

## Tinjauan Sistemik Terhadap Pengurusan Persekitaran Premis Makanan Berteraskan Amalan Halal dan *Toyyiban*

### *A Systematic Review of Environmental Management in Food Premises Based on Halal and Toyyiban Practices*

Junainah Idris<sup>1</sup>, Fadilah Mat Nor<sup>2</sup>, Normazaini Saleh<sup>3</sup>, Muhammad Subari Ramli<sup>4</sup> dan Nur Adibah Sarji<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,5</sup> Fakulti Ekonomi, Perakaunan dan Pengurusan, Universiti Islam Selangor, Bandar Seri Putra, 43000 Kajang, Selangor, Malaysia

<sup>4</sup>Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Islam Selangor, Bandar Seri Putra, 43000 Kajang, Selangor, Malaysia

E-mel: <sup>1</sup>[junainah@uis.edu.my](mailto:junainah@uis.edu.my), <sup>2</sup>[fadilahmn@uis.edu.my](mailto:fadilahmn@uis.edu.my), <sup>3</sup>[normazaini@uis.edu.my](mailto:normazaini@uis.edu.my), <sup>4</sup>[muhdsbari@uis.edu.my](mailto:muhdsbari@uis.edu.my), <sup>5</sup>[adibahsarji@gmail.com](mailto:adibahsarji@gmail.com),

#### ABSTRAK

Kajian ini menggunakan pendekatan Tinjauan Literatur Sistemik (SLR) untuk meneliti pengurusan persekitaran premis makanan berdasarkan prinsip halal dan *toyyiban* di Malaysia. Pendekatan ini melibatkan proses yang teratur untuk mencari, menilai dan mensintesis maklumat daripada pelbagai sumber literatur yang dipilih secara sistemik. Pencarian data dilaksanakan secara komprehensif melalui pangkalan data seperti *SCOPUS*, *Google* dan *Google Scholar*. Sebanyak 50 artikel dianalisis yang melibatkan lima tema utama iaitu kesedaran halal, pensijilan halal, amalan *halalan toyyiban*, logistik halal dan pengurusan persekitaran. Dapatan menunjukkan bahawa kajian sedia ada lebih menumpukan kepada aspek kesedaran dan pensijilan, manakala aspek pengurusan persekitaran dan logistik masih kurang diberi perhatian. Kajian turut mengenal pasti cabaran dalam pelaksanaan piawaian halal di peringkat premis makanan, termasuk kekangan kefahaman, pelaksanaan tidak seragam dan jurang antara dasar serta amalan sebenar. Kajian ini penting untuk memperkukuh kefahaman terhadap elemen persekitaran fizikal dalam sistem halal yang masih kurang diberikan perhatian dalam penyelidikan terdahulu. Meskipun elemen kebersihan, susun atur premis dan keselamatan makanan sering disentuh, istilah 'pengurusan persekitaran' tidak dijelaskan secara terperinci. Oleh itu, wujud keperluan untuk membangunkan satu kerangka pengurusan persekitaran halal yang lebih tersusun dan berpandukan prinsip syariah. Kajian masa hadapan disarankan untuk melibatkan pendekatan kualitatif dan kuantitatif secara lebih menyeluruh, termasuk pengumpulan data primer melalui temu bual atau pemerhatian lapangan. Dapatan ini diharap dapat membantu penggubal dasar, pengusaha industri, pengguna dan komuniti penyelidik dalam membangunkan pendekatan yang lebih menyeluruh, sistemik dan patuh syariah bagi mempertingkatkan tahap pengurusan premis makanan halal di Malaysia.

*Kata kunci: Pengurusan Persekitaran; Premis Makanan; Halal; Toyyiban; Tinjauan Literatur Sistemik (SLR)*

## ABSTRACT

*This study employs a Systematic Literature Review (SLR) approach to examine the management of food premises environments based on the principles of halal and toyyiban in Malaysia. The SLR method involves a systematic process of searching, evaluating, and synthesizing relevant information from multiple sources. Comprehensive data collection was conducted using major databases such as SCOPUS, Google, and Google Scholar, resulting in the analysis of 50 selected articles. These articles were categorized into five main themes: halal awareness, halal certification, halal toyyiban practices, halal logistics, and environmental management. The findings reveal that existing research has predominantly focused on awareness and certification aspects, while environmental management and logistics remain underexplored. Furthermore, several challenges were identified in the implementation of halal standards at the operational level, including limited understanding, inconsistent application, and gaps between policy and actual practices. The study emphasizes the importance of strengthening understanding of physical environmental elements within the halal system, as these aspects are often mentioned but rarely examined in depth. Although elements such as cleanliness, layout, and food safety are frequently discussed, the term “environmental management” has not been clearly defined. It highlights the necessity of developing a more structured halal environmental management framework grounded in shariah principles to ensure holistic compliance. Future research is recommended to incorporate mixed methods by combining qualitative and quantitative approaches, including primary data collection through interviews or field observations. The findings are expected to support policymakers, industry players, consumers, and researchers in establishing a more comprehensive, systematic, and shariah-compliant approach to enhancing halal food premises management in Malaysia.*

*Keywords: Environmental Management; Food Premises; Halal; Toyyiban; Systematic Literature Review (SLR)*

## PENGENALAN

Isu pematuhan terhadap status halal dalam rantai bekalan makanan semakin mendapat perhatian dalam kalangan pengguna Islam, khususnya di negara yang mempunyai populasi Muslim yang signifikan. Di Malaysia, status halal makanan ditentukan melalui standard piawaian MS1500:2019 yang dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Walaupun konsep halal adalah luas, namun tumpuan masyarakat terhadap konsep halal ini sering kali hanya diberikan kepada bahan makanan tanpa mengambil kira aspek pengurusan persekitaran premis makanan itu sendiri (Hashim et al., 2021). Dalam konteks perkembangan gaya hidup moden yang menyaksikan peningkatan permintaan makanan luar, pengguna semakin menitikberatkan kebersihan, keselamatan makanan serta suasana persekitaran restoran sebagai faktor pemilihan tempat makan (Mokti et al., 2022). Meskipun terdapat garis panduan umum seperti Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) dan Akta Makanan 1983, masih terdapat premis makanan yang tidak mematuhi sepenuhnya keperluan pengurusan persekitaran yang dianjurkan dalam prinsip *halalan toyyiban*.

Kajian oleh Harun et al. (2024) mendapati bahawa walaupun sesetengah premis memaparkan logo halal, pelaksanaan kebersihan dan pengurusan fizikal tidak konsisten dengan piawaian halal yang ditetapkan. Sehubungan itu, kajian ini dijalankan bagi meninjau secara sistematik pelaksanaan dan amalan pengurusan persekitaran premis makanan di Malaysia dengan menekankan prinsip *halalan toyyiban* sebagai asas utama. Kajian ini juga bertujuan mengenal pasti jurang dalam literatur sedia ada yang masih belum memberikan perhatian khusus terhadap aspek ini, seterusnya menyokong usaha memperkukuh keyakinan pengguna serta mempertingkatkan amalan industri makanan halal negara secara holistik dan selari dengan tuntutan *maqasid syariah*. Penekanan terhadap aspek ini juga penting bagi memastikan konsep halal difahami secara menyeluruh. Sebagai sebuah negara yang dilihat berpotensi menjadi negara hab halal dunia dan peneraju utama dalam industri halal, pemahaman yang komprehensif terhadap pengurusan persekitaran premis makanan berasaskan prinsip *halalan toyyiban* dapat menjadi

asas penting dalam memperkukuh daya saing industri makanan halal Malaysia di peringkat global (Md Ramli et al., 2025).

## SOROTAN LITERATUR

Amalan pemakanan dalam kalangan masyarakat Islam bukan sekadar memenuhi keperluan jasmani, tetapi turut mencerminkan kepatuhan terhadap prinsip syariah dan nilai spiritual. Dalam konteks ini, konsep *halalan toyyiban* menjadi prinsip utama yang merangkumi dua elemen utama iaitu halal dari sudut hukum dan *toyyib* dari aspek kebersihan, keselamatan serta manfaat kepada kesihatan pengguna (Khairudin Shaary et al., 2024). Prinsip ini bukan sahaja merangkumi tentang ketiadaan unsur haram seperti babi dan alkohol, tetapi juga memastikan makanan yang diambil adalah bersih, selamat, dan berkualiti. Hashim et al. (2017) menekankan bahawa *toyyiban* mencakupi elemen fizikal seperti nutrisi, kualiti makanan, dan kebersihan pengendalian.

Tahap kesedaran dalam kalangan pengusaha premis makanan memainkan peranan penting dalam menentukan sejauh mana pematuhan terhadap prinsip *halalan toyyiban* dapat dilaksanakan (Mohd Amin et al., 2020). Kajian oleh Hassan et al. (2023) mendapati bahawa masih wujud jurang dari segi pemahaman pengusaha terhadap prosedur pensijilan halal dan pengurusan persekitaran. Kenyataan ini disokong juga oleh Mohamad Rizal dan Daud (2023) yang mendapati kesedaran pengusaha berada pada tahap sederhana tinggi namun masih wujud kekurangan dari aspek kefahaman teknikal. Kekurangan kesedaran dalam kalangan pengusaha juga merupakan salah satu cabaran utama yang menghalang keberkesanan proses pensijilan halal di Malaysia. Kekangan ini turut dipengaruhi oleh faktor lain seperti kekurangan tenaga kerja, infrastruktur teknologi yang terhad, serta kelemahan dalam memahami keperluan perundangan dan prosedur pensijilan (Mohd Raes & Shamsuddin, 2025).

Tambahan pula, pelanggan kini semakin menitikberatkan aspek *toyyiban* dalam pemilihan makanan, termasuk kebersihan premis, keselamatan pengendalian makanan dan sumber bahan mentah yang digunakan (Rahman et al., 2017). Kajian turut menunjukkan bahawa pelaksanaan amalan *toyyiban* dalam premis makanan mampu menarik minat pelanggan bukan Muslim yang semakin prihatin terhadap isu keselamatan dan kualiti makanan (Zainuddin & Azmi, 2022). Amalan mesra pelanggan seperti suasana harmoni, pemilihan bahan berkhasiat, dan pengelakan pembaziran memberikan pengalaman yang lebih menyenangkan dan bertanggungjawab kepada pelanggan semasa makan di premis makanan (Kamarudin et al., 2022).

Amalan pengurusan persekitaran halal dan *toyyiban* dalam premis makanan di Malaysia berpandukan Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS 2020) yang menekankan jaminan dan kawalan halal secara menyeluruh (JAKIM, 2020). Sistem ini menetapkan keperluan pelaksanaan audit dalaman, kawalan bahan mentah, latihan pekerja serta pelaksanaan polisi halal (Hashim et al., 2022). Selain pematuhan terhadap pensijilan halal, Garis Panduan dan Kod Etika Industri Restoran oleh Kementerian Perdagangan Dalam Negeri (KPDN) turut menekankan keperluan terhadap tahap kebersihan premis, peralatan dan ruang penyediaan makanan (KPDN, 2013). Proses penyediaan makanan perlu dilakukan secara teliti untuk mengelakkan pencemaran silang dan menjamin keselamatan makanan. Pada masa yang sama, pematuhan kepada syarat kesihatan yang ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia seperti vaksinasi *tifoid*, kursus pengendalian makanan serta etika pemakaian pelindung adalah mandatori bagi semua pengendali makanan (KKM, 2023). Pelaksanaan garis panduan ini bertujuan mewujudkan persekitaran makanan yang bersih, selamat dan patuh syariah.

Sistem audit halal dalaman juga memainkan peranan penting dalam memastikan premis makanan kekal mematuhi piawaian halal. Audit ini perlu dilaksanakan sekurang-kurangnya dua kali setahun oleh juruaudit terlatih yang dilantik oleh Jawatankuasa Halal Dalaman (Hashim et al., 2022). Pemeriksaan melibatkan semakan dokumen, pemerhatian operasi dan laporan penemuan yang dibentangkan kepada pihak pengurusan. Sekiranya wujud ketidakakuran, tindakan pembetulan mesti diambil dalam tempoh yang ditetapkan. Selain itu, sistem kawalan risiko halal perlu dibangunkan meliputi pelbagai peringkat operasi termasuk pemilihan bahan mentah, pemprosesan, penyimpanan dan pengangkutan. Keperluan kepada sistem kebolehesanan juga semakin penting bagi memastikan bahan mentah dan produk akhir

dapat dikesan status halalnya sepanjang rantai bekalan (MHMS, 2020). Kajian menunjukkan bahawa pelanggaran terhadap aspek kebersihan dan keselamatan makanan masih berlaku dalam kalangan premis makanan, yang membawa risiko terhadap kesihatan awam dan kredibiliti pensijilan halal (Adenan et al., 2024).

Kajian oleh Chow et al. (2019) menunjukkan bahawa pemahaman pekerja terhadap prosedur halal masih berada pada tahap yang memerlukan penambahbaikan. Justeru, latihan yang menyeluruh perlu meliputi aspek kebersihan diri, penyimpanan makanan, serta etika perkhidmatan pelanggan. Pengurusan persekitaran premis makanan turut merangkumi amalan lestari seperti pengurangan sisa makanan, penggunaan pembungkusan mesra alam serta pemilihan bahan mentah yang diperoleh secara bertanggungjawab (Hassan et al., 2023). Komitmen terhadap kelestarian bukan sahaja memperkukuh reputasi premis makanan, malah menyumbang kepada kesejahteraan komuniti dan alam sekitar. Kajian turut mencadangkan agar pemantauan secara berkala serta sokongan teknikal dan pendidikan oleh pihak berautoriti dapat mempertingkatkan tahap pematuhan dan amalan pengurusan persekitaran yang lebih menyeluruh (Abdul Aziz et al., 2022; Idris et al., 2022).

## METODOLOGI

Kajian ini menggunakan kaedah tinjauan sistematik (SLR) yang melibatkan langkah-langkah yang teratur untuk mencari, menilai, dan menyampaikan maklumat dari pelbagai sumber literatur yang dipilih secara sistematik. Kaedah pencarian maklumat dilakukan dengan mengakses pangkalan data sebagai langkah untuk mendapatkan bahan yang berkualiti dan bersesuaian dengan keperluan kajian. Pencarian secara komprehensif dilakukan melalui enjin carian *SCOPUS*, *Google* dan *Google Scholar*. Tiga pangkalan data ini cukup dalam memenuhi syarat bagi bidang kajian ini (Xiao & Watson, 2019; Hassan & Yusof, 2023). Jadual 1 menunjukkan tiga kombinasi kata carian yang menggunakan operator Boolean bagi tujuan pencarian yang tepat dan menyeluruh. Carian menggunakan enjin carian *Google* menggunakan penapis lanjutan iaitu `site:edu.my` dan `filetype:pdf` bagi membantu memperoleh sumber akademik yang lebih sahih dan berkualiti seperti tesis, artikel jurnal universiti, dan laporan penyelidikan.

**Jadual 1: Kombinasi Kata Kunci Carian Boolean**

Pangkalan Data	Kata carian Boolean
<b>SCOPUS</b>	("Halal" AND " <i>Toyyiban</i> ") AND ("food premise" OR "food premises" OR "food environment" OR "food hygiene") AND ("management" OR "practice" OR "implementation")
<b>Google Scholar</b>	i. ("halal") AND (" <i>toyyiban</i> ") AND ("restoran" OR "premis makanan" OR "kedai makan" OR "mamak") AND ("Malaysia") ii. ("pengurusan persekitaran" OR "pengurusan kebersihan" OR "pengurusan premis") AND ("restoran" OR "premis makanan" OR "kedai makan" OR "mamak") AND ("Malaysia")
<b>Google</b>	i. ("halal") AND (" <i>toyyiban</i> ") AND ("restoran" OR "premis makanan" OR "kedai makan" OR "mamak") AND ("Malaysia") <code>site:edu.my</code> <code>filetype:pdf</code> ii. ("pengurusan persekitaran") AND ("restoran" OR "premis makanan" OR "kedai makan" OR "mamak") AND ("Malaysia") <code>site:edu.my</code> <code>filetype:pdf</code>

Selain itu, terdapat juga beberapa kriteria lain dalam pemilihan kajian yang dirumuskan di dalam Jadual 2. Penentuan kriteria penolakan dalam kajian ini dibuat secara minimum bagi membolehkan skop pencarian literatur mengenai pengurusan persekitaran premis makanan berteraskan amalan *halalan toyyiban* menjadi lebih luas. Pendekatan ini membolehkan pengkaji menelusuri pelbagai kajian yang relevan dan seterusnya mengenal pasti persamaan dan perbezaan dari segi pendekatan, amalan serta penekanan terhadap elemen halal dan *toyyib* dalam pengurusan premis makanan. Tahun kajian yang digunakan adalah antara tahun 2020 sehingga 2025 sahaja untuk memberi fokus terhadap penyelidikan

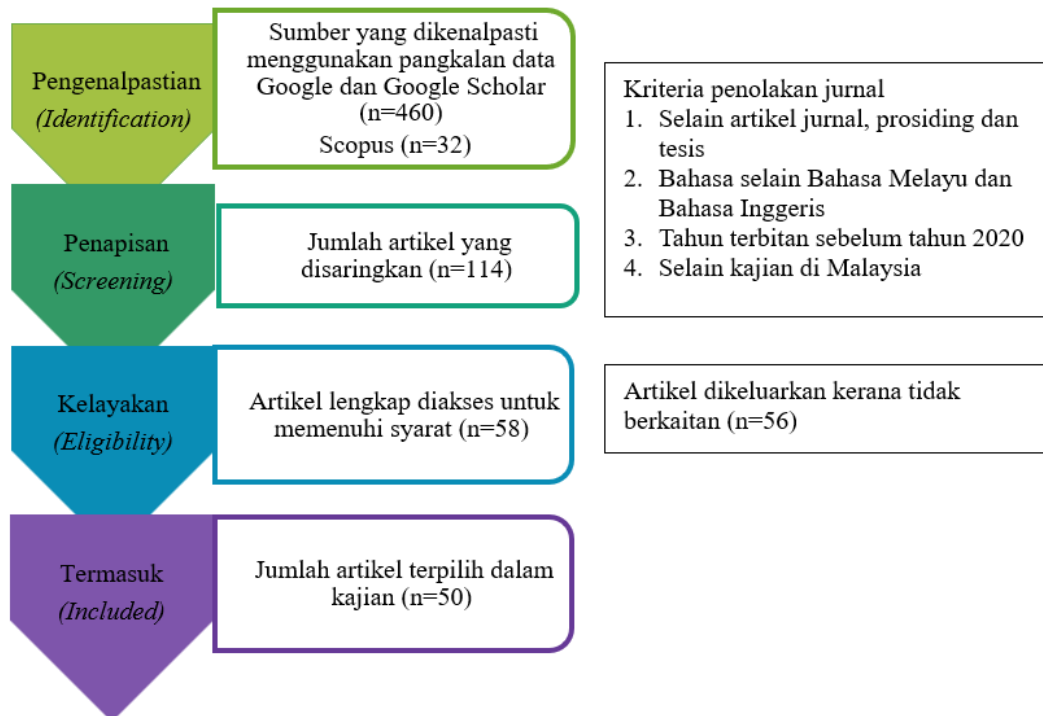
terkini. Langkah ini merupakan langkah yang bagus bagi memastikan bahan kajian adalah relevan dengan konteks semasa (Luft et al., 2022).

**Jadual 2: Penetapan Kriteria Saringan Instrumen**

Kriteria	Penerimaan	Penolakan
Tahun Penerbitan	2020 hingga 2025	Sebelum tahun 2020
Jenis Penerbitan	Artikel jurnal, tesis dan prosiding	Buku, Bab dalam buku
Bahasa	Bahasa Melayu dan Inggeris	Selain Bahasa Melayu dan Bahasa Inggeris

**Rajah 1: Gambar Rajah Aliran PRISMA**

Sumber: Rakavan & Maat (2023); Olahan Penyelidik (2025)



Seterusnya, bagi tujuan pencarian data yang lebih jelas dan tepat, kaedah *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses* (PRISMA) telah dilakukan. Terdapat empat peringkat dalam PRISMA, iaitu pengenalpastian (*identification*), saringan (*screening*), kelayakan (*eligibility*) dan termasuk (*included*) (Moher et al., 2009). Rajah 1 menunjukkan rumusan pemilihan artikel untuk kajian SLR ini dijalankan. Jumlah hasil kajian yang diperolehi melalui kata kunci yang dicari dalam ketiga-tiga pangkalan data adalah 492. Setelah melalui peringkat pengenalpastian, saringan, kelayakan dan termasuk pertindihan, 50 kajian telah dipilih dan digunakan dalam kajian SLR ini.

## DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Topik berkaitan pengurusan persekitaran premis makanan berteraskan amalan halal dan *toyyiban* semakin menjadi fokus penting dalam penyelidikan akademik tempatan, sejajar dengan kepentingan pematuhan Syariah dalam aspek kebersihan, keselamatan dan mutu makanan. Sehubungan itu, satu analisis menyeluruh telah dijalankan melalui pendekatan semakan literatur sistematik (SLR) bagi menelusuri perkembangan dan jurang kajian sedia ada. Jadual 3 menyenaraikan kajian-kajian yang

diperoleh hasil carian sistematik berkaitan pengurusan persekitaran dan pelaksanaan prinsip *halalan toyyiban* di Malaysia. Jadual ini menghimpunkan rujukan daripada pelbagai sumber seperti artikel jurnal, tesis dan prosiding persidangan. Ia turut memperincikan pendekatan metodologi yang digunakan oleh para penyelidik, sama ada kuantitatif, kualitatif atau berbentuk kajian literatur. Selain itu, tema utama yang diketengahkan dalam kajian-kajian ini merangkumi aspek kesedaran halal, pematuhan pensijilan halal, pengurusan persekitaran, amalan *halalan toyyiban*, polisi halal serta isu logistik halal.

**Jadual 3: Tinjauan Literatur Sistematik**

No.	Rujukan	Metodologi	Hasil Dapatan Kajian	Tema
1	A Kadir dan Hehsan (2021)	Kuantitatif (Tinjauan)	Majoriti pengguna Muslim memiliki tahap pengetahuan asas terhadap produk Muslim namun tidak menyeluruh.	Kesedaran Halal
2	Ab Rahman et al. (2020)	Kajian Literatur (Sorotan Naratif)	Kurang kajian berkaitan pengetahuan pengguna terhadap logo halal luar negara yang diiktiraf JAKIM.	Kesedaran Halal
3	Abd Razak et al. (2022)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Peringkat syubhah mempengaruhi status halalan <i>toyyiban</i> dan kerangka penilaian berasaskan prinsip wara' dapat membantu pemilik premis membuat keputusan patuh syariah.	Amalan Halalan Toyyiban
4	Adenan et al. (2023)	Kuantitatif (Tinjauan)	Penyediaan makanan, kebersihan dan pekerja menjadi faktor utama mempengaruhi kepuasan pelanggan.	Pengurusan Persekitaran
5	Affendi et al. (2022)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Eksekutif halal memainkan peranan penting dalam memastikan pematuhan piawaian halal di premis makanan.	Pensijilan Halal
6	Ahmad et al. (2020)	Kuantitatif (Tinjauan)	Kefahaman terhadap konsep kesederhanaan adalah tinggi, dipengaruhi latar belakang pendidikan dan sosioekonomi.	Kesedaran Halal
7	Anuar et al. (2024)	Kuantitatif (Tinjauan)	Pemahaman konsep <i>halalan toyyiban</i> adalah seimbang antara jantina, namun masih belum menyeluruh.	Kesedaran Halal
8	Atan dan Zur Raffar (2024)	Kajian Literatur (Sorotan Naratif)	Isu pematuhan halal berpunca daripada tahap pengetahuan dan penghayatan agama yang rendah serta pengaruh makanan tular di media sosial.	Kesedaran Halal
9	Awang et al. (2022)	Kuantitatif (Tinjauan)	Mualaf menunjukkan tahap pengetahuan dan pemilihan produk halal yang tinggi, dipengaruhi secara signifikan oleh jenis pekerjaan.	Kesedaran Halal
10	Azeman et al. (2021)	Kuantitatif (Tinjauan)	Amalan <i>halalan toyyiban</i> ditekankan pengendali restoran Muslim sejajar peningkatan kesedaran pengguna terhadap halal.	Amalan Halalan Toyyiban
11	Che Omar (2020)	Kuantitatif (Tinjauan)	Logo halal dan sikap pengguna mempunyai pengaruh signifikan terhadap niat pembelian makanan halal.	Kesedaran Halal
12	Gunardi et al. (2022)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Pengangkutan Halal penting dalam logistik Halal yang menjamin kecekapan, pematuhan Syariah, dan <i>Halalan Toyyiban</i> .	Logistik Halal

13	Harsual Effendi dan Gunardi (2025)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	SOP pensijilan Halal daging import penting bagi menjamin kepercayaan pengguna dan integriti sistem pensijilan.	Pensijilan Halal
14	Harun et al. (2024)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Pengguna Muslim lebih fokus kepada halal, namun kurang mengutamakan elemen <i>toyyiban</i> dalam pemakanan.	Kesedaran Halal
15	Hasani dan Shahrom (2023)	Kajian Campuran (Tinjauan dan Analisis Kandungan)	Persepsi positif wujud terhadap masakan bukan Islam, tetapi isu kebersihan dan status halal masih menjadi kebimbangan.	Pengurusan Persekitaran
16	Hashim et al. (2021)	Kualitatif (Temu Bual dan Kajian Kepustakaan)	Tahap kesedaran pengguna terhadap status halal premis masih rendah, khususnya terhadap premis makanan terkemuka yang tidak memaparkan tanda halal.	Kesedaran Halal
17	Hassan et al. (2020)	Kualitatif (Analisis Kandungan)	Kesedaran halal memberi kesan positif kepada niat membeli produk keluaran Muslim.	Kesedaran Halal
18	Hassan et al. (2023)	Kualitatif (Temu Bual)	Kekangan kewangan, kurang kefahaman prosedur, dan komitmen yang lemah menjadi halangan utama usahawan mendapatkan sijil halal.	Pensijilan Halal
19	Hazban dan Nasohah (2023)	Kualitatif (Analisis Kandungan)	Masih wujud cabaran dalam penguatkuasaan halal, namun pihak berkuasa tetap komited membanteras salah laku demi melindungi pengguna.	Polisi Halal
20	Husna et al. (2023)	Kualitatif (Kajian Dokumentasi)	Terdapat keperluan pelaksanaan undang-undang lebih tegas dalam menangani isu halal di Malaysia.	Polisi Halal
21	Hussain et al. (2024)	Kualitatif (Kajian Dokumentasi)	Polisi negeri Kelantan menyokong industri halal, namun pelaksanaannya masih perlu ditambah baik melalui dasar khusus, pusat latihan dan bantuan kepada IKS.	Polisi Halal
22	Ismail et al. (2020)	Kualitatif (Kajian Kes)	Kontroversi halal timbul akibat kekeliruan masyarakat atau pelanggaran peraturan, menuntut tindakan JAKIM tegas.	Polisi Halal
23	Jamil Nasri et al. (2025)	Kualitatif (Temu Bual)	Eksekutif Halal bertanggungjawab dalam latihan, sistem halal, pensijilan dan penyelarasan bersama pihak berkepentingan.	Pensijilan Halal
24	Kamarudin et al. (2022)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Perlu pendekatan menyeluruh bagi memantapkan pematuhan <i>halalan toyyiban</i> di premis makanan.	Amalan <i>Halalan Toyyiban</i>
25	Khalid et al. (2022)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Rantai bekalan halal menghadapi cabaran utama dari segi logistik, kawalan dan pensijilan.	Logistik Halal
26	Lokman et al. (2025)	Kajian Literatur (Analisis Dokumentasi)	Pemilihan makanan <i>halalan toyyiban</i> oleh pengguna dan pengusaha perlukan kesedaran, pengetahuan dan pematuhan syarak.	Kesedaran Halal
27	Md Ramli et al. (2024)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Perlu penambahbaikan kerjasama antara agensi dan pengusaha bagi kelancaran proses pensijilan.	Pensijilan Halal

		dan Kajian Dokumentasi)		
28	Md Ramli et al. (2025)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan dan Kajian Dokumentasi)	Pensijilan halal perlu diperkasa melalui sokongan, pendidikan, insentif dan kos rendah kepada pengusaha.	Pensijilan Halal
29	Mohamad Salleh et al. (2020)	Kuantitatif (Tinjauan)	Pengendali makanan masih kurang peka terhadap aspek pemanasan dan suhu selamat makanan.	Amalan <i>Halalan Toyyiban</i>
30	Mohamed dan Muhammad Shafiai (2021)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Pelaksanaan sekuriti makanan berkonsep <i>halalan toyyiban</i> menjamin akses, kestabilan, kelestarian dan pematuhan maqasid syariah.	Polisi Halal
31	Mohamed et al. (2022)	Kuantitatif (Tinjauan)	Tahap pengetahuan terhadap kebersihan adalah memuaskan dalam kalangan pengendali kantin sekolah, namun perlu lebih peka dengan ilmu keselamatan makanan.	Kesedaran Halal
32	Mohd Amin et al. (2020)	Kajian Literatur (Analisis Dokumentasi)	Kesedaran terhadap keperluan pensijilan halal masih rendah, khususnya dalam kalangan pengusaha makanan Korea di Malaysia.	Kesedaran Halal
33	Mohd Ghazali dan Sabjan (2023)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Konsep dasar <i>halalan toyyiba</i> patuh syariah mengenai pengurusan air domestik di Malaysia masih belum terlaksana sepenuhnya.	Amalan <i>Halalan Toyyiban</i>
34	Mohd Nor dan Hassan (2022)	Kuantitatif (Tinjauan)	Generasi muda masa kini sudah mempunyai kesedaran yang tinggi tentang pemilihan makanan halal.	Kesedaran Halal
35	Mohd Rizal dan Ab Latif (2024)	Kuantitatif (Tinjauan)	Mahasiswa menunjukkan kepekaan yang tinggi terhadap status halal dan toyyib makanan viral.	Kesedaran Halal
36	Mokti dan Kamri (2020)	Kajian Literatur (Analisis Dokumentasi)	Elemen kebersihan, keselamatan, nutrisi, ketulenan dan kualiti, kurang diberi penekanan yang seimbang bagi mewujudkan konsep <i>toyyiban</i> yang komprehensif.	Amalan <i>Halalan Toyyiban</i>
37	Nadzri et al. (2020a)	Kualitatif (Temu Bual)	Tahap kefahaman menyeluruh terhadap konsep halal serta keperluan penambahbaikan sistem pensijilan masih lemah.	Pensijilan Halal
38	Nadzri et al. (2020b)	Kualitatif (Temu Bual)	Usahawan katering yang berjaya menekankan tiga elemen sifat amanah iaitu bertanggungjawab, menepati janji, dan adil.	Amalan <i>Halalan Toyyiban</i>
39	Nazri et al. (2021)	Kuantitatif (Tinjauan)	Kepekaan terhadap nilai Islam, tahap keagamaan, pandangan terhadap harga, promosi dan sokongan terhadap produk buatan Muslim mempengaruhi pembelian produk penjagaan rumah keluaran Muslim.	Kesedaran Halal
40	Nor dan Muhammad Zuki (2020)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Pematuhan terhadap piawaian pensijilan halal mempunyai hubungan yang signifikan dengan peningkatan prestasi organisasi	Pensijilan Halal

			makanan halal serta membina kepercayaan pengguna Muslim dan bukan Muslim terhadap produk halal.	
41	Ramli dan Surbaini (2020)	Kuantitatif (Tinjauan)	Faktor seperti suasana, makanan, harga dan pekerja tidak banyak mempengaruhi prestasi restoran di Muadzam Shah.	Pengurusan Persekitaran
42	Saiman (2024)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Pelancongan mesra Muslim penting untuk memberi keselesaan kepada pelancong Islam, menjana ekonomi, dan menjadi medium dakwah melalui perkhidmatan yang patuh syariah.	Polisi Halal
43	Zainuzzaman dan Abdul Aziz (2024)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan)	Elemen hifz al-nafs dalam inovasi halal penting bagi keselamatan dan kesejahteraan pengguna.	Polisi Halal
44	Suraiya Ishak et al. (2020)	Kuantitatif (Tinjauan)	Pengguna milenial wanita Muslim sangat mementingkan halal dan <i>toyyiban</i> dalam pemilihan kosmetik.	Kesedaran Halal
45	Amalina & Fadilah (2022)	Kualitatif (Kajian Kepustakaan dan Analisis Kandungan)	Risiko bio, kimia & fizikal dalam pengeluaran makanan ternakan menjejaskan integriti halal sepanjang rantai.	Logistik Halal
46	Razinda Tasnim et al. (2022)	Kualitatif (Analisis kandungan)	Pensijilan halal, populasi Muslim & GDP mempengaruhi eksport halal; pentingnya kebijakan strategik.	Polisi Halal
47	Lateb & Md Yusof (2020)	Kualitatif (Temu Bual)	Majoriti pengusaha premis faham dan amalkan kebersihan sebagai elemen halal; Terdapat pengusaha gagal patuhi amalan baik.	Pengurusan Persekitaran
48	Busyra & Ardi (2020)	Semi-kuantitatif (Kaedah Analisis)	Risiko pencemaran paling besar dalam rantai halal daging terletak pada peringkat hulu (pengangkutan & bahan mentah).	Logistik Halal
49	Sahoo (2020)	Kualitatif (Analisis Kandungan dan Temu Bual)	Makanan warisan agama (seperti Mahaaprasaada) boleh dipasarkan sebagai produk makanan dalam pelancongan halal; masih kurang penyelidikan sistematik.	Kesedaran Halal
50	Ramli et al. (2023)	Kajian Literatur (Sorotan Sistematik)	Halangan penerimaan makanan halal dalam kalangan bukan Muslim ialah kurang kesedaran keselamatan makanan dan sikap negatif.	Kesedaran Halal

### Analisis Deskriptif

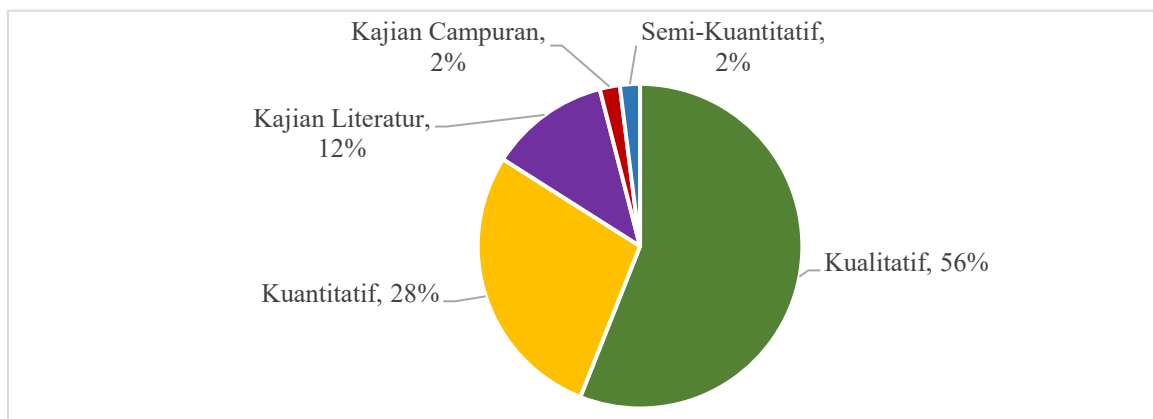
Berdasarkan senarai kajian yang dipilih dalam Jadual 3, beberapa analisis deskriptif telah dilakukan. Rajah 2 menunjukkan peratus metodologi yang digunakan dalam kajian-kajian yang dianalisis oleh penyelidik, iaitu kualitatif, kuantitatif dan kajian literatur. Sebanyak 56% daripada keseluruhan kajian menggunakan pendekatan kualitatif, menjadikannya metodologi paling dominan. Ini menunjukkan bahawa banyak penyelidikan dalam bidang halal memerlukan pendekatan eksploratori dan mendalam, terutamanya dalam memahami nilai, kepercayaan, dan konteks sosial berkaitan amalan halal. Walau bagaimanapun, daripada 28 kajian yang menggunakan pendekatan kualitatif, hanya 7 kajian sahaja yang melibatkan kaedah temu bual. Bilangan yang sedikit ini menunjukkan bahawa masih terdapat

kekurangan dari segi penggunaan teknik temu bual dalam mengumpulkan data primer secara langsung daripada individu berkepentingan dan mempunyai banyak pengalaman serta kemahiran seperti pengguna, pengusaha makanan halal, atau pegawai agensi pensijilan. Kebergantungan kepada kaedah analisis dokumen atau kandungan sahaja tanpa penglibatan peserta sebenar boleh menyebabkan keterbatasan dari segi kefahaman yang lebih mendalam dan kontekstual. Maka, wujud keperluan yang tinggi untuk lebih banyak kajian kualitatif pada masa hadapan yang melibatkan data primer seperti temu bual berstruktur, separa berstruktur atau temu bual mendalam untuk memperkukuh dapatan.

Sementara itu, sebanyak 28% daripada kajian yang dianalisis menggunakan pendekatan kuantitatif. Kaedah ini sering digunakan bagi mengukur tahap kesedaran, sikap, niat atau persepsi pengguna terhadap produk halal secara statistik melalui soal selidik. Kajian kuantitatif amat berguna untuk mengenal pasti hubungan antara pemboleh ubah dan memberikan gambaran menyeluruh dalam bentuk data berangka. Namun, ia mungkin tidak dapat menyelami secara mendalam makna dan pengalaman sebenar yang dialami oleh pengguna atau pengusaha.

### Rajah 2: Peratus Metodologi bagi Kajian yang Dipilih

Sumber: Olahan Penyelidik (2025)

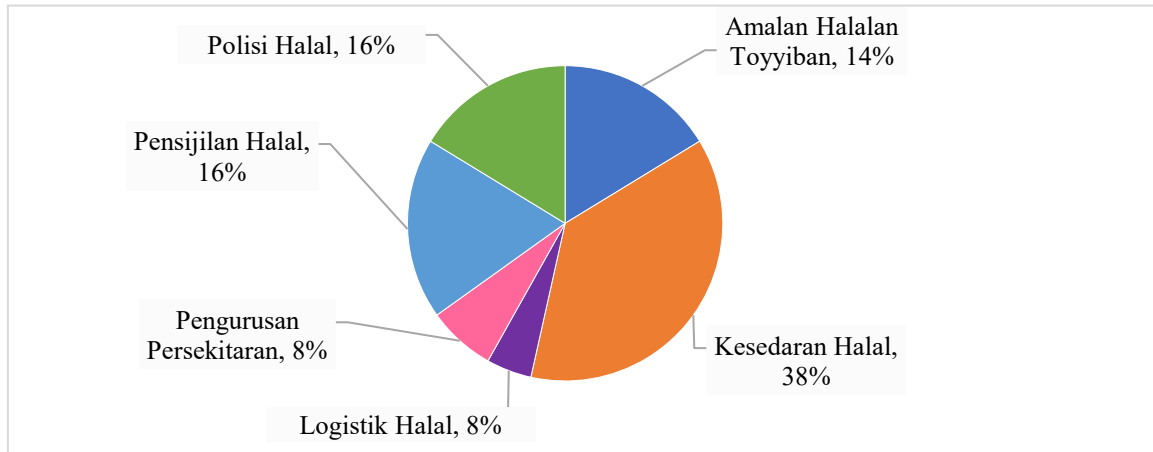


Hanya 12% kajian pula menggunakan pendekatan kajian literatur, yang melibatkan analisis dokumen, jurnal dan kajian terdahulu untuk mengenal pasti jurang kajian serta memberi asas teori kepada penyelidikan seterusnya. Walaupun kajian literatur memberi nilai tambah kepada pembangunan teori dan kefahaman umum, dapatan dari kajian primer masih diperlukan untuk mengesahkan kesahihan dalam konteks semasa. Pendekatan semi-kuantitatif digunakan oleh 2% daripada keseluruhan kajian dengan menukar pandangan pakar kepada bentuk nilai berangka bagi tujuan analisis yang lebih teratur. Kaedah ini membantu penyelidik menilai hubungan dan tahap kepentingan antara faktor dalam sistem halal secara lebih sistematik dan mudah difahami. Kajian campuran turut mencatatkan 2%, dengan menggabungkan kaedah tinjauan kuantitatif dan temu bual kualitatif bagi memperoleh kefahaman yang lebih menyeluruh tentang fenomena halal melalui analisis data yang saling melengkapi dan memperkukuh antara satu sama lain.

Rajah 3 pula menunjukkan tema kajian yang dianalisis dalam penyelidikan mengenai aspek halal dalam pelbagai bidang berdasarkan kajian literatur yang telah dikaji. Daripada keseluruhan kajian yang dianalisis, sebanyak 38% kajian memfokuskan kepada tema kesedaran halal, menjadikannya tema yang paling dominan dalam penyelidikan ini. Tema ini merangkumi kesedaran pengguna terhadap logo halal, pemahaman tentang konsep *halalan toyyiban*, serta sikap pengguna terhadap pematuhan syariaah dalam pemilihan makanan dan produk. Ini menunjukkan bahawa isu kesedaran masih menjadi keutamaan dan asas penting dalam mengembangkan kefahaman serta amalan halal dalam kalangan masyarakat. Pensijilan halal dan polisi halal pula menyumbang sebanyak 16%, mencerminkan keprihatinan terhadap prosedur, garis panduan, kepercayaan terhadap sistem pensijilan serta kepatuhan pengusaha terhadap standard yang ditetapkan oleh pihak berkuasa seperti JAKIM. Sementara itu, tema amalan *halalan*

*toyyiban* masing-masing menyumbang sebanyak 14%. Ini menunjukkan wujudnya kepentingan serta penerapan nilai *toyyiban* dalam aspek pengeluaran dan penyediaan makanan halal.

**Rajah 3: Peratus Tema bagi Kajian yang Dipilih**  
Sumber: Olahan Penulis (2025)



Seterusnya, dua tema yang kurang dikaji namun tetap relevan ialah pengurusan persekitaran dan logistik halal, yang masing-masing menyumbang sebanyak 8% daripada keseluruhan kajian yang dianalisis. Pengurusan persekitaran merujuk kepada pematuan aspek kebersihan, sanitasi, dan pengurusan premis makanan yang mematuhi prinsip halal dan *toyyiban*. Walaupun jumlah kajian yang menumpukan kepada aspek ini lebih kecil, namun kepentingannya tidak boleh dipandang ringan kerana persekitaran yang tidak bersih boleh menjejaskan status halal sesuatu produk. Logistik halal pula melibatkan kajian tentang penyimpanan, pengangkutan, dan pengedaran produk halal, termasuklah pematuan terhadap keperluan syariah sepanjang rantai bekalan. Walaupun peratus kajian dalam tema ini kecil, namun ia semakin mendapat perhatian kerana sistem logistik yang tidak patuh syariah boleh menjejaskan integriti halal produk. Oleh itu, kajian lanjut dalam bidang ini amat diperlukan bagi memastikan keseluruhan sistem halal dapat dilaksanakan secara menyeluruh dan konsisten.

### Dapatan Tematik

#### **Kesedaran Halal: Pemangkin kepada Pengurusan Persekitaran Premis Makanan yang Berintegriti**

Kesedaran halal dalam kalangan pengguna dan pengusaha merupakan aspek asas yang mencorakkan pengurusan persekitaran premis makanan. Dalam sorotan ini, tema kesedaran halal muncul paling dominan dalam kalangan artikel yang dikaji, ini menunjukkan isu ini kekal relevan dan mendapat perhatian yang luas dalam kalangan akademik. Namun, pemerhatian lebih mendalam mendedahkan bahawa tahap kesedaran ini bersifat tidak seimbang antara kumpulan pengguna, bentuk pemahaman, serta aspek amalan. Beberapa kajian seperti A. Kadir dan Hehsan (2021) serta Ahmad et al. (2020) mendapati bahawa majoriti pengguna Muslim memiliki kesedaran asas tentang keperluan mematuhi halal, tetapi kefahaman itu masih terhad kepada konsep. Justeru, hal ini disokong oleh dapatan kajian Mohd Nor dan Hassan (2022) yang mendapati bahawa latar belakang pendidikan dan ekonomi memainkan peranan dalam menentukan sejauh mana pengguna memahami halal sebagai satu sistem nilai, bukan sekadar label. Isu ini menjadi lebih ketara apabila dikaitkan dengan konsep *halalan toyyiban*, yang menekankan aspek keselamatan, kebersihan, dan etika dalam penyediaan makanan. Ramai pengguna memahami aspek 'halal' dari sudut bahan, tetapi kurang memberi perhatian kepada elemen '*toyyiban*' seperti pemanasan makanan, suhu penyimpanan, atau pengendalian yang selamat.

Kesedaran pengguna juga sangat dipengaruhi oleh unsur simbolik seperti logo halal. Che Omar (2020) misalnya, menunjukkan bahawa logo halal memberi kesan signifikan terhadap niat pembelian. Namun, kajian oleh Ab Rahman et al. (2020) mendedahkan bahawa terdapat kekeliruan dalam kalangan pengguna berkenaan pengiktirafan logo halal luar negara yang sah menurut JAKIM. Kekeliruan ini tidak hanya menimbulkan keraguan, malah menjejaskan kepercayaan pengguna terhadap sistem pemantauan dan pensijilan halal. Kesannya, pengguna cenderung mengambil jalan mudah dengan memilih produk yang memaparkan logo, tanpa menilai keseluruhan proses penyediaan dan persekitaran makanan tersebut. Ini menunjukkan bahawa kesedaran halal dalam kalangan pengguna masih belum berkembang ke tahap penilaian menyeluruh terhadap integriti premis makanan.

Dari perspektif pengusaha, isu kesedaran juga wujud dan memberi implikasi langsung terhadap pengurusan persekitaran. Kajian oleh Mohamed et al. (2022) menunjukkan bahawa walaupun ada kesedaran asas terhadap aspek kebersihan, namun aspek keselamatan makanan dan pengetahuan teknikal masih kurang diberi perhatian. Dalam kes kantin sekolah misalnya, pengendali hanya mengamalkan kebersihan asas tanpa kefahaman jelas terhadap risiko pencemaran silang atau prosedur pengendalian makanan selamat. Hal ini diperkuatkan oleh dapatan Lateb dan Md Yusof (2020) yang menemui bahawa sesetengah pengusaha premis memahami amalan kebersihan sebagai tuntutan agama, tetapi tidak disokong oleh sistem latihan atau pemantauan berterusan. Keadaan ini memperlihatkan ketidakseimbangan antara kesedaran moral dan keupayaan teknikal dalam menguruskan persekitaran halal.

Aspek menarik yang ditemui dalam kajian ini ialah tahap kesedaran dalam kalangan bukan Muslim dan golongan mualaf. Awang et al. (2022) melaporkan bahawa mualaf mempunyai tahap keprihatinan yang tinggi terhadap pemilihan produk halal, dipengaruhi oleh kesungguhan mereka dalam memahami tuntutan agama baharu. Sebaliknya, dalam kalangan bukan Muslim, seperti dilaporkan oleh Ramli et al. (2023), penolakan terhadap makanan halal berpunca daripada salah faham terhadap keselamatan makanan serta pengaruh sikap negatif yang dibentuk oleh media dan persepsi budaya. Aspek ini menunjukkan bahawa kesedaran halal bukan hanya isu keagamaan, tetapi juga berkait rapat dengan nilai bersama seperti integriti, tanggungjawab dan keselamatan pengguna.

Secara keseluruhannya, kesedaran halal dalam kalangan pelbagai kumpulan pengguna dan pengusaha premis makanan masih belum mencapai tahap ideal. Dapatan menunjukkan wujudnya kesenjangan antara pemahaman konsep dengan amalan sebenar, khususnya dari sudut pengurusan persekitaran. Simbol seperti logo halal menjadi rujukan utama, sedangkan pemahaman terhadap nilai asas halal, termasuk kebersihan, integriti, dan tanggungjawab sosial masih kurang diberi penekanan. Kesedaran halal juga dilihat terpisah daripada dimensi *toyyiban*, sedangkan kedua-duanya saling berkait rapat. Tanpa pemahaman menyeluruh terhadap dua aspek ini, usaha untuk memastikan premis makanan benar-benar bersih, selamat dan patuh syariah akan terus bersifat kosmetik. Sehubungan itu, terdapat keperluan mendesak untuk menstrukturkan semula pendekatan pendidikan halal bukan sahaja melalui kempen kesedaran awam tetapi juga dengan menyepadukan latihan teknikal, pendekatan nilai berasaskan *maqasid syariah*, serta kerjasama lebih erat antara penguat kuasa, industri dan komuniti pengguna. Hanya dengan itu, pengurusan persekitaran premis makanan yang benar-benar berteraskan prinsip *halalan toyyiban* dapat direalisasikan.

### **Polisi dan Pensijilan Halal: Antara Dasar, Pelaksanaan dan Kepercayaan**

Polisi halal dan sistem pensijilan halal merupakan dua elemen utama dalam menjamin integriti rantai makanan halal. Namun, hasil semakan terhadap kajian-kajian terdahulu menunjukkan bahawa meskipun dasar dan sistem pensijilan telah lama wujud, pelaksanaannya masih menghadapi pelbagai cabaran di peringkat penguatkuasaan, kefahaman pelaksana, serta tahap kepercayaan masyarakat. Beberapa kajian seperti Hazban dan Nasohah (2023), Husna et al. (2023), dan Hussain et al. (2024) menunjukkan bahawa dasar-dasar halal di peringkat negeri dan kebangsaan telah dirangka dengan baik, namun pelaksanaannya sering kali tidak konsisten. Sebagai contoh, polisi negeri yang menyokong pembangunan industri halal dilihat tidak diiringi dengan mekanisme pelaksanaan yang kukuh,

menyebabkan usaha kerajaan terhenti di atas kertas. Mohamed dan Muhammad Shafiai (2021) pula menekankan bahawa aspek kelestarian dan keselamatan makanan hanya tercapai jika polisi halal disepadukan dengan pemahaman *maqasid syariah*. Ismail et al. (2020) dan Saiman (2024) turut menegaskan perlunya polisi disemak semula secara berkala agar sejajar dengan cabaran semasa industri makanan, termasuk dalam sektor pelancongan halal dan rantaian bekalan antarabangsa.

Sementara itu, tema pensijilan halal banyak dibincangkan dalam konteks peranan JAKIM dan tahap pematuhan pengusaha. Kajian seperti oleh Affendi et al. (2022) dan Jamil Nasri et al. (2025) menunjukkan bahawa eksekutif halal memainkan peranan penting dalam memastikan pelaksanaan sistem pensijilan berjalan lancar. Namun, realitinya ramai pengusaha, terutamanya dari kalangan IKS, tidak memiliki sumber yang mencukupi untuk mematuhi semua keperluan pensijilan. Kajian oleh Hassan et al. (2023) dan Md Ramli et al. (2024, 2025) mendedahkan bahawa antara halangan utama ialah kekangan kewangan, prosedur yang kompleks, serta ketiadaan insentif. Keadaan ini menyukarkan pengusaha kecil untuk mendapatkan sijil halal, sekali gus membuka ruang kepada manipulasi dan kekeliruan di peringkat pengguna. Nor dan Muhammad Zuki (2020) pula menekankan bahawa pematuhan terhadap piawaian pensijilan halal bukan sahaja meningkatkan prestasi organisasi makanan, tetapi turut membina kepercayaan dalam kalangan pengguna Muslim dan bukan Muslim.

Meskipun rangka dasar halal dan sistem pensijilan telah dirangka dengan baik, beberapa kajian menunjukkan bahawa pelaksanaannya di lapangan masih menghadapi pelbagai cabaran. Antara isu yang dikenal pasti termasuklah kekangan sumber manusia dan kewangan dalam kalangan pengusaha kecil, kekaburan dalam tafsiran garis panduan, serta kekurangan koordinasi antara agensi pelaksana dan pengusaha industri makanan. Keadaan ini boleh memberi kesan tidak langsung terhadap keyakinan pengguna serta pelaksanaan amalan halal di peringkat premis. Oleh itu, terdapat keperluan untuk meneliti semula pelaksanaan dasar halal secara lebih inklusif dengan memberi tumpuan kepada sokongan teknikal, program latihan bersasar, dan pengukuhan kerjasama antara agensi berkaitan serta pemain industri.

### **Amalan *Halalan Toyyiban*: Dari Prinsip ke Pelaksanaan**

Konsep *halalan toyyiban* menggabungkan dua elemen penting dalam pemakanan iaitu halal dari segi hukum, dan *toyyib* dari segi kualiti, kebersihan serta keselamatan. Dalam konteks premis makanan, amalan ini seharusnya melangkaui pematuhan terhadap bahan semata-mata, kepada cara makanan disediakan, disimpan dan dikendalikan. Namun, kajian-kajian terdahulu memperlihatkan bahawa pelaksanaan prinsip ini masih belum menyeluruh, terutama di peringkat operasi. Kajian oleh Anuar et al. (2024) menunjukkan bahawa pemahaman terhadap *halalan toyyiban* dalam kalangan pengguna adalah seimbang merentas jantina, namun masih belum menyeluruh dari segi kefahaman mendalam terhadap perinciannya. Malah, Harun et al. (2024) menekankan bahawa walaupun pengguna Muslim lebih memberi perhatian kepada aspek 'halal', mereka kurang menitikberatkan elemen '*toyyiban*' seperti kandungan nutrisi, keselamatan atau kebersihan. Situasi ini memperlihatkan satu corak yang membimbangkan iaitu pengguna cenderung hanya meneliti status halal bahan makanan tanpa mempertimbangkan kaedah penyediaan atau pengendalian makanan.

Di peringkat premis pula, kajian seperti oleh Azeman et al. (2021) dan Mohamad Salleh et al. (2020) mendapati bahawa pemilik restoran Muslim semakin menunjukkan kesungguhan untuk mengamalkan *halalan toyyiban*. Namun, masih wujud kelemahan dalam aspek seperti pemanasan makanan, pengawalan suhu, serta kebersihan peralatan dapur. Masalah ini berpunca daripada kurangnya latihan berterusan dan kawal selia operasi yang konsisten. Kamarudin et al. (2022) menyeru kepada pendekatan menyeluruh untuk memperkukuh pelaksanaan prinsip ini dalam rutin operasi harian, manakala Mokti dan Kamri (2020) mengingatkan bahawa elemen seperti keselamatan, ketulenan dan nutrisi sering kali diabaikan walaupun ia sebahagian daripada konsep *toyyiban* yang sebenar.

Beberapa kajian turut menyentuh mengenai faktor nilai dan syariah dalam pengamalan *toyyiban*. Abd Razak et al. (2022) mengusulkan penggunaan kerangka penilaian berdasarkan prinsip *wara'* untuk

membantu pemilik premis membuat keputusan lebih beretika apabila berhadapan dengan isu *syubhah*. Sementara itu, Nadzri et al. (2020b) menekankan bahawa sifat amanah seperti menepati janji dan adil menjadi faktor penting dalam memastikan pengendali makanan tidak sekadar patuh pada peraturan, tetapi juga pada nilai moral yang lebih tinggi. Mohd Ghazali dan Sabjan (2023) memperluas konsep ini kepada aspek pengurusan air domestik, membuktikan bahawa *toyyiban* tidak terbatas kepada makanan semata-mata, tetapi juga kepada aspek kelestarian sumber. Secara ringkas, pelaksanaan amalan *halalan toyyiban* masih dilihat terpisah antara kefahaman konsep dan pengamalan harian. Di sebalik peningkatan kesedaran, amalan sebenar di lapangan masih terhalang oleh kurangnya latihan, kesedaran teknikal, dan ketelitian dari aspek operasi. Oleh itu, memperkukuh kefahaman holistik terhadap prinsip *toyyiban*, melalui latihan berterusan, penghayatan nilai Islam dan penguatkuasaan berhemah, adalah kunci untuk memastikan premis makanan benar-benar memenuhi maksud syariah, bukan sekadar mendapat sijil kelulusan sahaja.

### **Sokongan Operasi : Logistik dan Pengurusan Persekitaran Halal**

Dalam memastikan sesuatu premis makanan benar-benar memenuhi prinsip *halalan toyyiban*, perhatian tidak boleh hanya tertumpu kepada dapur atau bahan mentah semata-mata. Ia perlu merangkumi keseluruhan sistem iaitu dari rantaian bekalan sehingga kepada suasana fizikal dan pengendalian makanan di premis. Kajian-kajian yang dikaji menunjukkan bahawa kelemahan dalam mana-mana salah satu komponen ini boleh mencacatkan keseluruhan integriti halal. Beberapa kajian telah membuktikan bahawa aspek logistik khususnya pengangkutan dan penyimpanan merupakan antara titik paling kritikal yang sering dipandang remeh. Gunardi et al. (2022) menekankan bahawa logistik halal bukan sekadar memastikan penghantaran berlaku, tetapi menjamin pemisahan barangan halal dan tidak halal, penggunaan peralatan yang bersih, serta kawalan suhu yang sesuai. Kajian Busyra dan Ardi (2020) pula menyatakan bahawa risiko pencemaran silang paling tinggi berlaku di peringkat awal rantaian, terutama melibatkan pengangkutan daging dan bahan mentah yang tidak dipantau rapi. Khalid et al. (2022) turut membangkitkan isu cabaran infrastruktur dan kelemahan piawaian antarabangsa, yang menyukarkan pemantauan menyeluruh terhadap produk yang dibawa masuk dari luar negara. Kekurangan gudang halal, sistem rantaian sejuk yang lemah, dan ketiadaan sistem audit logistik menjadikan banyak premis makanan beroperasi atas andaian semata-mata bahawa bahan yang diterima adalah halal.

Di peringkat premis pula, isu persekitaran halal merangkumi kebersihan fizikal, latihan pekerja, dan suasana yang meyakinkan pengguna. Kajian Adenan et al. (2023) dan Hasani dan Shahrom (2023) menunjukkan bahawa faktor seperti penyediaan makanan, kebersihan dapur dan sikap pekerja memberi kesan langsung terhadap kepuasan dan kepercayaan pelanggan terhadap status halal premis tersebut. Namun, seperti dibangkitkan oleh Ramli dan Surbaini (2020), dalam sesetengah kes, faktor persekitaran seperti suasana dan pekerja tidak banyak mempengaruhi prestasi premis kerana pengguna sendiri tidak sensitif terhadap elemen *toyyiban*. Ini menunjukkan keperluan untuk menekankan bukan sahaja pematuhan oleh pengusaha, tetapi juga kesedaran pengguna terhadap standard persekitaran halal.

Kajian Lateb dan Md Yusof (2020) mendapati bahawa walaupun majoriti pengusaha memahami kepentingan kebersihan, namun masih ada segelintir yang gagal mematuhi amalan yang ditetapkan. Ketiadaan pemantauan berkala dan latihan berterusan menyebabkan amalan hanya dilakukan secara reaktif, bukan sebagai budaya kerja. Kesimpulannya, kedua-dua aspek logistik dan persekitaran di premis adalah saling melengkapi dalam menjamin keutuhan halal. Tanpa logistik yang mematuhi syariah, bahan yang sampai ke premis mungkin sudah tercemar. Tanpa persekitaran premis yang bersih dan patuh, bahan halal yang sempurna boleh hilang statusnya. Oleh itu, pendekatan pengurusan halal tidak boleh bersifat terpisah antara hulu dan hilir. Ia memerlukan kerangka yang menyeluruh, latihan yang konsisten, dan sistem pemantauan yang bersifat integratif dari ladang ke meja makan.

## IMPLIKASI DAN CADANGAN KAJIAN LANJUTAN

Hasil analisis sistematik yang dijalankan menunjukkan bahawa kajian berkaitan pengurusan persekitaran premis makanan berteraskan prinsip halal dan toyyiban masih kurang diberikan perhatian secara langsung dalam literatur semasa. Sebahagian besar penyelidikan terdahulu memberi tumpuan kepada isu kesedaran halal, pematuhan pensijilan serta penghayatan konsep halalan toyyiban, manakala tema pengurusan fizikal premis dan logistik halal hanya merangkumi kurang daripada 15% daripada keseluruhan kajian yang dianalisis. Keadaan ini memberi isyarat bahawa aspek persekitaran seperti kebersihan, sanitasi, susun atur, dan suasana premis masih belum dikembangkan secara menyeluruh sebagai satu bidang penyelidikan tersendiri dalam konteks halal. Aspek pengurusan persekitaran dan logistik halal masih kurang dikaji kerana tumpuan penyelidikan terdahulu lebih banyak diberikan kepada tema kesedaran halal dan pensijilan yang dianggap lebih mudah untuk dinilai secara konseptual dan kuantitatif.

Berdasarkan dapatan utama, hanya 8% penyelidikan meneliti aspek pengurusan persekitaran dan logistik halal. Perbezaan ketara peratus antara tema yang dikaji menunjukkan kewujudan jurang dalam penerokaan dimensi operasi sistem halal yang sebenar. Kecenderungan penyelidik menumpukan kepada aspek yang lebih mudah diukur seperti persepsi dan kesedaran pengguna, berbanding isu teknikal yang menuntut pemerhatian lapangan serta analisis proses operasi di premis makanan, menjadi antara punca utama kepada kewujudan jurang tersebut. Tambahan pula, konsep “pengurusan persekitaran” belum dijelaskan secara operasional dan holistik dalam kebanyakan kajian, menyebabkan keaburan dalam pembentukan konstruk, indikator serta kaedah pengukuran empirikal. Di samping itu, keterbatasan infrastruktur data, kekangan kerjasama antara penyelidik dan pihak industri, serta ketiadaan kerangka teori yang kukuh turut membantutkan perkembangan tema logistik halal dan pengurusan persekitaran sebagai bidang penyelidikan tersendiri dalam konteks halalan toyyiban.

Implikasi aspek persekitaran terhadap industri makanan halal adalah besar. Tanpa perhatian yang khusus terhadap pengurusan persekitaran fizikal, integriti halal boleh tergugat walaupun bahan makanan telah disahkan halal. Pengusaha makanan perlu diberi bimbingan yang lebih sistematik tentang kepentingan persekitaran operasi yang bukan sahaja bersih dan tersusun, tetapi turut menepati piawaian halal seperti yang digariskan dalam MS1500. Penemuan Abdul Lateb dan Md Yusof (2020) menyokong keperluan ini apabila mendapati wujud jurang ketara antara kefahaman pengusaha premis terhadap kebersihan dan pelaksanaan sebenar di lapangan. Ini memperkukuh saranan agar aspek pengurusan persekitaran diberi perhatian lebih mendalam dalam penyelidikan dan latihan industri.

Daripada sudut penyelidikan, konsep “pengurusan persekitaran” masih belum dijadikan satu kerangka eksplisit dalam banyak kajian terdahulu. Penyelidikan oleh Hasani dan Shahrom (2023) serta Ramli dan Surbaini (2020) lebih menumpukan kepada persepsi pengguna terhadap suasana restoran, kebersihan makanan, harga dan layanan pekerja, manakala kajian seperti Ismail et al. (2020) menyentuh elemen susun atur dan kebersihan tanpa memperincikan kerangka pengurusan persekitaran secara holistik. Situasi ini menunjukkan bahawa wujud keperluan untuk membina definisi konseptual yang lebih jelas dan piawaian operasi khusus dalam konteks pengurusan persekitaran halal. Ini penting agar pengurusan fizikal premis dapat dibangunkan secara sistematik dan berpandukan syarak, bukan sekadar memenuhi kehendak visual atau persepsi umum.

Dari aspek metodologi pula, penyelidikan dalam bidang ini masih didominasi oleh pendekatan kualitatif melalui analisis kandungan dan kajian kepustakaan. Walaupun pendekatan ini menyumbang kepada pemahaman konsep, ia masih belum cukup untuk memberikan gambaran kontekstual di lapangan. Oleh itu, disarankan agar penyelidikan pada masa hadapan mengaplikasikan kaedah temu bual mendalam bersama pengendali makanan, eksekutif halal dan pengguna bagi memahami isu pelaksanaan, cabaran dan nilai yang mendasari amalan sebenar di premis. Selain itu, pendekatan kuantitatif perlu digiatkan bagi menilai tahap pematuhan premis terhadap standard halal semasa secara menyeluruh. Kajian seperti ini mampu menyokong pembangunan dasar, program latihan dan mekanisme pemantauan yang lebih berkesan oleh pihak berautoriti.

Secara keseluruhan, dapatan kajian ini membawa implikasi yang signifikan kepada industri, pembuat dasar, pengguna dan komuniti penyelidik. Pengurusan persekitaran halal tidak lagi boleh dianggap sebagai isu sampingan dalam pensijilan atau operasi makanan, sebaliknya perlu diberikan tempat yang sewajarnya dalam kerangka pembangunan industri halal. Untuk itu, usaha penyelidikan lanjutan yang lebih sistematik dan lapangan perlu digerakkan agar sistem pengurusan persekitaran premis makanan benar-benar dapat berfungsi sebagai pelindung kepada integriti *halalan toyyiban* secara menyeluruh.

## KESIMPULAN

Kajian ini telah menelusuri secara sistematik literatur berkaitan pengurusan persekitaran premis makanan yang berasaskan prinsip *halalan toyyiban* di Malaysia. Hasil dapatan menunjukkan bahawa topik ini masih kurang diberikan perhatian secara khusus dalam penyelidikan terdahulu, berbanding tema lain seperti kesedaran pengguna, pensijilan halal dan pematuhan terhadap bahan makanan. Walaupun elemen kebersihan, susun atur premis dan keselamatan makanan sering disentuh, istilah pengurusan persekitaran tidak dijelaskan secara jelas dan terperinci. Justeru, wujud keperluan untuk membangunkan satu kerangka pengurusan persekitaran halal yang lebih tersusun dan berpandukan prinsip syariah.

Kajian masa hadapan disarankan untuk melibatkan pendekatan kualitatif dan kuantitatif secara lebih menyeluruh, termasuk pengumpulan data primer melalui temu bual atau pemerhatian lapangan. Penekanan terhadap aspek pengurusan persekitaran premis makanan halal dapat menyumbang kepada pembentukan masyarakat yang lebih cakna terhadap isu halal dan *toyyiban* termasuk aspek keselamatan, kebersihan dan kesihatan. Kesedaran ini bukan sahaja penting untuk keselamatan pengguna, malah dapat mewujudkan generasi yang mengamalkan gaya hidup yang selaras dengan prinsip Islam secara menyeluruh sekali gus menyokong pembangunan sistem makanan yang lebih patuh syariah dan mampan selaras dengan aspirasi negara sebagai hab halal global.

## PENGHARGAAN

Penyelidikan ini telah disokong oleh Universiti Islam Selangor (UIS) melalui Geran Penyelidikan Dalaman GPIU 2024 (Kod: 2024/P/GPIU/GPS-004) yang diuruskan oleh Pusat Pengurusan Penyelidikan dan Inovasi (RIMC). Para penulis merakamkan penghargaan kepada semua pihak yang telah memberi kerjasama sepanjang kajian ini dijalankan.

## RUJUKAN

- A Kadir, N. A., & Hehsan, A. (2021). Pengetahuan umum pengguna tentang produk Muslim. *Dalam M. N. Hamdan, M. F. Md Ariffin, & M. K. Kamarudin (Eds.), Wacana ilmu sosial sains dan pengajian Islam* (hlm. 39–48). Akademi Tamadun Islam, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti Teknologi Malaysia.
- Ab Rahman, M. F., Muhammad Sabri, M. F., & Mohamed Salleh, N. M. (2020). *Pengetahuan dan persepsi pengguna Muslim terhadap logo halal luar negara yang diiktiraf JAKIM di Malaysia: Sorotan literatur*. 7th International Research Management & Innovation Conference (7th IRMIC 2020), E-conference, 26–28 Oktober 2020.
- Abd Razak, M. A., Rosele, M. I., & Abidin, M. S. Z. (2022). Development of Decision-Making Framework for Food Premises Based on Wara'Parameter towards Syubhah Assessment. *Islamiyyat*, 44(2), 29-39.
- Abdul Aziz, N. ., Sulaiman, S. S., Roslan, M. A. ., Ku Yusof, K. M. A. A. ., & Abdul Raof, N. . (2022). Combined Task Force Between The Local Authorities And Jakim To Control The Halal Food Premises In Malaysia: A Proposal . *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 107–120. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol27no2-SE.487>

- Abdul Lateb, N., & Md Yusof, S. (2020). The practice of halal concept among food premises in Perlis: The hygiene perspective. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(2), 976–982.
- Adenan, H., Zaid, D. S., Muhamad Parid, D., & Ahmat Amin, S. M. (2023). Pengaruh penyediaan makanan, pekerja dan kebersihan terhadap kepuasan pelanggan di restoran Mamak Masjid Tanah, Melaka. *Journal of Hospitality and Networks*, 1(1), 70–78.
- Adenan, H., Zaid, D. S., Muhamad Parid, D., & Ahmat Amin, S. M. (2024). Pengaruh Penyediaan Makanan, Pekerja dan Kebersihan Terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran Mamak Masjid Tanah, Melaka. *Journal of Hospitality and Networks*, 1(1), 70-78.
- Affendi, A. R., Yaakob, E., & Abd Halim, A. H. (2022). Peranan Eksekutif Halal Dalam Industri Makanan Halal: The Roles of Halal Executive in Halal Food Industry. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 196-208.
- Ahmad, A. N., Mohd Noor, M. A., & Wahid, H. (2020). Tahap kefahaman terhadap konsep kesederhanaan dalam penggunaan: Apakah faktor penentunya? Dalam *Proceedings of the 3rd UUM International Islamic Business Management Conference (IBMC 2020)* (hlm. 145–157). School of Islamic Business, Universiti Utara Malaysia.
- Anuar, F. N., Mamat, M. N., & Tumiran, M. A. (2024). Halalan toyyiban food consumption: An understanding level on gender among fully residential schools' students in Selangor. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 9(5), e002812. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v9i5.2812>
- Ashraf, A. M., Binti, F., & Rahman, A. (2022). Hazards In Poultry Feed Production : An Appraisal From The Halal Perspective. 27(2), 1–16.
- Atan, A. S., & Zur Raffar, I. N. A. (2024). Faktor-Faktor Ketidakpatuhan Pengguna Muslim Terhadap Pemilihan Makanan Halal: Factors Of Non-Compliance Practice Of Muslim Users Towards Choice Of Halal Food. *al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies*, 33(3), 48-54.
- Awang, A., Abdullah, N. @ N. S. B., & Izudin, I. S. (2022). Pengetahuan, Persepsi dan Perilaku Konsumer Mualaf di negeri Terengganu dalam Menggunakan Produk Makanan Halal. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(4), 33-58. DOI: <https://doi.org.10.33102/jfatwa.vol27no4.453>
- Azeman, A. R., & Ripin, A. (2021). Kefahaman Halalan Toyyiban Dari Perspektif Pengusaha Dan Pekerja Restoran Melayu Di Banda Hilir, Melaka. *Journal of Hospitality and Networks*, 1(1), 1-7.
- Busyra, S. H. I., & Ardi, R. (2020). Risk analysis of upstream halal supply chain in meat industry in indonesia using DEMATEL-based ANP. *IEEE International Conference on Industrial Engineering and Engineering Management*, 2020-December, 706–710. <https://doi.org/10.1109/IEEM45057.2020.9309729>
- Che Omar, N. A. M. (2020). *Factors affecting customer purchase intention towards halal foods* (Master's thesis). Othman Yeop Abdullah Graduate School of Business, Universiti Utara Malaysia. <https://etd.uum.edu.my/10059/>
- Chow, L. S., Krishnapillai, G., Lee, C. Y. (2019). Navigating Dining Satisfaction by Understanding Diner Hygiene Expectation and Experience. *International Review of Management and Marketing*, 9(3), 158-165.
- Gunardi, S., Awang, M. S., Mohd Salleh, M. M., & Abdul Rabi, M. A. (2022). Peranan pengangkutan Halal dalam pengurusan logistik Halal di Malaysia: Isu, cabaran dan solusi. Dalam N. Ismail, L. A. Latiff, Z. Adam, S. Mansor, D. M. Rani, A. F. N. Rasedee, A. A. Rahman, N. A. Abdulah,

- M. Jusoh, & S. N. S. Hassan (Eds.), *Proceedings of the Seminar Antarabangsa Islam dan Sains (SAIS 2022)* (hlm. 204–215). Penerbit USIM.
- Harsual Effendi, N. D. S., & Gunardi, S. (2025). The management for halal certification of imported meat in Johor: An overview of Standard Operating Procedures (SOPS). *Journal of Advanced Islamic and Legal Research*, 2(1), 70-81.
- Harun, H. M. F., Aris, S. M., Khalid, M. M., Ruzulan, Z., & Saidin, N. (2024). The Application of the *Halalan* Thoyyiban in Healthy Eating Patterns. *Journal of Multidisciplinary Islamic Studies* eISSN 2785-9223, 4(1), 1-5.
- Hasani, P., & Shahrom, N. F. N. (2023). Persepsi belia Muslim terhadap masakan orang bukan Islam di Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur. *Selangor Humaniora Review*, 7(2), 15–32. <https://share.journals.unisel.edu.my/ojs/index.php/share/article/view/265>
- Hashim, D. M., Rahman, R. A., Azmi, A. A., & Terano, R. (2017). Concept, Principles and Best Practices for the Halal Industry. *Serdang: UPM Education & Training Sdn Bhd*.
- Hashim, F. Y., Qussiyunur Yakini, A. Y., Nur Syuhada, M. N., Nayli Qisteena, S., Wong, S. Y., Umami Rahimi, F., & Ng, C. C. (2021). Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia. In *Prosiding International Conference On Syariah & Law2021(ICONSYAL 2021)*.
- Hashim, K. E., Mohammad, N., & Kamis, M. S. (2022). Kepentingan Memahami Konsep *Halalan Thoyyiban* dalam Aspek Keselamatan Makanan di Kalangan Mahasiswa Muslim: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah Memelihara Nyawa. *Journal of Management & Muamalah*, 12(2), 1-11.
- Hassan, A. A., & Yusof, H. M. (2023). Kajian Systematic Literature Review (SLR) Kebersihan Diri Kalangan Pelajar Sekolah. *Jurnal Dunia Pendidikan*, 5(2), 93-99. DOI: <https://doi.org/10.55057/jdpd.2023.5.2.9>
- Hassan, S. H., Mat Saad, N., Masron, T. A., & Ali, S. I. (2020). Buy Muslim-made first—does halal consciousness affect Muslims’ intention to purchase?. *Journal of Islamic Marketing*, 13(2), 466-480. DOI 10.1108/JIMA-05-2019-0102
- Hassan, M. H., Zamri, M. & Fadilah, A. (2023). Cabaran Semasa Usahawan Dalam Permohonan Persijilan Halal Malaysia Di Negeri Perlis. *International Journal of Islamic Business*, 8(2), 58 - 70. <https://doi.org/10.32890/ijib2023.8.2.5>
- Hazban, N., & Nasohah, Z. (2023). Penguatkuasaan undang-undang status halal premis makanan di Malaysia. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 8(2), e002099. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v8i2.2099>
- Husna, A., Hashim, K. E., & Affendi, A. R. (2023). Analisis Undang-Undang dalam Membasmi Isu Halal. *Journal of Management and Muamalah*, 13(1), 56-68.
- Hussain, A. A., Kamarul Zaman, R., Nasir, K., Abdul Ghani, Z., & Nik Idris, N. M. A. H. (2024). Analisis usaha-usaha memperkasakan industri halal melalui dasar-dasar kerajaan Negeri Kelantan menurut perspektif al-Quran dan Hadis. Dalam S. Abu Bakar, F. Z. Mohamed Ramli, P. Yama, & K. Ismail (Eds.), *Isu-isu klasik dan kontemporari dalam pengajian al-Quran dan Hadis* (hlm. 323–348). Fakulti Pengajian Peradaban Islam, Universiti Islam Selangor.
- Idris, A. Z. M., Hehsan, A., & Rahim, S. A. (2022). Tahap Pematuhan Pensijilan Halal Malaysia Dalam Kalangan Pengurus Restoran Makanan Segera Di Negeri Johor (Compliance Level of Malaysian Halal Certification among Fast Food Restaurant Managers in Johor). *UMRAN-Journal of Islamic and Civilizational Studies*, 9(3), 41-52.

- Ishak, S., Che Omar, A. R., Khalid, K., Intan, I. S., & Hussain, M. Y. (2020). Cosmetics purchase behavior of educated millennial Muslim females. *Journal of Islamic Marketing*, 11(5), 1055–1071. <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2019-0014>
- Ismail, S. Z., Zakaria, Z., & Zulkifli, N. S. B. (2020). Kontroversi pensijilan halal di Malaysia: Beberapa isu terpilih membabitkan produk makanan. Dalam *Proceedings of the 4th International Seminar on Halalan Thayyiban Products and Services 2019: Enhancing halal hub sustainability through halalan thayyiban products and services* (hlm. 28–38). UNISSA Press, Universiti Islam Sultan Sharif Ali.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2020). Sistem Pengurusan Halal Malaysia 2020. Diakses di <https://myehalal.halal.gov.my/portal-halal/v1/pdf/panduan/MHMS2020.pdf>
- Jamil Nasri, N. S., Ahmad, A. N., Hashim, Y. Z. H. Y., & Cader, I. A. (2025). The Role and Responsibilities of Halal Executives in Food Manufacturing in Malaysia: A Qualitative Study. *Journal of Fatwa Management and Research*, 30(2), 55-79.
- Kamarudin, H., Pauzi, N., & Man, S. (2022). Penerapan Konsep *Halalan Toyyiban* Ke Atas Premis Makanan: Satu Wacana Konseptual. *Journal of Fiqhiyyat*, 3(1), 1-18.
- Khairudin Shaary, Ahmad Syukran Baharuddin, & Mohammad Amir Wan Harun. (2024). Konsep Pemakanan *Halalan Toyyiban*: Kajian Terhadap Penerima Anugerah Keluarga Mithali Peringkat Kebangsaan Malaysia. *Kajian Malaysia: Journal of Malaysian Studies*, 42(1), 267-290.
- Khalid, A. H., Mustaqim, M. I., & Md Salleh, M. F. (2022). Isu dan cabaran dalam pelaksanaan rantai bekalan halal di Malaysia. Dalam K. A. Jasmi, A. M. Hassan, & W. H. Wan Embong (Eds.), *Prosiding Seminar Falsafah Sains dan Ketamadunan Bil. 4, Jilid 1* (hlm. 23–34). Akademi Ketamadunan Islam, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti Teknologi Malaysia.
- Kementerian Kesihatan Malaysia. (2023). *Garis Panduan Kawalan Keselamatan Makanan di Peringkat Rantaian: Gudang dan Pusat Pengumpulan*. Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi & Kepenggunaan. (2013). *Garis Panduan Dan Kod Etika Industri Restoran*. Putrajaya: KPDNKK.
- Lokman, N. A. A., Khalid, N., Zafridin, N. Z., Mohd Sukri, N. S., Othman, N. H., & Othman, A. (2025). Kajian awal penerapan konsep *halalan toyyiban* dalam industri makanan mengikut perspektif syariah. *Journal of Islamic Philanthropy and Social Finance*, 7(1), 26–40.
- Luft, J. A., Jeong, S., Idsardi, R., & Gardner, G. (2022). Literature reviews, theoretical frameworks, and conceptual frameworks: An introduction for new biology education researchers. *CBE—Life Sciences Education*, 21(3), rm33.
- Md Ramli, M. H., Tuan Muda, T. S., & Abdul Rani, A. (2024). Kepentingan, keperluan dan cabaran dalam pemerkasaan pensijilan halal kategori premis makanan di Malaysia. Dalam R. A. Mohd Mokhtar, F. L. Muda @ Ismail, L. A. Latiff, & N. Roslan (Eds.), *E-Proceedings of the 7th International Seminar on Philosophy, Civilisations, Ethics, and Islamic Turath (i-STET) 2024* (hlm. 28–39). Pusat Pengajian Teras, Universiti Sains Islam Malaysia.
- Md Ramli, M. H., Tuan Muda, T. S., & Abdul Rani, A. (2025). Memperkasakan pensijilan halal premis makanan di Malaysia: Kepentingan, keperluan dan cabaran. *Sains Insani*, 10(1), 154–163. <https://sainsinsani.usim.edu.my/index.php/sainsinsani/article/view/739>
- Mohamad Rizal, M. N. & Daud, M. F. (2023). Pengetahuan Pengusaha Premis Makanan Terhadap Amalan Pensijilan Halal Malaysia. *Al-Takamul al-Ma'rifi*, 6(1), 1-12.

- Mohamad Salleh, M. R., Awang, A., Abas, A., & Mazlan, S. M. (2020). Amalan keselamatan makanan dalam kalangan pengendali makanan. *Akademika*, 90, 87-101.
- Mohamed, M. I., & Muhammad Shafiai, M. H. (2021). Sekuriti Makanan Berlandaskan Konsep *Halalan Toyyiban*: Analisis Dari Perspektif Maqasid Shariah. *Jurnal Hadhari*, 13(2), 221-243.
- Mohamed, K. A., Sakawi, Z., & Hussain, M. Y. (2022). Amalan kebersihan makanan dalam kalangan pengendali makanan kantin sekolah di Ampang, Selangor. *e-BANGI: Jurnal Sains Sosial dan Kemanusiaan*, 19(1), 1–14.
- Mohd Amin, A. A., Zakaria, Z., & Abdul Rahim, A. (2020). Pensijilan halal makanan Korea di Malaysia: Suatu sorotan literatur. *Journal of Shariah Law Research*, 5(2), 231–250.
- Mohd Ghazali, U. Z., & Sabjan, M. A. (2023). Konsep *halalan toyyiba* dalam penggunaan air. *e-BANGI: Journal of Social Sciences and Humanities*, 20(3), 289–303. <https://doi.org/10.17576/ebangi.2023.2003.25>
- Mohd Nor, N., & Hassan, Z. (2022). Student awareness of halal certification, halal awareness, food composition and interest in buying halal products among students at hulu langat community college, Kajang Selangor. *International Journal Of Humanities Technology And Civilization (IJHTC)*, 7(2), 67-76.
- Mohd Rizal, N. A. R., & Ab Latif, L. (2024). Tahap sensitiviti status halal dan toyyib terhadap makanan trend dalam kalangan mahasiswa pengajian Islam di Universiti Teknologi MARA, Shah Alam. *Journal of Contemporary Islamic Studies (JCIS)*, 10(3), 1-12.
- Moher, D., Liberati, A., Tetzlaff J., & Altman, D. G. (2009). Preferred reporting items for systematic reviews and meta-analyses: the PRISMA statement. *BMJ* 2009; 339:b2535. <https://doi.org/10.1136/bmj.b2535>
- Mokti, H. A., & Kamri, N. 'A. (2020). *Toyyiban* dalam konteks penghasilan makanan halal: Analisis literatur. Dalam *Proceedings of the 4th International Seminar on Halalan Thayyiban Products and Services 2019: Enhancing halal hub sustainability through halalan thayyiban products and services* (hlm. 140–158). UNISSA Press, Universiti Islam Sultan Sharif Ali. <https://www.researchgate.net/publication/358266569>
- Mokti, H. A., Kamri, N. A., & Mohd Balwi, M. A. W. F. (2024). Persepsi Pengguna Terhadap *Toyyiban* Dalam Makanan Halal: Analisis Kajian Rintis. *al-Qanadir: International Journal of Islamic Studies*, 33(1), 1-16.
- Nadzri, S., Yaacob, S. E., & Abd Rahman, S. S. (2020a). Pematuhan piawaian halal dalam industri perkhidmatan katering di Malaysia. *International Journal of Social Science Research*, 2(3), 156-174.
- Nadzri, S., Yaacob, S. E., & Abd Rahman, S. S. (2020b). Amalan Sifat Amanah Usahawan Berjaya Dalam Industri Perkhidmatan Katering Makanan Dan Majlis di Malaysia. *International Journal of Social Science Research*, 2(2), 106-127.
- Nazri, M. A., Che Mohd Hashim, A. J., Ramli, N. A., & Omar, N. A. (2021). What influence consumers to purchase Muslim-made homecare products? Dalam N. A. Yaakub, S. M. Sopian, S. A. Shukor, N. M. Ramli, & K. F. Khairi (Eds.), *E-Proceedings of the 3rd International Halal Management Conference (IHMC 2021)* (hlm. 166–168). Universiti Sains Islam Malaysia (USIM).
- Nor, N. F., & Muhammad Zuki, M. F. (2020). Pensijilan halal: Sejauh manakah organisasi dalam industri halal di Malaysia menjamin pematuhan terhadap piawaian halal? Dalam N. A. Wahab & M. Y. Isa (Eds.), *Proceedings of the 3rd UUM International Islamic Business Management Conference (IBMC 2020)* (hlm. 126–130). Islamic Business School, Universiti Utara Malaysia.

- Mohd Raes, N. K., & Shamsuddin, A. (2025). Menganalisa Faktor-Faktor yang Menghalang Pensijilan Halal Malaysia: Perspektif Pihak Berkuasa Halal Malaysia. *Research in Management of Technology and Business*, 6(1), 49-62.
- Rahman, C. W. R. C. W. A., Ibrahim, A., Mohamed, E. & Elias. (2017). Kesedaran dan Pengetahuan Dalam Kalangan Mahasiswa UUM Terhadap Ramuan Halal Dalam Makanan Segera. *Symposium on Technology Management & Logistics (STML-Go Green) 2016, 6th - 7th December 2016, Universiti Utara Malaysia, Sintok, Malaysia.*, 804–812.
- Rakavan, K., & Maat, S. M. (2023). Impak Pembelajaran berasaskan Inkuiri terhadap Pencapaian Pelajar dalam Pembelajaran Matematik. *Jurnal Dunia Pendidikan*, 5(3), 121-135.
- Rahim, R. T. A., Zuki, M. F. M., & Noor, N. S. M. (2022). Perspective of Gravity Model Towards Halal Export: a Conceptual Study. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 56–67. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol27no2-SE.483>
- Ramli, M. A., Abd Razak, M. A., & Jaafar, M. H. (2023). Understanding non-Muslims' reluctance to halal food: a systematic review. *Journal of Islamic Marketing*, 14(2), 544–561. <https://doi.org/10.1108/JIMA-05-2021-0134>
- Ramli, J. A., & Surbaini, K. N. (2020). Assessing the Factors Influencing on the Business Performance of Restaurants of the District of Muadzam Shah. *Global Business & Management Research*, 12(4).
- Sahoo, D. (2020). Promoting culinary heritages as a destination “Mahaaprasaada” attraction: A case study of ancient temple food. *International Journal of Religious Tourism and Pilgrimage*.
- Saiman, M. Z. (2024). Kepentingan Perkhidmatan Pelancongan Mesra Muslim Di Malaysia. *Ulum Islamiyyah*, 36(2), 187-197.
- Xiao, Y., & Watson, M. (2019). Guidance on conducting a systematic literature review. *Journal of Planning Education and Research*, 39(1), 93-112. <https://doi.org/10.1177/0739456X17723971>
- Zainuzzaman, A. K., & Abdul Aziz, S. (2024). Aplikasi elemen *hifz al-nafs* dalam inovasi makanan halal di Malaysia. Dalam A. E. Mat Zain & M. F. M. Abdul Mutalib (Eds.), *Isu-isu kontemporari dalam pengajian dakwah dan usuluddin dalam memelihara keharmonian sosial (Siri 5)* (hlm. 215–222). Fakulti Pengajian Peradaban Islam, Universiti Islam Selangor (UIS).
- Zainuddin, P. F. A., & Azmi, A. (2022). Indeks Keprihatinan Produk Makanan Halal di Kalangan Pelajar Muslim di Sarawak, Malaysia. *Proceedings Borneo Islamic International Conference*, 13, 180-189.