengeluaran produk makanan sejak pertengahan abad ke-20 yang lalu (Kaplan, 2012). Walaupun dari aspek positifnya, aplikasi sains dan teknologi ini telah memberikan manfaat yang cukup besar kepada hasil pengeluaran, namun ia bakal memberikan impak berisiko jangka panjang khususnya bagi kelestarian sosial, ekonomi dan alam semula jadi (WHO, 2005).

Sebagai contoh, aplikasi GMO serta bahan kimia ke atas sektor pertanian sebagai bahan mentah telah menyumbang kepada peningkatan kuantiti penghasilan serta meningkatkan ciri-ciri tertentu untuk tujuan menjadikannya lebih dikehendaki untuk

pengguna (Wilson & Tisdell, 2001). Penghasilan produk makanan berskala besar seterusnya dapat menampung kehendak dan keperluan pengguna. Kehendak dan keperluan pengguna pula lazimnya bertumpu kepada aspek kualiti makanan menerusi penghasilan kepelbagaian produk makanan dengan kos yang lebih rendah (Branen & Haggerty, 2005). Dengan hal yang demikian, aplikasi sebegini sering digunakan oleh pihak pengusaha untuk hasil pengeluaran produk makanan mereka.

Daripada konteks kepenggunaan, aspek kualiti produk makanan sering dinilai oleh pengguna menerusi empat dimensi utama. Dimensi tersebut ialah pertama, dimensi rasa dan persembahan produk. Dimensi ini menjadikan produk makanan itu lebih memberi kepuasan kepada pengguna. Dimensi kedua ialah kebaikan kesihatan daripada produk makanan. Kebaikan kesihatan yang dimaksudkan merangkumi aspek keselamatan dan isu-isu berkaitan risiko terhadap kesihatan pengguna. Dimensi ketiga ialah proses pengeluaran. Kualiti daripada dimensi ini mencakupi aspek kebajikan haiwan ternakan (*livestock*) dan sumber yang organik tanpa tindakan GMO dan penggunaan pestisid. Sementara dimensi yang terakhir ialah ciri kemudahan produk makanan yang dihasilkan (Brunse, Fjord & Grunert, 2002:6). Tumpuan dimensi kualiti ini gagal dipenuhi oleh pihak pengusaha berdasarkan aplikasi sains dan teknologi serta implikasinya kepada kesihatan pengguna. Sebagai contoh, GMO dalam penghasilan produk makanan bakal mengundang bahaya kesihatan pengguna khususnya dari toksikasi, alergik serta bencana bahaya genetik (Bawa & Anilakumar, 2013).

Sebagaimana perkembangan sains dan teknologi dalam bidang-bidang lain, sains dan teknologi dalam bidang makanan juga mengalami isu penyalahgunaan dan salah

laku (Taylor, 2004:142; Glória, 2005). Salah satu faktor berlakunya isu penyalahgunaan sains dan teknologi makanan ialah salah laku pihak pengusaha dalam mendapatkan keuntungan tambahan dengan cara yang tidak dibenarkan (Richard, 1989:267; Nurrulhidayah A. Fadzlillah, Yaakob Che Man, Mohammad Aizat Jamaludin, Suhaimi Ab. Rahman & Hassan A. Al-Kahtani, 2011). Contohnya, isu pencemaran produk makanan (*food adulteration*) dalam aktiviti pemprosesan makanan. Pencemaran produk makanan ini merupakan tindakan salah laku yang berlaku dengan mencampurkan bahan-bahan asing yang tidak bersih, tidak selamat, melanggar peraturan dan undang-undang makanan, serta kos yang lebih murah dengan kualiti yang rendah (Collins, 1993; Spink, 2014). Tindakan salah laku ini merupakan faktor utama kepada berlakunya isu kualiti makanan serta berisiko kepada kesihatan pengguna. Menurut Ades dan Henry (2012), pencemaran produk makanan ini merupakan kunci utama kepada isu keselamatan makanan. Oleh sebab itu, proses penghasilan makanan ini memerlukan pengurusan kualiti melalui pemantauan, pengawalan serta pemeriksaan berpandukan standard dan peraturan yang telah ditetapkan.

Contoh bagi tindakan salah laku ini ialah percampuran melamin dalam susu. Melamin merupakan bahan pewarna yang bersifat toksik kepada tubuh manusia. Kegunaan asal bahan melamin ini digunakan dalam produk plastik dan pinggan mangkuk. Bagi meningkatkan kuantiti pengeluaran susu selain air, melamin juga akan ditambah. Melamin berfungsi meningkatkan kembali kandungan nitrogen dan menampung kepekatan protein susu tersebut (FDA, 2014). Tindakan salah laku pencemaran produk makanan ini juga boleh berlaku dengan percampuran bahan-bahan yang tidak halal seperti lemak khinzir atau *lard* sebagai ganti bahan lemak

kerana ia lebih murah dan mudah didapati (Mohammad Aizat Jamaludin, Mohd Anuar Ramli, & Suhaimi Ab Rahman, t.t). Isu-isu seperti ini menjadi faktor utama kepada pentingnya melaksanakan dan mengamalkan sistem pengurusan kualiti makanan dalam rantaian bekalan bahan makanan (*Food Supply Chain*, FSC) bagi menjamin keselamatan produk makanan bagi kegunaan pengguna.

1.2.2 Kemunculan Sistem Pengurusan Kualiti Makanan

Isu-isu salah laku dan penggunaan sains dan teknologi makanan ini bertentangan dengan penilaian kualiti melalui empat dimensi utama yang sering digunakan oleh pengguna dalam pemilihan produk makanan. Perkara yang lebih kritikal bagi aspek kepenggunaan ialah keselamatan produk makanan berkaitan kesihatan (*health-related food safety*) (Sikora, 2005). Nordenskjöld (2012) menekankan bahawa kualiti sesuatu produk makanan terletak pada keselamatan produk makanan tersebut daripada sebarang kesan negatif terhadap kesihatan pengguna. Oleh sebab isu-isu seperti ini memberi kesan kepada perdagangan produk makanan dan ekonomi negara, maka aktiviti penghasilan produk makanan dipastikan sentiasa bebas daripada sebarang bahaya kesihatan serta berkualiti mengikut jangkaan serta permintaan pengguna. Oleh itu, pelbagai bentuk sistem pengurusan kualiti serta prosedur kawalan kualiti telah dibangunkan bagi mengawal kualiti produk makanan secara bersistematik.

Antara sistem dan prosedur tersebut ialah amalan pengilangan baik (*Good Manufacturing Practise*, GMP), amalan kebersihan baik (*Good Hygiene Practise*, GHP), analisis bahaya dan titik kawalan kritikal (*Hazard Analysis Critical Control*

Point, HACCP), *British Retails Consortium* (BRC), serta *Global Food Safety Initiative* (GFSI) (Roger, 1989:296; Ray & Bhunia, 2013:9). Bagi Giovannucci dan Satin (2000), sistem dan prosedur kawalan kualiti ini dikelaskan sebagai standard internasional yang perlu dipatuhi oleh pihak pengusaha produk makanan yang menyertai pasaran produk makanan secara global. Ia juga penting bagi mengawal keselamatan produk makanan yang diimport untuk kegunaan penduduk tempatan.

Perkara utama yang ditekankan dalam penghasilan produk makanan ialah makanan yang diproses mestilah bebas daripada bahaya biologi, kimia dan fizikal serta selamat untuk kegunaan pengguna (*fit to consumption*) (Giovannucci & Satin, 2000; Sikora, 2005). Sistem serta prosedur kawalan kualiti kebiasaannya berbeza mengikut keperluan pengguna, kondisi pengeluaran serta undang-undang tempatan.

Di peringkat antarabangsa, *World Health Organization* (WHO) dan *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) telah mengiktiraf kepentingan membangunkan standard antarabangsa untuk melindungi keselamatan pengguna serta mewujudkan perdagangan yang adil. Dengan hal yang demikian, *Codex Alimentarius Commission* (CAC)⁸ dibangun dalam membina mengharmonikan standard makanan antarabangsa, garis panduan dan kod amalan bagi melindungi kesihatan dan keselamatan pengguna serta memastikan kesaksamaan dalam perdagangan makanan. CAC merupakan badan yang telah dibangun oleh FAO dan WHO pada tahun 1963 (*Codex Alimentarius*, 2016; WTO, 2017).

⁸ *Codex Alimentarius* merupakan satu istilah Latin yang bermaksud '*Book of Food*'. Ia mengandungi kod-kod antarabangsa bagi standard pensijilan yang bersifat sukarela ke atas bahan makanan serta isu-isu berkaitan keselamatan makanan.

Berdasarkan Sikora (2005), standard internasional tersebut tergolong dalam sistem wajib dilaksanakan bagi mengawal serta memastikan aspek kualiti serta keselamatan makanan. Sistem standard antarabangsa ini telah diterima oleh CAC sebagai penanda aras untuk keselamatan produk makanan bagi perdagangan antarabangsa (FAO, 2010).

1.2.3 Pengurusan Kualiti Makanan *Halālan Ṭayyiban* di Malaysia

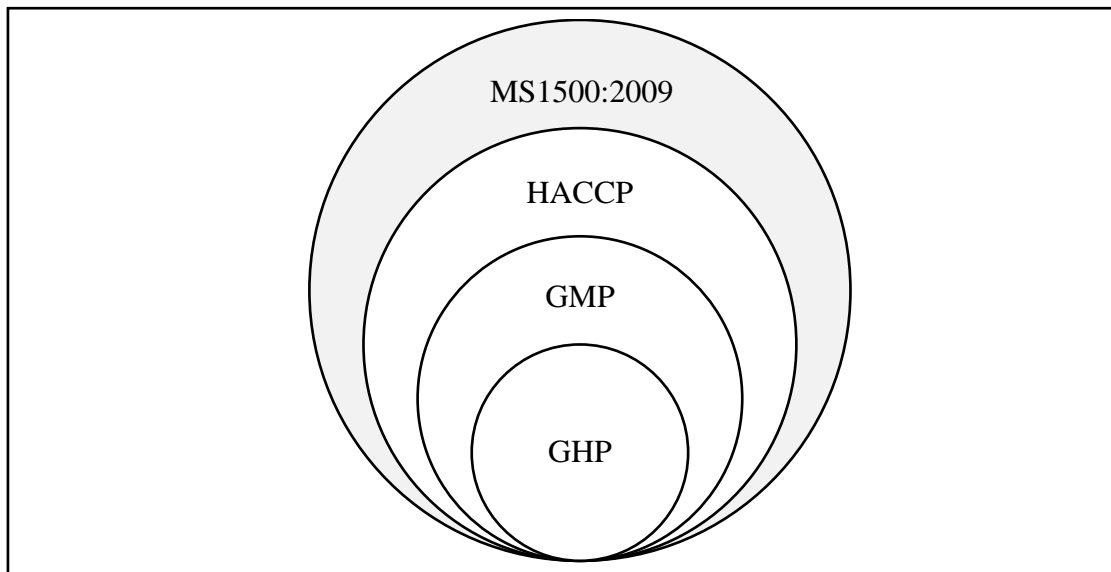
Bagi situasi industri makanan di Malaysia, penghasilan produk makanan tempatan juga menggunakan aplikasi bioteknologi makanan bagi peningkatan hasil pengeluaran (Quah, 2007; Latifah Amin et al., 2010). Industri produk makanan tempatan dihasilkan adalah untuk memenuhi keperluan penduduk tempatan khususnya pengguna Islam. Penghasilan produk makanan tempatan telah memfokuskan produk makanan berasaskan konsep *halālan ṭayyiban*. Dengan sifatnya yang universal, konsep *halālan ṭayyiban* menerusi sistem dan prosedur kawalan kualitinya juga diyakini sebagai penanda aras jaminan kualiti (Siti Hasnah Hassan, Dann, Khairil Annuar Mohd Kamal & Ernest, 2009).

Antara sistem dan prosedur kawalan kualiti berasaskan konsep *halālan ṭayyiban* ialah MS1500:2009 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian & Penyimpanan – Garis Panduan Umum)⁹. Pada 1997, CAC telah mengiktiraf panduan umum penggunaan terma ‘Halal’ (CAC/GL 24:1997) menerusi aplikasi standard halal MS1500:2009. Standard halal MS1500:2009 juga menjadi rujukan asas kepada pihak JAKIM dalam proses pensijilan halal (Halal Malaysia, t.t). Perkara ini

⁹ Selain MS1500:2009, standard kualiti Islam atau berasaskan konsep *halālan ṭayyiban* yang diguna pakai di Malaysia ialah MS1900:2014, MS2300:2009, MS2393, MS2565, MS2400:1-2020, MS2400:2-2010 dan MS2400:3-2010.

menjadikan standard halal MS1500:2009 telah diguna pakai di peringkat antarabangsa sebagai panduan yang melengkap keperluan teknikal dan syariah serta diyakini tahap kualitinya dari aspek halal, selamat, bersih dan mempunyai kebaikan kesihatan (Mohd Al'Ikhsan Ghazal & Siti Salwa Md. Sawari, 2015).

Seiring dengan kelebihan standard halal ini, Hayati @ Habibah Abdul Talib dan Khairul Anuar Mohd Ali (2009) menekankan tentang keperluan mengaplikasikan aplikasi standard halal dan standard internasional (HACCP, GMP dan GHP) secara bersepadu bagi memastikan kualiti produk makanan yang dihasilkan. Tindakan ini juga merupakan usaha dalam menembusi pasaran domestik dan global. Penggabungan standard ini dikatakan dapat membentuk sistem pengurusan kualiti makanan yang lebih komprehensif sebagaimana yang digambarkan dalam Rajah 1.2. Walaupun sistem serta prosedur kawalan kualiti adalah berbeza mengikut keperluan pengguna, kondisi pengeluaran serta undang-undang tempatan, namun DSM (2009) menyatakan standard Malaysia telah dibangunkan sejajar atau adaptasi terus daripada standard-standard internasional untuk mendapatkan sekurang-kurang empat kebaikan. Pertama, standard Malaysia dan aplikasinya dapat memajukan negara melalui peningkatan ekonomi. Kedua, menggalakkan kecekapan dan pembangunan industri. Ketiga, bermanfaat kepada kesihatan dan keselamatan pengguna serta melindungi pengguna. Keempat, memudahkan perdagangan secara domestik mahupun di peringkat global.



Rajah 1.2: Kedudukan Standard Halal dan Standard Internasional Sebagai Sistem Pengurusan Kualiti yang Komprehensif

Sumber: Hayati @ Habibah Abdul Talib dan Khairul Anuar Mohd Ali (2009)

Perkembangan dalam industri penghasilan produk makanan *halālan ṭayyiban* telah dimonopoli oleh golongan bukan Islam yang mendominasi sebanyak 90 peratus (Hayati @ Habibah Abdul Talib & Khairul Anuar Mohd Ali, 2008). Fenomena ini tidak hanya dilihat dari aspek sumbangannya dalam mengoptimumkan hasil pengeluaran produk makanan tempatan serta memberi manfaat kepada pembangunan ekonomi negara. Perkara ini dilihat dari faktor kefahaman konsep *halālan ṭayyiban* dalam kalangan pengusaha bukan Islam telah menjadi isu utama. Perkara ini merujuk kepada kajian Toh dan Birchenough (2000) serta Pang dan Toh (2008) yang menyatakan bahawa tahap pendidikan dan tahap keagamaan memberi implikasi kepada kesedaran golongan ini mengaplikasi sistem pengurusan kualiti makanan berasaskan konsep *halālan ṭayyiban*. Pengusaha dalam kalangan bukan Islam juga dipercayai tidak dapat mengutamakan aspek kebersihan dan keselamatan makanan berdasarkan pemahaman konsep *halālan ṭayyiban*.

Dari aspek keselamatan makanan, pengurusan kualiti makanan tertumpu kepada isu kegagalan mengamalkan aspek kebersihan dalam proses penghasilan produk makanan (Soon, Singh & Baines, 2011; Meftahuddin, 2002). Isu ini berlaku sebagai akibat risiko kesihatan makanan atau dikenali sebagai penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*). Isu seperti ini berlaku dalam kalangan pengguna tempatan serta dicatatkan meningkat saban tahun. Sebanyak 2,325 kes keracunan telah dicatatkan berlaku pada tahun 2016. Antara penyakit bawaan makanan tersebut ialah kolera, cirit birit dan hepatitis (KKM, 2006; Sharifa Ezat, Netty, & Sangaran, 2013).

Sistem pengurusan kualiti makanan *halālan ṭayyiban* yang bersistematik muncul apabila berlakunya kekeliruan dalam pemilihan produk makanan berasaskan konsep *halālan ṭayyiban*. Hal ini berlaku disebabkan oleh tiada sebarang penandaan kualiti atau amalan pengurusan kualiti yang khusus ke atas produk makanan *halālan ṭayyiban* sebelum pengurusan produk dan perkhidmatan halal dilaksanakan secara rasmi (Norrakiah Abdullah Sani & Hadi Akbar Dahlan, 2015). Produk makanan hanya disahkan halal melalui penilaian individu terhadap siapakah pengusaha makanan tersebut. Sekiranya pengusaha makanan itu Islam, maka diyakini bahawa makanan yang dihasilkan adalah halal (Ilyia Nur Ab. Rahman, Suhaimi Ab. Rahman, Rosli Saleh & Dzulkilfy Mat Hashim, 2011).

Setelah industri makanan mula didominasi oleh pengusaha bukan Islam justeru timbulnya isu-isu keselamatan makanan sebagaimana yang dibincangkan sebelum ini, sistem pengurusan kualiti makanan serta pensijilan halal mula diperkenalkan bagi membantu pengguna Islam dalam membuat pilihan serta memelihara integriti konsep *halālan ṭayyiban* yang diperkenalkan oleh Islam. Sebagai usaha ke arah

menghasilkan produk makanan yang menepati elemen patuh syariah dan elemen teknikal, sistem PKMHT telah diperkenalkan dan mula diaplikasikan secara meluas.

1.3 PERNYATAAN MASALAH

Pengurusan kualiti makanan berasaskan konsep *halālan ṭayyiban* merupakan sistem yang mengawal kualiti dan keselamatan produk makanan serta melengkapinya aspek syariah untuk keperluan pengguna Islam. Merujuk kelebihan penggabungan standard halal dan standard internasional ini, matlamat asas PKMHT dilihat hanya memfokuskan sekurang-kurangnya dua aspek. Pertama, aspek kepenggunaan. Kedua, aspek ekonomi.

Dari aspek kepenggunaan, PKMHT melalui aplikasi standard halal dan standard internasional bertujuan menjaga keselamatan pengguna daripada sebarang bahaya mikrobiologikal, kimia dan fizikal produk makanan yang digunakan. Atas sebab ini juga, pengguna telah memilih produk makanan *halālan ṭayyiban* sebagai pilihan yang utama disebabkan aspek kualitinya yang diakui bersih dan selamat serta bersifat universal (Hafsah Yahya, Zainal Samicho, & Aida Firdaus Muhammad Nurul Azmi, 2016). Pemilihan dilakukan berdasarkan pensijilan halal atau logo halal merujuk kepada pengiktirafan yang dilakukan oleh pihak JAKIM terhadap produk makanan telah mematuhi kualiti *halālan ṭayyiban*.

Pensijilan halal serta logo halal telah menjadi isyarat pematuhan kualiti produk makanan dari aspek syariah dan aspek teknikal (Lokman Ab. Rahman, 2009). Kesannya, pensijilan halal Malaysia kini telah dikenali di peringkat global sebagai

simbol jaminan kualiti halal serta mampu membangunkan Malaysia sebagai hab halal antarabangsa sebagaimana yang diaspirasikan (Ismail Abd Latif, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah & Mohd Mansor Ismail, 2014). Perkara ini memberi peluang pasaran baru kepada pengusaha dan pada masa yang sama memenuhi keperluan pengguna Islam yang lebih luas (Siti Hasnah Hassan, Dann, Khairil Annuar Mohd Kamal & Ernest, 2009). Dalam konteks ekonomi, kelebihan ini menjadikan satu rangsangan kepada pengusaha untuk menitikberatkan PKMHT dalam keseluruhan aspek penghasilan produk makanan *halālan ṭayyiban* bagi mencapai kebolehpasaran (*marketibility*).

Mengambil manfaat sebagai negara pertanian dan pengeluar asas tani, Malaysia juga telah memfokuskan industri pengeluaran produk makanan berasaskan konsep *halālan ṭayyiban*. Bahkan fokus ini telah menjadi antara sasaran utama dalam pembangunan ekonomi negara (MOA, 2012). Nilai pasaran makanan halal yang mencecah hampir RM30.5 trilion pada tahun 2015 telah membuktikan kesan kemajuan industri makanan melalui sistem pengurusan kualiti makanan berasaskan konsep *halālan ṭayyiban* yang diperkenalkan Islam (Thomson Reuters, 2016).

Dari sudut pandangan PPBI, pelaksanaan PKMHT merupakan tuntutan fardu kifayah bagi memenuhi permintaan pengguna Islam yang semakin meningkat saban tahun. Namun, usaha pematuhan atau pengawalan kualiti produk makanan *halālan ṭayyiban* dengan tujuan kebolehpasaran ini telah menyebabkan tujuan utama konsep *halālan ṭayyiban* tidak lagi bersifat holistik dan komprehensif. Perkara ini merujuk kepada aplikasi standard internasional seperti GMP yang dikatakan hanya menumpukan kepada pertimbangan kualiti bersifat fizikal dan teknikal. Perkara ini

turut diketengahkan oleh kajian Ricca Rahman Nasaruddin, Faizah Fuad, Irwandi Jasmir dan Hamidon Abd. Hamid (2011) bahawa GMP merupakan standard yang berdasarkan perspektif barat. Aplikasi GMP hanya mengambil kira aspek keselamatan dan kebersihan berdasarkan teknologi terkini tanpa mempertimbangkan aspek keagamaan yang menjadi keperluan bagi pengguna Islam.

Dalam memenuhi keperluan pensijilan halal, komitmen tertumpu kepada pertimbangan aspek kualiti, kebersihan, keselamatan serta kebaikan kesihatan. Penekanan seperti ini menyebabkan pengusaha digalakkan untuk mengadaptasi tanda aras kualiti makanan global menerusi standard internasional seperti HACCP, GMP dan GHP (Hayati @ Habibah Abdul Talib, Khairul Anuar Mohd Ali, & Khairur Rijal Jamaludin, 2008; Ismail Abd Latif, Zainalabidin Mohamed, Juwaidah Sharifuddin, Amin Mahir Abdullah & Mohd Mansor Ismail, 2014).

Secara asasnya, sifat konsep kualiti *ḥalālan ṭayyiban* ini melibatkan aspek fizikal dan spiritual (Mohd Dasuqkhi Mohd Sirajuddin, Mohammad Azanee Saad, Mardhiyyah Sahri, Mohammad Mahyuddin Khalid & Mohd Ashrof Zaki Yaakub, 2014). Sebagai mekanisme PPBI, konsep PKMHT seharusnya berdasarkan asas falsafah PPBI sekali gus membentuk pengurusan dan pembangunannya berdasarkan ajaran Islam sepenuhnya.

Realiti membangunkan Malaysia sebagai hab halal antarabangsa menerusi pelaksanaan PKMHT telah berdepan dengan cabaran berkaitan isu integriti halal sebagaimana yang dikemukakan oleh Mohd Aliff Abdul Majid, Izhar Hafifi Zainal Abidin, Hayati Adilin Mohd Abd Majid dan Chemah Tamby Chik (2015); Shahidan

Shafie, Md Nor Othman (2015) serta Ali Shafiq, Asahanul Haque dan Azura Omar (2015). Biarpun pelbagai pendekatan sistem PKMHT dengan hasrat memastikan kualiti produk makanan menepati konsep *ḥalālan ṭayyiban*, isu-isu integriti yang berlaku telah menimbulkan sekurang-kurangnya dua persoalan. Pertama, apakah konsep PKMHT masa ini benar-benar bersifat tidak menyeluruh sehingga berlakunya isu-isu integriti tanpa penyelesaian yang jitu? Kedua, bagaimanakah konsep PKMHT yang ideal menurut ajaran Islam sebagaimana yang disarankan sebagai mekanisme PPBI? Atas dasar ini, kajian ini dilakukan untuk meneliti dan menganalisis konsep PKMHT masa ini menurut asas falsafah PPBI iaitu tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam.

1.4 OBJEKTIF KAJIAN

Secara umumnya kajian ini bertujuan menganalisis konsep PKMHT masa ini berdasarkan asas falsafah PPBI. Hasrat penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam. Secara lebih terperinci, kajian ini dipandu oleh objektif-objektif khusus seperti berikut:

1. Mengenal pasti konsep PKMHT masa ini
2. Menganalisis konsep PKMHT masa ini menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam
3. Merumuskan konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam

1.5 PERSOALAN KAJIAN

Berdasarkan objektif tersebut, kajian ini menyenaraikan tujuh persoalan kajian sebagai panduan untuk mencapai matlamat objektif kajian. Persoalan-persoalan tersebut adalah seperti berikut:

- i. Apakah prinsip PKMHT masa ini?
- ii. Apakah elemen PKMHT masa ini?
- iii. Apakah proses PKMHT masa ini?
- iv. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan tasawur Islam?
- v. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan epistemologi Islam?
- vi. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan ontologi Islam?
- vii. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan aksiologi Islam?
- viii. Apakah struktur konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam?

Kesemua hubungan objektif dengan persoalan kajian yang dinyatakan dapat digambarkan dengan lebih jelas dalam Jadual 1.1.

Jadual 1.1: Ringkasan Objektif dan Persoalan Kajian

Bil	Objektif kajian	Persoalan kajian
1.	Mengenal pasti konsep PKMHT masa ini	i. Apakah prinsip PKMHT masa ini? ii. Apakah elemen PKMHT masa ini? iii. Apakah mekanisme PKMHT masa ini?
2.	Menganalisis konsep PKMHT menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam	iv. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan tasawur Islam? v. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan epistemologi Islam? vi. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan ontologi Islam? vii. Bagaimanakah konsep PKMHT berdasarkan aksiologi Islam?
3.	Merumuskan konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam	viii. Apakah struktur konsep PKMHT yang ideal menurut tasawur, epistemologi, ontologi dan aksiologi Islam?

Berdasarkan ringkasan tersebut, persoalan pertama, kedua dan ketiga dijawab bagi mencapai objektif kajian pertama. Bagi persoalan keempat, kelima, keenam dan ketujuh ditetapkan untuk mencapai objektif kajian kedua. Akhir sekali, persoalan kajian kelapan bagi mencapai objektif kajian ketiga.

1.6 DEFINISI OPERASIONAL KAJIAN

Bahagian ini menjelaskan maksud istilah-istilah yang menjadi kata kunci yang terlibat dalam tesis ini dan seterusnya mengemukakan maksud istilah yang digunakan. Istilah tersebut ialah konsep, pengurusan kualiti, produk makanan *halālan ṭayyiban*, dan pengurusan kualiti makanan *halālan ṭayyiban*.