

Kepentingan Memahami Konsep Halalan Tayyiban dalam Aspek Keselamatan Makanan di Kalangan Mahasiswa Muslim: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah Memelihara Nyawa

The Importance of Understanding the Concept of Halalan Tayyiban in Food Safety among Muslim Students: A View from the Maqasid Shariah Preserving of Life

Khairul Effendi Hashim

Akademi Pengajian Islam Kontemporari,
Universiti Teknologi MARA (UiTM),
40450 Shah Alam, Selangor.

khai.effendihashim@gmail.com

Nasharuddin Mohammad

Akademi Pengajian Islam Kontemporari,
Universiti Teknologi MARA (UiTM),
40450 Shah Alam, Selangor.

asiemn05@gmail.com

Mohd Sham Kamis

Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS)

kmsam@unimas.my

Kata Kunci:

[Halalan
Tayyiban;
Keselamatan
Makanan;
Maqasid Syariah;
Memelihara
Nyawa]

ABSTRAK

Kepentingan memahami konsep halalan tayyiban merupakan suatu kewajipan kepada setiap individu muslim. Kepentingan terhadap kefahaman ini tidak terkecuali kepada golongan mahasiswa muslim di pusat-pusat pengajian tinggi dalam negara. Faktor kesuntukan masa dan produk tular antara punca mahasiswa cenderung untuk mendapatkan makanan dengan cepat, pantas, sedap dan mengikut trend terkini. Makanan yang menepati kriteria halalan tayyiban dapat memenuhi keperluan badan bagi mengekalkan kesihatan dan terhindar daripada penyakit. Kurang kefahaman dan ilmu berkaitan keselamatan makanan akan memberi implikasi negatif terhadap konsep halalan tayyiban yang boleh mengancam nyawa dan menjejaskan kesihatan. Konsep halalan tayyiban merangkumi aspek memelihara nyawa yang menjadi antara teras utama maqasid syariah.

Maqasid syariah merupakan objektif pensyariaan hukum telah memberi kesan langsung kepada aspek keselamatan makanan dalam memelihara nyawa daripada sudut kesihatan badan. Kajian ini bertujuan untuk melihat kepentingan kefahaman tentang konsep halalan tayyiban di kalangan mahasiswa dalam memenuhi keperluan keselamatan makanan yang memberi impak kepada kesihatan tubuh, kemudian faktor ini dilihat dari sudut pandang maqasid syariah memelihara nyawa. Kajian ini berbentuk kualitatif dan menggunakan metode analisis kandungan dengan pengumpulan data yang terdiri daripada kitab, buku, dokumen, jurnal dan laman sesawang agensi yang terlibat. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan metode tematik melalui pendekatan induktif bagi mencapai objektif kajian. Dapatan kajian menunjukkan bahawa kepentingan mahasiswa untuk memahami konsep halalan tayyiban kerana mempunyai kesan langsung kepada objektif syariah (maqasid syariah) memelihara nyawa yang dapat menjaga kepentingan tubuh daripada sudut keselamatan dan kesihatan. Oleh itu, para pelajar disarankan sentiasa meningkatkan kefahaman tentang halal dan tayyib terutama dalam pemakanan yang memberi kesan langsung kepada kesihatan badan dan keselamatan nyawa.

Keywords:

[Halal Tayyiban;
Food Safety;
Maqasid Shariah;
Preserving Life]

ABSTRACT

The importance of understanding the concept of halalan tayyiban is an obligation for every individual Muslim. The importance of this understanding is not exclusive to Muslim students in higher education centers in the country. Lack of time and viral products are among the reasons why students tend to get food quickly, quickly, tasty, and according to the latest trends. Food that meets the criteria of halalan tayyiban can meet the body's needs to maintain health and avoid disease. Lack of understanding and knowledge related to food safety will have negative implications on the concept of halalan tayyiban which can threaten life and affect health. The concept of halalan tayyiban includes the aspect of preserving life which is one of the main cores of maqasid shariah. Maqasid shariah is the objective of legal shariah and has had a direct impact on the aspect of food safety in preserving life from the point of view of body health and life. This study aims to see the importance of understanding the concept of halalan tayyiban among students in meeting food safety requirements that have an impact on the health of the body, then this factor is seen from the point of view of maqasid shariah preserving life. This study is qualitative in nature and uses content analysis methods with data collection

consisting of books, documents, journals, and websites of the agencies involved. The data obtained were analyzed using the thematic method through an inductive approach to achieve the objectives of the study. The findings of the study show that it is important for students to understand the concept of *halalan tayyiban* because it has a direct impact on the objective of *shariah* (*maqasid syariah*) to preserve life that can take care of the body's interests from the point of view of safety and health. Therefore, the students are advised to always increase their understanding of *halal* and *tayyib*, especially in nutrition which has a direct impact on body health and life safety.

Received: August 13, 2022

Accepted: Oct 17, 2022

Online Published: Nov 30, 2022

PENGENALAN

Malaysia adalah sebuah negara yang mempunyai majoriti penduduk beragama Islam sebanyak 69.8% atau pun seramai 20.9 juta orang pada suku tahun ke tiga 2021 (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2021). Pihak kerajaan melalui agensi yang bertanggungjawab berkaitan hal ehwal Islam iaitu Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) telah memperkenalkan pensijilan *halal* sejak tahun 1974 dan melalui beberapa penambahbaikan dan kemaskini sehingga ke hari ini (JAKIM, 2022). Pensijilan *halal* diwujudkan bagi memastikan penduduk Malaysia khususnya beragama Islam dapat menikmati produk dan perkhidmatan yang disahkan *halal* oleh pihak berautoriti tanpa ragu-ragu.

Keperluan untuk mendapatkan produk dan perkhidmatan *halal* terutama makanan dan minuman telah menjadi kemestian kepada setiap muslim. Allah SWT telah menyatakan kewajipan untuk mendapatkan *halal* dan *tayyib* (baik, selamat dan kualiti) sebagaimana firmanNya di dalam Quran Surah al-Baqarah: 168. Oleh itu sebagai seorang mahasiswa muslim, adalah menjadi kewajipan untuk memahami konsep *halalan tayyiban* untuk dipraktikkan di dalam kehidupan sebagai seorang pelajar. Kefahaman tentang konsep *halalan tayyiban* mestilah wujud di dalam diri mahasiswa supaya dapat dijadikan panduan membezakan diantara *halal* dan *haram* sesuatu produk. Kini, wujud pelbagai jenis produk makanan dan minuman yang menjadi *trending* dan ikutan remaja termasuk mahasisiwa. Konsep *halalan tayyiban* yang merangkumi *halal*, bersih, selamat dan kualiti menjadi tunjang dan mesti difahami oleh semua. *Halal* bukan hanya dilihat dari segi hukum syarak berkaitan bahan mentah semata-mata tetapi merangkumi makna yang lebih luas yang mencakupi penyediaan, penyimpanan, penghantaran, dan penghidangan (JAKIM, 2022).

Produk makanan dan minuman yang mempunyai logo halal JAKIM amat diyakini dan memudahkan pengguna muslim (Norman & Wahid, 2017). Ini kerana pensijilan halal JAKIM telah diiktraf di Malaysia, malah di dunia sebagai menepati konsep *halalan tayyiban* yang merangkumi halal, bersih, selamat dan kualiti (HDC, 2021). Aplikasi pensijilan halal yang digunakan oleh JAKIM adalah suatu aplikasi yang berjaya membentuk sistem halal yang holistik bagi memenuhi permintaan domestik dan global (Ambo et al., 2021). Terma halal bukan hanya kepada produk makanan dan minuman sahaja, malah pihak JAKIM telah meluaskannya kepada sembilan skim yang boleh dipersijilkan halal (JAKIM, 2022).

Mahasiswa merupakan sebahagian daripada pengguna kepada produk makanan dan minuman dikalangan penduduk Malaysia yang kini berjumlah 32.6 juta orang (Jabatan Perangkaan Malaysia, 2021). Oleh itu, keperluan untuk membekalkan produk yang bersatus halal sangat tinggi permintaannya di Malaysia berdasarkan konsep *halalan tayyiban* yang menitikberatkan aspek hukum dan keselamatan (HDC, 2021). Menurut Esa & Nasiri (2019), terdapat faktor yang mempengaruhi kecenderungan untuk memilih produk makanan halal antaranya ialah pengetahuan, sikap dan persekitaran. Pengetahuan tentang produk, pengeluar dan sikap cakna terhadap keselamatan makanan sangat penting dan ia perlu wujud di dalam diri individu. Pendapat ini disokong oleh Hasni & Mustafar (2017), yang menyatakan bahawa terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi sikap pembeli antaranya ialah jenama, pengetahuan, kebersihan dan keselamatan produk.

Hasil kajian yang dilakukan oleh Othman et al. (2020), menyatakan bahawa tahap kesedaran dan kefahaman pelajar IPT dalam memahami konsep halal dalam Islam adalah tinggi tetapi terdapat segelintir pelajar yang masih tidak bersetuju dan kurang pasti terhadap kepentingan serta kefahaman konsep tersebut. Manakala kajian yang dilakukan oleh Rahman et al. (2017), menunjukkan sebaliknya apabila kajian yang dilakukan menunjukkan bahawa tahap kesedaran dan pengetahuan mahasiswa UUM tentang ramuan halal dalam makanan segera masih berada di tahap yang sederhana. Menurut Samat & Rodzi, (2017), kepekaan mahasiswa terhadap isu yang berkaitan logo halal seperti penyalahgunaan logo halal adalah tinggi, kerana terdapat pengusaha yang menyalahgunakan logo halal termasuk mempamerkan logo halal palsu dan juga telah tamat tempoh (Jalil, 2021). Implikasi ke atas salah laku keselamatan dan kebersihan produk yang dijual memberi kesan kepada kesihatan serta nyawa pengguna. Faktor kebersihan dan keselamatan makanan amat berkait rapat dengan menu yang dihasilkan. Ia memberi kesan secara langsung kepada pola pemakanan pelajar. Menurut kajian yang dilakukan oleh Abdullah & Ali (2011), amalan dan pola pemakanan dalam kalangan pelajar universiti dapat dilihat kepada enam aspek iaitu menu, waktu makan, tempat makan, perbelanjaan dan persepsi tentang makanan.

Corak pemakanan pelajar seharusnya dipelihara dan dijaga kerana ia dapat mempengaruhi kesihatan (Azeman et al., 2016). Pengambilan makanan untuk kesihatan bergantung kepada beberapa perkara antaranya jenis makanan, umur dan fizikal seseorang. Makanan yang selamat akan membentuk emosi, mental, fizikal yang sihat (KKM, 2022). Kes keracunan makanan di kalangan pelajar IPT boleh berlaku akibat kecuaiannya pengusaha dan sikap kurang prihatin pelajar terhadap makanan (Zin, 2019). Keracunan makanan ke atas pelajar boleh berlaku di dalam kampus yang melibatkan aktiviti yang dilakukan oleh pihak kolej atau universiti (Mokhtar, 2019). Kes-kes yang melibatkan kesihatan dan nyawa pelajar amat serius kerana ia memberi kesan negatif kepada pembelajaran dan aktiviti seharian mereka. Antara produk yang menjadi kegunaan dan keperluan pelajar muslim ialah berkaitan makanan, minuman dan juga barang-gunaan seperti kosmetik. Produk-produk ini sering menjadi buruan belia dan remaja termasuk para pelajar kerana keperluan untuk menggunakannya sangat tinggi (Muhamad & Nordin, 2019). Ini disokong oleh Wijaya et al. (2016), yang menyatakan bahawa mahasiswa merupakan penyumbang kepada pembelian barangan kosmetik kerana sikap ingin cuba yang wujud dalam diri mereka serta keinginan untuk bergaya.

Mahasiswa adalah sebagai pengguna dan pembeli maka menjadi suatu keperluan untuk memastikan status kehalalan produk tersebut (Esa & Nasiri, 2019). Produk yang mempunyai logo halal telah memenuhi kriteria *halalan tayyiban* yang telah diperakukan oleh JAKIM kerana status logo ini telah merangkumi keselamatan dan kualiti (JAKIM, 2022). Pengetahuan, sikap dan jenama merupakan faktor penyumbang yang dapat mempengaruhi sikap pembeli terhadap sesuatu produk dan barangan (Muhamad & Nordin, 2019). Di samping itu faktor peribadi seperti usia, gaya hidup, tahap kewangan merupakan penyumbang kepada aktiviti pembelian ditambah pula dengan faktor keluarga dan orang sekeliling yang mempengaruhi sikap seseorang (Farisi, 2020; Hasni & Mustafar, 2017).

Namun begitu, pengaruh globalisasi dan kemajuan dunia kita telah menyebabkan masyarakat Islam terutamanya golongan mahasiswa mudah leka untuk mengambil berat tentang kesucian bahan, kaedah pemprosesan, penyimpanan dan pembungkusan yang digunakan untuk menghasilkan sesuatu produk terutama kosmetik (Ambo et al., 2021). Keperluan ilmu dan pengetahuan berkaitan *halalan tayyiban* sangat penting kepada mahasiswa sebagai kumpulan yang membentuk generasi akan datang. Terdapat segelintir pengguna yang tidak sensitif dengan isu halal kerana kekurangan kefahaman mengenai pensijilan halal pada produk dan perkhidmatan akibat daripada sikap yang kurang cakna dan terhadap aspek halal dan keselamatan (Samat & Rodzi, 2017).

METODOLOGI

Kajian ini berbentuk kualitatif dan menggunakan metode analisis kandungan dengan pengumpulan data yang terdiri daripada kitab, buku, dokumen, jurnal dan laman sesawang agensi yang terlibat. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan metode tematik yang menggunakan pendekatan induktif bagi mencapai objektif kajian yang telah dinyatakan.

DAPATAN KAJIAN

Halalan Tayyiban: Konsep dan Aplikasi

Perkataan halal adalah berasal daripada bahasa arab yang bermaksud izin dan dibenarkan berlawanan dengan haram (Ibnu Manzur, 2003). Menurut Kamus Dewan, halal bermaksud iaitu sesuatu yang dibolehkan oleh syarak, dibenarkan, tidak ditegah dan diizinkan lawan bagi haram (DBP, 2017). Allah SWT telah mengungkapkan perkataan halal dan tayyiban di dalam al-Quran. Seperti firman Allah SWT di dalam surah al-Baqarah: 168 & 172. Ayat-ayat al-Quran yang berkaitan halal dan *tayyiban* ini merupakan suatu arahan yang komprehensif supaya manusia tidak memisahkan di antara halal dari sudut hukum syarak dan *tayyiban* dari aspek keselamatan, kebersihan dan kualiti. Yusuf al-Qaradawi pula mendefinisikan halal ialah sesuatu yang dibolehkan atau harus (*mubah*) dan syariat membenarkan perbuatannya. (Al-Qaradawi, 1980).

Tayyiban dari sudut bahasa arab bermaksud baik dan halal (Ibnu Manzur, 2003). Sijil pengesahan halal yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM telah mengikut spesifikasi halal dari sudut hukum syarak dan tayyiban dari aspek kualiti, kebersihan dan keselamatan (JAKIM, 2022). Terdapat sembilan skim yang disenaraikan oleh JAKIM yang layak di beri pensijilan halal iaitu produk makanan dan minuman, produk kosmetik, produk farmaseutikal, premis makanna, produk barang gunaan, perkhidmatan logistik, rumah sembelihan, pengilangan kontrak atau OEM dan produk peranti perubatan (JAKIM, 2022).

Implikasi Pengabaian Halalal Tayyiban yang Menjejaskan Kesihatan dan Mengancam Nyawa

Pengguna termasuk mahasiswa terdedah kepada bahaya dari segi kesihatan tubuh jika menggunakan produk dan barangan yang tidak disahkan halal oleh pihak yang berautoriti (JAKIM, 2022). Makanan, barang gunaan dan produk kosmetik antara skim yang disahkan oleh JAKIM menepati ciri-ciri keselamatan kepada pengguna. Kandungan bahan dan ramuan yang digunakan telah diaudit termasuk pemantauan dari segi proses pembuatan dan rantai bekalan bahan mentah. Proses pembuatan merupakan salah satu bahagian penting di dalam menentukan status halal dan *tayyib* sesuatu produk. Pemantauan yang ketat dari segi prosedur operasi standard telah memberi keyakinan kepada pengguna terhadap produk yang telah memperolehi pensijilan halal. Terdapat restoren, kedai makan dan gerai yang menjual makanan tidak mempunyai pensijilan halal, ini kerana pensijilan halal JAKIM adalah bersifat sukarela dan tidak menjadi suatu kesalahan jika pengusaha tidak memilikinya. Oleh itu, sikap dan kerihatinan

mahasiswa untuk memilih pengusaha yang mengamalkan konsep *tayyiban* sangat digalakkan. Terdapat kes-kes yang melibatkan keracunan makanan berlaku di premis kotor dan tidak mengikut spesifikasi yang ditetapkan oleh pihak kerajaan. Cara penyediaan yang kotor boleh menyebabkan berlakunya penyakit bawaan makanan yang disebabkan oleh Bakteria Salmonell, E-Coli yang boleh mengakibatkan cirit-birit, muntah, loya dan pening yang boleh membawa maut (KKM, 2022; My Health, 2021). Manakala kajian yang dilakukan oleh Rahman et al. (2017), menunjukkan bahawa tahap kesedaran dan pengetahuan mahasiswa UUM tentang ramuan halal dalam makanan segera masih berada di peringkat yang sederhana. Skop halal dalam Islam bukan hanya tertumpu kepada penghasilan produk makanan dan barang gunaan, tetapi meliputi ekonomi, kewangan dan kehidupan manusia secara keseluruhan (Dimon, 2020).

Faktor Mahasiswa Institusi Pengajian Tinggi (IPT) Kurang Mengambil Berat Berkaitan *Halalan Tayyiban*

Halal dan *tayyib* (selamat, bersih, kualiti) tidak hanya difahami dalam konteks hukum fekah sahaja, tetapi mestilah dilihat secara holistik yang merangkumi rantai bekalan mentah, pemprosesan, pembuatan, penyimpanan dan pengedaran (JAKIM, 2022). Keprihatinan mahasiswa terhadap isu-isu yang berkaitan keselamatan makanan yang perlu dilihat dari sudut pandang yang lebih luas seperti proses penyediaan dan penyimpanan produk (Faida & Zainuddin, 2022). Kurang kefahaman tentang konsep *halalan tayyiban* dan sikap tidak ambil peduli merupakan faktor utama yang menyebabkan mahasiswa memandang sambil lewa terhadap perkara ini. Kes keracunan makanan di kalangan pelajar IPT berlaku akibat kecuaiannya pengusaha dan sikap kurang prihatin pelajar terhadap makanan (Zin, 2019). Sikap tidak ambil peduli ini didorong oleh faktor-faktor lain antaranya tiada kesedaran dalam diri terhadap isu yang berkaitan halal. Para pelajar lebih mementingkan jenama, *trending*, sikap suka mencuba sesuatu yang baru dan suka mengikut rakan sebaya adalah diantara faktor yang menyumbang kepada sikap kurang mengambil berat terhadap perkara yang melibatkan halal. Menurut Faida & Zaiduddin (2022), terdapat 6 asas yang menjadi pengukuran terhadap keprihatinan pelajar iaitu keimanan, pengetahuan, sikap, persekitaran, kesihatan dan kesedaran. Menurut Mohamed et al. (2022), tiga faktor yang mempengaruhi kesihatan mahasiswa yang bersangkutan dengan pengendali makanan ialah kebersihan diri pengendali, kebersihan peralatan dan persekitaran serta ilmu pengendali.

Konsep Maqasid Syariah

Maqasid syariah terdiri daripada dua perkataan yang membawa makna berbeza tetapi saling berkaitan antara satu dengan yang lain. *Maqsad* ialah masdar mimi daripada kata dasar bahasa Arab, *qasada* yang bermaksud tujuan atau objektif (Al-Maany, 2021). Maqasid ialah kata jamak daripada *maqsad*. Manakala syariah ialah hukum dan peraturan yang meliputi akidah, muamalat, perundangan dan gaya hidup (Al-Qurtubi, 1964). Oleh itu, para sarjana mentakrifkan maqasid syariah ialah objektif pensyariaan hukum yang ditaklifkan kepada manusia bagi manfaat kehidupan di dunia dan akhirat serta menolak kemudaratan (Al-Shatibi, 2004).

Maqasid syariah membawa konsep kesejagatan hukum bagi masalah kepada manusia untuk kejayaan dunia dan akhirat (Ibnu Ashur, 2001). Muhammad (1997), telah mempelopori maqasid syariah dengan membahagikan kepada *Daruriyat*, *Hajiyat* dan *Tahsiniyat*. Pembahagian ini telah dihuraikan dengan lebih mendalam oleh al-Shatibi (2004) dalam *al-Muwafaqat*. Konsep maqasid syariah dapat dilihat dengan pembahagian kepada lima asas utama yang mendukung di antara satu sama lain iaitu pertama; (1) memelihara agama, kedua; (2) memelihara nyawa, ketiga; (3) memelihara akal, keempat; (4) memelihara keturunan dan kelima (5) memelihara harta. *Daruriyat* bermaksud keutamaan (*essential*) dan sangat diperlukan oleh manusia. Perkara keutamaan dalam memelihara nyawa ialah dengan menjaga keselamatan makanan iaitu memastikan setiap rantaian dalam proses pembuatan bermula daripada bahan mentah sehingga produk yang dihasilkan sampai ke tangan pengguna menepati konsep halal dan *tayyib*. Oleh itu, pensijilan halal JAKIM mengambil pendekatan komprehensif apabila memberi penekanan tentang prosedur yang ketat berkaitan kelulusan untuk mendapatkan pensijilan supaya objektif memelihara nyawa pengguna tercapai.

Memelihara nyawa merupakan suatu tuntutan daripada Allah SWT dan larangan kepada manusia untuk membinasa dan memudaratkan diri. Amalan memakan makanan halal dan selamat merupakan salah satu cara untuk memelihara nyawa. Firman Allah SWT:

وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Dan janganlah kamu membunuh diri kamu (saling
berbunuh-bunuhan). Sesungguhnya Allah SWT sentiasa
Mengasihani kamu.

(al-Nisa: 29)

Memakan makanan yang halal dan selamat membantu menjaga kesihatan tubuh dan terhindar daripada penyakit. Memperoleh kesihatan yang baik merupakan objektif menikmati makanan halal dan *tayyib* (bersih, selamat dan kualiti). Firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ
لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Maksudnya: Hai sekalian manusia, makanlah yang halal
lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah
kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena
sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagi
kamu.

(al Baqarah: 168)

Rajah 1: Ringkasan Hubungan Kefahaman Konsep Halalan Tayyiban dengan Maqasid Syariah Memelihara Nyawa di Kalangan Mahasiswa



KESIMPULAN

Kefahaman mahasiswa muslim di IPT memerlukan pemerhatian yang lebih mendalam daripada pihak pentadbiran IPT. Informasi berkaitan halal dan kepenggunaan mesti diterapkan dan diberi perhatian yang sewajarnya seperti membuat penerangan secara berkala, mengadakan aktiviti yang boleh menarik minat golongan mahasiswa mendapatkan ilmu dan info berkaitan *konsep halalan tayyiban* secara lebih mendalam. Aktiviti yang boleh dilakukan ialah seperti mengadakan program bersama pihak berautoriti dan pemain industri halal. Berdasarkan beberapa pendapat sarjana terdahulu, faktor keselamatan makanan dan kesihatan kurang diberi perhatian oleh mahasiswa. Mereka hanya terfokus kepada keseronokkan menikmati hidangan ataupun menggunakan produk tanpa memikirkan kesan sampingan yang akan dihadapi sekiranya tidak mengambil peduli halal dan *tayyib*. Dapatan ini diharapkan berupaya memberi gambaran yang jelas tentang kefahaman mahasiswa tentang konsep *halalan tayyiban* yang memberi kesan langsung kepada kesihatan. Isu yang melibatkan halal bukan hanya kepada produk makanan dan minuman malah melibatkan produk kesihatan dan kepenggunaan yang memberi kesan langsung kepada tubuh. Kesihatan mahasiswa menjadi keutamaan dan makanan yang boleh memudaratkan serta menyebabkan pencemaran perlu diberi perhatian serius termasuk operator pengendali makanan yang beroperasi di kampus. Makanan yang selamat, bersih dan kualiti menepati konsep maqasid syariah memelihara nyawa. Menjaga aspek keselamatan makanan merupakan suatu langkah bersifat jangka panjang bagi menghindarkan mahasiswa daripada penyakit dan berada dalam keadaan sihat serta selamat. Oleh itu, Mahasiswa yang cakna terhadap amalan keselamatan makanan mempunyai kesan langsung kepada objektif syariah (maqasid syariah) memelihara nyawa dari sudut keselamatan dan kesihatan tubuh.

PENGHARGAAN

Setinggi ucapan terima kasih buat pihak yang terlibat terutama Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Shah Alam dan Universiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) yang telah memberi kerjasama, sokongan dan bantuan kemudahan dalam menyiapkan kajian ini.

RUJUKAN

Al-Quran

- Abdullah, M. A. & Ali, N. (2011). Amalan Pemakanan dalam Kalangan Pelajar Universiti dan Implikasinya Terhadap Pembelajaran. *Jurnal Personalia Pelajar, 14*, 29–68.
- Al-Maany. (2021). *Al-Maany*. www.almaany.com
- Al-Qaradawi, Y. (1980). *al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. al-Maktab al-Islami Beirut.
- Al-Qurtubi. (1964). *Tafsir al-Qurtubi* (A. Al-Barduni (ed.); 2nd ed.). Dar al-Kutub Misriyah.
- Al-Shatibi. (2004). *AL-Muwafaqat Fi Usul al- Syariah* (1/2004). Dar Al Kotob Al Ilmiyah Beirut Lebanon. www.al-ilmiyah.com
- Ambo, N. I., Zakaria, Z., & Sapir, A. S. M. (2021). Adakah Mahasiswa Gen-Z Tahu Mengenai Pensijilan Halal Bagi Produk Kosmetik di Malaysia? *International Conference on Islam in Malay World X, June*, 1–10.
- Azeman, A. R., Raduan, N. F. M., & Othman, N. F. (2016). Pemilihan Makanan Di Kalangan Pelajar Kolej Universiti Islam Melaka: Satu Tinjauan. *Journal of Hospitality and Networks Jurnal Hospitaliti Dan Jaringan, 1*, 71–80.
- DBP. (2017). *Pusat Rujukan Persuratan Melayu (PRPM)*. <https://prpm.dbp.gov.my/>
- Dimon, Z. (2020). Undang-undang berkaitan Produk Halal di Malaysia: Perbandingan Kesalahan Penyalahgunaan Tanda Halal di Peringkat Negeri. *Jurnal Sultan Alauddin Sulaiman Shah Vol, 7*(1), 37–48. offenses, abuse, halal sign, halal tayyiban
- Esa, M. M. & Nasiri, I. A. H. M. (2019). Faktor Yang Mempengaruhi Kecenderungan Pembeli Terhadap Pemilihan Produk Makanan Halal PKS di Fazz Enterprise. *Journal of Business Innovation Jurnal Inovasi Perniagaan, 4*(No. 1), 23–35.
- Faida, P. & Zainuddin, A. (2022). Indeks Keprihatinan Produk Makanan Halal Di Kalangan Pelajar Muslim di Sarawak , Malaysia. *Proceedings BorneoIslamic InternationalConference, 13*, 180–189.
- Farisi, M. S. Al. (2020). Preferensi, Masyarakat, Keputusan Pembelian, Produk Makanan Halal di Dusun Mlangi Yokyakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Keuangan, 1*(02), 60–75.
- Hasni, N. H. N. & Mustafar, M. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kecenderungan Pelajar Untuk Membeli Produk Kosmetik Halal di UUM. *Symposium on Technology Management & Logistics*.
- HDC. (2021). *Halal Development Corporation*. <https://www.hdcglobal.com/>
- Ibnu Ashur, M. T. (2001). *Maqasid al-Shariah al-Islamiyyah* (M. al-T. Al-Maysawi (ed.); 2nd ed.). Dar al-Nafa'is.
- Ibnu Manzur, M. B. M. (2003). *Lisan Arab* (3rd ed.). Dar Hadis Kaherah.

- Jabatan Perangkaan Malaysia. (2021). *Perangkaan Demografi Malaysia*. www.dosm.gov.my
- JAKIM. (2022). *Jabatan Kemajuan Islam Malaysia*. www.halal.gov.my
- Jalil, M. A. (2021). *Logo Halal Palsu*. *Harian Metro*. www.hmetro.com.my
- KKM. (2022). *Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan*. 1 Julai 2022. www.fsq.moh.gov.my
- Mohamed, H. A.-B., Hamid, N. S., Baker, R., Ramlee, S. N. S. & Saleh, M. M. (2022). Faktor-Faktor Kebersihan yang Mempengaruhi Tahap Kesihatan Mahasiswa: Satu Kajian Kes di Sebuah Universiti Awam Malaysia. *Persidangan Antarabangsa Sains Sosial Dan Kemanusiaan*, 7(8(26)), 576–593. [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-8\(26\)-310-318](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2022-8(26)-310-318)
- Mokhtar, N. A. (2019). *Pelajar KUIS Keracunan Makanan*. *Berita Harian*. www.bharian.com.my
- Muhamad, N. & Nordin, N. (2019). Faktor Yang Mendorong Mahasiswa Dalam Memilih Barangan Kosmetik Tiruan. *Journal of Business Innovation*, 90–101.
- Muhammad, A.-G. (1997). *Al-Mustafa Min 'Ilm al-Usul* (1st ed.). Al Resalah Publishing House Beirut Lubnan.
- Norman, H. & Wahid, N. A. (2017). Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Pengguna Muslim Dalam Pembelian Produk Halal Di Kampung Sebatu, Sungai Rambai, Melaka. *Journal of Business Innovation*, 2(2), 29. <http://www.kuim.edu.my/journal/index.php/JBI/article/view/379>
- Othman, N. P., Rahman, N. N. H. B. A., Hamdan, M. N. Bin & Hussein 'Azeemi Bin Abdullah Thaidi. (2020). Satu Tinjauan Tentang Kesedaran Halal Terhadap Mahasiswa UiTM Pasir Gudang, Johor. *INTERNATIONAL SEMINAR ON ISLAM AND SCIENCE 2020 (SAIS 2020)*, 3, 222–231. <https://oarep.usim.edu.my/jspui/handle/123456789/6808>
- Rahman, C. W. R. C. W. A., Ibrahim, A., Mohamed, E. & Elias. (2017). Kesedaran dan Pengetahuan Dalam Kalangan Mahasiswa UUM Terhadap Ramuan Halal Dalam Makanan Segera. *Symposium on Technology Management & Logistics (STML-Go Green) 2016, 6th - 7th December 2016, Universiti Utara Malaysia, Sintok, Malaysia.*, 804–812.
- Samat, A. B. & Rodzi, S. M. (2017). Persepsi Pelajar Fakulti Pendidikan Terhadap Makanan Berlogo Halal. *Universiti Teknologi Malaysia Institutional Repository*.
- Wijaya, R. A., Djalali, M. A. & Sofiah, D. (2016). Gaya Hidup Brand Minded dan Intensi Membeli Produk Fashion Tiruan Bermerk Eksklusif Pada Remaja Putri. *Persona: Jurnal Psikologi Indonesia*, 4(02). <https://doi.org/10.30996/persona.v4i02.553>
- Zin, R. M. (2019). *Pelajar IPT Keracunan Makanan*. *Berita Harian*. www.bharian.com.my