

INTERNATIONAL JOURNAL OF LAW,
GOVERNMENT AND COMMUNICATION
(IJLGC)
www.ijlgc.com



**ANALISIS PERUNDANGAN DAN POLISI BERKAITAN
SEKURITI MAKANAN HALALAN TAYYIBAN DI MALAYSIA:
SATU SOROTAN**

*LEGISLATION AND POLICIES ANALYSIS RELATED TO HALALAN TAYYIBAN
FOOD SECURITY IN MALAYSIA: AN OVERVIEW*

Syamsul Azizul Marinsah¹, Azira Asung^{2*}, Mohd Nur Hidayat Hasbollah Hajimin³, Nur Ilma Ambo⁴

¹ Fakulti Pengajian Islam, Universiti Malaysia Sabah, Malaysia
Email: syamsulazizul@ums.edu.my

² Calon Pascasiswazah, Universiti Malaysia Sabah, Malaysia
Email: aziraasung@gmail.com

³ Fakulti Pengajian Islam, Universiti Malaysia Sabah, Malaysia
Email: mnhidayath_h@ums.edu.my

⁴ Fakulti Pengajian Islam, Universiti Malaysia Sabah, Malaysia
Email: nurilma@ums.edu.my

* Corresponding Author

Article Info:

Article history:

Received date: 27.03.2025

Revised date: 17.04.2025

Accepted date: 27.05.2025

Published date: 30.06.2025

To cite this document:

Marinsah, S. A., Asung, A., Hajimin, M. N. H. H. & Ambo, N. I. (2025). Analisis Perundangan dan Polisi Berkaitan Sekuriti Makanan Halalan Tayyiban di Malaysia: Satu Sorotan. *International Journal of Law, Government and Communication*, 10 (40), 619-635.

DOI: 10.35631/IJLGC.1040043

Abstrak:

Sekuriti makanan halalan tayyiban merupakan suatu tuntutan syariah yang menegaskan pematuhan terhadap aspek kehalalan dan kebaikan makanan secara menyeluruh, merangkumi keselamatan, kebersihan, serta keberkesanan pemakanan kepada pengguna. Pelaksanaan prinsip ini menuntut kerangka dasar dan perundangan yang kukuh serta bersifat inklusif. Namun, dalam konteks Malaysia yang terdiri daripada masyarakat majmuk berbilang kaum dan agama, pelaksanaan sekuriti makanan *halalan tayyiban* berdepan pelbagai kekangan dari segi dasar, pelaksanaan dan penyelarasan antara agensi. Kajian ini dijalankan bagi menganalisis secara kritikal kerangka perundangan dan dasar semasa yang menyokong pelaksanaan sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia. Menggunakan pendekatan kualitatif melalui kaedah analisis dokumen, kajian ini memfokuskan kepada penilaian terhadap akta-akta berkaitan, dasar-dasar kerajaan dan dapatan kajian terdahulu. Hasil kajian mengenal pasti empat dasar utama yang berkait secara langsung dan tidak langsung dengan pengukuhan sekuriti makanan *halalan tayyiban*, iaitu Dasar Sekuriti Makanan Negara (DSMN) 2021–2025, Dasar Halal Negara (DHN) 2025–2035, Pelan Induk Industri Halal Malaysia (HIMP) 2030, dan Dasar Agromakanan Negara 2021–2030 (DAN 2.0). Meskipun dasar-dasar ini menggambarkan komitmen kerajaan terhadap pembangunan sistem makanan patuh syariah, pelaksanaannya masih berdepan beberapa cabaran utama.

This work is licensed under [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)



Antaranya termasuk kelemahan penyelarasan antara agensi pelaksana, keterbatasan sokongan kepada perusahaan kecil dan sederhana (PKS), serta tahap pengintegrasian teknologi yang belum mencapai tahap optimum. Sehubungan itu, kajian ini mencadangkan supaya sebuah badan penyelarasan tunggal diwujudkan di peringkat nasional bagi memperkemas tadbir urus, menyelaraskan pelaksanaan dasar secara menyeluruh dan menjamin kelestarian sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia.

Kata Kunci:

Sekuriti Makanan, *Halalan tayyiban*, Dasar Halal, Tadbir Urus

Abstract:

Halalan tayyiban food security is a sharia requirement that emphasises compliance with the aspects of halal and goodness of food comprehensively, including safety, cleanliness, and nutritional effectiveness for consumers. Empowerment of this principle demands a robust and inclusive policy and legal framework. However, in the context of Malaysia, which consists of a multicultural society with multiple ethnicities and religions, the implementation of halal and wholesome food security faces various constraints in terms of policy, execution, and coordination between agencies. This study is conducted to critically analyse the current legal framework and policies that support the implementation of halalan tayyiban food security in Malaysia. Using a qualitative approach through content analysis methods, this study focusses on the evaluation of relevant acts, government policies, and previous research findings. The study identified four main policies directly and indirectly related to the strengthening of halalan tayyiban food security, namely the National Food Security Policy (DSMN) 2021–2025, the National Halal Policy (DHN) 2025–2035, the Malaysian Halal Industry Master Plan (HIMP) 2030, and the National Agro-Food Policy 2021–2030 (DAN 2.0). Although these policies reflect the government's commitment to the development of a sharia-compliant food system, their implementation still faces several major challenges. Among them are the weaknesses in coordination between implementing agencies, limited support for small and medium enterprises (SMEs), and the level of technology integration that has not yet reached an optimal stage. In this regard, this study proposes the establishment of a single coordinating body at the national level to streamline governance, coordinate comprehensive policy implementation, and ensure the sustainability of halalan tayyiban food security in Malaysia.

Keywords:

Food Security, Halalan Tayyiban, Halal Policy, Governance

Pengenalan

Isu sekuriti makanan kini muncul sebagai keprihatinan utama dalam wacana global berikutan pelbagai krisis kontemporari yang saling bertindan, termasuk ketegangan geopolitik (Terryline & Maureen, 2024), ketidakpastian ekonomi global (Maureen et al., 2021), peningkatan populasi dunia, serta kesan langsung perubahan iklim yang semakin membimbangkan (United Nations, 2021). Dalam konteks Malaysia, agenda keselamatan dan kelestarian bekalan makanan diangkat sebagai keutamaan strategik dalam kerangka dasar serta perundangan negara (BERNAMA, 2021). Usaha ini bertujuan memastikan sistem makanan nasional mampu

menyediakan bekalan yang mencukupi, mudah diakses, berkualiti, serta stabil, sejajar dengan piawaian keselamatan makanan dan tuntutan syariah.

Dalam kerangka Islam, sekuriti makanan bukan sekadar memenuhi keperluan fizikal, bahkan menuntut pematuhan kepada prinsip *halalan tayyiban* yang merangkumi aspek kehalalan, kebersihan, keselamatan, kebermanfaatan, serta sumber yang beretika dan lestari (Norkumala, 2020). Prinsip ini menolak pendekatan bersifat fragmentari, sebaliknya menuntut pelaksanaan secara menyeluruh sepanjang rantai bekalan makanan, daripada peringkat pengeluaran di ladang, pemprosesan, pengangkutan, penyimpanan, hinggalah ke penyajian makanan di meja pengguna (Nurul Asmida & Mohd Anuar, 2020). Dalam hal ini, makanan yang memenuhi piawaian *halalan tayyiban* bukan sahaja perlu bebas daripada unsur haram dan najis, malah wajib dikendalikan secara bersih, selamat serta mengekalkan kandungan nutrisi yang menyumbang kepada kesihatan dan kesejahteraan pengguna (Muhammad Izzat & Muhammad Hakimi, 2021).

Keberhasilan pelaksanaan prinsip ini menjadi asas kepada pemantapan sekuriti makanan berteraskan nilai Islam, yang tidak hanya menumpukan kepada aspek ketersediaan fizikal makanan, tetapi turut menekankan dimensi etika, kesihatan dan kemampuan. Justeru, pemeraksanaan sistem makanan berlandaskan *halalan tayyiban* dilihat bukan sekadar keperluan agama, malah menjadi sebahagian daripada strategi nasional yang holistik dalam menjamin kesejahteraan rakyat dan kelangsungan masa depan negara.

Sejajar dengan aspirasi Malaysia sebagai hab halal global, pelbagai akta dan dasar telah dirangka bagi menyokong pembentukan sistem jaminan halal negara ke arah pembangunan ekosistem halal yang menyeluruh dan lestari (Muhammad Najieb, 2025). Namun demikian, realiti kemajmukan masyarakat di Malaysia telah mewujudkan cabaran tersendiri dalam pengurusan sekuriti makanan berasaskan prinsip *halalan tayyiban*. Antara cabaran yang dikenal pasti termasuklah ketidakselarasan penguatkuasaan perundangan, kekangan dalam pelaksanaan dasar, serta pertindihan fungsi dan peranan antara agensi yang terlibat seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), dan Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM). Dalam konteks ini, pemahaman yang jelas dan menyeluruh terhadap kerangka perundangan dan dasar yang berkaitan dengan sekuriti makanan *halalan tayyiban* amat penting bagi menjamin keterjaminan rantai bekalan makanan negara serta penerimaan bersepadu oleh pelbagai lapisan masyarakat.

Walaupun pelbagai inisiatif telah diperkenalkan bagi memperkukuh ekosistem ini, namun sorotan ilmiah yang mengupas secara kritikal aspek keberkesanan serta jurang pelaksanaan perundangan dan dasar berkaitan sekuriti makanan *halalan tayyiban* masih terbatas. Justeru, artikel ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam dan kritis struktur perundangan serta dasar yang menyokong pelaksanaan sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia. Perbincangan ini turut meneliti peranan agensi penguat kuasa, mengenal pasti cabaran pelaksanaan yang dihadapi, dan mengemukakan cadangan penambahbaikan yang bersifat strategik ke arah pembentukan sistem yang lebih mantap, bersepadu dan responsif terhadap keperluan semasa.

Sorotan Literatur

Perbincangan sorotan literatur menyentuh tiga tema utama iaitu kerangka sekuriti makanan *halalan tayyiban* yang merupakan satu konsep berlandaskan syarak, perbandingan sekuriti makanan Islam dan sekuriti makanan konvensional serta teori tadbir urus halal.

Kerangka Sekuriti Makanan Halalan Tayyiban

Konsep sekuriti makanan lazimnya ditakrifkan sebagai jaminan terhadap ketersediaan dan kebolehcapaian makanan oleh setiap individu, tanpa mengira waktu, dalam bentuk yang mencukupi, selamat serta berkhasiat bagi menjamin kehidupan yang aktif dan sihat (FAO, 2006). Dari segi istilah, ‘sekuriti’ merujuk kepada unsur jaminan, manakala ‘makanan’ ditakrifkan sebagai sebarang bahan yang mengandungi zat dan boleh dimakan, sebagaimana yang dirumuskan oleh Dewan Bahasa dan Pustaka (2017). Dalam disiplin keilmuan Arab-Islam pula, istilah yang digunakan ialah al-Amn al-Ghidha’i, yang membawa maksud jaminan terhadap makanan dan minuman yang diperlukan oleh manusia (Ahmad Subhi, 1999).

Namun begitu, definisi tersebut memperlihatkan kelompangan apabila ditinjau daripada perspektif hukum syarak. Ini kerana kriteria ‘selamat’ dan ‘berkhasiat’ yang digariskan dalam takrif konvensional belum tentu menjamin pematuan terhadap prinsip halal dan tayyib sebagaimana dituntut dalam Islam. Dalam hal ini, prinsip *halalan tayyiban* merupakan suatu tuntutan agama yang bersumberkan al-Quran, khususnya melalui perintah dalam Surah al-Baqarah ayat 168. Ayat tersebut mengandungi lafaz perintah “كُلُوا” (kullu) yang berbentuk amr (kata perintah), menjadikannya wajib dipatuhi oleh setiap Muslim (Asmak, 2009). Oleh itu, pemilihan makanan dalam kalangan umat Islam tidak boleh bersifat sembarangan, bahkan wajib memenuhi ciri-ciri halal dan tayyib iaitu bersih, baik, selamat, serta membawa manfaat kepada tubuh dan akal.

Sebagai respons terhadap keperluan ini, Asmak (2009) telah mengemukakan satu pendekatan takrifan baharu yang mengintegrasikan dimensi halal dan tayyib ke dalam kerangka sekuriti makanan menurut perspektif Islam. Usaha ini bukan sahaja memperkaya wacana akademik, malah membuka ruang penyelidikan baharu yang masih kekal signifikan dan relevan dalam konteks pengurusan makanan umat Islam masa kini, khususnya dalam menjamin pematuan syariah dalam sistem makanan negara.

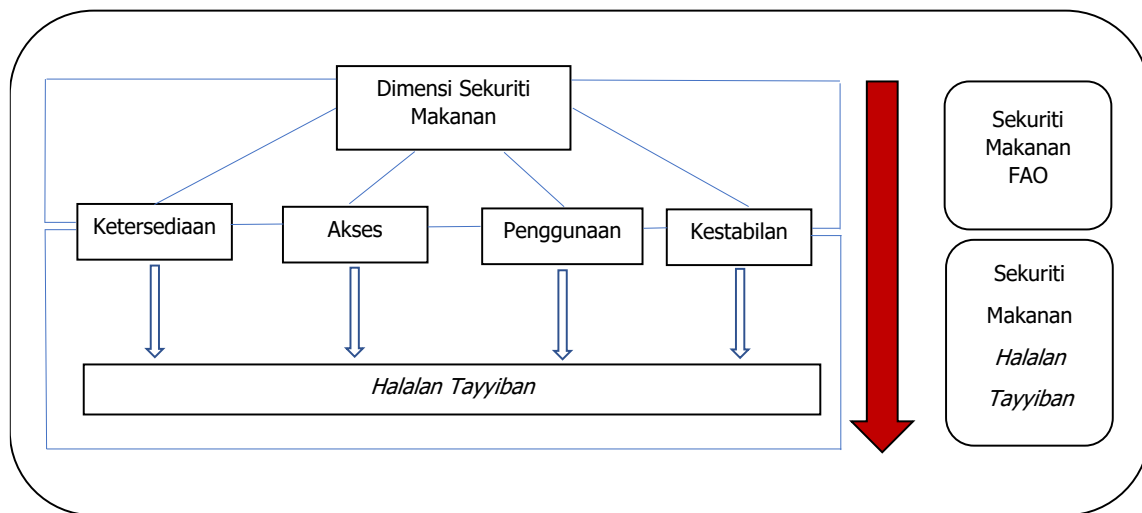
Perbandingan Sekuriti Makanan Islam dan Sekuriti Makanan Konvensional

Sorotan literatur menunjukkan bahawa pendekatan konvensional dalam menangani isu sekuriti makanan berpaksikan kepada empat dimensi teras iaitu ketersediaan, kebolehcapaian, penggunaan dan kestabilan. Dimensi-dimensi ini berfungsi sebagai penanda aras utama dalam menjamin keberkesanan rantaian bekalan makanan secara menyeluruh (FAO, 2008; Ivanov, 2017). Namun begitu, pendekatan tersebut dianggap belum memadai apabila diaplikasikan dalam konteks masyarakat Islam yang menuntut pematuan syariah secara menyeluruh.

Sebagai respons terhadap keperluan ini, kerangka sekuriti makanan menurut perspektif Islam telah diperluaskan dengan penambahan dua dimensi penting, iaitu kehalalan dan kebaikan (tayyib), yang wajib diberi perhatian sepanjang keseluruhan rantaian bekalan makanan dari pengeluaran primer hingga ke tahap pengguna akhir (Nurul Asmida & Mohd Anuar, 2020). Dimensi tambahan ini menjadikan prinsip *halalan tayyiban* sebagai komponen integral yang mencerminkan keutuhan sistem makanan Islam.

Dalam pelaksanaan rantaian bekalan makanan yang mematuhi prinsip *halalan tayyiban*, beberapa elemen kritikal dikenal pasti sebagai penentu utama keberkesanan sistem tersebut. Antaranya ialah pengurusan logistik yang sistematik (Zuhayr, 2021), penjagaan terhadap piawaian kualiti (Siti Aimi et al., 2021), serta pemeliharaan integriti dalam setiap peringkat operasi (Z Ruzulan et al., 2021). Kesemua elemen ini disatukan dalam satu sistem yang dikenali sebagai Sistem Jaminan Halal atau Halal Assurance System yang diselaraskan oleh pihak

berkuasa seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM, 2020), bagi memastikan pematuan syariah dilaksanakan secara konsisten dan menyeluruh.



Rajah 1: Kerangka Sekuriti Makanan *Halalan tayyiban*

Sumber: Diadaptasi daripada Muhammad Izzat & Muhammad Hakimi (2021)

Perbezaan ketara antara model sekuriti makanan konvensional dan pendekatan Islam seperti dalam Rajah 1 memperlihatkan nilai tambah yang signifikan dalam kerangka Islam, khususnya dari sudut pematuan hukum, pemantauan berterusan dan kepercayaan pengguna Muslim. Maka, sistem sekuriti makanan Islam bukan sahaja menjamin keselamatan dan kualiti makanan, malah menyumbang ke arah pembangunan industri makanan yang lestari, beretika dan mematuhi prinsip syariah serta piawaian antarabangsa yang semakin mendapat tempat dalam pasaran global.

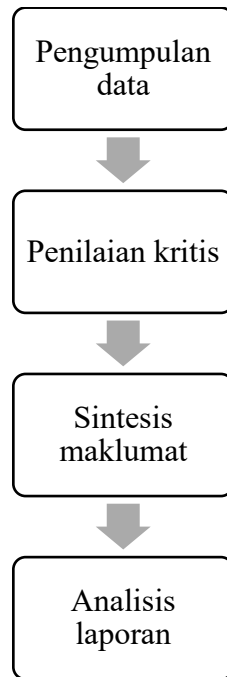
Teori Tadbir Urus Halal

Teori tadbir urus halal menekankan prinsip integriti dalam sistem persijilan halal yang perlu mengikuti prosedur persijilan secara telus, selari dengan kehendak syarak dan penguatkuasaan serta pemantauan yang berkesan (Siti Syuhadah & Mohamad Zaini, 2017). Di Malaysia, terdapat pelbagai agensi yang memiliki autoriti tersendiri dalam melaksanakan tadbir urus halal. Antaranya adalah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) atau Majlis Agama Islam Negeri (MAIN), Halal Development Corporation Berhad (HDC), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Sara Hidup (KPDN) dan Kementerian Pembangunan dan Kerajaan Tempatan (KPKT) atau Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) di peringkat negeri (Muhamad Mazuan et al., 2023).

Meskipun begitu, terdapat pelbagai isu yang timbul dalam tadbir urus halal seperti penyelarasan (Apnizan & Mohamed Azam, 2019) dan keseragaman antara agensi (Nor' Adha et al., 2018). Justeru, teori ini boleh digunakan bagi melakukan penilaian berkenaan efikasi pelaksanaan dasar dan ketekalan kerangka perundangan sedia ada.

Metodologi

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan memanfaatkan kaedah analisis kandungan terhadap data sekunder yang merangkumi perundangan, dasar, polisi, laporan rasmi, artikel ilmiah terbitan terdahulu, serta kajian-kajian berkaitan sekuriti makanan berkonsepkan *halalan tayyiban*. Menurut Fuad (2017), data sekunder merujuk kepada maklumat yang telah tersedia dan boleh diperoleh melalui pelbagai medium, sama ada dalam bentuk cetakan mahupun digital secara atas talian.



Rajah 2: Kaedah Analisis Kandungan

Sumber: Diadaptasi daripada Hannah (2019)

Kaedah analisis kandungan pula melibatkan proses pengumpulan, penilaian kritis dan sintesis maklumat dan analisis laporan seperti yang terdapat dalam Rajah 2. Teknik ini membolehkan penyelidik memperoleh data yang relevan dan sahih, seterusnya memberikan gambaran yang lebih menyeluruh dan mendalam terhadap isu yang dikaji (Kamarul, 2012). Dalam konteks kajian ini, pendekatan tersebut amat sesuai bagi menganalisis kerangka perundangan dan polisi yang mengawal selia pelaksanaan sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia.

Tambahan pula, analisis kandungan membolehkan kajian mengenal pasti pelbagai perspektif dan dimensi pelaksanaan dasar yang mungkin sukar diperoleh melalui kaedah kuantitatif atau kajian lapangan semata-mata. Ia juga membantu dalam mengesan jurang pelaksanaan, ketidakkonsistenan dasar serta cabaran yang dihadapi oleh agensi penguatkuasaan, yang seterusnya boleh dijadikan asas bagi mencadangkan penambahbaikan yang lebih holistik dan bersepadu. Justeru, kaedah ini bukan sahaja meningkatkan ketepatan data tetapi juga menyumbang kepada kekuatan analisis kritis yang berimpak tinggi dalam konteks sekuriti makanan yang berteraskan prinsip *halalan tayyiban*.

Dapatan Kajian

Malaysia memiliki kerangka perundangan dan polisi yang komprehensif dalam mengawal selia sekuriti makanan *halalan tayyiban*. Walau bagaimanapun, sistem tersebut mengandungi akta dan agensi yang pelbagai sehingga memerlukan kepada koordinasi dan penguatkuasaan bersepadu yang didasari oleh sinergi antara agensi bagi memastikan prinsip *halalan tayyiban* sentiasa terjamin di sepanjang rantai bekalan makanan.

Landskap Perundangan dan Polisi Sekuriti Makanan *Halalan tayyiban* di Malaysia

Landskap perundangan dan polisi sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia merangkumi gabungan antara undang-undang sivil dan syariah yang saling melengkapi antara satu sama lain bagi memastikan makanan yang disalurkan kepada rakyat adalah selamat, bersih, bermanfaat dan patuh syariah. Oleh itu, perbincangan ini terbahagi kepada dua tema iaitu perundangan dan polisi.

Perundangan

Perundangan merupakan tonggak utama dalam memastikan sekuriti makanan *halalan tayyiban* sentiasa terjamin dari aspek keselamatan, kebersihan, kemanfaatan dan selari dengan syarak. Walau bagaimanapun, Malaysia yang terdiri daripada masyarakat berbilang kaum mempunyai dua jenis undang-undang iaitu sivil dan syariah. Undang-undang sivil melibatkan perkara-perkara yang tidak bersumberkan kepada al-Quran dan Hadis (Noor Akmal, 2022), manakala undang-undang syariah pula adalah berkaitan dengan perkara-perkara bersumberkan al-Quran dan Hadis (Muhammad Hafizuddin, 2022). Oleh itu, gabungan antara perundangan sivil dan syariah telah membentuk satu kawal selia yang menyeluruh dalam rantai bekalan makanan. Antara akta utama yang telah digubal adalah seperti yang terdapat dalam Jadual 1 dibawah.

Jadual 1: Perundangan Sekuriti Makanan

Agensi	Nama Akta	Tujuan	Kepentingan
Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)			
BKMM	1. Akta Makanan 1983 (Akta 281)	Mengawal keselamatan dan kualiti makanan	Melindungi pengguna daripada risiko kesihatan
	2. Akta Juruanalisis Makanan 2011		yang berkaitan dengan penggunaan makanan yang tidak selamat
Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM)			
DOA	1. Akta Kuarantin Tumbuhan 1976 (Akta 167)	Mengawal hasil pertanian domestik dan import bagi menjamin kelestarian sumber pertanian	Memastikan rantai makanan sumber pertanian selamat dan sihat untuk dimakan
	2. Akta Perlindungan Varieti Baru Tumbuhan 2004 (Akta 634)		
	3. Akta Racun Makhluk Perosak (Akta 149)		

DVS	1. Akta Kebajikan Haiwan 2015 (Akta 792) 2. Akta Binatang 1953 (Akta 647) 3. Akta Makanan Haiwan 2009 (Akta 698) 4. Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993 (Akta 507) 5. Akta Doktor Veterinar 1947 (Akta 147)	Mengawal selia haiwan ternakan yang menjadi sumber makanan terjaga dari aspek kebajikan, makanan, cara sembelihan dan bebas penyakit	Memastikan bekalan makanan berasaskan daging selamat untuk dimakan, mematuhi tuntutan syarak (bagi daging halal dan melindungi pengguna dari risiko jangkitan melalui produk haiwan
DOF	Akta Perikanan Malaysia 1985 (Akta 317)	Mengawal dan membangunkan industri perikanan serta melindunginya dari pencemaran	Menjamin keselamatan dan kualiti sumber laut
MAQIS	Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 (Akta 728)	Menguatkuasakan pengawalan dan kuarantin terhadap sumber makanan yang diimport dan dieksport agar bebas dari sebarang bentuk penyakit bawaan makanan serta bahan terlarang	Memastikan semua produk makanan mematuhi standard dan piawaian keselamatan
MARDI	Akta Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian 1969 (Akta 11)	Menjalankan penyelidikan pertanian melibatkan teknologi makanan dan bioteknologi pertanian	Meningkatkan produktiviti dan kualiti produk pertanian
LKIM	1. Akta Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia 1971 (Akta 49) 2. Akta Persatuan Nelayan 1971 (Akta 44)	Membangunkan industri perikanan dan menyediakan kemudahan kepada nelayan bagi memastikan keberlangsungan hasil laut	Menjamin bekalan makanan laut yang mapan dan selamat melalui pembangunan sosioekonomi komuniti nelayan
KADA	Akta Lembaga Kemajuan Pertanian Kemubu 1972 (Akta 69)	Merancang dan menggalakkan pertanian dalam sektor penanaman padi dan makanan asas di Lembah Kemubu	Menjamin kelestarian sumber makanan asasi
MADA	Akta Lembaga Kemajuan Pertanian Muda 1972 (Akta 70)	Membangun dan menguruskan kawasan jelapang padi di Lembah Muda	Menjamin bekalan padi dan beras negara

LPP	1. Akta Pertubuhan Peladang 1973 (Akta 110) 2. Akta Pertubuhan Peladang 1973 (Akta 109)	Lembaga Peladang Menyelaras peladang	dan golongan	Membangunkan ekosistem pertanian bagi mengukuhkan rantai bekalan makanan hasil tani
FAMA	Akta Pemasaran Persekutuan 1965 (Disemak 1974) (Akta 141)	Lembaga Pertanian (FAMA) Mengawal menyelar hasil pertanian	dan pemasaran	Memastikan kestabilan pasaran dan bekalan hasil pertanian
KPB	1. Akta Kawalan Padi & Beras, 1994 (Akta 522) 2. Akta Kawalan Padi & Beras (Pindaan), 2022 (Akta A1659)	Mengawal penghasilan padi dan peraturan berkaitan padi dan beras		Menjamin sekuriti makanan melalui pengurusan bekalan beras yang efisien

Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kos Sara Hidup (KPDN)

1. Akta Perihal Dagangan 2011 (Akta 730)	Melindungi pengguna daripada sebarang	Meningkatkan keyakinan dan keselamatan
2. Akta Penderma Makanan 2019	bentuk penipuan, pengguna serta	
3. Akta Pencegahan dan Pengawalan Penyakit Berjangkit 1988 (Akta 342)	penyakit, kekurangan bekalan dan peningkatan harga secara berlebihan	memastikan bekalan mencukupi dengan harga berpatutan
4. Akta Perlindungan Pengguna 1999 (Akta 599)		
5. Akta Kawalan Bekalan 1961		
6. Akta Kawalan Harga dan Anti pencatutan (AKHAP) 2011		

Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT)

1. Akta Pengurusan Sisa Pepejal dan Pembersihan Awam 2007 (Akta 672)	Menguruskan sisa pepejal dan pembersihan serta mengawal keselamatan dan pentadbiran dan kesejahteraan masyarakat	Menjamin kelestarian alam sekitar serta keselamatan dan kesejahteraan masyarakat setempat
2. Akta Kerajaan Tempatan 1976		
3. Akta Perancangan Bandar dan Desa 1976 (Akta 172)	pembangunan	

Wilayah Persekutuan/Negeri

Akta Pentadbiran Undang-Undang Islam (Wilayah-Wilayah Persekutuan) 1993 (Akta 505)	Menguruskan persijilan halal di peringkat Wilayah Persekutuan mengikut piawaian JAKIM	Memastikan persijilan halal bersesuaian dengan konteks khusus Wilayah Persekutuan serta mematuhi garis panduan utama
Ordinan dan Enakmen Negeri	Menguruskan persijilan halal di peringkat negeri	Memastikan persijilan halal bersesuaian dengan konteks khusus negeri

mengikut piawaian serta mematuhi garis
JAKIM panduan utama

Sumber: Diadaptasi daripada Pelan Tindakan DSMN, KKM, KPKM, KPDN, KPKT

Polisi

Selain daripada perundangan, dasar dan polisi nasional merupakan satu bentuk pengukuhan dalam usaha untuk melaksanakan sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia. Polisi-polisi ini merangkumi pendekatan strategik kerajaan dalam memastikan sistem agromakanan dan industri halal terus diperkukuh serta memastikan rakyat mendapat akses kepada bekalan makanan yang bermanfaat dan selari dengan kehendak syarak. Antara dasar dan polisi utama yang menyokong landskap ini adalah seperti yang terdapat dalam Jadual 2 dibawah.

Jadual 2: Polisi dan Dasar Sekuriti Makanan

Nama Polisi/Dasar/Strategi	Tujuan	Kepentingan
Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)		
Dasar Keselamatan Makanan Kebangsaan 2007	Melindungi pengguna daripada ancaman kesihatan dan penipuan	Menjaga kesihatan awam dan menggalakkan perdagangan makanan yang selamat
Dasar Pemakanan Kebangsaan 2.0	Meningkatkan status makanan dan mengurangkan penyakit berasaskan makanan	Menyediakan makanan lestari bagi pemakanan yang sihat untuk masyarakat
Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM)		
Dasar Agromakanan Negara 2021-2030 (DAN 2.0)	Menumpukan kepada sekuriti makanan dan pertumbuhan ekonomi	Memperkukuh sekuriti makanan negara dengan mengurangkan kebergantungan terhadap makanan import
Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara 2021-2025	Memperkukuh sekuriti makanan negara dengan mengambil kira isu dan cabaran di sepanjang rantai bekalan makanan bermula daripada input pertanian hingga ke sisa makanan	Memastikan kestabilan dan kecukupan bekalan makanan negara
Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT)		
Dasar Kebersihan Negara 2020-2030	Memupuk budaya kebersihan dalam kalangan rakyat	Meningkatkan kesedaran terhadap kepentingan kebersihan persekitaran

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)

Dasar Halal Negara (DHN) 2025-2035	Mewujudkan ekosistem halal yang lebih holistik dan kondusif.	Menjamin keselamatan dan kualiti produk halal.
Manual Prosedur Persijilan Halal Malaysia (MPPHM) Domestik 2020	Rujukan utama bagi syarat, prosedur dan tatacara permohonan serta pelaksanaan persijilan halal.	Menjadi asas kepada pengukuhan industri halal.
Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020	Memastikan pematuhan halal dilaksanakan secara berterusan.	Menjamin integriti halal.

Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) / Majlis Agama Islam Negeri (MAIN)

Pelan Tindakan Halal Negeri-negeri	Melaksanakan program berkaitan industri halal di peringkat negeri.	Memberikan kuasa kepada negeri bagi mengawal selia berkaitan halal.
------------------------------------	--	---

Halal Development Corporation (HDC)

Pelan Induk Industri Halal (HIMP 2030)	Memperkuh dan mengantarabangsakan ekosistem halal di Malaysia menerusi penilaian semula dan membaiki inisiatif sedia ada	Menggalakkan inovasi dan penyelidikan halal bagi meningkatkan keyakinan pengguna
--	--	--

Jabatan Standard Malaysia (JSM)

MS1500:2019 Makanan Halal – Keperluan Umum (Semakan ketiga)	Menyediakan keperluan umum bagi pengeluaran dan pengendalian makanan halal	Memastikan produk berasaskan makanan disediakan dan dikendalikan mengikut panduan Islam
---	--	---

Sumber: Diadaptasi daripada Pelan Tindakan DSMN, KKM, KPKM, KPDN, KPKT, JAKIM, HDC, JSM

Perbincangan Kajian

Berdasarkan dapatan kajian, didapati bahawa perundangan di Malaysia berbentuk fragmentasi yang hanya berfokuskan kepada satu tujuan utama. Oleh itu, belum terdapat satu perundangan yang menyentuh sekuriti makanan secara khusus. Setelah dianalisis, hanya dasar atau pelan strategik yang berfungsi untuk menggabungkan akta-akta bagi mencapai tujuan penubuhan suatu dasar. Justeru, Malaysia telah membangunkan beberapa dasar dan pelan tindakan berpotensi besar yang menumpukan kepada pengukuhan sekuriti makanan *halalan tayyiban* sama ada secara langsung mahupun tidak langsung. Walaupun dasar dan pelan tindakan tersebut dilaksanakan oleh beberapa agensi yang berbeza, namun kesemuanya berfokuskan kepada objektif yang sama iaitu memberi jaminan bagi makanan yang selamat, berkhasiat dan selari dengan kehendak syarak. Dasar dan pelan tindakan tersebut adalah:

Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara (DSMN) 2021-2025

Pembangunan pelan ini adalah bagi mengukuhkan sekuriti makanan negara dengan menitikberatkan halangan dan cabaran yang terjadi dalam rantai bekalan makanan (KPKM, 2023). Pelan ini didasari dengan empat objektif utama iaitu:

- Memperbanyakkan sumber dalaman dan memperbagaikan sumber import.

- ii. Memastikan keberadaan makanan yang selamat dengan harga yang berpatutan dan gaya pemakanan sihat.
- iii. Meningkatkan penglibatan swasta dan penduduk dalam sistem makanan.
- iv. Memastikan kesiapsiagaan negara dalam menghadapi krisis sekuriti makanan.

Meskipun DSMN tidak menyatakan secara khusus mengenai aspek halal, tetapi DSMN telah memberikan tanggungjawab kepada JAKIM dan beberapa agensi lain melalui teras strategiknya dalam aspek halal. Peranan JAKIM adalah bekerjasama dengan agensi berkaitan bagi memastikan ketersediaan bekalan daging halal di pasaran serta memantau penggunaan logo halal dalam usaha untuk meningkatkan kepercayaan rakyat kepada produk makanan halal (KPKM, 2023). Hal ini menunjukkan bahawa DSMN menerapkan asas yang kukuh kepada prinsip halal di samping mengutamakan keselamatan makanan dan kebersihan pengeluaran yang menjadi asas kepada prinsip *tayyib*.

Dasar Halal Negara (DHN) 2025-2035

Pembangunan dasar ini adalah bagi mewujudkan ekosistem halal yang lebih holistik dan kondusif (DHN, 2025). Perkara ini dapat dilihat melalui penglibatan pelbagai aspek pengurusan halal yang melibatkan perundangan dan persijilan sehingga kepada manfaat ekonomi yang merupakan komponen-komponen dalam pembangunan dasar ini. Dasar ini memainkan peranan yang besar dalam sekuriti makanan *halalan tayyiban* yang antaranya adalah:

- i. Menjamin integriti *halalan tayyiban* melalui
- ii. Menyelaraskan pengurusan halal secara bersepadu iaitu penyelarasan bersama pihak agama negeri bagi menyeragamkan urusan pensijilan.
- iii. Meningkatkan pemantauan dan penguatkuasaan bagi memastikan perundangan, manual dan standard sentiasa dipatuhi.
- iv. Memperkasa rantai bekalan halal menerusi penyelarasan import dan eksport serta aspek logistik yang melibatkan penyimpanan dan pengangkutan.
- v. Menggalakkan inovasi dan teknologi halal dalam usaha memastikan ekosistem halal berkembang seiring arus teknologi.
- vi. Meningkatkan kesedaran dan pendidikan halal bagi melahirkan pengguna yang bijak memilih dan pengusaha yang patuh kepada standard.

Justeru, DHN merupakan tonggak yang penting dalam mencapai sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia. Melalui dasar ini dapat dilihat bahawa *halalan tayyiban* bukan lagi sekadar elemen pematuhan syarak, malahan menjadi salah satu strategi keselamatan makanan nasional yang holistik berteraskan kepada integriti dan kelestarian makanan.

Pelan Induk Industri Halal (HIMP) 2030

Pelan ini diperankan oleh Halal Development Corporation (HDC) di dalam Pelan Induk Perindustrian Baharu (NIMP 2030) di bawah Kementerian Pelaburan, Perdagangan dan Industri (MITI) (MITI, 2023). HIMP telah menggariskan empat objektif utama iaitu (HDC, 2020):

- i. Meningkatkan penglibatan Malaysia dalam industri halal global.
- ii. Membangunkan ekosistem industri halal yang dinamik yang akan meningkatkan integriti, produk dan dikenali di peringkat global.
- iii. Menempatkan industri halal sebagai sebuah peluang perniagaan yang berkeuntungan dan kompetitif.
- iv. Menyumbang kepada perkembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.

Tambahan pula, HIMP menyasarkan Malaysia sebagai peneraju industri Halal global (HDC, 2025) yang dijangka akan terus berkembang seiring dengan pertumbuhan populasi penduduk Islam dunia serta peningkatan permintaan daripada pengguna Muslim dan bukan Muslim di serata dunia. Hal ini menjadikan industri Halal Malaysia semakin komprehensif dan berintegriti agar mampu diangkat sebagai peneraju industri.

Dasar Agromakanan Negara 2021-2030 (DAN 2.0)

DAN 2.0 mengetengahkan pendekatan berfokuskan pertanian mapan, berdaya tahan dan berteknologi tinggi (MAFI, 2021). Selain itu, dasar ini turut melihat kepada keperluan penambahbaikan kecekapan rantai bekalan makanan melalui memudahkan akses pasaran serta mengurangkan kebergantungan import (MAFI, 2021). Oleh itu, jika penekanan kepada aspek persijilan halal dalam sektor pertanian dan pemprosesan makanan dalam DAN mampu dilaksanakan maka sekuriti makanan *halalan tayyiban* akan lebih terjamin. Hal ini sekali gus berupaya untuk mengurangkan risiko terhadap status halal bahan mentah yang terdapat di pasaran.

Walau bagaimanapun, ketidakselarasan antara agensi dan dasar merupakan antara cabaran yang wujud dalam usaha untuk melaksanakan polisi-polisi tersebut. Pembangunan dasar yang dilakukan oleh agensi adalah mengikut kepentingan semasa dan tidak menitikberatkan aspek halal sebagai dasar utama. Contohnya, DAN 2.0 tidak menyentuh aspek halal dan tayyib secara langsung sedangkan aspek tersebut perlu dititikberatkan di sepanjang rantai pemprosesan. Hal ini juga menunjukkan bahawa berlaku ketidakseimbangan antara pembangunan industri dan prinsip *halalan tayyiban*.

Cabaran Semasa dan Jurang Perundangan Sekuriti Makanan *Halalan Tayyiban* di Malaysia

Meskipun Malaysia telah merangka perundangan dan polisi yang agak menyeluruh meliputi sekuriti makanan *halalan tayyiban*, namun masih terdapat cabaran dalam melaksanakannya secara efisien bermula dari peringkat akar umbi. Oleh itu, penilaian semula perlu dilakukan bagi meningkatkan keberkesanan kerangka perundangan sedia ada. Antara cabaran utama dalam melaksanakan perundangan dan polisi sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia adalah:

Fragmentasi Tadbir Urus

Kepelbagaian agensi yang bertanggungjawab menjalankan fungsi tersendiri seperti KKM, KPKM, KPDN, KPKT, JAKIM dan HDC menunjukkan bahawa belum terdapat satu badan tunggal yang menyelaraskan keseluruhan aspek *halalan tayyiban* dalam rantai makanan. Hal ini juga secara tidak langsung menyebabkan berlakunya pertindihan peranan, kerumitan dan kelewatan persijilan serta kekeliruan dalam pematuhan.

Tahap Literasi Halalan Tayyiban Yang Rendah

Kajian lepas mendapati bahawa terdapat pengguna dan pengusaha makanan terutamanya dalam kalangan perusahaan kecil dan sederhana yang tidak memahami secara jelas mengenai konsep tayyib yang sebenar. Ramai dalam kalangan pengusaha makanan yang mempunyai pemahaman bahawa konsep halal hanya sekadar bebas daripada babi, arak dan najis walhal konsep halal jauh lebih daripada itu (Siti Sarah et al., 2022). Begitu juga dengan standard keselamatan makanan seperti suhu penyimpanan, suhu pemanasan (Mohamad Ridzuan et al.,

2020) dan penggunaan bahan aditif secara berlebihan yang jelas bertentangan dengan konsep *tayyib*.

Jurang Pematuhan Dalam Sektor IKS

Meskipun sektor industri kecil dan sederhana (IKS) tidak menjadi penyumbang utama dalam industri halal, tetapi IKS memainkan peranan yang penting dalam rantai makanan Malaysia kerana menjadi pengantara antara sektor pembuatan dan pengguna (Khairul & Mohd Roslan, 2018). Namun kekangan seperti sumber kewangan, prasarana dan modal insan menjadikan kebanyakan pengusaha IKS tidak berkemampuan untuk memenuhi keperluan persijilan serta mematuhi standard keselamatan makanan (Abdul Razif & Rosfazila, 2020).

Cadangan Penambahbaikan

Berdasarkan kepada cabaran semasa dan jurangan perundangan berkaitan sekuriti makanan *halalan tayyiban*, berikut adalah merupakan cadangan penambahbaikan yang mampu untuk memastikan sistem penyampaian yang lebih efisien, penguatkuasaan yang lebih komprehensif serta pengukuhan kepada industri makanan *halalan tayyiban*.

Penubuhan Majlis Sekuriti Makanan Halalan Tayyiban Nasional

Kerajaan boleh mempertimbangkan mengenai keperluan kepada penubuhan satu badan khas yang bertanggungjawab menjalankan penyelarasan melibatkan semua agensi berkaitan sekuriti makanan *halalan tayyiban*. Penyelarasan ini merangkumi pemprosesan, pengeluaran, logistik, pemasaran dan pengimportan. Majlis ini juga perlu bertindak sebagai pusat kawal selia bersepadu dan platform maklumat bersama.

Pengukuhan Literasi Halalan Tayyiban

Mewujudkan program kesedaran nasional yang memberikan pendedahan dan penerangan konsep *halalan tayyiban* secara holistik kepada pengguna dan pengusaha makanan. Selain itu, turut wujud keperluan untuk memberikan latihan bersijil, bahan pendidikan digital serta kempen di peringkat sekolah dan komuniti. Hal ini bagi memupuk kesedaran seawal di bangku sekolah dan galakkan bagi memiliki sijil yang diiktiraf.

Pemantauan Berteknologi Dan Ketelusan Data

Penggunaan teknologi sebagai medium pemantauan atau pengesanan seperti blockchain yang mampu untuk merekod dan menyimpan data secara atas talian dengan selamat (Nadhirah & Azlin, 2021). Teknologi sebegini berupaya untuk membantu memberikan pengesanan status halal dan *tayyib* dari ladang ke meja makan. Hal ini boleh meningkatkan ketelusan dan keyakinan pengguna terhadap produk halal.

Insentif Kewangan Kepada PKS

Berdasarkan kepada kekangan yang wujud dalam kalangan PKS, kerajaan boleh melakukan inisiatif bagi membantu memberikan galakkan kepada PKS dalam memiliki sijil halal. Antaranya adalah penyediaan geran, skim pembiayaan atau potongan cukai.

Kesimpulan

Berdasarkan dapatan kajian, terdapat beberapa dasar dan pelan tindakan bertujuan untuk mengukuhkan sekuriti makanan *halalan tayyiban* sama ada secara langsung mahupun tidak langsung. Walau bagaimanapun, integrasi tadbir urus yang melibatkan pelbagai agensi dalam satu badan khas merupakan langkah strategik yang perlu dilaksanakan untuk memastikan pengurusan dan pelaksanaan perundangan berkaitan sekuriti makanan *halalan tayyiban* di

Malaysia berjalan lancar dan telus. Cadangan penubuhan Majlis Sekuriti Makanan *Halalan tayyiban* berperanan menyelaraskan sistem persijilan serta pematuhan standard secara nasional, sekaligus memperkukuh keberkesanan penguatkuasaan. Selain itu, penerapan teknologi moden seperti blockchain dapat memberikan impak positif yang signifikan dengan memudahkan akses, mempertingkatkan ketelusan serta menjamin keselamatan data sepanjang rantai bekalan makanan. Berdasarkan inisiatif ini, Malaysia berpotensi menjadi peneraju utama dalam industri halal global dengan menampilkan ekosistem sekuriti makanan *halalan tayyiban* yang holistik dan bersepadu di peringkat nasional.

Dalam konteks lain, kajian ini memberikan sumbangan secara signifikan kepada perkembangan literatur akademik mengenai perundangan dan polisi yang berkaitan dengan sekuriti makanan *halalan tayyiban* di Malaysia. Hal ini kerana kajian-kajian terdahulu kurang memberikan penekanan secara holistik mengenai perundangan yang terlibat. Bukan itu sahaja, kajian ini juga memberikan input yang penting kepada pemain-pemain industri makanan halal melalui pendedahan kepada undang-undang dan peraturan yang perlu dipatuhi. Manakala yang paling utama adalah sumbangan kepada polisi dan pembangunan negara melalui sokongan kepada usaha bagi melakukan semakan dan penambahbaikan dasar sedia.

Penghargaan

Penulis merakamkan penghargaan kepada semua yang terlibat dalam penghasilan dan penerbitan artikel ini.

Rujukan

- Abdul Razif Zaini & Rosfazila Abd Rahman. (2020). Kecaknaan Pengguna Muslim Terhadap Logo Halal. *Islamiyyat*, 42.
- Ahmad Subhi Ahmad Mustafa al-'Iyadi. (1999). *al-Amn al-Ghiza 'I fi al-Islam*. Amman: Dar al-Nafais.
- Apnizan Abdullah & Mohamed Azam Mohamed Adil. (2019). Centralisation of Halal Matters Under the Federal Government in Malaysia: A Legal Perspective. *Islam and Civilisational Renewal (ICR) Journal*, 10(2).
- Asmak Ab Rahman. (2009). Sekuriti Makanan Dari Perspektif Syariah. *Jurnal Syariah*, 17(2).
- BERNAMA. (2021). Malaysia tekan agenda jaminan keselamatan bekalan makanan negara di FAO ke-42 -MAFI. <https://www.bernama.com/bm/news.php?id=1973727>.
- Dewan Bahasa dan Pustaka. (2017). <https://prpm.dbp.gov.my/>
- DHN. 2025. Dasar Halal Negara. <https://www.dhn2035.my/ms/about-us/objective>
- FAO. (2006). Food Security. Policy Brief, Issue 2. https://www.fao.org/fileadmin/templates/faoitaly/documents/pdf/pdf_Food_Security_Cocept_Note.pdf
- Fuad Mohamed Berawi. (2017). *Metodologi Penyelidikan: Panduan Menulis Tesis (Edisi Kedua)*. Sintok: UUM Press.
- Halal Development Corporation (HDC). <https://hdcglobal.com/>
- Hannag Snyder. (2019). Literature review as a research methodology: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 104.
- HDC. (2020). Halal Industry Master Plan 2030. <https://www.hdcglobal.com/wp-content/uploads/2020/02/Halal-Industri-Master-Plan-2030.pdf>
- HDC. (2025). Halal Industry Master Plan 2030. <https://hdcglobal.com/ms/halal-industry-master-plan-2030/>

- Ivanov, D. (2017). *Structural Dynamics and Resilience in Supply Chain Risk Management*. Springer International Publishing A.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). <https://www.islam.gov.my/ms/>
- Jabatan Standard Malaysia (JSM). <https://www.jsm.gov.my/ms/>
- JAKIM. (2020). Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS) 2020. <http://myehalal.halal.gov.my/portal-halal/v1/pdf/panduan/MHMS2020.pdf>
- Kamarul Azmi Jasmi. (2012). Metodologi Pengumpulan Data dalam Penyelidikan Kualitatif. *Kursus Penyelidikan Kualitatif Siri 1*.
- Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). <https://www.moh.gov.my/>
- Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kos Sara Hidup (KPDN). <https://www.kpdn.gov.my/ms/>
- Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan (KPKM). <https://www.kpkm.gov.my/bm/utama>
- Kementerian Perumahan dan Kerajaan Tempatan (KPKT). <https://www.kpkt.gov.my/>
- Khairul Anuar Mustaffa & Mohd Roslan Mohd Noor. (2018). Keperluan Kawasan Kebersihan dalam Pemprosesan Makanan Berasaskan Konsep *Halalan tayyiban*. *Jurnal Penyelidikan Islam*.
- KPKM. (2023). *Pelan Tindakan Dasar Sekuriti Makanan Negara 2021-2025*. Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan.
- MAFI. (2021). *Dasar Agromakanan Negara 2021-2030 (DAN 2.0)*. Kementerian Pertanian dan Industri Makanan.
- Maureen De Silva, Emma Tingkas, Lai Yew Meng, Zainuddin Baco, Diana Peters, Dg. Junaidah & Awang Jambol. (2021). Masalah Sekuriti Makanan Sebelum dan Semasa Pandemik Covid-19: Kajian kes di New Zealand. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 6(6).
- MITI. (2023). New Industrial Master Plan (NIMP) 2030. <https://www.nimp2030.gov.my/index.php>
- Mohamad Ridzuan Mohamad Salleh, Azahan Awang, Azlan Abas & Sytty Mazian Mazlan. (2020). Amalan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengendali Makanan. *Akademika*, 90(1).
- Muhamad Mazuan Razaly, Zalina Zakaria & Sharifah Hayaati Syed Ismail. (2023). Sorotan Literatur Terpilih Tentang Pelaksanaan Tadbir Urus yang Baik dalam Pengeluaran Ayam Halal di Malaysia dan Isu Berkaitan. *Journal of Shariah Law Search*, 8(2).
- Muhammad Hafizuddin Zakaria. (2022). Badan Kehakiman Malaysia. Dalam Roslina Ghazali (Ed.). *Legal Buzz: Sistem Perundangan Malaysia (Isu 9, hlm. 13-16)*. Terengganu: Pejabat Penasihat Undang-undang, Universiti Malaysia Terengganu. <https://canselori.umt.edu.my/wp-content/uploads/2023/01/Legal-Buzz-Isu-9-December-2022.pdf>.
- Muhammad Izzat Mohamed & Muhammad Hakimi Muhammad Shafiai. (2021). Sekuriti Makanan Berlandaskan Konsep Halalan Toyyiban: Analisis Dari Perspektif Maqasid Shariah. *Jurnal Hadhari*, 13(2).
- Muhammad Najieb Ahmad Fuad. (2025). Malaysia perkukuh ekosistem halal, lela; sebagai hab halal global. KOSMO. <https://www.kosmo.com.my/2025/02/08/malaysia-perkukuh-ekosistem-halal-kekal-sebagai-hab-halal-global/>.
- Nadhirah Sakinah Sidik & Azlin Alisa Ahmad. (2021). Kelebihan dan Kekurangan Sukuk Blockchain: Satu Sorotan Literatur. *Journal of Contemporary Islam Law*, 6(2).
- Noor Akmal Mamat. (2022). Badan Kehakiman Malaysia. Dalam Roslina Ghazali (Ed.). *Legal Buzz: Sistem Perundangan Malaysia (Isu 9, hlm. 10-12)*. Terengganu: Pejabat Penasihat Undang-undang, Universiti Malaysia Terengganu.

<https://canselori.umt.edu.my/wp-content/uploads/2023/01/Legal-Buzz-Isu-9-December-2022.pdf>.

- Nor' Adha Abdul Hamid, Norazla Abdul Wahab, Farah Mohd Shahwahid & Surinom Miskam. (2018). Malaysian Halal Laws: Issues and Challenges. *The Social Sciences Medwell Journals*, 13(3).
- Norkumala Awang. (2020). Konsep *Halalan tayyiban*: Aspek Tayyib Dari Perspektif Keselamatan Makanan. *Journal of Economics and Law*, 1(1).
- Norlila Mahidin, Mastora Mustafar, Ezanee Mohamed Elias & Siti Zakiah Abu Bakar. (2019). Applying the Theory of the Planned Behavior on Halal Logistics Services Adoption among Food & Beverages Small and Medium Enterprises. *International Journal of Supply Chain Management (IJSCM)*, 8(4).
- Nurul Asmda Saad & Mohd Anuar Ramli. (2020). Issue of Halalan Toyyiba in Food Supply Chain among Food Handlers. *Journal of Contemporary Islamic Studies*.
- Nurzatil Sharleeza Mat Jalaluddin, Adibi Rahiman Md Nor, Nurussaadah Mokhtar & Nazrin Abd Aziz. (2022). Kesan Pandemik Covid-19 Terhadap Sekuriti Makanan di Malaysia. *International Journal of Interdisciplinary & Strategic Studies*, 3(5).
- Siti Aimi Sarah Zainal Abidin, Siti Ayu Jalil & Mohd Nasir Taib. (2021). A Conceptual Framework for Understanding the Potential Economic Impact of Halal Food Testing in Halal Supply Chain. *Advances in Business Research International Journal*, 7(2).
- Siti Sarah Izham, Musaiyadah Ahmadun & Hamizah Farhanah Hazmi. (2022). Trend dan Kefahaman Masyarakat Berkaitan Label 'No Pork' di Premis Makanan. *Al-Qanatir: Internatiional Journal of Islamic Studies*, 28(2).
- Siti Syuhadah Mohamad & Mohamad Zaini Abu Bakar. (2017). Kepatuhan Tadbir Urus Halal Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Pulau Pinang (JHEAIPP) Terhadap Piagam Pelanggan: Analisis Perspektif Usahawan. *Journal of Business Innovation*, 2(1).
- Terryline Keris & Maureen De Silva. (2024). Impak Polisi Kolonial dan Krisis Global terhadap Sekuriti Makanan di Nigeria (1900-1920). *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 9(3).
- United Nations. (2021). Population, food security, nutrition and sustainable development. Policy Brief no 102
https://www.un.org/development/desa/pd/sites/www.un.org.development.desa.pd/files/undesapd_2021_policy_brief.pdf
- Z Ruzulan, M A Jamaludin & A H Ishak. (2021). Meat and meat-based products: Challenges and opportunities in halal food security. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1).
- Zuhayr Khan Mustun. (2021). Halal food certification and business excellence: A conceptual paper. *Journal of Emerging Economics and Islamic Research (JEEIR)*, 9(3).