



Kesedaran Pengusaha Restoran India Muslim terhadap Pengurusan Persekitaran Halal dan Toyyiban di Malaysia: Suatu Kajian Kualitatif

Halal Management

56

Awareness of Indian Muslim Restaurant Operators Towards Halal and Tayyiban Environmental Management in Malaysia: A Qualitative Study

MUHAMMAD SUBARI RAMLI

Jabatan Syariah, Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Islam Selangor,
43000 Kajang, Selangor, Malaysia
muhdsubari@uis.edu.my

Submitted date: 10 November 2025

Revised date: 11 April 2026

Acceptance date: 21 April 2026

Available online: 30 April 2026

JUNAINAH IDRIS, NORMAZAINI SALEH

Jabatan Pengurusan Perniagaan
Fakulti Ekonomi, Perakaunan dan Pengurusan
Universiti Islam Selangor
43000 Kajang, Selangor, Malaysia
junainah@uis.edu.my, normazaini@uis.edu.my

FADILAH MAT NOR

(Corresponding Author)

NUR ADIBAH SARJI

Jabatan Ekonomi Dan Kewangan
Fakulti Ekonomi, Perakaunan dan Pengurusan,
Universiti Islam Selangor
43000 Kajang, Selangor, Malaysia
fadilahmn@uis.edu.my, adibahsarji@gmail.my

ABSTRAK

Kajian ini meneliti aspek kesedaran pengusaha restoran India Muslim terhadap pengurusan persekitaran halal dan *toyyiban* di Malaysia. Isu ini semakin mendapat perhatian memandangkan peningkatan permintaan terhadap makanan luar serta kebimbangan pengguna Muslim terhadap status halal dan kebersihan premis makanan. Walaupun pensijilan halal dikawal selia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) melalui piawaian MS1500:2019, masih terdapat pengusaha restoran yang belum memahami sepenuhnya keperluan pengurusan persekitaran berdasarkan prinsip *halalan toyyiban*. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui temu bual separa berstruktur yang melibatkan sepuluh pengusaha





restoran India Muslim di Mukim Kajang, Selangor. Data dianalisis menggunakan kaedah analisis tematik bagi mengenal pasti pola kesedaran, amalan dan cabaran yang dihadapi oleh pengusaha dalam melaksanakan pengurusan halal di premis masing-masing. Dapatan kajian menunjukkan bahawa tahap kesedaran pengusaha terhadap konsep halal secara umum adalah tinggi, namun pemahaman terhadap dimensi *toyyiban* masih bersifat asas dan tertumpu pada aspek kebersihan luaran. Cabaran utama yang dikenal pasti termasuk kekangan birokrasi dalam permohonan sijil halal, kekurangan latihan dan kurangnya pemantauan berterusan. Kajian ini menegaskan keperluan memperkukuh latihan, pendidikan halal dan garis panduan praktikal bagi membantu pengusaha memahami serta mengaplikasikan prinsip *halalan toyyiban* secara menyeluruh. Hasil kajian diharap dapat dijadikan rujukan oleh agensi kerajaan seperti JAKIM dan Kementerian Kesihatan Malaysia dalam merangka strategi pembangunan industri halal yang lebih mampan dan beretika.

Kata Kunci: Kesedaran, Pengusaha Restoran India Muslim, Halal, Toyyiban, Pengurusan Persekitaran, Kajian Kualitatif.

ABSTRACT

This study examines the awareness of Indian Muslim restaurant operators toward halal and *toyyiban* environmental management in Malaysia. The issue has gained increasing attention due to the growing demand for dining out and the concerns among Muslim consumers regarding the halal status and hygiene of food premises. Although halal certification is regulated by the Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) under the MS1500:2019 standard, many restaurant operators still lack a comprehensive understanding of environmental management based on *halalan toyyiban* principles. This qualitative study employed semi-structured interviews with ten Indian Muslim restaurant operators in Mukim Kajang, Selangor. Data were analyzed using thematic analysis to identify patterns of awareness, practices, and challenges in implementing halal management within their establishments. Findings indicate that while the overall awareness of halal concepts is high, understanding of the *toyyiban* dimension remains basic and focused primarily on external cleanliness. The main challenges identified include bureaucratic hurdles in halal certification, insufficient training, and inconsistent monitoring. The study highlights the importance of strengthening halal education, practical training, and environmental management guidelines to ensure a holistic application of *halalan toyyiban* principles. The findings are expected to serve as a reference for government agencies such as JAKIM and the Ministry of Health in formulating more sustainable and ethical strategies for the halal industry.

Keywords: Awareness, Indian Muslim Restaurant Operators, Halal, Toyyiban, Environmental Management, Qualitative Study.

PENDAHULUAN

Isu halal dalam industri makanan kian mendapat perhatian berikutan semakin banyak produk dan restoran yang menyajikan makanan kepada pengguna tanpa mengira bangsa dan agama. Dalam Islam, pemakanan halal bukan sahaja mempengaruhi kesihatan tubuh badan tetapi juga kesucian hati dan penerimaan ibadah seseorang



Muslim. Halal bermaksud sesuatu yang dibenarkan oleh hukum syarak, manakala *toyyiban* merujuk kepada sesuatu yang baik, bersih dan selamat untuk dimakan. Makanan *halalan toyyiban* bermaksud makanan yang halal, selamat dan dapat meningkatkan kesihatan tubuh badan (MPPHM, 2020). Namun kekeliruan timbul apabila terdapat restoran mempamerkan papan tanda seperti "Pork Free" atau "No Pork" yang menimbulkan keraguan terhadap kesahihan status halal makanan tersebut (Jusoh et al., 2022). Di Malaysia, status halal makanan dikawal oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) melalui prosedur pensijilan halal dan piawaian MS1500:2019. Walaupun konsep halal adalah luas, masyarakat sering memberi tumpuan kepada bahan makanan semata-mata tanpa mempertimbangkan aspek pengurusan persekitaran premis makanan seperti kebersihan dapur, pekerja dan tempat penyimpanan (Hashim et al., 2021). Namun, pengguna kini semakin menitikberatkan kebersihan, keselamatan makanan serta suasana restoran sebagai faktor pemilihan tempat makan (Mokti et al., 2022).

Industri restoran halal juga berkembang pesat dalam memenuhi keperluan pengguna Muslim yang semakin peka terhadap prinsip *halalan toyyiban*. Namun, kajian Harun et al. (2024) mendapati masih terdapat premis yang memaparkan logo halal tetapi tidak melaksanakan pengurusan kebersihan secara konsisten dengan piawaian yang ditetapkan. Justeru, kajian ini bertujuan menilai kesedaran pengusaha restoran India Muslim terhadap keperluan pengurusan persekitaran halal dan *toyyiban*. Penekanan terhadap aspek ini penting bagi memperkukuh pemahaman menyeluruh terhadap konsep halal dan persekitaran *toyyiban* dalam usaha menjadikan Malaysia sebagai hab halal global (Md Ramli et al., 2025). Kajian ini turut menyumbang kepada literatur halal dengan meneliti kesedaran halal dari perspektif pengusaha restoran, sekali gus memperkukuh kefahaman tentang aplikasi nilai *toyyiban* dalam operasi harian restoran.

SOROTAN LITERATUR

Pensijilan halal di Malaysia merupakan instrumen penting dalam menjamin pematuhan terhadap prinsip *halalan toyyiban*. Namun, kekeliruan dalam kalangan pengguna Muslim masih wujud, terutamanya apabila timbul isu penipuan logo halal atau penggunaan istilah yang mengelirukan (Jusoh et al., 2022). Keadaan ini meningkatkan keprihatinan pengguna Muslim terhadap pemilihan makanan serta mendorong kepada keperluan memperkukuh sistem pensijilan halal. Kesedaran usahawan Muslim terhadap pensijilan halal masih rendah walaupun manfaatnya jelas dalam menjamin kebersihan, kualiti dan kebolehpasaran produk ke peringkat antarabangsa. Sebahagian pemilik premis makanan beranggapan bahawa proses permohonan sijil halal adalah rumit dan memakan masa yang lama. Hal ini menyebabkan mereka memilih untuk tidak memohon pensijilan tersebut.

Selain itu, pengusaha kecil dan mikro menghadapi kekangan dari segi modal, tahap kesedaran dan kesediaan terhadap pensijilan halal. Tanggapan bahawa premis makanan milik Muslim secara automatik dianggap halal turut menyumbang kepada sikap sambil lewa terhadap pensijilan halal ini (Hilmi et al., 2021). Konsep *halalan*



toyyiban menuntut pematuhan bukan sahaja terhadap bahan makanan tetapi juga kepada cara penyediaan, kebersihan peralatan dan persekitaran (MPPHM, 2020). Setiap makanan perlu disediakan mengikut piawaian yang menepati aspek kebersihan dan keselamatan bagi mengelak risiko pencemaran dan penyakit (Md Ramli et al., 2025). Pengendali makanan memainkan peranan penting dalam memastikan makanan disediakan dalam keadaan bersih.

Menurut Mohamad Salleh (2020), amalan kebersihan diri pengendali makanan seperti membasuh tangan, memakai pakaian bersih serta tidak merokok atau bercakap ketika menyediakan makanan dapat mengurangkan risiko pencemaran silang. Selain itu, pengendali makanan perlu bebas daripada penyakit berjangkit seperti batuk, selsema atau taun. Makanan yang tidak bersih boleh mengandungi bahan-bahan berbahaya atau bakteria yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan seperti taun, tifoid dan keracunan makanan. Kerosakan makanan bukan hanya disebabkan oleh bakteria, fizikal dan kimia tetapi turut dipengaruhi oleh jenis makanan serta persekitaran termasuklah masa, suhu dan manusia pengendali makanan itu sendiri (Meerangani et. al., 2022).

Aspek kebersihan premis turut menjadi komponen utama dalam konsep *halalan toyyiban*. Premis yang tidak diurus dengan baik boleh mengundang pencemaran dan kehadiran haiwan perosak seperti lalat dan tikus. Justeru, setiap premis makanan perlu melaksanakan kawalan kebersihan persekitaran dan sistem pengurusan sisa yang berkesan. Latihan dan kesedaran terhadap pengendalian makanan selamat dapat membantu meningkatkan keselamatan makanan serta mengurangkan risiko penyakit bawaan makanan (Hashim et al., 2022). Selain itu, kesedaran pengusaha juga didapati masih rendah. Zulkarnain et al. (2025) melaporkan bahawa ramai pengusaha industri kecil dan sederhana (IKS) tidak memohon sijil halal kerana mendakwa prosesnya rumit dan terlalu ketat. Walaupun JAKIM mengekalkan dasar permohonan sijil halal adalah secara sukarela (Basaruddin, 2024), galakan diberikan kepada semua premis untuk mendapatkan pengiktirafan ini kerana ia menjadi simbol jaminan kualiti dan keselamatan makanan.

Jadual 1: Jumlah Pemegang SPHM Dan Jumlah Kutipan Fi Pensijilan Halal
Dari Tahun 2014 Sehingga Tahun 2023

Tahun	Jumlah Pemegang SPHM	Jumlah Kutipan Fi (RM)
2014	5,276	4,210,323.00
2015	5,441	4,521,300.00
2016	5,914	6,361,300.00
2017	7,073	7,429,602.00
2018	7,579	7,997,901.40
2019	9,016	9,295,300.00
2020	8,302	8,872,800.00
2021	8,879	10,115,500.00
2022	9,655	10,783,600.00
2023	11,161	12,153,640.00

(Sumber: Bernama, 2024)



Dari sudut ekonomi, nilai eksport industri halal Malaysia pada tahun 2023 mencecah RM54 bilion, dengan sumbangan kepada KDNK sebanyak 7.5%. Malaysia menyasarkan untuk mencapai 8.1% sumbangan KDNK menjelang 2025 dan meningkatkan nilai eksport halal kepada RM75.2 bilion atau 11% daripada KDNK menjelang 2030 (Mohd Noor, 2024). Data ini menunjukkan perkembangan positif dalam industri halal negara, dengan peningkatan jumlah pemegang sijil halal serta sasaran pertumbuhan ekonomi yang lebih besar dalam sektor halal.

Setakat 10 November 2024, jumlah pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) telah meningkat kepada 9,520 syarikat (Abd Malik, 2024), berbanding 8,509 syarikat pada tahun 2023 (Bernama, 2024), mencatatkan pertambahan sebanyak 11.88%. Sebanyak 1,926 syarikat telah memperoleh Sijil Halal Malaysia melalui skim premis halal, yang mewakili 10,814 premis makanan (Parzi, 2024). Menurut Persatuan Pengusaha Restoran Muslim Malaysia (PRESMA), pada 2023, terdapat kira-kira 1,500 daripada 12,000 restoran India Muslim yang sudah mendapatkan pensijilan halal (Tahir, 2023). Jadual 1 menunjukkan jumlah pemegang SPHM dan jumlah kutipan fi pensijilan halal yang direkodkan oleh JAKIM dari tahun 2014 sehingga tahun 2023. Konsep pensijilan halal bukan sekadar memenuhi keperluan syariah tetapi juga memastikan tahap kebersihan dan keselamatan makanan, yang turut diakui oleh pengguna bukan Islam.

Walaupun terdapat sedikit penurunan dari tahun 2019 ke tahun 2020, jumlah bagi kedua-dua perkara meningkat semula pada tahun 2021 dan kekal meningkat sehingga tahun 2023. Data ini menunjukkan kesedaran dalam kalangan pengusaha perniagaan dan perkhidmatan untuk memohon sijil halal adalah positif. Namun, masih terdapat banyak isu berbangkit berkenaan pengurusan persekitaran halal terutamanya bagi pengusaha premis makanan. Kenyataan ini disokong oleh Mohamad Rizal dan Daud (2023) yang menyatakan bahawa kesedaran pengusaha premis makanan terhadap pengurusan persekitaran halal berada pada tahap sederhana tinggi dan masih terdapat kelemahan dalam pemahaman prosedur pensijilan dan pematuhan piawaian halal.

Menurut kajian Mohd Amin et al. (2020), kesedaran pengusaha restoran perlu dipertingkatkan agar pensijilan halal bukan sekadar pilihan tetapi menjadi keperluan dalam kalangan usahawan yang ingin membangunkan perniagaan berasaskan makanan halal. Walaupun kesedaran terhadap konsep halal secara umum adalah tinggi, pemahaman mengenai kepentingan pengurusan persekitaran halal masih rendah. Kajian oleh Hassan et al. (2023) menekankan keperluan untuk meningkatkan tahap kefahaman dan latihan pengusaha restoran mengenai aspek kebersihan, pemisahan bahan mentah halal dan tidak halal, serta kepatuhan terhadap prosedur penyediaan makanan halal. Pendidikan berterusan dan program latihan yang bersasar amat penting bagi memastikan para pengusaha benar-benar memahami dan mengaplikasikan prinsip *halalan toyyiban* secara menyeluruh dalam operasi harian mereka.

Pengusaha restoran Muslim, khususnya pemilik restoran India Muslim, berisiko tinggi untuk berhadapan dengan isu pengurusan persekitaran halal kerana pelanggan



mereka terdiri daripada pelbagai lapisan masyarakat dengan latar belakang agama yang berbeza. Tahap kesedaran yang tinggi dalam kalangan pengusaha sangat penting bagi memastikan garis panduan halal dipatuhi dengan ketat. Kesedaran pengusaha Muslim terhadap kepentingan pengurusan persekitaran halal menjadi faktor utama dalam menentukan tahap pematuhan mereka terhadap standard halal serta kualiti perkhidmatan yang ditawarkan. Kajian oleh Azeman et al. (2021) mendapati bahawa pengusaha restoran yang mempunyai pemahaman tinggi mengenai konsep halal lebih cenderung untuk mematuhi garis panduan halal dalam operasi perniagaan mereka. Sebaliknya, kajian oleh Sabri dan Othman (2020) menunjukkan bahawa masih terdapat pengusaha restoran India Muslim yang kurang mengambil berat tentang aspek kebersihan, khususnya dalam penyimpanan makanan dan penyediaan peralatan dapur.

Pengusaha restoran juga berperanan sebagai tunjang utama dalam memastikan pengurusan persekitaran halal dipatuhi. Pendidikan dan latihan memainkan peranan utama dalam membentuk kefahaman yang lebih mendalam mengenai kepentingan pematuhan halal (Nurshafaaida et al., 2020). Pemantauan yang lebih ketat oleh pihak berkuasa serta sikap lebih bertanggungjawab daripada pengusaha sendiri adalah faktor penting dalam memastikan restoran Muslim mematuhi standard halal dan menyediakan persekitaran yang bersih serta selamat untuk pelanggan. Secara keseluruhan, sorotan literatur menunjukkan bahawa pengurusan persekitaran halal yang efektif tidak hanya bergantung kepada pemilikan sijil halal, tetapi juga kepada tahap kesedaran, latihan dan komitmen pengusaha dalam menerapkan prinsip *halalan toyyiban* dalam operasi seharian restoran. Pemantauan yang lebih ketat oleh pihak berkuasa serta sikap lebih bertanggungjawab daripada pengusaha sendiri adalah faktor penting dalam memastikan restoran Muslim mematuhi standard halal dan menyediakan persekitaran yang bersih serta selamat untuk pelanggan.

METODOLOGI KAJIAN

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui temu bual separa berstruktur bagi meneroka tahap kesedaran dan amalan pengusaha restoran India Muslim terhadap keperluan pengurusan persekitaran halal dan *toyyiban*. Pendekatan ini menekankan pemahaman makna yang diberikan oleh individu terhadap pengalaman sosial mereka (Merriam, 2015). Kajian kualitatif memberi peluang kepada penyelidik untuk mendapatkan data mendalam melalui perbualan terbuka dan fleksibel. Reka bentuk kajian ini turut berteraskan fenomenologi yang menumpukan kepada pengalaman sebenar informan dalam konteks sosial dan budaya tertentu. Melalui pendekatan ini, penyelidik dapat memahami bagaimana pengusaha menafsir dan mengamalkan nilai halal dan *toyyiban* dalam operasi harian restoran mereka dengan lebih mendalam dan kontekstual.

Kajian dijalankan di Mukim Kajang, Daerah Hulu Langat, Selangor, kerana kawasan ini mencatat jumlah premis kotor tertinggi di negeri tersebut (Dewan Negeri Selangor, 2019). Kajian melibatkan sepuluh pengusaha restoran India Muslim yang dipilih menggunakan kaedah *purposive sampling*, dengan mengambil kira pengalaman



mereka dalam industri makanan. Temu bual separa berstruktur digunakan sebagai instrumen utama untuk mengumpul data berkaitan kesedaran, amalan dan persepsi terhadap pengurusan persekitaran halal. Soalan temu bual dibangunkan berdasarkan objektif kajian dan disemak oleh pakar bidang bagi memastikan kesesuaian konsep serta kejelasan bahasa. Bahasa yang digunakan semasa temu bual disesuaikan dengan tahap kefahaman informan bagi menggalakkan perkongsian maklumat yang jujur dan terbuka. Semua temu bual dijalankan dengan persetujuan informan, dirakam secara audio dan ditranskripsi secara verbatim bagi memastikan ketepatan dan integriti data yang diperoleh.

Proses analisis data dalam kajian ini menggunakan kaedah analisis tematik oleh Braun dan Clarke (2006) melalui enam fasa utama, bermula dengan pembacaan mendalam terhadap transkripsi, penjanaan kod, pengelompokan kategori, pembentukan tema, semakan tema dan penulisan laporan. Perisian ATLAS.ti 24 digunakan untuk membantu pengkodan dan pengurusan data. Kesahan dan kebolehpercayaan data dipastikan melalui beberapa langkah seperti pengesahan protokol temu bual oleh pakar, semakan ahli (*member checking*) serta triangulasi sumber yang melibatkan pelbagai informan (Sugiyono, 2016). Selain itu, kajian awal turut dijalankan bagi menguji kefahaman dan kesesuaian soalan temu bual sebelum pengumpulan data sebenar. Penekanan terhadap etika penyelidikan, termasuk aspek ketanpanamaan dan persetujuan bertulis, dilaksanakan bagi melindungi hak informan. Pendekatan ini memastikan dapatan kajian yang diperoleh sahih, dipercayai dan mencerminkan realiti sebenar pengusaha restoran India Muslim.

DAPATAN KAJIAN

Jaringan hubungan bagi Kesedaran Halal dan Pengurusan Persekitaran yang diperoleh daripada analisis tematik menggunakan perisian ATLAS.ti ditunjukkan dalam Rajah 1.3. Terdapat empat subtema utama yang dapat dihasilkan iaitu Kefahaman Konsep Halal, Kepentingan Sijil Halal, Amalan Kebersihan Harian dan Rujukan Panduan Rasmi. Struktur jaringan ini menunjukkan bagaimana kesedaran halal dalam kalangan pengusaha restoran India Muslim terbentuk melalui kefahaman terhadap konsep halal, keutamaan terhadap sijil halal. Selain itu, terdapat juga perbincangan tentang pelaksanaan kebersihan harian berasaskan SOP serta rujukan terhadap panduan rasmi daripada pihak berautoriti seperti JAKIM dan Kementerian Kesihatan Malaysia. Hubungan antara subtema menggambarkan bahawa kesedaran halal bukan sekadar pengetahuan teori tetapi turut diterjemahkan melalui amalan operasi harian dan pematuhan terhadap panduan yang telah ditetapkan. Keseluruhannya, rajah ini menjelaskan bahawa kesedaran halal menjadi asas penting dalam membentuk sistem pengurusan restoran yang bersih, selamat dan mematuhi prinsip *toyyiban*.

Rajah 1: Binaan Jaringan Hubungan Bagi Tema Kesedaran Halal Dan Pengurusan Persekitaran



(Sumber: Kajian GPIU, 2024)

Kefahaman Konsep Halal

Dapatan kajian menunjukkan bahawa kefahaman pengusaha terhadap konsep halal bukan sahaja tertumpu pada penggunaan bahan mentah yang disahkan halal tetapi turut mencakupi dimensi spiritual dan tanggungjawab moral dalam penyediaan makanan. Informan menzahirkan kesedaran bahawa kehalalan makanan bermula daripada sumber bahan yang suci dan diurus oleh pekerja Muslim yang memahami adab memasak. Informan 1 menyatakan, *“tapi yang penting ayam, daging... mesti halal”*, manakala Informan 2 menegaskan, *“sedangkan kita Muslim, kita Islam, staf kita Islam, semua nak cari makanan halal”*. Selain itu, Informan 6 menambah, *“kita yang bab buka dapur pun, kita cakap Bismillahirrahmanirrahim... masak orang, walau India Muslim ke, kena Islam. Wajib Islam.”* Petikan ini mencerminkan bahawa pengusaha menafsir konsep halal sebagai satu amanah yang menuntut integriti, niat yang betul serta pematuhan terhadap prinsip kebersihan dan kesucian dalam keseluruhan proses penyediaan makanan.

Kepentingan Sijil Halal

Analisis data mendapati bahawa pengusaha restoran menganggap sijil halal sebagai elemen penting dalam membina kredibiliti dan kepercayaan pelanggan. Sijil halal dilihat bukan sekadar pengiktirafan rasmi, tetapi juga simbol kepada kesungguhan pengusaha dalam menegakkan prinsip Islam dalam perniagaan. Informan 1 menyatakan, *“tau (tentang sijil halal JAKIM), tau. Kalau enforcement wajib, kita kena*



buat jugalah”, manakala Informan 2 menyebut, “penting, (sijil halal) memang penting.” Informan 9 menegaskan bahawa “sijil halal dia untuk tidak bawa was-was kepada pelanggan”. Walaupun sedar akan kepentingannya, beberapa informan mengakui wujud kekangan seperti prosedur yang rumit dan proses permohonan yang panjang. Informan 7 menyifatkannya sebagai “panjang dan complicated.” Dapatkan ini menunjukkan bahawa walaupun birokrasi menjadi cabaran utama, tahap kesedaran pengusaha terhadap nilai komersial dan reputasi sijil halal adalah tinggi serta sejajar dengan kehendak pelanggan Muslim masa kini.

Amalan Kebersihan Harian

Kebersihan merupakan elemen teras dalam pengurusan halal yang diamalkan secara menyeluruh oleh semua pengusaha restoran yang dikaji. Informan 3 menjelaskan, “kebersihan kalau dapur tu selepas masak setiap hari... lepas habis masak tu, dia orang akan basuh. Tempat rempah pun semua kena kemas. Store kemas.” Amalan ini menunjukkan tahap kesedaran operasi yang sistematik dalam memastikan kebersihan sentiasa berada pada tahap optimum. Selain itu, Informan 9 menegaskan disiplin kerja apabila menyebut, “geng-geng dapur dia tak akan suddenly pergi ke depan. Sebab dia orang kena proper attire, proper handling.” Petikan ini membuktikan bahawa kebersihan bukan sekadar aktiviti rutin, tetapi telah menjadi budaya kerja yang menekankan disiplin, etika dan profesionalisme. Penerapan nilai kebersihan secara konsisten menunjukkan pemahaman mendalam terhadap prinsip *toyyiban* iaitu kesucian dan keselamatan makanan yang menjadi tunjang kepada pengurusan halal di peringkat premis makanan selaras dengan keperluan umum dan khusus MPPHM 2020..

Rujukan Panduan Rasmi

Sebahagian besar pengusaha restoran menunjukkan komitmen untuk mematuhi garis panduan rasmi daripada agensi berkaitan seperti Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan pihak berkuasa tempatan (PBT). Informan 2 menegaskan, “kita kata KKM punya guideline pun kita follow”, manakala Informan 1 menyatakan, “kalau (pakaian) tidak ikut guideline KKM, kena samanlah.” Informan 9 menambah bahawa “MPKJ ada bagi checklist macam mana susunan,” menunjukkan wujudnya panduan operasi berstruktur di peringkat restoran. Walaupun terdapat pengusaha yang hanya berpegang pada panduan dalaman seperti dinyatakan oleh Informan 1, “tak, itu panduan sendiri,” dapatkan ini menggambarkan adanya variasi dalam tahap pematuhan. Namun begitu, kesemua informan menzahirkan keinginan untuk mengekalkan piawaian kebersihan dan halal yang sejajar dengan kehendak pihak berkuasa, sekaligus memperkukuh kesedaran mereka terhadap tanggungjawab sosial dan keagamaan dalam perniagaan makanan.

PERBINCANGAN DAN IMPLIKASI KAJIAN

Melalui dapatan yang terhasil daripada temu bual ini, kajian mendapati 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.

Kajian ini memberikan beberapa implikasi penting kepada pengusaha restoran, pihak berkuasa, pembuat dasar dan penyelidik masa hadapan dalam memperkukuh pelaksanaan prinsip *halalan toyyiban* dalam pengurusan persekitaran premis makanan di Malaysia. Dapatan menunjukkan bahawa kesedaran pengusaha restoran India Muslim terhadap konsep halal secara umum adalah tinggi. Namun, pemahaman terhadap dimensi *toyyiban* masih bersifat asas dan terbatas kepada aspek kebersihan luaran semata-mata. Hal ini menandakan bahawa usaha pengukuhan ilmu dan latihan praktikal perlu digiatkan agar pengusaha benar-benar memahami hubungan antara halal, *toyyiban* dan pengurusan persekitaran yang berkesan.

Dari segi praktikal, hasil kajian ini boleh dijadikan panduan kepada agensi seperti JAKIM, KKM dan PBT dalam merangka program latihan halal yang lebih bersasar kepada golongan pengusaha kecil dan sederhana. Latihan ini perlu memberi tumpuan bukan sahaja kepada prosedur pensijilan halal tetapi juga kepada pelaksanaan *toyyiban* secara holistik yang merangkumi pengendalian makanan, sanitasi dapur, pengurusan sisa serta pemantauan kebersihan pekerja, mencakup pelbagai akta dan garis panduan seperti Akta Makanan 1983 (Akta 281), MPPHM 2020, APD 2011 dan lain-lain. Kajian turut menunjukkan bahawa birokrasi dan prosedur permohonan sijil halal yang panjang menjadi antara faktor utama yang melemahkan motivasi pengusaha untuk memohon pensijilan rasmi. Penambahbaikan terhadap sistem permohonan dan komunikasi antara agensi kerajaan dan pengusaha adalah penting bagi memastikan proses lebih mesra pengguna, efisien dan telus.

Dari sudut penggubalan dasar, kajian ini mengesyorkan agar pihak kerajaan mempertimbangkan pelaksanaan garis panduan wajib bagi pengurusan persekitaran halal di semua premis makanan Muslim, termasuk yang belum mempunyai sijil halal. Garis panduan ini perlu menekankan piawaian kebersihan minimum, penggunaan bahan halal yang disahkan serta latihan wajib kepada semua pengendali makanan. Selain itu, kerjasama antara agensi seperti JAKIM, KKM, PBT dan PRESMA wajar diperkukuh bagi mewujudkan satu sistem pemantauan bersepadu yang lebih berkesan.

Dari segi sosial, dapatan ini memperlihatkan bahawa pengusaha restoran bukan sahaja berperanan menyediakan makanan halal tetapi turut memainkan tanggungjawab moral terhadap kesejahteraan pengguna. Dapatan ini selari dengan pendapat oleh Lokman et al. (2025) yang berpendapat menjadi satu keperluan bagi



setiap premis makanan untuk menjual produk makanan yang halal dan tiada unsur syubhah terutama di negara yang majoritinya penduduk beragama Islam. Pendidikan berasaskan maqasid syariah perlu diterapkan dalam program latihan halal agar pengusaha memahami bahawa amalan halal dan *toyyiban* bukan sekadar pematuhan prosedur tetapi juga tuntutan etika dan spiritual dalam menjalankan perniagaan. Kajian Hilmi et al. (2021) dan Hassan et al. (2023) juga mendapati bahawa kekurangan latihan berstruktur dan sumber rujukan rasmi merupakan punca utama pengusaha gagal menyesuaikan operasi mereka dengan piawaian JAKIM. Peningkatan kesedaran ini secara tidak langsung akan menyumbang kepada pengukuhan reputasi Malaysia sebagai hab halal global yang menitikberatkan integriti dalam seluruh rantai bekalan makanan.

CADANGAN KAJIAN LANJUTAN

Bagi penyelidikan masa hadapan, kajian lanjutan boleh dijalankan dengan menggunakan reka bentuk penyelidikan campuran iaitu kuantitatif dan kualitatif bagi mengukur hubungan antara tahap kesedaran pengusaha dengan tahap pematuhan terhadap amalan halal dan *toyyiban*. Kajian komparatif juga boleh dilakukan antara restoran India Muslim dan restoran bukan India Muslim untuk melihat perbezaan tahap kefahaman, amalan dan cabaran dalam pengurusan persekitaran halal. Selain itu, penyelidikan longitudinal dicadangkan bagi menilai kesan jangka panjang program latihan halal terhadap peningkatan amalan *toyyiban* di premis makanan. Penyelidik masa depan juga boleh meneroka aspek psikologi dan nilai keagamaan pengusaha yang mempengaruhi kesediaan mereka dalam melaksanakan prinsip halal secara menyeluruh.

Kajian di peringkat polisi pula boleh meneliti keberkesanan kerjasama antara agensi kerajaan, badan pensijilan dan industri dalam memastikan keseragaman standard halal di seluruh negara. Penyelidikan akan datang juga disarankan meneliti persepsi pengguna terhadap tahap kebersihan dan pengurusan persekitaran di restoran India Muslim yang belum memperoleh sijil halal bagi melihat sama ada kesedaran pengguna turut menjadi pemangkin kepada peningkatan komitmen pengusaha terhadap pematuhan halal dan *toyyiban*. Melalui pendekatan yang menyeluruh ini, pembangunan sistem pengurusan persekitaran halal yang lebih mampan, beretika dan kompetitif dapat direalisasikan sejajar dengan aspirasi Malaysia sebagai peneraju industri halal dunia.

KESIMPULAN

Kajian ini menyoroti tahap kesedaran pengusaha restoran India Muslim terhadap keperluan pengurusan persekitaran halal dan *toyyiban* sebagai komponen penting dalam industri makanan halal di Malaysia. Dapatan menunjukkan bahawa pengusaha memahami kepentingan halal dari segi bahan mentah dan penyediaan makanan, namun dimensi *toyyiban* seperti keselamatan, kebersihan menyeluruh dan pengurusan persekitaran masih belum difahami secara mendalam. Kefahaman ini sering terhad kepada aspek luaran, tanpa meneliti nilai spiritual dan tanggungjawab moral yang



mendasari prinsip halal itu sendiri. Kajian ini juga membuktikan bahawa faktor seperti birokrasi permohonan sijil halal, kekurangan latihan dan tahap pengawasan yang tidak konsisten menjadi antara cabaran utama yang dihadapi oleh pengusaha restoran. Oleh itu, usaha memperkukuh kesedaran perlu digerakkan secara bersepadu melalui pendidikan halal yang lebih praktikal, penyelarasan dasar antara agensi serta pelaksanaan latihan berterusan yang menekankan nilai maqasid syariah dalam konteks perniagaan makanan.

Secara keseluruhannya, hasil kajian ini menegaskan bahawa pelaksanaan prinsip *halalan toyyiban* bukan sahaja menjamin kesucian makanan, tetapi turut mencerminkan integriti dan tanggungjawab sosial pengusaha terhadap pengguna. Peningkatan kesedaran dan pemahaman mendalam tentang pengurusan persekitaran halal dapat memperkukuh daya saing industri restoran Muslim serta meningkatkan keyakinan masyarakat terhadap sistem halal negara. Kajian ini diharap dapat menjadi asas kepada penggubalan dasar yang lebih holistik dan strategik dalam memperkasa ekosistem halal di Malaysia, terutamanya bagi sektor restoran India Muslim yang mempunyai pengaruh besar dalam industri makanan tempatan. Dengan pemantapan ilmu, latihan dan pemantauan berterusan, Malaysia mampu mengekalkan reputasi sebagai hab halal global yang bukan sahaja berorientasikan pensijilan, tetapi berteraskan nilai *toyyiban* yang menyeluruh serta beretika.

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

- Abd Malik, M. (2024). 5,449 syarikat bukan Bumiputera miliki sijil halal. *Harian Metro*. Diakses di <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2024/11/1154429/5449-syarikat-bukan-bumiputera-miliki-sijil-halal>
- 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), <http://unimel.edu.my/journal/index.php/JHN/article/download/939/752>
- Basaruddin, A. (2024, 29 Disember). 'Tiada undang-undang wajibkan mohon sijil halal, ia bersifat sukarela' – KP Jakim. *Sinar Harian*. Diakses di <https://www.sinarharian.com.my/article/704438/berita/nasional/tiada-undang-undang-wajibkan-mohon-sijil-halal-ia-bersifat-sukarela---kp-jakim>



- Bernama. (2024a, 4 Januari). Permohonan sijil halal meningkat kepada 15,605 pada 2023. *Astro Awani*. Diakses di <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/permohonan-sijil-halal-meningkat-kepada-15605-pada-2023-452530>
- Bernama (2024b, 29 Oktober). Kesedaran Mengenai Kepentingan Persijilan Halal Semakin Tinggi – Mohd Na'im. *BERNAMA*. Diakses di <https://bernama.com/bm/news.php?id=2357631>
- Braun, V. and Clarke, V. (2006) Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3 (2). pp. 77-101. ISSN 1478-0887 Available from: <http://eprints.uwe.ac.uk/11735>
- Dewan Negeri Selangor. (2019). *Mesyuarat Kedua Penggal Kedua Dewan Negeri Selangor Tahun 2019*. Kerajaan Negeri Selangor. <https://dewan.selangor.gov.my/question/premis-makanan/>
- 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.
- Hashim, F. Y., Qussiyunur Yakin, A. Y., Nur Syuhada, M. N., Nayli Qisteena, S., Wong, S. Y., Ummi Rahimi, F., & Ng, C. C. (2021). Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia. In *Prosiding International Conference on Syariah & Law*, 604-618.
- Hashim, K. E., Mohammad, N., & Halim, A. H. A. (2022). Kepentingan Keselamatan Makanan Semasa Pandemik Covid-19: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah: The Importance of Food Safety During Covid-19 Pandemic: A View from Maqasid Shariah Perspective. *Journal of Management and Muamalah*, 12(1), 46-54.
- 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. DOI: <https://doi.org/10.32890/ijib2023.8.2.5>
- Hilmi, A. F. M., Asri, M. F. A. M., Ariffin, Z. A. M., Hasbullah, M. I. H., Minhad, F., & Said, M. H. M. (2021). Cabaran pensijilan halal: kesediaan pengusaha industri dan premis makanan. In *3rd International Halal Management Conference (3rd IHMC 2021)* (pp. 188-199).
- Jusoh, I. N., Othman, M. F., Saferdin, W. F. H. W. M., & Zulkarnain, I. F. (2022). Muslim Students' Perception Towards Halal Regulations And The Importance Of Halal Logo In Choosing The Food Products In UiTM Sarawak: Persepsi Pelajar Muslim UiTM Cawangan Sarawak Terhadap Undang-Undang Halal Dan Kepentingan Logo Halal Dalam Pemilihan Produk Makanan. *al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies*, 27(2), 164-171.



- Lokman, N. A. A., Khalid, N., Zafridin, N. Z., Sukri, N. S. M., Othman, N. H., & Othman, A. (2025). Kajian Awal Penerapan Kosep Halalan Tayibban Dalam Industri Makanan Mengikut Perspektif Syariah. *Journal Islamic Philanthropy and Social Finance*, 7(1), 26-40.
- 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>
- Meerangani, K. A., Izzani, M. I. M., & Badhrulhisham, A. (2022). Persepsi Pelajar Terhadap Pengendalian Dan Kebersihan Makanan Kafeteria: Kajian Di Universiti Melaka. *Jurnal Maw'izah*, 5(1), 1-14.
- Merriam, S. B. (2015). Qualitative research: Designing, implementing, and publishing a study. In *Handbook Of Research On Scholarly Publishing And Research Methods* (pp. 125-140). IGI Global Scientific Publishing.
- 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.
- 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. Noor, M. H. (2024, 10 Jun). Industri Halal negara sumbang 7.5 peratus kepada KDNK tahun lalu. *Kosmo!*. Diakses di <https://www.kosmo.com.my/2024/06/10/industri-halal-negara-sumbang-7-5-peratus-kepada-kdnk-tahun-lalu/>
- Mokti, H. A., Kamri, N. A., & Mohd Balwi, M. A. W. F. (2022). Halal food quality: An analysis of relevant guidelines and regulations in Malaysia. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 37-55.
- Nurshafaaida, M. R., Nordian, M., Amran, A., Ibrahim, I., & Haron, H. (2020). Industrial Revolution 4.0 Halal Supply Chain Management: A Theoretical Framework. *International Journal of Arts Humanities and Social Sciences Studies*, 5, 31-36.
- Parzi, M. N. (2024, 21 November). Jumlah pemegang sjiil halal pengusaha perniagaan meningkat ketara. *Berita Harian Online*. Diakses di <https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2024/11/1326866/jumlah-pemegang-sijil-halal-pengusaha-perniagaan-meningkat-ketara>
- Sabri, B., & Othman, M. L. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengguna Dalam Pemilihan Restoran Makanan India Muslim. *Jurnal Pengguna Malaysia*, 35, 26-49.



Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D* (Cet. ke-23). Alfabeta.

Tahir, M. I. I. (2023, 8 November). Isu nasi kandar babi: Restoran mamak sedia dapatkan pensijilan halal. *Sinar Harian*. Diakses di <https://www.sinarharian.com.my/article/633630/edisi/selangor-kl/isu-nasi-kandar-babi-restoran-mamak-sedia-dapatkan-pensijilan-halal>

Zulkarnainan, N., Rosli, N. A., Jamali, F. N., Md Zulazli, N. A. A., & Misba, N. T. (2025). Kesedaran pengguna di Malaysia terhadap produk berasaskan logo halal. *Journal of Islamic Philanthropy & Social Finance (JIPSF)*, 7(1), 1-11.

Statut/Standard/Garis Panduan

MS1500:2019 (Makanan Halal - Keperluan Umum)

Akta Makanan 1983 (Akta 281)

Manual Prosedur Persijilan Halal Malaysia (MPPHM) 2020