

**CONSUMER PERCEPTIONS TOWARDS TAYYIBAN IN HALAL FOOD:
 AN ANALYSIS OF A PILOT STUDY**

**PERSEPSI PENGGUNA TERHADAP TAYYIBAN DALAM MAKANAN HALAL:
 ANALISIS KAJIAN RINTIS**

Hawwa Abdul Mokti ⁱ, Nor 'Azzah Kamri ⁱⁱ & Mohd Abd Wahab Fatoni Mohd Balwiⁱⁱⁱ

ⁱ Calon PhD, Akademi Pengajian Islam, Jabatan Syariah dan Pengurusan, Universiti Malaya. hawwa.mokti@gmail.com

ⁱⁱ (*Corresponding author*). Pensyarah Kanan, Jabatan Syariah dan Pengurusan, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya. azzah@um.edu.my

ⁱⁱⁱ Pensyarah Kanan, Jabatan Syariah dan Pengurusan, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya. fatoni@um.edu.my

Abstract	<p><i>Halalan and tayyiban food are crucial for Muslims, especially. It is necessary for entrepreneurs to emphasize the concept of halalan tayyiban in food manufacturing. Despite this, there are still issues related to tayyiban in the manufacturing of halal food, and they require further research. According to prior studies on the topic related to tayyiban, there are five elements that are often associated with tayyiban. This tayyiban is covered separately, and there is still no measurement instrument that incorporates all the elements of tayyiban. Consequently, the purpose of this study is to develop an instrument for measuring the five elements of tayyiban and examine the reliability of the instrument in halal food manufacturing based on the consumer's perspective. For that purpose, this study employs a quantitative design in which a questionnaire is developed and distributed online using Google Form to 28 study respondents. The results of the questionnaire analysis found that the safety element recorded the greatest Cronbach's alpha value, followed by hygiene, nutrition, and quality elements. While the authenticity element recorded the lowest Cronbach's alpha value, Thoroughly, the findings of this study showed that all these elements have a high and sufficient level of reliability, which can be used for the actual data collection process.</i></p> <p>Keywords: <i>Consumer, Tayyiban, Halal, Food, Pilot Study.</i></p>
Abstrak	<p><i>Makanan halal dan tayyiban adalah sangat penting bagi orang Islam terutamanya. Menjadi keperluan pengusaha untuk menitikberatkan konsep halalan tayyiban dalam penghasilan makanan. Biarpun begitu masih terdapat isu-isu berkaitan tayyiban dalam penghasilan makanan halal dan ia memerlukan kajian lanjut. Jika disorot kajian lepas berkaitan tayyiban pula, terdapat lima elemen yang sering dikaitkan dengan tayyiban. Tayyiban ini dibincangkan secara berasingan dan masih tiada instrumen pengukuran yang merangkumi kesemua elemen tayyiban tersebut. Maka, kajian ini bertujuan untuk membangunkan instrumen pengukuran lima elemen tayyiban dan meneliti kebolehpercayaan instrumen tersebut dalam penghasilan makanan halal berdasarkan perspektif pengguna. Untuk tujuan tersebut, kajian ini menggunakan reka bentuk kuantitatif dimana soal selidik dibangunkan dan diedarkan secara talian menggunakan Google Form kepada 28</i></p>

	<p><i>responden kajian. Hasil analisis soal selidik mendapati bahawa elemen keselamatan mencatat nilai alpha Cronbach tertinggi diikuti elemen kebersihan, nutrisi dan kualiti. Manakala elemen ketulenan mencatat nilai alpha Cronbach terendah. Secara tuntas, dapatan kajian ini menunjukkan bahawa kesemua elemen ini mempunyai tahap kebolehpercayaan yang tinggi dan mencukupi yang mana ia boleh digunakan bagi proses pengumpulan data yang sebenar.</i></p> <p>Kata kunci: <i>Pengguna, Tayyiban, Makanan, Halal, Kajian Rintis.</i></p>
--	---

PENGENALAN

Industri halal semakin berkembang saban tahun merangkumi sektor makanan, kewangan, pelancongan, media, rekreasi, farmaseutikal, kosmetik dan fesyen. Manakala, industri makanan halal merupakan industri yang kritikal dan seringkali mendapat perhatian dunia. Perbelanjaan Muslim untuk makanan halal bernilai AS\$1.27 trilion pada tahun 2021 dan dijangka mencecah AS\$1.67 trilion menjelang 2025 (Salaam Gateway, 2022). Kesedaran pengguna dewasa ini khususnya pengguna Islam tentang kewajiban untuk menggunakan produk halal juga telah memberikan impak positif ke arah perkembangan industri makanan halal (Azizan Mazlin & Mazlin Mokhtar, 2016). Pencapaian Malaysia dalam industri halal sangat membanggakan sehingga pensijilan halal Malaysia diiktiraf seluruh dunia. Malaysia turut menerima pengiktirafan di peringkat global dalam mempelopori industri halal. Buktinya, Malaysia telah berjaya menduduki beberapa kali tempat teratas bagi petunjuk ekonomi Islam global dalam pelbagai sektor. Menurut Thomson Reuters State of Global Islamic and Economic Report 2022, Malaysia telah berjaya mendapat tempat pertama bagi petunjuk ekonomi Islam global dalam sektor makanan (Salaam Gateway, 2022).

Rentetan daripada perkembangan ini, isu-isu berkaitan premis makanan halal sangat dititikberatkan bagi memastikan premis sebegini bukan sekadar menghasilkan makanan halal semata-mata bahkan turut memenuhi keperluan *tayyiban*. Konsep makanan *halalan tayyiban* amat ditekankan dalam Islam. Ia sangat penting bagi menjamin kepentingan fizikal, emosi dan spiritual manusia (Saadan Man & Zainal Abidin, 2014). *Tayyiban* khususnya turut dikaitkan dengan aspek kebersihan, keselamatan, nutrisi, ketulenan dan kualiti (Dzulkifly et al., 2017). Aspek-aspek ini menggambarkan ruang lingkup *tayyiban* yang begitu luas. Pengusaha premis makanan mempunyai tanggungjawab yang besar dalam memastikan makanan yang dihasilkan adalah halal juga *tayyiban*. Namun, apa yang berlaku kepada premis makanan di Malaysia adalah sebaliknya. Laporan-laporan negatif yang tular dalam masyarakat telah mencalar tahap integriti *tayyiban* pengusaha makanan dan memberi imej yang buruk kepada Malaysia.

Kebelakangan ini, terdapat banyak isu berkaitan *tayyiban* dalam penghasilan makanan halal. Menurut Ketua Pengarah Kesihatan, sebanyak 5,587 atau 2% premis yang diperiksa dan didapati tidak bersih di seluruh negara sepanjang tahun 2016 hingga 2018 dan diarah tutup di bawah Seksyen 11, Akta Makanan 1983 (Bernama, 2019). Antaranya termasuklah premis makanan berstatus halal seperti Restoran Raj's Banana Leaf telah diarah tutup pada Mei 2018 (Fazrik Kamarudin, 2018). Isu-isu lain seperti sakit perut selepas makan ayam pedas (Sofea Susan, 2019), makanan ringan yang tidak berkhasiat (Apnizan Abdullah, 2018) dan air milo yang diganti dengan coklat (Syahidatul Akmal, 2019). Oleh yang demikian, penelitian terhadap kesemua elemen *tayyiban* dalam penghasilan makanan halal perlu dijalankan. Berdasarkan sorotan kajian terdahulu mendapati kajian berkaitan elemen-elemen *tayyiban* ini dijalankan secara berasingan. Terdapat keperluan pembangunan instrumen kajian secara menyeluruh dijalankan di mana-mana premis makanan halal. Untuk tujuan tersebut, satu kajian rintis perlu dilakukan untuk menguji kebolehpercayaan instrumen soal selidik bagi memastikan ia boleh digunakan dalam kajian sebenar. Kajian ini penting bagi mengurangkan ralat dalam kajian sebenar kerana kebolehpercayaan soal selidik yang akan digunakan telah diuji terlebih dahulu.

KONSEP HALAL DAN TAYYIBAN

Halal berasal dari bahasa Arab (حل يحل حلا) *halla-yahillu-hillan* bermaksud membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan (Ensiklopedia Hukum Islam, 1999). Manakala *tayyiban* yang juga berasal dari bahasa Arab (طاب يطيب طيبا) *taba-yatibu-tayban* bermaksud menjadi suci, bersih; menjadi baik, elok; menjadi lazat; menjadi halal; subur dan banyak rumpuhnya (Kamus Besar Arab-Melayu Dewan, 2006). Secara umumnya, halal boleh dijelaskan sebagai sesuatu atau tindakan yang selari menurut kehendak Syariah. Sementara *tayyiban* adalah sesuatu yang memberi manfaat kepada manusia dan menjauhi kemudaratan.

Halal dan *tayyiban* tidak dapat dipisahkan ketika manusia mengambil makanan sepertimana ia diperintahkan oleh Allah SWT. Terdapat empat ayat al-Quran yang menyatakan secara jelas untuk mengambil makanan halal dan *tayyiban* secara bersekali iaitu surah al-Baqarah (2: 168), al-Ma'idah (5: 88), al-Anfal (8: 69) dan al-Nahl (16: 114). Ia jelas menunjukkan betapa pentingnya kehalalan makanan yang diambil tanpa mengenyepikan aspek *tayyiban*. Halal dan *tayyiban* ini cukup penting dalam menjaga spiritual dan fizikal manusia dan menunjukkan sinergi ketaatan kepada perintah Allah.

Terdapat pelbagai tafsiran *tayyiban* yang dinyatakan oleh ulama silam dan kajian semasa. Antaranya Ibnu Taimiyah (1908) dalam kitabnya *Majmū' al-Fatāwā* menyebut *tayyiban* sebagai makanan halal yang membangunkan akal fikiran dan akhlak yang sihat. Menurut al-Zuhayliyy (2009), *tayyiban* merujuk kepada rezeki yang baik atau makanan yang halal yang tiada sebarang elemen syubhah, tiada berdosa (suci) dan bukan milik orang lain. Abdullah Yusuf (1989) pula menekankan *tayyiban* itu adalah bersih, sihat, berkhasiat dan sedap dirasai. Sharbiniyy (1958) berpandangan *tayyiban* mestilah halal, bersih, selamat dan bernutrisi yang memberi manfaat kepada manusia.

Terdapat definisi yang hampir sama diketengahkan oleh kajian semasa. Antaranya Salamon et al. (2021) iaitu makanan yang *tayyiban* mestilah sesuai dengan citarasa manusia sama ada dari segi bau, rasa dan rupa. Wan Esma & Hamdi (2021) pula menyatakan *tayyiban* adalah makanan yang sesuai, bermanfaat, baik untuk kesihatan dan sedap atau disukai. Manakala menurut Hussain et al. (2020), *tayyiban* merujuk kepada makanan yang baik, berguna, sihat, tidak memudaratkan, halal, bersih yang selaras dengan roh manusia dan tanpa sebarang pencemaran dalam atau rupa. Daripada kesemua definisi tersebut dapat disimpulkan bahawa elemen *tayyiban* yang bersesuaian dalam konteks penghasilan makanan halal ialah keselamatan, kebersihan, nutrisi, kualiti dan ketulenan.

Keselamatan

Keselamatan sangat penting dalam penghasilan makanan halal bagi memastikan makanan tersebut tidak membahayakan pengguna seperti keracunan makanan misalnya. Oleh itu, makanan yang dihasilkan perlu bebas daripada sebarang bentuk pencemaran, bahan alergik dan agen pencemar berbahaya (Mohd Farhan, 2019). Kepentingan menjaga keselamatan ini dapat ditafsirkan melalui firman Allah SWT dalam surah Al-Baqarah (2:195). Ayat ini merupakan larangan manusia membahayakan diri dengan segala bentuk bentuk sekalipun termasuklah dengan mengambil makanan yang memudaratkan. Oleh yang demikian, makanan yang dihasilkan juga mestilah selamat untuk dimakan.

﴿وَأَنْفِقُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ﴾

Maksudnya: "Dan belanjakanlah (apa yang ada pada kamu) kerana (menegakkan) agama Allah, dan janganlah kamu sengaja mencampakkan diri kamu ke dalam bahaya kebinasaan (dengan bersikap bakhil); dan baikilah (dengan sebaik-baiknya segala usaha dan) perbuatan kamu; kerana sesungguhnya Allah mengasihi orang-orang yang berusaha memperbaiki amalannya." (al-Quran. al-Baqarah: 195)

Keselamatan makanan ditakrifkan sebagai jaminan terhadap makanan yang tidak akan menyebabkan bahaya kepada pengguna apabila ia disediakan atau dimakan mengikut kegunaannya (MS1480:2019). Terdapat tiga kategori agen bahaya yang

berpotensi terhadap makanan iaitu agen fizikal, agen biologi dan agen kimia (Hanson, 2022). Beberapa kriteria yang perlu dititikberatkan bagi memastikan makanan yang dihasilkan adalah selamat adalah seperti tempat penyediaan dan peralatan (Nurul Asmida & Mohd Anuar, 2018). Selain itu, Nora et al. (2015) menyatakan amalan pengendali makanan seperti tidak memakai jam ataupun cincin ketika mengendalikan makanan juga sangat penting. Penyediaan sistem yang sistematik berupaya meminimumkan risiko pencemaran sepanjang rangkaian proses penghasilan makanan (Hawwa et al., 2020). Kesimpulannya, setiap rangkaian dalam penghasilan makanan perlu diperhatikan daripada sumber bahan sehingga makanan siap dihidang.

Kebersihan

Kebersihan juga merupakan elemen yang penting dalam penghasilan makanan halal. Hal ini kerana makanan yang kotor ataupun tercemar juga boleh terdedah kepada bahaya. Bersih dapat difahami sebagai tidak kotor, bebas daripada pencemaran udara dan lain-lain, tidak mengandungi unsur-unsur yang boleh merosakkan atau mengganggu kesihatan (Kamus Dewan, 2015). Kebersihan termasuklah makanan sangat dititikberatkan dalam Islam sepertimana dinyatakan di dalam al-Quran iaitu:

﴿إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُتَّوِّبِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ﴾

Maksudnya: "Sesungguhnya Allah mengasihi mereka yang banyak bertaubat dan mengasihi mereka yang mensucikan diri." (al-Quran. al-Baqarah: 222)

Begitu juga sabda Rasulullah SAW:

{إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ يُحِبُّ الطَّيِّبَ نَظِيفٌ يُحِبُّ النَّظَافَةَ كَرِيمٌ يُحِبُّ الْكِرَامَ جَوَادٌ يُحِبُّ الْجُودَ فَتَطَهَّرُوا أَرَاهُ}

Maksudnya: "Sesungguhnya Allah SWT itu suci yang menyukai hal-hal yang suci, Dia Maha Bersih yang menyukai kebersihan, Dia Maha Mulia yang menyukai kemuliaan, Dia Maha Indah yang menyukai keindahan, karena itu bersihkanlah tempat-tempatmu." (Hadis. al-Tirmidhiyy. Bab Ma ja'a fi nazafah. 72) .

Dalam konteks makanan, kebersihan merupakan amalan yang mengikuti peraturan dan prosedur tertentu untuk mencegah pencemaran makanan bagi memastikan makanan tersebut selamat untuk dimakan (Djukic, 2016). Antara aspek yang perlu dijaga bagi memastikan makanan yang bersih dapat dihasilkan adalah kebersihan pengendali makanan, makanan dan juga peralatan atau bekas yang digunakan (Nora et al., 2015). Ia termasuklah tempat penyediaan makanan seperti dapur, lantai, dinding dan lain-lain (Hawwa et al., 2020). Kesimpulannya, kebersihan makanan yang maksimum dapat dicapai melalui pengalaman kebersihan yang baik melibatkan pekerja, peralatan dan persekitaran yang bersih dalam setiap pemrosesan makanan.

Nutrisi

Makanan yang bernutrisi amat penting dalam memastikan kesihatan tubuh badan seseorang. Sepertimana disebut oleh Norkumala (2015) bahawa makanan *tayyiban* bukan sekadar lazat semata-mata tetapi mestilah sihat dan bermanfaat untuk kesihatan tubuh badan. Nutrisi sememangnya khusus bagi makanan dan ia terdiri daripada karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat tumbuhan dan air (Phuah Kooiin Ean, 2006). Oleh itu, penting bagi makanan yang dihasilkan mempunyai jenis nutrisi yang berbeza dalam kuantiti yang bersesuaian bagi seseorang individu. Sabda Rasulullah SAW:

{فَإِنَّ لِحَدِّكَ عَلَيْكَ حَقًّا}

Maksudnya: "Sesungguhnya kamu mempunyai tanggungjawab untuk menunaikan hak terhadap tubuh badan kamu." (Hadis. al-Bukhariyy. Bab Lizawjika 'alaika haq. 127)

Penghasilan makanan yang bernutrisi dapat diusahakan melalui penekanan masakan sihat dan penggunaan bahan tambahan. Masakan sihat melibatkan jumlah kuantiti jenis nutrien yang diambil dan cara ia dimasak. Jumlah kuantiti nutrien yang diambil sepertimana dinyatakan di dalam laman sesawang Kementerian Kesihatan Malaysia adalah Pinggan Sihat Malaysia. Ia mengesyorkan dalam satu pinggan separuh makanan terdiri daripada buah-buahan dan sayur-sayuran, suku pinggan makanan berprotein dan suku pinggan lagi makanan berbijirin (BKMM, 2016). Sementara itu cara masakan yang perlu dilakukan adalah dengan cara yang sihat seperti masakan gorengan boleh digantikan dengan cara masakan yang lebih baik seperti merebus, memanggang dan mengukus (Andriakos, 2023). Manakala penggunaan bahan tambahan pula melibatkan penggunaan aditif makanan dalam masakan seperti kondisioner makanan, bahan pengawet, bahan pewarna, bahan perisa, penambah perisa serta antipengoksida (Phuah Kooi Ean, 2006). Penggunaan bahan-bahan ini perlu diperhatikan kerana penggunaan aditif makanan yang berlebihan boleh membawa bahaya kepada kesihatan (Norazilawati & Fadzila, 2018).

Kualiti

Makanan yang berkualiti juga amat mustahak kerana ia memberi nilai tambah dan berupaya memenuhi jangkaan pengguna. Ia merupakan elemen terpenting yang berupaya mempengaruhi kepuasan dan niat membeli di kalangan pengguna (Nurfatihah et al., 2020). Dalam konteks makanan, ia mempunyai maksud yang pelbagai namun definisi pengguna tentang kualiti makanan adalah berdasarkan kepada persepsi individu itu sendiri (Rohr et al., 2005). Dalam Islam pula, terdapat banyak ayat Quran yang menggambarkan penyelesaian, kesempurnaan dan prestasi terbaik (Najjar, 2013). Antaranya ialah:

﴿لَقَدْ خَلَقْنَا الْإِنْسَانَ فِي أَحْسَن تَقْوِيمٍ﴾

Maksudnya: *“Sesungguhnya Kami telah menciptakan manusia dalam bentuk yang sebaik-baiknya (dan berkelengkapan sesuai dengan keadaannya)”* (al-Quran. at-Tin :4)

Antara kriteria kualiti adalah memenuhi jangkaan pengguna. Oleh yang demikian, pengusaha yang tekun dan berhati-hati menyediakan setiap elemen bahan di atas pinggan seperti sepatutnya telah memenuhi jangkaan pengguna. Terdapat beberapa aspek yang dilihat relevan sebagai memenuhi kehendak pengguna. Bashir et al. (2015) menyatakan antara ciri makanan berkualiti adalah makanan ketika ia masih segar dan boleh dikaitkan dengan kerangupan, berjus dan berbau wangi. Manakala Shahrudin et al. (2011) menyatakan kualiti makanan adalah kesegaran, persembahan dan diikuti oleh rasa makanan. Kesemua ini memberi nilai tambah kepada makanan yang dihasilkan. Dapat disimpulkan bahawa kualiti makanan merangkumi kesegaran, keenakan dan persembahan makanan.

Ketulenan

Ketulenan jarang dikaitkan dengan *tayyiban* tetapi terdapat banyak isu berkaitan yang berlaku seputarnya (Mohd Salim et al., 2019). Hal ini kerana isu salah laku ketulenan ini sukar dikesan dengan mata kasar. Elemen ini sekiranya tidak dititikberatkan boleh menyebabkan pengguna berterusan ditipu oleh pengusaha makanan. Justeru, elemen ketulenan berkait rapat dengan sikap jujur dan telus pengusaha ketika menghasilkan makanan. Firman Allah SWT dalam surah al-Muthaffifin (83:1) menunjukkan kecaman Allah SWT terhadap sesiapa yang melakukan sebarang penipuan dalam urusan jual beli.

﴿وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ﴾

Maksudnya: *“Kecelakaan besar bagi orang-orang yang berlaku curang.”* (al-Quran. al-Muthaffifin: 1).

Selain itu, terdapat kisah di zaman Umar al-Khattab iaitu seorang anak perempuan meminta ibunya untuk tidak menambah air ke dalam susu yang ingin dijual. Air yang sengaja ditambah untuk meningkatkan kuantiti air susu menjadikannya tidak lagi tulen seperti yang sepatutnya. Rasulullah SAW juga ada bersabda:

{مَنْ غَشَّنَا فَلَيْسَ مِنَّا}

Maksudnya: "Sesiapa yang menipu maka dia bukan dari kalanganku." (Hadis. al-Bukhariyy & Muslim. Bab Nahyi 'anil ghisya. 2225).

Menurut Peruntukan 18(2), Peraturan-Peraturan Makanan 1985, ketulenan makanan merujuk kepada produk makanan yang tidak bercampur dengan apa-apa bahan tambahan lain kecuali yang diperlukan dalam pemprosesan makanan tersebut (Skim Pensijilan Makanan Autentik, 2016). Dalam konteks yang lebih luas, salah laku ketidaktulenan berkait rapat dengan *Economically Motivated Adulteration* (EMA) merujuk kepada penipuan makanan atau penyalahgunaan makanan yang disengajakan demi keuntungan wang semata-mata ataupun keuntungan ideologi (Manning L. & Soon, 2016). Antara salah laku dalam ketulenan adalah penggantian bahan premium dengan bahan yang lebih murah, percampuran makanan dengan benda asing dan mengeluarkan bahan makanan yang bernilai (Sumar & Ismail, 1995). Jelas di sini bahawa makanan yang tulen seharusnya memenuhi kandungan bahan yang sepatutnya dan tidak bercampur dengan bahan-bahan asing kecuali yang memang diperlukan untuk proses penghasilan makanan.

METODOLOGI

Secara amnya, kajian rintis ini dijalankan dengan menggunakan reka bentuk kajian kuantitatif. Ia dijalankan bertujuan untuk mengenalpasti kesesuaian instrumen yang dibangunkan. Kebolehpercayaan merujuk kepada sejauh mana sesuatu instrumen kajian boleh dipercayai. Ia juga disebut sebagai ketekalan alat pengukuran iaitu tetap dan konsisten sepanjang masa. Kebolehpercayaan menjadi rendah sekiranya instrumen yang digunakan menghasilkan jawapan yang tidak tekal iaitu berubah-ubah (Mohamed Fuad, 2017). Antara elemen yang mempengaruhi kebolehpercayaan ini ialah konstruk dan kandungan item dalam soal selidik yang dibangunkan. Chua (2014) menyatakan bahawa terdapat beberapa kaedah yang boleh meningkatkan kebolehpercayaan pengukuran bagi data kuantitatif dan salah satunya ialah iaitu kaedah Cronbach atau disebut kaedah konsistensi dalaman. Kaedah ini dipilih kerana ia didapati bersesuaian dengan nilai korelasi dicari berdasarkan kepada skor setiap item dalam ujian dengan perjumlahan skor bagi semua item yang hadir dalam ujian atau juga disebut sebagai skor indeks ujian.

Pembentukan Soalan

Pembentukan soal selidik dilakukan bermula dengan proses penyusunan kerangka tema berdasarkan penelitian literatur untuk dijadikan penanda aras dalam mengukur setiap pemboleh ubah yang terdapat dalam kajian ini. Pembinaan instrumen kajian ini berlatarbelakang kepada penilaian pengguna terhadap kesemua elemen *tayyiban* dalam penghasilan makanan di premis terpilih. Secara amnya, soal selidik ini dibangunkan berdasarkan lima pemboleh ubah iaitu keselamatan, kebersihan, nutrisi, kualiti dan ketulenan. Sebanyak 42 item telah dibangunkan dalam instrumen ini. Jadual 1 menunjukkan perincian item dalam soal selidik.

Pemboleh ubah	Bilangan Item
• Keselamatan	12
• Kebersihan	11
• Nutrisi	7
• Kualiti	9
• Ketulenan	3

Jadual 1: Item soal selidik

Secara umumnya, soal selidik boleh dibina berdasarkan sorotan kajian-kajian lepas, kajian rintis dan pengalaman (Munzir et al., 2022). Pembentukan soal selidik kajian ini merujuk kepada kajian terdahulu yang berkaitan sebagai sandaran. Soalan-soalan yang dibangunkan ini telah diadaptasi dari beberapa soal selidik kajian lepas seperti yang dikemukakan oleh A'iedah Abdul Malek (2015), Khafidz Hamzah (2016), Khairul Anuar (2017), Siti Sarah Azham (2018), Muhd Farhan (2018) dan Nadiyah Rusly (2021). Kesemua soalan tersebut diteliti dan dijadikan rujukan mengikut kesesuaian dengan fokus kajian ini.

Dari aspek skala pengukuran pula, pengkaji telah menggunakan skala pilihan jawapan lima mata iaitu 1 = Tidak Pernah, 2 = Jarang-jarang, 3 = Kadang-kadang, 4 = Kerap kali dan 5 = Sentiasa. Umumnya, tiada kajian yang menggunakan satu pendekatan model yang sesuai bagi menentukan skala mana lebih sesuai untuk data (Lei Chang, 1994). Di samping itu, terdapat juga kajian berkaitan makanan halal seperti A'iedah Abdul Khalek (2015), Redzuan Muhamad (2017), Norazamimah Bogal (2007) dan Burhan Adam (2000) menggunakan skala likert lima mata. Pemilihan skala ganjil digunakan atas pertimbangan memberikan ruang dan keselesaan kepada responden untuk menjawab soalan sekiranya ada soalan yang diragui atau kurang pasti.

Pelaksanaan Kajian

Bagi jumlah responden untuk kajian rintis, Forza (2002) mencadangkan seramai 15 responden sahaja sudah mencukupi. Manakala Isaac & Michael (1995) pula mencadangkan saiz sampel untuk kajian rintis adalah antara 10 hingga 30 responden. Oleh yang demikian, penyelidik mensasarkan seramai 32 responden untuk menjawab soal selidik dan telah menerima pulangan soal selidik sebanyak 28 sahaja. Biarpun jumlah tersebut adalah kurang daripada sasaran, ia dilihat sudah mencukupi untuk dijadikan sebagai kajian rintis. Pensampelan bagi pemilihan responden menggunakan pensampelan bukan kebarangkalian dengan menggabungkan dua pensampelan iaitu mudah dan bertujuan. Pensampelan mudah boleh digunakan sekiranya penyelidik menghadapi kesukaran mendapatkan populasi sebenar sepertimana dinyatakan oleh Fauzi et al. (2014). Selain itu, pensampelan bertujuan digunakan kerana fokus kajian ini adalah untuk mendapatkan responden yang selalu berkunjung ke premis terpilih sahaja.

Pasca Kajian

Dapatan kajian rintis ini dianalisis menggunakan perisian *Statistical Package of Social Science* (SPSS) versi 26 secara deskriptif dan inferensi. Analisis deskriptif digunakan bagi memerihalkan keadaan data yang diperolehi daripada responden kajian agar mudah difahami sama ada dalam bentuk kekerapan, peratusan dan sebagainya. Bagi mengukur tahap kebolehpercayaan item-item yang dikemukakan, pengkaji telah merujuk kepada nilai pekali kebolehpercayaan Alpha Cronbach. Secara amnya, Perry R. Hilton dan Charlotte (2004) menyatakan bahawa nilai Alpha Cronbach 0.50 merupakan nilai paling minimum yang boleh diterima bagi mengukur tahap kebolehpercayaan atau ketekalan sesuatu pemboleh ubah. Jadual 2 merupakan interpretasi nilai Alpha Cronbach yang digunakan dalam kajian rintis ini.

Jadual 2: Pekali Saiz Alpha Cronbach

Nilai Koefisien Alfa	Keterangan
< 0.5	Kebolehpercayaan rendah
0.5 - 0.7	Kebolehpercayaan mencukupi
0.7 - 0.9	Kebolehpercayaan tinggi
> 0.9	Kebolehpercayaan sempurna

Sumber: Perry R. Hilton dan Charlotte (2004)

Bagi tujuan menganalisis maklum balas responden, ukuran kecenderungan memusat digunakan seperti min yang menunjukkan penilaian terhadap pengaplikasian elemen

tayyiban. Purata min yang diperoleh memberi gambaran kepada tahap penilaian *tayyiban* dalam penghasilan makanan halal.

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Bagi melihat ketekalan dalam soal selidik yang ingin digunakan, ujian terhadapnya telah dilaksanakan dengan menggunakan ujian Alpha Cronbach. Jadual 3 menunjukkan nilai Alpha Cronbach bagi kelima-lima elemen adalah seperti berikut:

Pemboleh ubah	Nilai Alpha Cronbach	Keputusan
Elemen keselamatan	.716	Dikekalkan semua item
Elemen kebersihan	.761	Dikekalkan semua item
Elemen nutrisi	.785	Dikekalkan semua item
Elemen kualiti	.784	Dikekalkan semua item
Elemen ketulenan	.599	Dikekalkan semua item

Jadual 3: Nilai Alpha Cronbach

Berdasarkan Jadual 3, elemen kebersihan, keselamatan, nutrisi dan kualiti menghasilkan kebolehpercayaan tinggi, sementara elemen ketulenan menghasilkan kebolehpercayaan mencukupi. Oleh itu, kesemua item dikekalkan kerana tiada elemen yang menghasilkan kebolehpercayaan <0.5 berpandukan nilai koefisien alpha dalam Jadual 2. Bagi melihat tahap penilaian *tayyiban* dalam penghasilan makanan halal secara holistik, pengkaji memperincikannya dalam jadual-jadual berikut.

Jadual 4: Nilai min dan sisihan piawai bagi elemen keselamatan (n=28)

Elemen	Soalan	Minimum	Maksimum	Min	Sisihan Piawai
Keselamatan	Makanan dihidang tidak cukup masak**	3	5	4.25	.752
	Tidak alami sakit perut selepas menikmati makanan	1	5	2.64	1.704
	Alami muntah-muntah selesai menikmati makanan**	3	5	4.93	.378
	Alami cirit birit selepas menikmati makanan**	3	5	4.82	.548
	Lantai yang tidak licin	1	5	4.04	1.201
	Pengudaraan dalam premis yang segar	1	5	4.04	1.105
	Makanan tidak berkulat	1	5	3.29	1.902
	Makanan berbau kurang enak**	3	5	4.64	.621
	Pekerja memakai pelitup muka	1	5	4.25	1.266
	Adanya amalan penjarakan sosial 1 meter	1	5	4.11	1.133

	Kelihatan haiwan di dalam premis**	3	5	4.46	.793
	Pekerja tidak memakai sarung tangan dalam penyediaan makanan**	3	5	4.32	.863

**Item dalam bentuk pernyataan negatif telah diterbalikkan nilainya

Jadual 4 menunjukkan dapatan nilai minimum, maksimum, min dan sisihan piawai bagi elemen keselamatan. Secara amnya, majoriti responden memberi maklum balas terhadap item yang dikemukakan antara 1 iaitu tidak pernah (nilai minimum) dan 5 iaitu sentiasa (nilai maksimum). Namun terdapat juga item pada nilai minimum dengan skala 3 iaitu kadang-kadang. Jumlah responden memilih item dengan nilai minimum adalah sama rata untuk skala 1 dan 3 iaitu 6 item masing-masing. Seterusnya pada nilai min pula, ia berada di antara 2.64 hingga 4.93. Dapatan kajian yang menunjukkan nilai min yang tertinggi ialah item "Alami muntah-muntah selesai menikmati makanan" dengan nilai min 4.93 dan sisihan piawai 0.378 manakala nilai min terendah ialah item "Tidak alami sakit perut selepas menikmati makanan" dengan nilai min 2.64 dan sisihan piawai 1.704. Hasil dapatan terhadap dua item ini didapati begitu kontra biarpun ia membawa maksud hampir sama iaitu kesan buruk selepas menikmati makanan. Pengkaji menyedari bahawa soalan yang memperoleh nilai min terendah tersebut sedikit mengelirukan responden. Maka, soalan ditukar kepada "Alami sakit perut selepas menikmati makanan" bagi menambah kefahaman yang lebih jelas mengenai item tersebut. Secara keseluruhan, instrumen ini mempunyai kualiti yang wajar untuk digunakan dalam kajian yang sebenar.

Jadual 5: Nilai min dan sisihan piawai bagi elemen kebersihan (n=28)

Elemen	Soalan	Minimum	Maksimum	Min	Sisihan Piawai
Kebersihan	Makanan yang dihidang adalah bersih	2	5	4.54	.922
	Pinggan atau bekas yang digunakan adalah bersih	1	5	4.32	1.090
	Lantai ruang makan adalah bersih	2	5	4.18	.945
	Singki berkeadaan bersih	2	5	4.11	.956
	Terdapat sisa makanan di meja makan**	3	5	4.50	.694
	Kerusi di meja makan adalah bersih	1	5	3.29	1.697
	Mesin sos berkeadaan kurang bersih**	3	5	4.11	.916
	Peket sos adalah bersih	1	5	4.29	1.049
	Tandas kurang diselenggara dengan baik **	3	5	4.25	.701

	Terdapat bahan bukan makanan dalam hidangan seperti rambut**	3	5	4.86	.448
--	--	---	---	------	------

**Item dalam bentuk pernyataan negatif telah diterbalikkan nilainya

Jadual 5 menunjukkan dapatan nilai minimum, maksimum, min dan sisihan piawai bagi elemen kebersihan. Secara amnya, majoriti responden memberi maklum balas terhadap item yang dikemukakan antara 3 iaitu kadang-kadang (nilai minimum) dan 5 iaitu sentiasa (nilai maksimum). Seterusnya pada nilai min pula, ia berada di antara 3.29 hingga 4.86. Dapatan kajian yang menunjukkan nilai min yang tertinggi ialah item "Terdapat bahan bukan makanan dalam hidangan seperti rambut" dengan nilai min 4.86 dan sisihan piawai 0.448 manakala nilai min terendah ialah item "Kerusi di meja makan adalah bersih" dengan nilai min 3.29 dan sisihan piawai 1.697. Hasil dapatan terhadap dua item ini didapati tidak begitu jauh. Secara keseluruhan, instrumen ini mempunyai kualiti yang baik untuk digunakan dalam kajian yang sebenar.

Jadual 6: Nilai min dan sisihan piawai bagi elemen nutrisi (n=28)

Elemen	Soalan	Minimum	Maksimum	Min	Sisihan Piawai
Nutrisi	Makanan seperti digoreng semula**	1	5	1.96	1.201
	Makanan dihidang terlalu berminyak**	3	5	3.89	.737
	Makanan dihidang tidak terlebih masak	1	5	3.14	1.671
	Rasa makanan yang terlebih masin**	3	5	4.39	.737
	Rasa makanan yang terlalu manis**	4	5	4.64	.488
	Berasa ketagihan yang luar biasa untuk makan lagi**	3	5	4.64	.678
	Penambah perisa dalam makanan yang tidak keterlaluan. Contoh, penambahan Monosodium glutamate (MSG)	1	5	3.25	1.555

**Item dalam bentuk pernyataan negatif telah diterbalikkan nilainya

Jadual 6 menunjukkan dapatan nilai minimum, maksimum, min dan sisihan piawai bagi elemen nutrisi. Secara amnya, majoriti responden memberi maklum balas terhadap item yang dikemukakan antara 1 iaitu tidak pernah (nilai minimum) dan 5 iaitu sentiasa (nilai maksimum). Jumlah responden memilih item dengan nilai minimum adalah sama rata untuk skala 1 dan 3 iaitu 3 item masing-masing. Seterusnya pada nilai min pula, ia berada di antara 1.96 hingga 4.64. Dapatan kajian yang menunjukkan nilai min yang

tertinggi ialah item “Rasa makanan yang terlalu manis” dan “Berasa ketagihan yang luar biasa untuk makan lagi” dengan nilai min 4.64 masing-masing. Manakala nilai min terendah ialah item “Makanan seperti digoreng semula” dengan nilai min 1.96 dengan sisihan piawai 1.201. Secara keseluruhan, instrumen ini mempunyai kebolehpercayaan yang baik untuk digunakan dalam kajian yang sebenar.

Jadual 7: Nilai min dan sisihan piawai bagi elemen kualiti (n=28)

Elemen	Soalan	Minimum	Maksimum	Min	Sisihan Piawai
Kualiti	Makanan tidak sama saiz**	3	5	4.18	.819
	Makanan yang dihidang telah sejuk**	3	5	4.18	.819
	Makanan dihasilkan daripada bahan segar	2	5	3.89	.994
	Makanan dipersembahkan dengan cara yang menarik	1	5	4.00	1.018
	Rasa makanan yang sangat enak	1	5	4.21	1.067
	Rasa makanan tidak konsisten**	3	5	4.21	.787
	Aroma makanan yang wangi	2	5	4.32	.945
	Makanan mempunyai variasi warna	1	5	3.14	1.557
	Tidak cukup elemen bahan dalam makanan seperti yang sepatutnya**	3	5	4.54	.744

**Item dalam bentuk pernyataan negatif telah diterbalikkan nilainya

Jadual 7 menunjukkan dapatan nilai minimum, maksimum, min dan sisihan piawai bagi elemen kualiti. Secara amnya, majoriti responden memberi maklum balas terhadap item yang dikemukakan antara 3 iaitu kadang-kadang (nilai minimum) dan 5 iaitu sentiasa (nilai maksimum). Seterusnya pada nilai min pula, ia berada di antara 3.14 hingga 4.54. Dapatan kajian yang menunjukkan nilai min yang tertinggi ialah item “Tidak cukup elemen bahan dalam makanan seperti yang sepatutnya.” dengan nilai min 4.54 dan sisihan piawai 0.744 manakala nilai min terendah ialah item “Makanan mempunyai variasi warna” dengan nilai min 3.14 dan sisihan piawai 1.557. Secara keseluruhan, instrumen ini boleh digunakan dalam kajian yang sebenar berdasarkan hasil kebolehpercayaan yang wajar.

Jadual 8: Nilai min dan sisihan piawai bagi elemen ketulenan (n=28)

Elemen	Soalan	Minimum	Maksimum	Min	Sisihan Piawai
Ketulenan	Rasa air minuman yang sedikit berbeza kerana bahan yang bukan tulen. Contoh: rasa air Milo tidak seperti Milo yang asli**	3	5	4.36	.826
	Rasa makanan yang dihasilkan daripada resepi asli	2	5	4.29	.854
	Terdapat tambahan dalam minuman. Contoh: rasa air minuman seperti terdapat penambahan air kosong untuk menambah kuantiti air**	3	5	4.86	.448

**Item dalam bentuk pernyataan negatif telah diterbalikkan nilainya

Jadual 8 menunjukkan dapatan nilai minimum, maksimum, min dan sisihan piawai bagi elemen ketulenan. Secara amnya, majoriti responden memberi maklum balas terhadap item yang dikemukakan adalah 3 iaitu kadang-kadang (nilai minimum) dan 5 iaitu sentiasa (nilai maksimum). Seterusnya pada nilai min pula, ia berada di antara 4.29 hingga 4.86. Dapatan kajian yang menunjukkan nilai min yang tertinggi ialah item "Terdapat tambahan dalam minuman. Contoh: rasa air minuman seperti terdapat penambahan air kosong untuk menambah kuantiti air" dengan nilai min 4.86 dan sisihan piawai 0.448 manakala nilai min terendah ialah item "Rasa makanan yang dihasilkan daripada resepi asli" dengan nilai min 4.29 dan sisihan piawai 0.854. Secara keseluruhan, instrumen ini mempunyai kualiti yang wajar untuk digunakan dalam kajian yang sebenar.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kajian rintis ini merupakan permulaan pendedahan sebenar kepada penyelidik untuk meneruskan kajian ke peringkat kajian yang sebenar. Ia bertujuan untuk menilai tahap kebolehpercayaan instrumen kajian yang telah dibangunkan. Di samping itu, ia juga bertujuan bagi menilai aspek teknikal dan navigasi proses tinjauan yang dilakukan secara dalam talian. Justeru, kajian ini memberi peluang kepada penyelidik untuk menambahbaik instrumen kajian sebelum dijalankan di lapangan sebenar. Berdasarkan data kajian kuantitatif yang telah dijalankan, terdapat beberapa item yang menghasilkan dapatan yang berbeza-beza namun kebanyakan penilaian terhadap *tayyiban* dalam penghasilan makanan di premis terpilih adalah memuaskan. Instrumen yang dihasilkan ini telah memaparkan tahap kebolehpercayaan yang tinggi untuk digunapakai dalam proses pengumpulan data kajian yang sebenar. Untuk itu, instrumen ini boleh digunakan bagi kajian lapangan yang sebenar.

PENGHARGAAN

Kami ingin merakamkan penghargaan kepada Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya untuk Geran Penyelidikan UMG009L-2021 yang menyumbang kepada pembangunan artikel ini.

RUJUKAN

Buku

- Abdullah Yusuf A. (2005). *The Meaning of Holy Qur'an: Text Translation and Commentary*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.
- Alias Baba. (1997). *Statistik Penyelidikan dalam Pendidikan dan Sains Sosial*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- al-Sharbiniyy, Shams al-Din Muhammad ibn al-Khatib. (1958). *Mughnī al-Muhtaj ilā Ma'rifat Ma'āni Alfāz al-Minhāj*. al-Qāhirah: Maṭba'āt Mustāfa al-Bābī al-Halabī.
- al-Sharbiniyy, Shams al-Din Muhammad ibn al-Khatib. (n.d). *Mughni al-Muhtaj ila Ma'rifat Ma'ani Alfaz al-Minhaj* (v. 4). Dimashq: Dar al-Fikr
- Aminah Abdullah. (2012). *Makanan dan Sensori*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Baharom, N. (2015). *Kamus Dewan* (Vol. 3). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Chua Yan Piaw. (2014). *Asas Statistik Penyelidikan Edisi Ketiga*. Kuala Lumpur: Mc Graw Hill.
- Dahlan, A. A., Ritonga, D. B. G., Yaswirman, C. & Ahmad, T. R. (1999). *Ensiklopedia Hukum Islam Edisi ketiga*. Bandung: PT Ichtar Baru Van Hoeve.
- Deming, W. E. (1982). *Quality Productivity and Competitive Position*. Cambridge: Massachusetts Inst Technology.
- Dzulkifly Mat Hashim, Russly A. Rahman, Aida Azrina Azmi & Rika Terano. (2017). *Concept, Principles and Best Practices for the Halal Industry*. Serdang: UPM Education & Training Sdn Bhd.
- Fauzi Hussin, Jamal Ali & Mohd Saifoul. (2014). *Kaedah Penyelidikan & Analisis Data SPSS*. Sintok: Penerbit Universiti Utara Malaysia.
- Fuad Mohamed Berawi. (2017). *Metodologi Penyelidikan Panduan Menulis Tesis*. Sintok: Universiti Utara Malaysia.
- Ibnu Taimiyyah. (1908). *al Majmu' al-Fatāwā*. Al-Qāhirah: Maṭba'at Kurdistān.
- Isaac, S., & Michael, W. B. (1995). *Handbook in Research and Evaluation*. San Diego, CA: Educational and Industrial Testing Services.
- Khalid, O., Hamzah, M.S, Muhammad, B. M. (2006). *Kamus Besar Arab-Melayu*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Molnar, P. (2009). *Food Quality and Standards*. Paris: Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS).
- Perry R. Hilton & Charlotte Brownlow. (2004). *SPSS Explained*. East Sussex: Routledge.
- Phuah Kooi Ean. (2006). *Pemakanan*. Ampang: Dawama Sdn. Bhd.
- Saadani Man & Zainal Abidin. (2014). *Halalkah Makanan Kita?*. Selangor: PTS Islamika Sdn Bhd.
- Wahbah Zuhayliyy. (2009). *Al-Tafsir Al-Munir Fi Al-'Aqidah Wa Al-Syari'ah Wa Al-Manhaj*. Beirut: Dār al-Fikr.

Bab Dalam Buku

- Hawwa Abdul Mokti, Nor `Azzah Kamri & Mohd Abd Wahab Fatoni Mohd Balwi. (2020). *Pemeriksaan Industri Makanan Halalan Tayyiban: Analisis Terhadap Pensijilan Berkaitan*. Dlm: Baharom Kassim (pnyt). *Pemeriksaan Institusi Islam di Malaysia*, 335-366. Selangor Persatuan Ulama Malaysia.
- Md Asham Ahmad. (2015). *Persepsi dan Hakikat Pemakanan Sunnah*. Dlm: Norkumala Awang (pnyt.) *Makanan antara Sunnah dan Sains*, 87. Kuala Lumpur Penerbit IKIM.

Jurnal

- Azizan Mazlin & Mazlin Mokhtar. (2016). Pembangunan Industri Halal: Konsep Halalan-Toyyiban dan Pengurusan Keselamatan Industri dalam Kerangka Maqasid al-Sharia. *Ulum Islamiyyah Journal*, 18, 91-114.
- Djukic, D. E., Moracanin, D.S.V., Milijasevic, M., Babic, J., Memisi, N. & Mandic, L. (2016). Food Safety and Food Sanitation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 14, 25-31.
- Hussain Zamani, Sara Naji-Tabasi, Hossein Afkhami-Rouhani, Seyed Mostafa Ahmadzadeh & Mostafa Shahidi-Noghabi. (2020). Conceptual Explanation of the Food Production Cycle Based on Tayyib Food Indices in the Holy Quran. *Journal of Pizhūhish Dar Dīn Va Salāmat*, 6(2), 165-179.
- Lei Chang. (1994). A Psychometric Evaluation of 4-Point and 6-Point Likert-Type Scales in Relation to Reliability and Validity. *Applied Psychological Measurement*, 18, 205-215.
- Manning, L. & Soon, J. M. (2016). Food Safety, Food Fraud, And Food Defence: A Fast-Evolving Literature. *Journal of Food Science*, 81(4), 823-836.
- Nora F., Mimi H., & Mahmood N. A. N. (2015). Penilaian Kebersihan Makanan di Kalangan Pengendali Makanan di Sekolah Menengah Sains Negeri Johor Malaysia. *PERINTIS E-Journal*, 5(1), 1-21.
- Norazilawati Md Dahlal & Fadzila Azni Ahmad. (2018). Beyond Halal in Food Product: Present and Future of Halalan Tayyiban. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 7(2), 276-289.
- Nurfatihah Zamani, Nur Afiqah Bahrom, Nor Shafiqah Meor Fadzir, Nur Syakirah Mohd Ali @ Mohd Fauzy, Nurul Farzana Anua, Saidatul Assyirah Rosman, Semitaa Sivam, Kausalya Muthutamilselvan & Isai Amutan Krishnan. (2020). A Study on Customer Satisfaction Towards Ambiance, Service and Food Quality in Kentucky Fried Chicken (KFC), Petaling Jaya. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities*, 5(4), 84-96.
- Raffi, R.M. & Hasan, Q. (2019). Food Quality and Safety in Japan: Exploring Tayyiban Aspect. *Global Journal Al-Thaqafah (November)*, 29-37.
- Ridzuan, Ahmad Al-Munzir, Nor 'Azzah Kamri & Zulkifli Mohd Yusoff. (2022). Impak Penggunaan Media Sosial Sebagai Saluran Perhubungan Awam Islam: Analisis Kajian Rintis. *International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, 9(3), 13-30. <https://doi.org/10.11113/umran2022.9n3.583>.
- Rohr, A., K. Luddecke, S., Drusch, M. J., Muller & R.V. Alvensleben. (2005). Food Quality and Safety – Consumer Perception and Public Health Concern. *Food Control*, 16(8), 649-655.
- Salamon, H. (2021). Halalan Tayyiba: An Islamic Perspective on Healthy Food. *Revista Gestão Inovação e Tecnologias*, 11(2), 1001-1014.
- Shaharudin, M. R., Mansor, S. W. & Elias, S. J. (2011). Food Quality Attributes Among Malaysia's Fast-Food Consumer. *International Business and Management*, 2(1), 198-208.
- Sumar, S. & Claire Boville. (1995). Food Fraud. *Journal of the Royal Society of Health*, 115(1), 9-12.
- Wan Esma Wan Ahmad & Hamdi Ishak. (2021). Prinsip Pemahaman dan Pengamalan Makanan Sunnah. *Jurnal al-Turath*, 6(1), 56-68.

Tesis & Disertasi

- Ahmad Zakhi, M. Z. F. (2015). *Perkahwinan Tidak Mengikut Prosedur: Kajian di Mahkamah Syariah Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Aiedah Abdul Khalek. (2015). *Determinants Influencing Halal Food Consumption*. Tesis Kedoktoran. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.

- Alias, M. A. A. (2022). *The Falsification of Documents in Marriage Cases under the Civil and Syariah Court in Malaysia: An Appraisal Analysis*. Tesis Sarjana. Universiti Sains Islam Malaysia, Nilai.
- Burhan Adam. (2000). *Consumer Behavior and Religiosity of Muslim Community in Klang Valley: Consumer Perception on Halal & non-Halal in Products and Service*. Disertasi Sarjana. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Khafidz Hamzah. (2016). *Pengamalan Konsep Halalan Tayyiban dalam Penyediaan Makanan: Kajian terhadap Pedagang Kaki Lima di Kota Yogyakarta, Indonesia*. Disertasi Sarjana. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Khairul Anuar Mustafa. (2017). *Konsep Halalan Tayyiban dan Aplikasinya dalam Kalangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana dalam Industri Halal di Selangor*. Tesis Kedoktoran. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Muhd Farhan Md Ariffin. (2019). *Isu Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Al-Hadith: Analisis Terhadap Perusahaan Kecil dan Sederhana di Lembah Klang*. Tesis Kedoktoran. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Nadiah Rus Liyana Rusli. (2021). *Faktor-faktor Penentu Pemilihan Makanan Halalan Tayyiban sebagai Keperluan dalam Kalangan Pengguna Muslim Milenial di Pulau Pinang*. Tesis Kedoktoran. Universiti Sains Malaysia, Pulau Pinang.
- Norazamimah Bogal. (2007). *Religiosity and Halal Food: Attitude of Urban Malay Muslim Consumers*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.
- Redzuan Muhamad. (2017). *Pengaruh Budaya Setempat dan Pengetahuan Agama Terhadap Pemilihan Makanan Halal dalam Kalangan Pelajar Sekolah Menengah Harian di Lahad Datu, Sabah*. Tesis Sarjana. Universiti Malaya, Kuala Lumpur.

Seminar & Prosiding

- Bashir, M. A. A., Zainol, N., & Wahab, A. M. F. (2015). *The Impact of Food Quality and Its Attributes on Consumers' Behavioral Intention At Malay Restaurants. Theory And Practice in Hospitality and Tourism Research*. Proceedings of the 2nd International Hospitality and Tourism Conference, 371–375.
- Mohd Salim, Abdul Rahim & Nurul Huda Aziz. (2019). *Makanan Tiruan: Terjaminkah Keselamatan Makanan Di Malaysia*. Kertas Kerja Seminar Kefahaman Islam Mengenai Makanan Sunnah dan Makanan Moden, 1-17.
- Nurul Asmida Saad & Mohd Anuar Ramli. (2018). *Amalan Pengendalian Makanan Halalan Tayyiban*. Serantau Peradaban Islam 2018 Institut Islam Hadhari, UKM: 14-15 November 2018, 462-467.

Dokumen

- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM). (2016). *Panduan Pinggan Sihat Malaysia*. Putrajaya: Outlet Penyakit Tidak Berjangkit. Bahagian Kawalan Penyakit, Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM). *Skim Pensijilan Makanan Autentik*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia.
- MS 1480: 2019 Keselamatan Makanan mengikut HACCP. Selangor: Department of Standards Malaysia.
- Peraturan-peraturan Makanan 1985 (PPM 1985).
- Salaam Gateway. (2022). *State of the Global Islamic Economy Report 2022: Islamic Economy Marks Steady Growth*. New York: Dinar Standard.

Laman Web

- Andriakos, J. (2023). *How to Cook Your Food for the Biggest Health Benefits*. <https://www.health.com/nutrition/healthiest-cooking-methods> (diakses pada 24 Januari 2023).

- Apnizan Abdullah. (2018). Difference Between Halal and Halalan-Toyyiban. <https://www.nst.com.my/opinion/columnists/2018/04/357046/difference-between-halal-and-halalan-toyyiban> (diakses pada 24 Januari 2022).
- Bernama. (2018). Restoran Kotor Tak Apa, Asalkan Sedap dan Murah Mentaliti Pelanggan. <https://www.msn.com/en-my/news/other/restoran-kotor-tak-apa-asalkan-sedap-dan-murah-mentaliti-pelanggan/ar-AAzE6RK> (diakses pada 20 Mac 2022).
- Fazrik Kamarudin. (2018). Celup Pinggan dalam Lopak, Restoran Diarah Tutup. <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2018/05/431905/celup-pinggan-dalam-lopak-restoran-diarah-tutup> (diakses pada 24 Januari 2022).
- Hanson, E.M. (2022.) What Is Food Contamination?. <https://www.fooddocs.com/post/what-is-food-contamination> (diakses pada 20 Julai 2023).
- Sofea Susan. (2019). Penangan Ayam Ekstra Pedas, Chef Fazley Persoal Iklan Mcd, Cuci Tangan Punya Statement Ke Apa?. <https://www.mstar.com.my/lokal/viral/2019/07/27/ayam-goreng-pedas> (diakses pada 27 Januari 2023).
- Syahidatul Akmal Dunya. (2019). Berdosa Jual Air Milo Tukar Serbuk Coklat. <https://www.sinarharian.com.my/article/11614/BERITA/Nasional/Berdosa-jual-air-Milo-tukar-serbuk-coklat> (diakses pada 7 Februari 2023).
- US Food and Drug Administration (FDA). (2023). Food Defense. <https://www.fda.gov/food/food-defense> (diakses pada 24 Januari 2023).

Penafian

Pandangan yang dinyatakan dalam artikel ini adalah pandangan penulis. Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies tidak akan bertanggungjawab atas apa-apa kerugian, kerosakan atau lain-lain liabiliti yang disebabkan oleh / timbul daripada penggunaan kandungan artikel ini.