

WAR 02 PENSIJILAN HALAL DI RANTAU ASIA: MALAYSIA, BRUNEI, INDONESIA DAN THAILAND

Wawarah Saidpuhin, Dr. Nor ‘Adha Abd Hamid, Norziah Othman, Surianom Miskam,
Norazla Abd. Wahab, Farah Mohd Shahwahid, Syaripah Nazirah Syed Ager, Marliana
Abdullah.

Kolej Universiti Islam Antarabangsa Selangor (KUIS),
Bandar Seri Putra, 43000 Kajang, Selangor, Malaysia

wawarah@yahoo.com, noradha@kuis.edu.my, norziah@kuis.edu.my,
surianom@kuis.edu.my, norazla@kuis.edu.my, farahms@kuis.edu.my,
nazirah@kuis.edu.my, marliana@kuis.edu.my.

ABSTRAK

Halal bukan sahaja sebuah jenama atau logo, tetapi ia juga sebahagian daripada sistem kepercayaan dan nilai Islam yang diamalkan. Manakala konsep makanan halal adalah setiap proses yang perlu dijamin khasiatnya dan disediakan daripada bahan-bahan yang dibenarkan dengan cara yang bersih dan selamat menurut syarak Islam iaitu bermula daripada sumbernya di ladang hinggalah ke hidangannya. Namun kini, isu halal bukan sahaja lagi isu keagamaan sahaja tetapi telah diangkat menjadi sebuah simbol global untuk menentukan sesebuah jaminan kualiti dan pilihan gaya hidup melalui pensijilan dan logo halal dari sesebuah negara. Maka kajian ini bertujuan untuk mengkaji industri pensijilan halal terhadap produk makanan yang disediakan untuk umat Islam melalui empat buah negara di rantau Asia iaitu Malaysia, Brunei, Indonesia dan Thailand. Metodologi bagi kajian ini adalah analisis kandungan terhadap dokumen pensijilan halal dan juga data literatur yang diperolehi daripada sarjana, keratan akhbar dan laman web yang berkenaan. Hasil kajian mendapati setiap negara memiliki badan autoriti pensijilan halal, mempunyai prosedur pensijilan halal yang bersandarkan kepada keperluan setiap negara, mempunyai standard halal yang tertentu dan mempunyai inisiatif untuk memelihara bekalan rantaian makanan dan logistik halal. Keseluruhannya industri halal yang diusahakan oleh setiap negara mempunyai kekuatan yang tersendiri di samping meningkatkan lagi mutu produk halal seiring dengan syariat Islam untuk dinikmati oleh seluruh masyarakat.

Hata kunci: Halal, Syarak, Pensijilan, Standard Halal, Industri Halal

PENDAHULUAN

Merujuk kepada pensyariatannya di dalam agama Islam, halal adalah perkataan Arab yang bermaksud sah atau sesuatu yang dibenarkan oleh Allah, Tuhan Sekalian Alam manakala haram bermakna menyalahi undang-undang atau sesuatu yang dilarang dan dimurkai oleh Allah S.W.T dan merupakan kewajipan yang merangkumi segala aspek kehidupan lebih daripada 1.6 bilion Muslim di seluruh dunia. Bagi umat Islam, halal bukan sahaja sebuah jenama, tetapi ia juga sebahagian daripada sistem kepercayaan dan nilai Islam yang diamalkan (Wilson 2010).

Namun kini, isu halal telah diangkat menjadi sebuah simbol global untuk menentukan sesebuah jaminan kualiti dan pilihan gaya hidup dan bukan lagi hanya isu keagamaan semata-mata kerana barangan yang bersih dan baik merupakan keperluan setiap individu (Noor ‘Ashikin & Nur Amani 2008). Hal ini kerana konsep halal (terutama makanan) adalah suatu proses iaitu bermula daripada sumbernya di ladang hinggalah ke hidangannya iaitu di atas

meja makan perlu dijamin khasiatnya dan disediakan daripada bahan-bahan yang dibenarkan dengan cara yang bersih dan selamat (Lada et al 2009).

MAKANAN HALAL

Makanan yang halal dari sisi syarak ialah makanan yang bersih zatnya, suci kaedah perolehannya serta bebas daripada sebarang kemudaratan yang menjamin kepada konsep halal dan tahayyiban (Harlida & Alias 2014). Dalam kehidupan, tujuan seseorang itu makan bukanlah hanya sekadar ingin mengenyangkan perut semata-mata tetapi menurut Rouse & Houskins (2004), ia lebih kepada ekspresi terhadap tingkahlaku sosial, peribadi, dan komuniti agama manakala memasak pula adalah ekspresi terhadap tugas agama, kasih sayang sesama manusia, dan juga kasih sayang kepada Allah. Maka, setiap makanan yang menjadi pilihan manusia adalah terserah kepada bagaimana kita menyediakannya. Tidak dapat dinafikan, didikan agama juga memberi kesan kepada penganutnya untuk memilih makanan yang boleh atau tidak boleh dimakan (Bonne et al. 2007) misalnya larangan memakan daging khinzir bagi umat Islam dan larangan memakan daging lembu bagi penganut Hindu dan Buddha (Sack 2001).

Mengambil contoh pendekatan undang-undang agama Islam yang diperolehi daripada al-Quran dan hadis Nabi Muhammad, Islam mengharamkan dan menghalalkan sesuatu makanan itu adalah kerana agama Islam adalah agama yang ditadbir dengan peraturan dan syariat yang dibina bertujuan untuk menyejahterakan umatnya (Bonne et al. 2007). Dalam agama Islam, hukum halal dan haram akan digunakan sepenuhnya untuk menerangkan produk makanan, daging, kosmetik, produk penjagaan diri, bahan-bahan makanan, bahan minuman dan sebagainya dan ia ditentukan mengikut Al-Quran dan syari'at secara jelas. Umat Islam juga dibenarkan untuk menganggap sesebuah makanan itu halal melainkan jika peraturan atau syarak Islam khusus melarangnya (Lada 2009).

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terbaik dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu musuh yang nyata bagimu.” (Al-Baqarah: 168).

MAKANAN HALAL DAN UMAT ISLAM

Tieman (2006) menjelaskan orang Islam mahu memastikan makanan dan produk yang digunakan oleh mereka adalah halal termasuklah dari segi penghasilan, persediaan, pengurusan dan penyimpanan yang perlu dijamin statusnya. Kajian daripada Al-Khatib et al. (1995) dan Bonne et al. (2009) menyatakan bahawa pengguna Muslim yang mengikuti ajaran Islam dan mempunyai jati diri Muslim secara menyeluruh akan membuat permintaan yang tinggi terhadap makanan halal yang mematuhi syarak Islam. Permintaan daripada pengguna Muslim kini inginkan maklumat bahan produk yang jelas dan mereka juga tidak mudah percaya terhadap tanda halal dan kepercayaan itu semakin berkurangan jika produk tersebut daripada negara bukan Islam (Muatasim & Katharina 2012).

Manakala dalam kajian Ahmed (2008) menyatakan bahawa rakyat United Kingdom lebih mempercayai kedai-kedai tempatan yang menjual produk halal oleh peniaga Muslim berbanding dengan kepercayaan yang rendah terhadap status produk halal di pasar raya yang besar dan kebanyakan mereka juga tidak mengetahui bahawa pasar raya besar juga ada menjual produk halal tersebut. Dianggarkan 70 peratus daripada umat Islam di seluruh dunia mengikut piawai halal (Minkus-McKenna, 2007) dan menurut Hussaini (2004), umat Islam walaupun selepas berhijrah ke Amerika, 75% daripadanya masih memilih produk halal. Di Thailand pula, kajian daripada Chanin et al. (2015) menemui hasil kajian pelancong muslim

yang datang ke Thailand membuat permintaan agar makanan dan minuman, restoran Halal tambahan perlu disediakan dan boleh didapati di tempat-tempat pelancongan dengan logo makanan Halal yang diperakui.

PENSIJILAN HALAL

Pensijilan halal ialah dokumen yang dikeluarkan oleh badan Islam yang berautoriti untuk membuat pengesahan sesuatu produk itu mengikut garis panduan halal dan haram dalam Islam yang telah ditetapkan (Riaz & Chaudry 2004) untuk memastikan agar tiada percampuran bahan haram di dalamnya. Peraturan dan pensijilan halal ini telah dibangunkan untuk membantu pengguna mengenal pasti produk yang mematuhi prinsip-prinsip Islam (Blaim 2012). Hal ini kerana sejarah mencatatkan pada tahun 1970 an, pensijilan halal telah dibangunkan kerana kebanyakan restoran makanan segera barat yang mula memasuki negara Islam tidak mengikut peraturan makanan mengikut syarak (Chaudry dan Riaz, 2004).

Produk yang telah diberi sijil halal adalah produk yang bersesuaian dengan pengguna beragama Islam termasuklah makanan (Tieman 2011) manakala logo halal yang dilabelkan di produk halal adalah untuk pengguna mengetahui ia adalah halal (Cheng, 2008). Selain itu, pensijilan produk halal bukan sahaja boleh dipasarkan di pasaran tempatan malahan boleh mencapai pasaran global yang boleh memberi keyakinan yang tinggi kepada pengguna berdasarkan kepada label halal tersebut (Golnaz et al. 2011).

Sijil halal diperoleh berdasarkan kepada kelulusan tiga kategori iaitu produk, premis makan dan lokasi penyembelihan dan sebarang prosedur atau prinsip yang tidak menepati syarat persijilan tersebut akan ditarik kembali (Noordin 2009). Pemeriksaan premis tersebut adalah prosedur yang wajib merujuk kepada penyediaan, penyembelihan, bahan-bahan yang digunakan, pembersihan, pengendalian dan pemprosesan, penyimpanan, peralatan, amalan pengurusan hingga ke pengangkutan dan pengedaran serta makanan yang menepati logo halal (Noordin 2009; Lada 2009; Norhayati et al. 2010; Mohd Yusoff 2004).

Kajian lepas Zannierah et al. (2011) juga menemui ketika ditemu bual secara mendalam kebanyakan pengurus restoran mendakwa pensijilan halal memberi jaminan makanan tersebut adalah bersih dan selamat berdasarkan kepada konsep Halalan Toyyiban (kesegaran, suci dan bersih) yang memastikan kualiti tertinggi dalam kebersihan sebagai status yang memerlukan tatacara yang menyeluruh dan komprehensif sebelum diluluskan. Proses pensijilan ini adalah untuk melihat rantai proses sesuatu produk untuk mengenal pasti sumber produk sehinggalah penjualan produk kepada pengguna (Ahmad & Zulzaidi 2012)

RANTAIAN BEKALAN DAN LOGISTIK MAKANAN HALAL

Integriti halal sesebuah produk itu bergantung pada rantai bekalan halal yang membezakan dengan rantai bekalan makanan yang tidak halal kerana rantai bekalan makanan yang halal mempunyai piawaian dan undang-undang yang perlu dipatuhi (Malinhe et al. 2013). Tieman (2011) menekankan tanggungjawab organisasi dalam melindungi integriti halal sepanjang rantai bekalan; skop pensijilan halal daripada organisasi yang bertanggungjawab; jaminan kepada pengguna atau pelanggan; dan kaedah jaminan (mekanisme kawalan; meliputi aspek seperti jawatankuasa halal, pegawai pematuhan halal dan pemeriksaan). Selain itu, Tieman et al. (2012) menjelaskan, pengeluar makanan memerlukan rujukan mengenai reka bentuk atau modul dan pengurusan rantai bekalan makanan halal bagi memperoleh kredibiliti dan kepercayaan daripada pengguna Islam.

Asas utama rantaian bekalan makanan halal dan logistik halal adalah produk tersebut dilindungi dan tiada campuran di antara yang halal dan haram sehinggalah kepada pengguna (Tieman 2011; Lodhi 2009). Malihe et al. (2013) menjelaskan peringkat rantaian bekalan makanan halal termasuklah makanan halal tersebut perlu dibungkus dengan baik dan bersih daripada najis, tidak diuruskan dengan bahan yang bercampuran dengan bahan najis, reka bentuk, simbol, logo, nama dan gambar bungkusan dan pengiklanan produk tersebut tidak bertentangan dengan undang-undang syariah dan pengangkutan yang digunakan juga dalam keadaan bersih, dan bersesuaian dengan produk halal yang dibawa. Selain itu, untuk meningkatkan pasaran halal, iklan produk tersebut bukan sahaja memfokuskan kepada kelebihan sisi agama Islam, tetapi boleh dimasukkan unsur-unsur kelebihan keselamatan makanan, kebersihan, kebajikan haiwan dan persekitaran (Golnaz 2012). Sehubungan dengan itu, kajian ini bertujuan untuk mengkaji prosedur pensijilan halal terhadap produk makanan yang disediakan untuk umat Islam melalui empat buah negara di rantau Asia iaitu Malaysia, Brunei, Indonesia dan Thailand.

METODOLOGI KAJIAN

Metodologi bagi kajian ini adalah analisis kandungan terhadap dokumen pensijilan halal dan juga melalui sumber sekunder iaitu data literatur yang diperolehi daripada sarjana, keratan akhbar dan laman web yang berkenaan. Beberapa perkara utama yang dikeluarkan daripada industri pensijilan halal di setiap negara bagi setiap perbandingan adalah badan pensijilan halal, perundangan halal, garis panduan pensijilan halal, standard atau piawaian halal, rantaian bekalan/logistik halal dan institut yang terlibat dengan industri halal.

HASIL KAJIAN

INDUSTRI HALAL MALAYSIA

Badan Autoriti Pensijilan Halal Malaysia

Badan tunggal utama yang mengeluarkan pensijilan halal di Malaysia yang diiktiraf oleh kerajaan adalah Jabatan Kemajuan Islam Negeri Malaysia (JAKIM) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) (Puziah 2009) atau Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) (Harlida & Alias 2014). Antara penerima sijil halal adalah seperti pengeluar, pengilang produk, pengedar, penjual, pengeluar sub-kontrak, pembungkusan semula, premis makanan dan rumah sembelihan termasuklah dapur hotel dan restoran yang dikategorikan sebagai premis makanan (HDC 2010).

Perundangan Halal Malaysia

Di Malaysia, peruntukan perundangan, dasar dan piawaian yang digariskan dalam persoalan halal adalah berasaskan kepada prinsip dan konsep halal yang terdapat di dalam al-Quran dan as-Sunnah serta mengikut pandangan ulama Islam yang muktabar (Ahmad & Zulzaidi 2012). Antara perundangan yang berkaitan dengan aspek halal di Malaysia ini adalah Akta Perihal Dagangan 2011 dan Akta Makanan 1983 (Harlida & Alias 2014).

Objektif utama APD 2011 adalah untuk menggalakkan amalan perdagangan yang baik dengan melarang perihal dagangan palsu dan pernyataan, pengendalian dan amalan palsu atau mengelirukan berhubung dengan pembekalan barang dan perkhidmatan, serta untuk mengadakan peruntukan bagi perkara yang berkaitan dengannya. Dalam Akta ini antara perkara penting yang diketengahkan dan diperbaharui adalah perintah memperuntukkan hanya JAKIM dan MAIN sahaja yang boleh memperakukan halal, manakala badan swasta yang sebelum ini berfungsi mengeluarkan perakuan halal tidak boleh lagi mengeluarkan sijil Pengesahan Halal.

Objektif kewujudan Akta Makanan 1983 pula adalah untuk melindungi orang ramai daripada sebarang bentuk unsur yang membahayakan kesihatan dan penipuan dalam penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan atau apa-apa perkara yang berkaitan dengannya. Walaupun halal bukanlah objektif utama dan secara jelas tidak disebut dalam Akta, secara tersirat turut berkaitan apabila mengambil kira aspek kebersihan, kesucian, kesihatan dan kualiti makanan yang diharapkan (Harlida & Alias 2014).

Garis Panduan Pensijilan Halal Malaysia

Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) 2011 (Semakan Kedua) dalam pelaksanaan Pensijilan Halal Malaysia oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan semua Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dalam Pensijilan Halal Malaysia. MPPHM 2011 (Semakan Kedua) akan menjadi rujukan utama dalam pensijilan halal Malaysia dan pelengkap kepada MS1500:2009 dan standard-standard yang berkaitan oleh pegawai pemeriksa JAKIM dan JAIN. Berdasarkan kepada Pekeliling Pensijilan Halal Malaysia Bilangan 2 Tahun 2012 Berikut disenaraikan beberapa ringkasan item daripada Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2011 (Semakan Kedua):

Pihak berkuasa yang diiktiraf bermaksud pihak berkuasa JAKIM, JAIN atau MAIN mana satu yang berkenaan. Hukum Syarak bermakna undang-undang Islam dalam Mazhab Syafi'e atau undang-undang dalam mana suatu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah bersetuju oleh Yang di-Pertuan Agong dikuatkuasakan dalam Wilayah Persekutuan atau oleh Raja bagi mana-mana negeri dikuatkuasakan dalam negeri itu.

Logo halal bermaksud logo yang dikeluarkan oleh JAKIM/ JAIN/ MAIN dan mengandungi:

- bintang berbucu lapan di tengah-tengah bulatan;
- perkataan Arab – “حلال” di tengah bintang;
- diikuti tulisan rumi “HALAL”;
- bulatan logo tertulis perkataan “Malaysia” dalam tulisan Rumi dan ماليزيا dalam perkataan Arab;
- dua bintang kecil berbucu lima diletakkan bagi memisahkan tulisan rumi dan perkataan Arab tersebut.

Takrif Halal mengikut Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan “Halal”) 1975 adalah seperti berikut: Skim pensijilan halal Malaysia terbahagi kepada:

- i. Produk makanan / minuman / makanan tambahan
- ii. Premis makanan / *eating establishment*
- iii. Barangan gunaam
- iv. Kosmetik dan dandanan diri
- v. Rumah sembelih
- vi. Farmaseutikal
- vii. Logistik

Prosedur Permohonan Pensijilan Halal Malaysia

Permohonan Sijil Pengesahan Halal bagi pasaran di peringkat nasional dan antarabangsa hendaklah memohon secara terus kepada Hab Halal, JAKIM melalui permohonan secara online. Permohonan Sijil Pengesahan Halal bagi pasaran di peringkat pasaran tempatan, permohonan hendaklah dipohon terus kepada JAIN/MAIN mana yang berkenaan.

Pemohon yang layak memohon Sijil Pengesahan Halal dikategorikan seperti berikut:

- pengeluar/ pengilang produk (manufacturer/ producer);
- pengedar/penjual (distributor/ trader);
- pengeluar sub-kontrak (sub-contract manufacturer);
- pembungkusan semula (repacking);
- premis makanan (food premise); dan
- rumah sembelih (abattoir/slaughter house).

Permohonan akan ditolak bagi perkara-perkara berikut:

- Syarikat yang mengeluarkan dan mengedar produk halal dan tidak halal;
- Produk yang tidak halal;
- Bahan semulajadi yang tidak melibatkan sebarang pemprosesan;
- Ubat-ubatan atau produk yang dikategorikan sebagai keluaran farmaseutikal oleh Kementerian Kesihatan Malaysia ;
- a) Pewarna rambut (hair color / hair dye);
- b) Produk siap diproses (finish processed product) yang dikeluarkan di luar negara;
- c) Produk yang menggunakan nama yang sinonim dengan istilah yang mengelirukan seperti “bak kut teh” dan sebagainya;
- d) Baja dan makanan binatang;

Aliran Kerja Proses Pensijilan Halal Malaysia

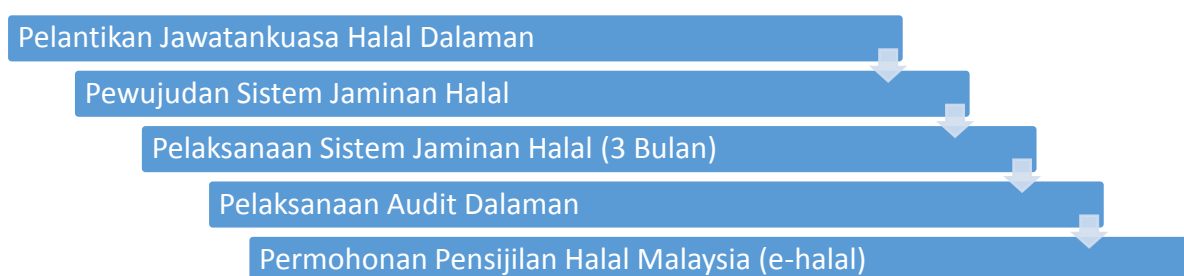
1. Daftar on-line - wujudkan ID dan kata laluan.
2. Sahkan akaun -24 jam @ 1 hari.
3. Penghantaran dokumen sokongan dalam tempoh 5 hari bekerja selepas permohonan online anda dihantar.
4. Setelah dokumen diterima, status permohonan akan bertukar kepada menunggu dokumen lengkap.
5. Semakan - jika dokumen lengkap, permohonan boleh diproses dalam tempoh 1-5 hari bekerja mengikut jumlah produk/menu/premis. Surat caj akan dikeluarkan. Jika dokumen tidak lengkap, status akan bertukar kepada tidak lengkap dan pihak pemohon perlu menghantar pembetulan atau maklum balas dalam tempoh 5 hari bekerja.
6. Caj pemprosesan perlu dibayar dalam tempoh 14 hari bekerja.
7. Resit akan dikeluarkan dalam tempoh 1 hari selepas diterima.
8. Status akan bertukar ke proses audit. Audit akan dijalankan dalam tempoh 30 hari selepas bayaran diterima.
9. Proses kelulusan mengikut tarikh Mesyuarat Panel Pensijilan dijalankan.
10. Jika diluluskan sijil akan dikeluarkan dalam tempoh 5 hari bekerja. Jika gagal, pihak pemohon akan dimaklumkan melalui surat rasmi.

Sesuatu produk yang diperihalkan sebagai halal perlu mematuhi dua perkara iaitu mesti diperakukan sebagai halal oleh JAKIM atau JAIN dan kedua ditandakan dengan logo halal Malaysia. Logo halal Malaysia yang digunakan oleh JAKIM dan JAIN telah didaftarkan di bawah Akta Cap Dagangan 1976 dan Peraturan Cap Dagangan 1997 untuk memastikan logo halal ini mendapat pengiktirafan di seluruh dunia (Ahmad & Zulzaidi 2012).

Bekalan Rantainya dan Logistik Halal Malaysia

Sistem Jaminan Halal Malaysia

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) telah mewajibkan semua permohonan baru pensijilan halal Malaysia dalam kategori Multinasional untuk melaksanakan Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance Management System) sebelum membuat permohonan pengesahan halal. Manakala, bagi permohonan sedia ada dalam kategori berkenaan, diberi tempoh sehingga 31 Disember 2013 untuk mewujudkan dan melaksanakan sistem tersebut. Antara perkara yang perlu ada di dalam Sistem Jaminan Halal adalah Jawatankuasa Dalaman, Program Latihan, Carta Alir dan lain-lain. Berikut merupakan prosedur yang disediakan oleh JAKIM kepada pemohon untuk mengambil tindakan terhadap Sistem Jaminan Halal.



Carta 1: Prosedur Tindakan Industri Bagi Permohonan Pensijilan Halal Malaysia

Borang permohonan hendaklah lengkap diisi secara online dengan mengemukakan butiran-butiran seperti yang dikehendaki di dalam borang dan menyertakan sijil-sijil yang berkaitan, seperti berikut:

- Profil syarikat;
- Pendaftaran syarikat/perniagaan;
- Nama dan keterangan produk / menu untuk disahkan;
- Bahan ramuan yang digunakan;
- Nama dan alamat pengeluar / pembekal ramuan;
- Status halal bahan ramuan beserta sijil halal atau spesifikasi produk bagi bahan ramuan kritikal (jika berkaitan);
- Jenis bahan pembungkusan;
- Proses dan prosedur pengeluaran;
- Lain-lain dokumen seperti HACCP, ISO, GHP, GMP, TQM dan sebagainya (Jika ada); dan
- Peta lokasi premis / kilang.

Piawaian Pensijilan Halal Malaysia

Piawaian makanan halal Malaysia (MS 1500:2004) adalah menepati piawaian antarabangsa iaitu Good Manufacturing Practices (GMP) (mengamalkan amalan pengilangan yang baik) dan Good Hygiene Practices (GHP) (pekerja mengamalkan kod etika dan amalan kesihatan yang baik) menentukan panduan industri makanan terhadap penyediaan dan pengurusan makanan halal termasuk suplemen nutrien berdasarkan kepada kualiti, kebersihan, keselamatan dan bertepatan dengan syarat produk makanan dan perdagangan atau perniagaan makanan di Malaysia (Golnaz et al. 2012).

Pihak JAKIM juga telah mengeluarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia yang merangkumi permohonan pensijilan, pemantauan dan penguatkuasaan pensijilan halal

(Zunnirah et al. 2010). Selain itu, JAKIM juga bertindak memperkenalkan beberapa piawaian termasuklah **MS 1500:2009 Halal Food Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines (Second Revision)**, **MS2200-1:2008 Islamic Consumer Goods Part 1: Cosmetic and Personal Care General Guidelines**, **MS2400-1:2010 Halalan – Toyyyiban Assurance Pipeline- Part 1: Management System Requirements for Transportation of Goods and or Cargo Chain Services** dan **MS 2400-2:2010 Halalan Thayyiban Assurance Pipeline- Part 1: Management System Requirements for Warehousing and Related Activities**.

INDUSTRI HALAL BRUNEI

Badan Autoriti Pensijilan Halal Brunei

Badan tunggal yang mengeluarkan sijil halal di Brunei adalah Majlis Ugama Islam Brunei Darussalam (MUIB). Permohonan pula dihantar kepada Bahagian Kawalan Makanan Halal, Jabatan Hal Ehwal Syariah untuk diluluskan sebelum dimajukan kepada MUIB.

Perundangan Halal Brunei

Penguatkuasaan Label Sijil Halal dan Perintah Label Halal 2005 pada tahun 2009 memerlukan pemilik restoran dan kedai makanan untuk mendapatkan sijil halal bagi penubuhan masing-masing. Perintah telah dilaksanakan untuk memastikan semua kedai makan yang menyediakan makanan dan minuman untuk dimakan oleh pengunjung Muslim adalah 100 peratus halal. Bab 4 (1) di bawah perintah itu menyatakan bahawa mana-mana pemilik perniagaan Islam atau bukan Islam adalah layak untuk memohon pensijilan dengan peruntukan yang dia menggunakan sekurang-kurangnya dua orang penyelia makanan halal yang akan berpangkalan di premis tertentu yang didaftarkan di dalam permohonan itu .

Di samping itu, sebuah entiti perniagaan yang banyak cawangan dikehendaki memohon pelbagai pengiktirafan bagi setiap premis. Tahun 2013, Kementerian Hal Ehwal Ugama mengeluarkan dasar wajib untuk semua restoran, dan pengeluar makanan dan minuman yang menyediakan khidmat kepada pelanggan Islam di negara ini mendapatkan pengesahan halal pada tahun 2014. Kegagalan untuk berbuat demikian akan menyebabkan pelbagai (perniagaan) lesen mereka ditamatkan atau dibatalkan. Beberapa restoran yang mahu disahkan halal perlu memenuhi syarat-syarat ketat yang ditetapkan oleh kerajaan, seperti merangka senarai lengkap setiap bahan dimasukkan ke dalam produk atau hidangan dan minuman (Al-Haadi 2014).

Garis Panduan Pensijilan Halal Brunei

Brunei mempunyai sebuah garis panduan yang menjelaskan syarat-syarat dan keperluan untuk mendapatkan Sijil Halal dan Permit Halal yang dikeluarkan oleh Majlis Agama Islam Brunei Darussalam (Majlis). Garis Panduan Pensijilan Halal Brunei ini berkuat kuasa di bawah Majlis yang mana berfungsi sebagai tempat urusan untuk membina dan melaksanakan prosedur Halal yang bertepatan dengan Piawaian Makanan Halal PBD 24:2007 Brunei Darussalam dan diikuti dengan permohonan dan perakuan Sijil Halal dan Label Halal. Proses pensijilan ini termasuklah kecukupan, pematuhan dan tindakan lanjutan bahagian audit oleh pengaudit yang dilantik secara sah. Majlis akan mengenal pasti pembiayaan prosedur halal melalui audit yang diawasi.

Syarat Am Bagi Pengesahan Sijil Halal Dan Label Halal:

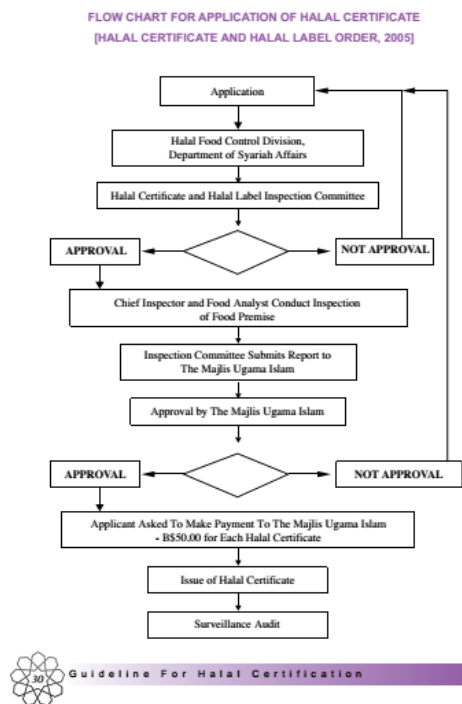
- a) Tiap-tiap pengeluar / tempat / tempat perniagaan perlu mencipta / menyediakan hanya produk Halal.
- b) Tiap-tiap syarikat yang memohon Sijil Halal dan Label Halal hendaklah memastikan bahawa semua bahan-bahan mentah yang digunakan adalah halal dan pembekal atau

- sub-kontraktor yang membekalkan hanya bahan-bahan halal atau mempunyai Sijil Halal sahaja yang dipilih.
- c) Tiap-tiap syarikat perlu mematuhi prosedur yang Halal dan kehendak yang dinyatakan dalam Sijil Halal dan Perintah Label Halal, 2005; Piawaian Halal Makanan PBD 24: 2007 Darussalam Brunei, dan BCG Halal 1.
 - d) Syarikat-syarikat yang berada di bawah kategori Industri Sederhana Multinasional perlu mewujudkan Jawatankuasa Audit Dalaman Halal untuk mengendalikan dan memastikan prosedur halal dan syarat dipatuhi
 - e) Semasa penyediaan, pengendalian, pemprosesan, pembungkusan atau pengangkutan, produk ini adalah di dalam keadaan bersih dan tidak mengandungi apa-apa bahan ramuan yang tidak halal mengikut Hukum Syara'.
 - f) Penggunaan peralatan atau peralatan di premis hendaklah bersih dan bebas daripada najis mengikut Hukum Syara' atau tidak berbahaya kepada kesihatan.
 - g) Pengangkutan yang digunakan hendaklah untuk produk halal sahaja.
 - h) Kebersihan peralatan, kawasan pembuatan dan persekitaran perlu dikawal dengan serius dan kilang perlu mengamalkan Amalan Pengilangan Baik (GMP).
 - i) Pekerja hendaklah mengamalkan kod etika yang baik dan amalan kebersihan kerja baik.

Prosedur Permohonan Pensijilan Halal Brunei

Pemohonan produk untuk menjadi jenama Halal yang dipercayai boleh dicapai dalam dua langkah iaitu pertama, produk berpotensi perlu disahkan "Halal" oleh Bahagian Kawalan Makanan Halal, Jabatan Hal Ehwal Syariah, Kementerian Hal Ehwal Ugama, Negara Brunei Darussalam. Langkah kedua proses ini adalah untuk memperoleh produk-produk Halal yang disahkan Jenama Halal Brunei dengan mengemukakan permohonan kepada Jenama Halal Brunei Bahagian Pembangunan, Jabatan Pertanian, Kementerian Perindustrian dan Sumber-Sumber Utama.

Rajah 2: Prosedur Permohonan Pensijilan Halal, Garis Panduan Pensijilan Halal



Bekalan Rantai dan Logistik Halal Brunei

Jenama Halal Brunei

Jenama Halal Brunei adalah projek kerajaan yang dimulakan oleh Kementerian Perindustrian dan Sumber Utama dengan kerjasama Majlis Agama Islam Brunei, Kementerian Hal Ehwal Agama dan Kementerian Kesihatan. Penciptaan Jenama Halal Brunei adalah selaras dengan usaha agresif Brunei Darussalam untuk menjadikan Brunei sebagai negara Islam yang bergerak ke arah membangunkan ekonomi yang pelbagai dan berdaya saing.

Melalui Jenama Halal Brunei, Brunei Darussalam telah menetapkan tumpuan untuk menjadi salah satu pemain utama untuk industri Halal secara global, kedua-duanya dari segi pengeluaran makanan halal dan pensijilan, dengan tujuan semata-mata untuk memenuhi makanan halal termasuk produk Halal lain yang berkualiti premium untuk penduduk Islam di seluruh dunia.

Antara objektif lain Jenama Halal Brunei adalah untuk melakukan kewajipan 'Fardhu Kifayah' dengan usaha untuk meningkatkan jumlah makanan halal yang boleh dimakan oleh orang Islam kerana adanya kemunculan jenis produk yang mengandungi bahan-bahan mentah yang tidak halal. Pasaran global yakin bahawa pensijilan Halal Brunei Darussalam yang dipelihara secara tegas dan ketat boleh menjadi terkenal. Tahap tertinggi untuk kelulusan sijil halal ialah Majlis Ugama Islam Brunei Darussalam yang anggotanya terdiri daripada ulama yang terkemuka.

Brunei Wafirah Holdings berdiri sebagai pemilik jenama Halal Brunei. Kementerian Perindustrian Brunei Darussalam dan Sumber-Sumber Utama, bersama-sama dengan kerjasama Kementerian Hal Ehwal Ugama dan Kementerian Kesihatan memberi tanggungjawab kepada syarikat untuk menguruskan jenama ini dengan misi untuk membantu Perusahaan Kecil Sederhana (PKS) tempatan agar memasuki pasaran global dan juga membuka jalan untuk peluang pelaburan di antara Negara Brunei Darussalam dan pengeluar di luar negara.

Sebagai pemilik jenama, Brunei Wafirah Holdings memberikan lesen kepada Ghanim International Corporation, untuk penggunaan jenama Halal Brunei. Ghanim International Corporation telah ditubuhkan untuk membangunkan jenama Halal Brunei di pasaran makanan global. Ghanim International Corporation akan menyediakan satu sistem pengurusan rantai bekalan menyeluruh bagi eksport makanan yang disahkan sebagai halal, melalui proses pensijilan halal Brunei Darussalam, dibungkus dan dipasarkan di bawah Jenama Halal Brunei. Dengan berbuat demikian, ia dapat memastikan piawaian tertinggi dalam pengurusan keselamatan makanan terlaksana.

INDUSTRI HALAL THAILAND

Fungsi perusahaan dan eksport makanan halal di Thailand semakin diperkukuhkan ketika pemerintahan di bawah kerajaan Thaksin (Sarntisart 2005). Institut Standard Makanan Halal dan Pusat Halal Sains ditubuhkan dibawah resolusi Kabinet. Institut Standard Halal yang beroperasi di bawah pemerhatian Pusat Jawatankuasa Islam Thailand bertanggungjawab untuk membantu pusat tersebut sebagai penambahbaikan, pemerhatian, dan pengesahan standard produk makanan halal. Pusat Komiti Islam Thailand bertanggungjawab untuk pensijilan halal termasuklah rumah penyembelihan, proses makanan, dan servis. Ahli jawatankuasa ini bekerjasama dengan kerajaan Thailand untuk menghasilkan standard

makanan halal dan simbol halal yang menepati dengan keperluan Islam (Noordin 2009) dan disahkan dengan logo halal.

Dalam kajian Mansouri (2014) menyatakan bahawa kajian dan penyelidikan mengenai halal di Thailand semakin berkembang dan digalakkan oleh Pusat Islam Thailand, namun, tahap kesedaran di peringkat kumpulan kewangan dan sosial masih rendah kerana masih tiada tindakan yang sebenar diambil untuk memastikan hotel dan pelancongan di Bangkok, Thailand benar-benar halal dan patuh syariah. Di Thailand, Waijitrugum (2014) menjelaskan produk halal yang dijual kepada orang ramai dengan pembungkusan yang bersifat umum. Produk halal diwakili dengan tanda Halal tetapi tanpa sebarang aksara Islamik seperti jenama, visual, grafik dan simbol yang melambangkan Islam.

Hasil kajian Bunnag (2013) mendapati bahawa salah satu faktor yang memberi kesan kepada kepercayaan pengguna Islam terhadap logo dan label makanan halal adalah kerana Thailand bukanlah sebuah negara Islam berbanding dengan makanan yang dieksport daripada negara Islam seperti Malaysia. Tambahan lagi, soal selidik yang diedarkan oleh Bunnag (2013) kepada 1000 orang penduduk Thailand mewakili 5 wilayah selatan Thailand mendapati pensijilan halal Malaysia lebih dipercayai dan terkenal daripada pensijilan halal dari Thailand. Misalnya logo halal Malaysia masih menunjukkan skor yang tertinggi kedudukan (71.5% untuk daging haiwan; lembu, kambing, ayam) (55.9% bagi makanan laut), (58.0% untuk sayur-sayuran dan buah-buahan) diikuti oleh logo halal Thailand (25.5% untuk daging haiwan; lembu, kambing, ayam) (36.0% bagi makanan laut), (38.0% untuk sayur-sayuran dan buah-buahan). Hai ini turut dijelaskan oleh Waijitrugum (2014) bahawa tidak ada mana-mana iklan untuk produk Halal Thai kerana Islam adalah agama minoriti di Thailand dengan anggaran 10 juta umat Islam dan kebanyakan orang Islam membeli dengan meletakkan kepercayaan halal kepada penjual.

Badan Pensijilan Halal Thailand

Jawatankuasa Pusat Islam Thailand bertanggungjawab untuk menentukan dan mengumumkan penggunaan **Standard Produk Halal Thailand** untuk mengikut prinsip Islam dan standard antarabangsa, iaitu yang tidak bercanggah dengan prinsip Islam; meluluskan penggunaan Logo Halal pada produk Halal; yang merupakan Badan Akreditasi Halal (HAB) untuk mengakreditasikan Badan Pensijilan Halal (HCB); menyelaras dan menyelia unit-unit yang berkaitan dengan Operasi Hal Ehwal Halal untuk operasi berkesan Standard Produk Halal. **Jawatankuasa Islam Wilayah** pula bertanggungjawab untuk pensijilan Halal di **peringkat wilayah**. Bagi mana-mana wilayah tanpa Jawatankuasa Islam Wilayah, maka Jawatankuasa Pusat Islam Thailand hendaklah menjadi badan yang bertanggungjawab.

Usahawan yang mengimport barangan untuk jualan dan menggunakannya dalam perniagaan sendiri, syarikat atau kilang tanpa mengira lokasi hendaklah di bawah tanggungjawab Jawatankuasa Islam Pusat Thailand mengenai Produk Halal Standard dan Logo Halal. Bagi usahawan yang mengimport barangan untuk digunakan sebagai campuran produk dalam perusahaan itu, ia hendaklah di bawah tanggungjawab Jawatankuasa Islam Wilayah di mana perusahaan itu terletak.

Perundangan Pensijilan Halal Thailand

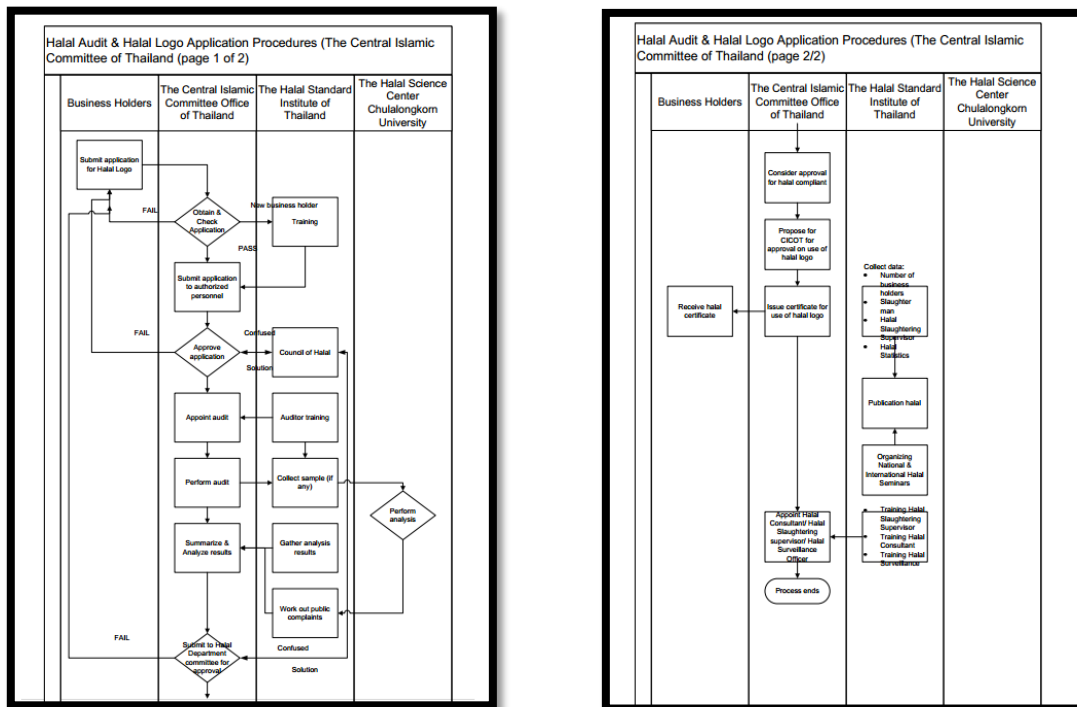
Menurut Seksyen 18 (5) (9) Enakmen Pentadbiran Agama Islam Akta Pertubuhan BE 2540, untuk memastikan kelancaran dan kecekapan Pengurusan Hal Ehwal Halal, dan untuk menetapkan langkah dan kawalan kualiti Produk Halal dan penggunaan Logo Halal,

Jawatankuasa Pusat Islam Thailand telah mengeluarkan Peraturan yang dinamakan sebagai "Peraturan Jawatankuasa Pusat Islam Thailand mengenai Operasi Hal Ehwal Halal B.E 2552". Berikut adalah beberapa peraturan di dalam *Regulation of The Central Islamic Committee of Thailand Regarding Halal Affair Operation of B.E 2552*.

Prosedur Pensijilan Halal Thailand

Garis Panduan Pensijilan Halal Thailand melibatkan *business holders*, The Central Islamic Committee Office of Thailand, The Halal Standard Institute of Thailand, The Halal Science Centre Chulalongkorn University. The Central Committee Office of Thailand bertanggungjawab menerima permohonan daripada business holder dan mengesahkan halal terhadap produk tersebut. Manakala The Halal Standard Institute of Thailand lebih kepada latihan yang melibatkan sembelihan, pengawasan dan konsultan halal serta mengumpulkan sampel analisis. The Halal Science Centre Chulalongkorn University pula bertanggungjawab menjalankan analisis terhadap sampel yang dikumpul. Rajah 3 berikut adalah Halal Audit & Halal Logo Application Procedures daripada CICOT.

Rajah 3: Prosedur Pensijilan Halal Thailand (CICOT)



Bekalan Rantian dan Logistik Halal Brunei

Institut Standard Halal Thailand

Standard Halal adalah institusi nasional yang bertujuan untuk membina produk Halal yang standard dan mengetuai pemeriksaan produk Halal mengikut kepada undang-undang syariah dan pada masa yang sama diterima dan diperakui oleh pengguna tempatan mahupun luar negara. Pengarah Institut Standard Halal mesti seorang Muslim, sekurang-kurangnya memiliki ijazah sarjana muda.

Institut Standard Halal Thailand akan menyediakan ilmu pengetahuan dan teknologi mengenai Hal Ehwal Halal kepada pengusaha sepenuh masa. Institut Standard Halal Thailand akan bertanggungjawab ke atas perkara-perkara berikut:

- (1) Didikan, penyelidikan, pembangunan dan membina Standard Halal supaya selaras dengan Prinsip Islam.
- (2) Didikan dan menganalisis masalah, halangan dan resolusi mengenai pensijilan Standard Halal agar mempunyai kebolehpercayaan dan diterima oleh pengeluar, pengguna dan organisasi yang berkaitan sama ada sektor kerajaan tempatan atau antarabangsa dan sektor swasta tempatan.
- (3) Membangunkan tenaga kerja berhubung dengan Standard Halal, untuk menambahkan pengetahuan, kakitangan yang berkebolehan untuk menyokong pengeluaran dan eksport makanan Halal.
- (4) Membuat tindakan lanjutan, memeriksa kualiti produk Halal sebagai penanda aras dengan standard antarabangsa.
- (5) Meningkatkan pelbagai pengetahuan dan kefahaman mengenai Standard Halal dan pensijilan Halal untuk membina akauntabiliti dan penerimaan daripada orang berkenaan.
- (6) Menjalankan aktiviti perhubungan awam mengenai pensijilan dan permit untuk Logo Halal.
- (7) Menggalakkan dan membangunkan keupayaan untuk Perunding Halal, Perunding Halal Khas, Audit Halal, Pegawai Pengawasan Halal dan Penyelia Penyembelihan Halal.
- (8) Menggalakkan pemasaran untuk membina kebolehpercayaan pada standard produk Halal.
- (9) Menyediakan laporan prestasi bagi Jawatankuasa Eksekutif Halal pada setiap pertengahan tahun.
- (10) Melaksanakan kerja lain berkaitan yang diberikan oleh Jawatankuasa Eksekutif Halal.

Pusat Sains Halal, Universiti Chulalongkorn, Bangkok

Pada 13 Ogos 2003 Kabinet Diraja Thailand diberikan peruntukan bagi penubuhan Pusat Makmal dan Maklumat Saintifik untuk Pusat Pembangunan Makanan Halal (Halal-CELSIC) di Fakulti Sains Kesihatan Bersekutu, Universiti Chulalongkorn, Bangkok, sebagai teras rangkaian sains halal di negara ini. Halal-CELSIC, setakat ini, telah mengembangkan hubungan di lebih daripada 10 buah makmal yang berpusat di beberapa universiti dan institusi di seluruh negara. Halal-CELSIC, kemudian, dengan kerjasama saintis dari beberapa fakulti di Universiti Chulalongkorn telah bersetuju untuk menubuhkan "Pusat Sains Halal" (HSC) Universiti Chulalongkorn bagi meneruskan semua tugas-tugas dan tanggungjawab dari Halal CELSIC.

Ia dikenali sebagai agensi sains halal yang pertama di dunia bertanggungjawab sebagai pusat untuk memperkenalkan rangkaian makmal sains halal antarabangsa, mengetuai analisis untuk bahan mentah untuk penghasilan produk halal sebagai sokongan kepada pensijilan produk halal dan pengawasan makanan halal, penghasilan fakta dan data halal/haram dan untuk menyediakan latihan halal dan servis lain yang berkaitan (Sarntisart 2005). Thailand bukan sahaja mematuhi standard keselamatan makanan tetapi mempunyai pensijilan halal sebagai nilai tambah kepada produk mereka dalam usaha untuk menguasai pasaran halal dan ia telah diiktiraf sebagai pusat halal dalam bidang sains dan ujian (Mohamad 2014).

Pusat Sains Halal, Universiti Chulalongkorn (HSC-CU) kemudian membina sistem Halal-HACCP seragam yang berusaha untuk mengawal perkara-perkara Haram (perkara yang diharamkan dan berlawanan dengan halal) dengan mengintegrasikan Codex CAC1604 dengan sistem HACCP yang dikenali sebagai sistem **HAL-Q** (Halal, Jaminan dan sistem Liabiliti Kualiti). Pelaksanaan HAL-Q terhadap perusahaan makanan mengandungi empat langkah iaitu:

- 1) Penerangan konsep halal kepada pengurus,

- 2) Bengkel pelaksanaan halal kepada amalan keselamatan makanan,
- 3) rundingan dengan kakitangan terlatih HSC-CU
- 4) penilaian oleh juruaudit HSC-CU.

Dalam kajian Dahlan et al. (2013) dua puluh lima perusahaan makanan laut patuh-HACCP besar dan sederhana termasuk 14 perusahaan dengan sijil halal dan 11 tanpa pensijilan Halal telah diambil sebagai sampel untuk kajian untuk pelaksanaan sistem HAL-Q ini. Hasil kajian menemui, sebelum pelaksanaan HAL-Q, keputusan makmal menunjukkan tiada pencemaran haram dalam bahan kedua-dua kumpulan namun keputusan juga menunjukkan perincian yang lemah terhadap pematuhan halal. Walau bagaimanapun, selepas pelaksanaan HAL-Q, skor pematuhan halal (HC) meningkat dengan ketara pada kedua-dua perusahaan sama ada dengan dan tanpa pensijilan Halal. Oleh itu, sistem pengurusan HAL-Q jelas menunjukkan keberkesanan kepada jaminan keselamatan yang halal berbanding HACCP sahaja. Ia secara tidak langsung menunjukkan peningkatan yang mendalam terhadap keselamatan Halal dalam perusahaan makanan yang boleh meningkatkan tahap keyakinan pengguna Islam di Thailand.

INDUSTRI HALAL INDONESIA

Islam adalah agama yang dominan di Indonesia, yang juga mempunyai penduduk Islam yang lebih besar daripada mana-mana negara lain di dunia, 87% umat Islam daripada jumlah 250 juta penduduk Indonesia (Halal Focus 2014). Di Indonesia, antara daya saing yang perlu dihadapi oleh pengeluar bukan sahaja produk yang murah malahan pensijilan halal yang dikeluarkan oleh Majlis Ulama Indonesia juga antara faktor rujukan kepercayaan pengguna kepada kualiti produk tersebut (Nursanti & Tielung 2014).

Menurut Pengerusi Biro Penyelidikan Makanan, Dadah dan Kosmetik Majlis Ulama Indonesia (MUI- LPPOM), 63% daripada produk di Indonesia tidak mempunyai sijil Halal dan daripada 113,000 produk yang berdaftar, hanya 41,000 produk telah dilabelkan sebagai halal (Rafiki 2014). Kebanyakan produk tidak mempunyai label halal kerana prinsip sukarela yang dilaksanakan dalam proses pensijilan halal; oleh itu tidak ada perlindungan yang maksimum kepada pengguna Indonesia, khususnya umat Islam (Abdul et al. 2013).

Badan Pensijilan Halal Indonesia

Pihak berkuasa yang bertanggungjawab bagi pensijilan Halal adalah **Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika - Majlis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI)**, adalah sebuah institusi yang dibentuk oleh MUI untuk menjalankan fungsi MUI dalam melindungi pengguna Islam terhadap penggunaan produk makanan, ubat-ubatan dan kosmetik. Lembaga Pengarah telah ditubuhkan pada 6 Januari 1989 di Jakarta dengan misi berikut:

- i. Untuk menubuhkan dan membangunkan standard halal dan sistem pemeriksaan
- ii. Untuk memberi perakuan makanan halal, ubat-ubatan dan kosmetik yang digunakan oleh pengguna
- iii. Untuk mendidik orang ramai agar menggunakan produk halal
- iv. Untuk menyediakan maklumat yang lengkap dan komprehensif mengenai kehalalan sesebuah produk dari pelbagai aspek secara bersepadu.

Hasanudin yang ditemu bual oleh Halal Focus pada 20 Disember 2014 menjelaskan undang-undang Jaminan Produk Halal memberi mandat penubuhan **Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)** dalam tempoh tiga tahun daripada undang-undang yang digubal dan dalam pada masa yang sama, MUI masih pengeluar sijil halal yang diberi kuasa. Walaupun BPJPH akan mengeluarkan sijil, pengesahan halal akan diserahkan kepada pihak ketiga yang dinamakan **Lembaga Pemeriksaan Halal**, yang dikenali sebagai LPH, yang akan keluar ke

padang untuk memeriksa pemrosesan bahan mentah di dalam atau di luar kilang. Mereka juga akan memeriksa komposisi bahan-bahan mentah, dan kerajaan telah menetapkan keperluan bahawa ia mesti mengambil sekurang-kurangnya tiga pemeriksa, mengendalikan makmal sendiri atau menggunakan pihak lain yang diperakui yang mempunyai makmal untuk menyokong pemeriksaan halal untuk sesebuah produk.

Hasanudin yang juga Pengerusi Fatwa MUI turut menjelaskan lagi (2014) bahawa kerajaan dikehendaki mengeluarkan satu peraturan untuk mengawal selia LPH secara lanjut. Selain itu, sebuah agensi audit sijil halal, dan MUI akan memainkan peranan penting untuk meluluskan penghakiman ke atas definisi halal dan haram. Menurut undang-undang baru, kerajaan diperlukan untuk mengeluarkan pelaksanaan peraturan dalam tempoh dua tahun dan melaksanakan undang-undang tersebut dengan berkesan dalam tempoh lima tahun selepas dieenakmen. Ini bermakna pada tahun 2019, pelabelan halal akan diwajibkan kepada semua produk yang diedarkan di Indonesia.

Perundangan Pensijilan Halal

Rumah Indonesia Rakyat (DPR) meluluskan undang-undang pada pensijilan produk halal pada bulan September dan disahkan oleh Presiden Republik Indonesia pada tarikh 17 Oktober 2014. **Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Jaminan Produk Halal** adalah undang-undang yang pertama pada pelabelan halal di negara majoriti Islam.

Dalam undang-undang ini Fasal 1 menyebut bahawa:

1. Produk adalah barang yang berkaitan dengan makanan, minuman, ubat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan atau dimanfaatkan oleh masyarakat.
2. Produk Halal adalah Produk yang telah dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam.
3. Proses Produk Halal yang selanjutnya disingkatkan kepada PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk termasuklah penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pengedaran, penjualan dan penyajian Produk.
4. Bahan adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan Produk.
5. Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkatkan JPH adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu Produk yang dibuktikan dengan Pensijilan Halal.
6. Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang selanjutnya disingkat BPJPH adalah badan yang dibentuk oleh Pemerintah untuk menyelenggarakan JPH.
7. Majelis Ulama Indonesia yang selanjutnya disingkatkan kepada MUI adalah wadah musyawarah para ulama dan cendekiawan muslim.
8. Lembaga Pemeriksa Halal yang selanjutnya disingkat LPH adalah lembaga yang melakukan kegiatan pemeriksaan dan/atau pengujian terhadap kehalalan Produk.
9. Auditor Halal adalah orang yang memiliki kemampuan melakukan pemeriksaan kehalalan Produk.
10. Pensijilan Halal adalah pengakuan kehalalan suatu Produk yang dikeluarkan oleh BPJPH berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI.
11. Label Halal adalah tanda kehalalan suatu Produk (logo halal).
12. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha berbentuk badan hukum atau bukan badan hukum yang menyelenggarakan kegiatan usaha di wilayah Indonesia.
13. Penyelia Halal adalah orang yang bertanggungjawab terhadap PPH.
14. Setiap orang adalah orang perseorangan atau badan hukum.
15. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang agama.

Prosedur Pensijilan Halal Indonesia

Bagi syarikat yang ingin mendapatkan sijil halal LPPOM MUI, samada industri pemprosesan (makanan, ubat-ubatan, kosmetik), Rumah Penyembelihan Haiwan (RPH), katering / dapur dan restoran, perlu melakukan pendaftaran pensijilan halal dan memenuhi syarat pensijilan halal. Berikut adalah proses pensijilan halal:

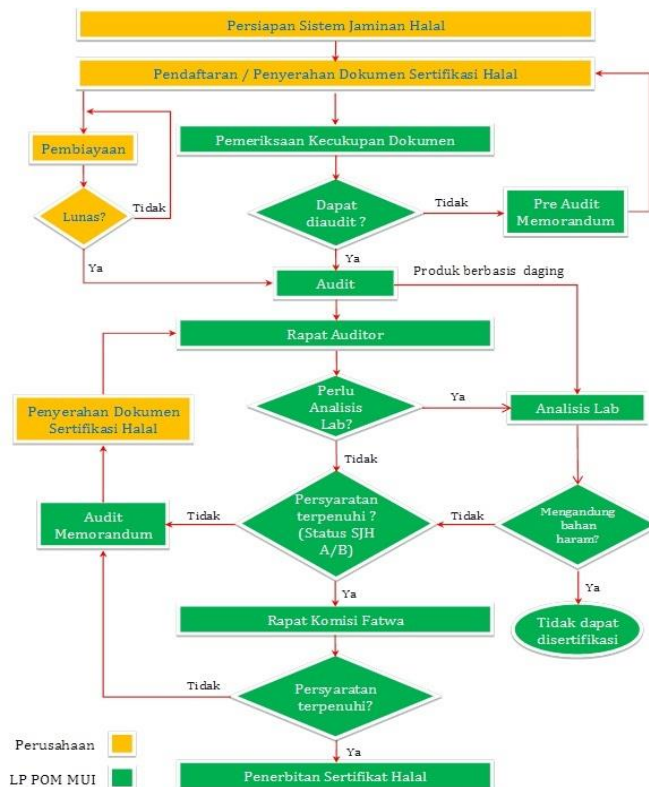
1. Memahami syarat pensijilan halal dan mengikuti latihan Halal Assurance System (HAS)
2. Melaksanakan Halal Assurance System (HAS)
3. Menyiapkan dokumen pensijilan halal
4. Melakukan pendaftaran pensijilan halal
5. Melakukan pengawasan pra audit dan bayaran kontrak pensijilan
6. Audit
7. Melakukan pengawasan pasca audit
8. Memperoleh Pensijilan Halal

Sijil Halal adalah satu fatwa bertulis, keputusannya berdasarkan Al-Quran dan Al-Hadis yang dikeluarkan oleh Majlis Ulama Indonesia bertanggungjawab mengisytiharkan tentang kehalalan produk mengikut syari'at Islam. Sijil Halal adalah satu keperluan untuk mendapatkan permit kerajaan untuk pelabelan halal pada bungkusan produk.

HAS 23000:2 Pensyaratan Pensijilan Halal: Polisi dan Prosedur

Polisi dan prosedur harus dipenuhi oleh perusahaan yang memohon pensijilan halal. Penjelasan mengenai kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS) dapat dilihat pada dokumen HAS 23000:2 Pensyaratan Pensijilan Halal: Polisi dan Prosedur. Rajah 4 berikut adalah proses pensijilan halal dalam bentuk carta alir.

Rajah 4: Prosedur Pensijilan Halal Indonesia, Has 23000:2



Bekalan Rantai/ Logistik Halal

Sistem Jaminan Halal (HAS)

Pelaksanaan HAS memerlukan Pengurusan Kualiti Menyeluruh yang mana Audit Dalaman Halal dan Pengurusan Tertinggi bertanggungjawab untuk mengekalkan status produk halal. Sistem Jaminan Halal (HAS) adalah sistem pengurusan untuk mengekalkan status produk halal yang telah mendapat sijil halal. HAS ditubuhkan untuk:

- Tempoh Sijil Halal: 2 tahun
- Perlu sistem yang boleh memberi jaminan halal dalam tempoh Pensijilan Halal
- Berdasarkan Undang-undang Islam:
 - 1) Menggunakan Produk Halal adalah tanggungjawab untuk setiap muslim
 - 2) Semua aktiviti yang memelihara status produk Halal
- Menjadi wajib, seperti:
 - 1) Membuat perjanjian dengan syarikat untuk mengekalkan Pengeluaran Halal
 - 2) Wujudkan HAS dan ia perlu digunakan oleh syarikat yang telah mendapat Sijil Halal
- Maqasid Syariah
- Tren Meningkatkan Pasaran bagi Produk Halal Di peringkat global (Kepuasan Pelanggan)
- Pembangunan produk berterusan (pembangunan pesat) dalam masa yang singkat
- Pengurusan rantai bekalan dalam pasaran global
- Sertai tanggungjawab untuk pengeluaran halal
- LPPOM - MUI sebagai badan luaran

KESIMPULAN





Berdasarkan kepada hasil kajian, negara Malaysia, Brunei, Indonesia dan Thailand mempunyai badan autoriti pensijilan halal untuk mengesahkan sijil halal kepada pemohon, perundangan halal untuk penguatkuasaan dan pemantauan yang melibatkan produk halal. Selain itu, keempat-empat negara ini juga mempunyai garis panduan pensijilan halal yang mengangdungi aliran prosedur permohonan pensijilan halal untuk panduan pemohon. Inisiatif yang besar dari empat negara ini memperlihatkan mereka serius terhadap industri makanan halal dengan mewujudkan beberapa standard dan piawaian halal serta membangunkan institusi sains halal dan agensi tertentu yang turut dipertanggungjawabkan untuk memelihara bekalan rantai dan logistik makanan halal agar bersih, selamat dan suci dari sumber, pemprosesan hingga ke selesai pembuatan produknya.

Perbandingan maklumat industri halal ini dilampirkan seperti di Jadual 1 sebagai rujukan umum bagi pembaca artikel ini. Kesimpulannya, kerjasama jitu di antara Majlis Agama dan saintis makanan di setiap negara dalam melestarikan kualiti produk makanan halal secara tidak langsung dapat meyakinkan penduduk yang beragama Islam mahupun pelancong untuk yakin kepada status halal sesebuah produk makanan tersebut. Secara keseluruhannya, industri halal yang diusahakan oleh setiap negara mempunyai kekuatan yang tersendiri di samping keprihatinan mereka melaksanakan pelbagai usaha berterusan dalam meningkatkan lagi mutu produk halal seiring dengan syariat Islam untuk dinikmati oleh seluruh masyarakat.

PENGHARGAAN

Artikel ini adalah salah satu hasil penyelidikan di bawah Geran Penyelidikan dan Inovasi KUIS (GPIK) Fasa 1, 2015; Geran Penyelidikan Primer (GPP), Kolej Universiti Islam Selangor.

Jadual 1 Ringkasan Perbandingan Industri Halal : Malaysia, Brunei, Thailand dan Indonesia

Negara/Perkara	Malaysia	Brunei	Thailand	Indonesia
Badan Autoriti Pensijilan Halal	1)Jabatan Kemajuan Islam Malaysia 2)Majlis Agama Islam 3)Jabatan Agama Islam Negeri	1) Majlis Agama Islam Brunei 2)Bahagian Kawalan Makanan Halal, Jabatan Hal Ehwal Syariah	1) Jawatankuasa Pusat Islam Thailand (CICOT) 2) Jawatankuasa Islam Wilayah	1) Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika – Majlis Ulama Indonesia (LPPOM-MUIS) 2) Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) 3) Lembaga Pemeriksa Halal
Perundangan Halal	Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011)	Bab 4 (1) Sijil Halal dan Perintah Label Halal 2005	Seksyen 18 (5) (9) Enakmen Pentadbiran Agama Islam Akta Pertubuhan BE 2540	Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Jaminan Produk Halal
Garis Panduan Pensijilan Halal	Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) 2011 Takrifan Kedua	Garis Panduan Pensijilan Halal	Peraturan Jawatankuasa Islam Pusat Thailand Mengenai Hal Ehwal Operasi Halal daripada BE 2552	Undang-undang Tentang Jaminan Produk Halal
Bekalan Rantaian/Logistik Halal	1) Sistem Jaminan Halal Malaysia 2)Halal Development Corporation (HDC)	1)Jenama Halal Brunei 2)Produk Jenama Halal Brunei	1) Institut Standard Halal Thailand 2)Pusat Sains Halal	Sistem Jaminan Halal (HAS 23000)
Standard /Piawaian Halal	1)MS 1500:2009 2)MS2200-1: 2008 3)MS2400-1:2010 4)MS 2400-2:2010	Piawaian Makanan Halal PBD 24:2007	Standard Produk Halal Thailand	Bahagian 1 tentang Garis Panduan Pensijilan Halal : Kriteria Sistem Jaminan Halal (HAS 23000:1)
Logo Halal				

RUJUKAN

- Abdul, M., Ismail, H., Mustapha, M., & Kusuma, H. (2013). Indonesian small medium enterprises (SMEs) and perceptions on Halal food certification. *African Journal of Business Management*, 7(16): 1492-1500.
- Ahmad Hidayat Buang &Zulzaidi Mahmud. 2012. Isu dan Cabaran Badan Pensijilan Halal di Malaysia. *Shariah Journal*. 20(3):271-288
- Ahmed, A. (2008). Marketing of halal meat in the United Kingdom: Supermarkets versus local shops. *British Food Journal*, 110(7): 655-670.
- Al-Haadi Abu BakarBrunei: 2014. MoRA stands firm on halal certification process. 20/03/2014. By <http://halalfocus.net/brunei-mora-stands-firm-on-halal-certification-process/>. Retrieved 19 Mac 2015
- Al-Khatib, J.A., Dobie, K. and Vitell, S.J. (1995), “Consumer ethics in developing countries: an empirical investigation”, *Journal of European Marketing*, Vol. 4, pp. 87-109
- Bonne, K., Vermeir, I., Bergeaud-Blackler, F., &Verbeke, W. (2007). *Determinants of halal meat consumption in France*. *British Food Journal*, 109(5): 367-386.
- Bunnag, Saranya (2013) Factors influencing halal food purchasing behavior among Thai Muslim in five southern border provinces. In: *1st International Conference on Innovation and Sustainability (ICOIS 2013)*, 3-4 April 2013, Sunway Resort Hotel & Spa Kuala Lumpur, Malaysia.
- Chanin, O., Sriprasert, P., Rahman, H. A., & Don, M. S. 2015. Guidelines on Halal Tourism Management in the Andaman Sea Coast of Thailand. *Journal of Economics, Business and Management*, 3 (8):791-794
- Hussaini, M.M. (2004), “Halalharam lists: why they do not work”, available at: www.soundvision.com/info/halalhealthy/halal.list.asp
- Lada, S., Harvey Tanakinjal, G., & Amin, H. (2009). Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 2(1): 66-76.
- Golnaz,R. Zainalabidin,M& Mad Nasir,S. (2011). Assesment of consumers’ confidence on Halal labeled manufactured food in Malaysia. *Pertanika Journal of Social Science and Humanities*. 19(2).
- Harlida Abdul Wahab& Alias Azhar. 2014. HalalanTayyiban dalam Kerangka Perundangan Malaysia. *KANUN*. 1:103-120
- Lodhi, A.U. (2009),Understanding Halal Food Supply Chain, HFRC UK Limited, Chesham.
- Mansouri, S. 2014. Role of Halal Tourism Ideology in Destination Competitiveness: A Study on Selected Hotels in Bangkok, Thailand. *International Conference on Law, Education and Humanities (ICLEH’14)* Jan. 30-31, Pattaya (Thailand)
- Malihe Manzouri, MohdNizamAb Rahman, NizaroyaniSaibani, CheRosmawatiCheMohdZain. 2013. Lean supply chain practices in the Halal Food. *International Journal of Lean Six Sigma*. 4(4):389-408
- Muatasim Ismaeel& Katharina Blaim. (2012). Toward applied Islamic business ethics: responsible halal business, *Journal of Management Development*, 31(10): 1090 – 1100
- Minkus-McKenna, D. (2007). The Pursuit of Halal. *Progressive Grocer*, 86(17), 42.
- Noor ‘Ashikin Binti Hamid dan Nur Amani binti Pauzai, 2008. “Konsep Kepenggunaan Mengikut Syariah dan Aplikasinya dalam Undang-undang Malaysia”. Kertas kerja Seminar Keusahawanan Islam II Peringkat Kebangsaan pada 15 Oktober.
- Noordin, N Noor, N.L.M, &Samicho, Z. (2009). Value Chain of Halal Certification System : A case of the Malaysia Halal Industry. *European and Mediterranean Conference on Information Systems*. Hotel Izmir, 13-14 Julai.
- Mohd Yusoff, H. (2004), “Halal certification scheme”, *Standard & Quality News*, Vol. 11:4-5.

- Puziah Hashim. (2009). Acosmetics Analysis in Compliance with the Legislative Requirement, Halal and Quality Control. *Malaysian Journal of Chemistry*.11: 81-87.
- Rafiki, A. (2014). Determinants on the Obtainment of Halal Certification Among Small Firms. *World Applied Sciences Journal*, 32(1): 47-55.
- Riaz, M.N. &Chaundry, M.M.2004. *Halal Food Production*:NewYork:CREC Press
- Rouse, C., & Hoskins, J. (2004). Purity, soul food, and Sunni Islam: Explorations at the intersection of consumption and resistance. *Cultural Anthropology*, 19(2): 226-249
- Sack, D. (2001), *Whitebread Protestants. Food and Religion in American Culture*.Palgrave: New York, NY
- Sarntisart, I. (2005). Socio-economic silence in the three southern provinces of Thailand. *Journal of Public and Private Management*, 12(2), 67-88.
- Nursanti, W., & Tielung, M. (2014). The Effects Of Halal (Permissible) Food Labeling On Islam Customer Purchase Decision In Solaria Restaurant Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3):1264-1272.
- Tieman, M. (2011). The application of Halal in supply chain management: in-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2): 186-195.
- Waijittragum, P.2014. Brand Identity Creation for Thai Halal Brands. *International Journal of Social, Education, Economics and Management Engineering*.8(6):1713-1719
- Wilson, J. A., & Liu, J. (2010). Shaping the halal into a brand?. *Journal of Islamic Marketing*, 1(2): 107-123.
- Zannierah Syed Marzuki, S., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2012). Restaurant managers' perspectives on halal certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 47-58.

Internet:

- Dokumen Prosedur Pensijilan Halal Thailand : www.halalrc.org/.../Halal%20Product%20Standards%20Products.pdf. Retrieved by 24 Mac 2015
- Dokumen Prosedur Pensijilan Halal Brunei : <http://www.halalrc.org/images/Research%20Material/Report/GUIDELINE%20FOR%20HALAL%20CERTIFICATION.pdf>. Retrieved by 16 Mac 2015
- Dokumen Prosedur Pensijilan Halal Indonesia: <http://www.halalmui.org/images/stories/news/flow%20chart%20SH%20indonesia-maret%202013.jpg>. Retrieved by 20 Mac 2015