

**KEFAHAMAN HALALAN TOYYIBAN DARI PERSPEKTIF PENGUSAHA DAN PEKERJA
RESTORAN MELAYU DI BANDA HILIR, MELAKA**

Amey Rozalina Azeman

Pensyarah, Fakulti Pengurusan Hospitaliti dan Pelancongan, Kolej Universiti Islam Melaka

Syafiq Akmal Sazali

Pensyarah, Fakulti Pengurusan Hospitaliti dan Pelancongan, Kolej Universiti Islam Melaka

Azman Ripin

Pensyarah, Fakulti Pengurusan Hospitaliti dan Pelancongan, Kolej Universiti Islam Melaka

Corresponding Author's Email: rozalina@kuim.edu.my

Article history:

Received : 5 April 2021

Accepted : 20 April 2021

Published : 3 Disember 2021

ABSTRAK

Terma halalan toyyiban bukanlah suatu yang asing dalam pengurusan perkhidmatan makanan. Ianya mampu menambah nilai dalam sesuatu perkhidmatan mahupun produk. Maka, kertas kajian ini telah dirangka bagi mengkaji kefahaman amalan halalan toyyiban dari perspektif pengusaha dan pekerja restoran melayu di kawasan Banda Hilir Melaka. Tujuan kajian ini dijalankan adalah untuk melihat sejauh mana kefahaman pengusaha restoran melayu khususnya golongan muslim dalam memastikan perolehan bahan makanan dan minuman, tempat penyimpanan, proses penyediaan (*mise-en-place*) dan memasak serta kebersihan adalah menepati kehendak Islam seperti mana yang telah digariskan. Menjadikan Banda Hilir sebagai pusat kajian kerana lokasinya yang menjadi tumpuan para pelancong dalam dan luar negara, sebanyak 50 set borang soal selidik akan diedarkan kepada 50 orang pengusaha dan pekerja restoran melayu di kawasan tersebut. Data yang diperoleh akan dianalisa menggunakan perisian SPSS versi 26.0.

Kata kunci: Amalan Halalan Toyyiban, sumber makanan dan minuman, penyimpanan bahan mentah, proses penyediaan dan memasak, kebersihan

UNDERSTANDING ON HALALAN TOYYIBAN FROM THE PERSPECTIVE OF MALAY RESTAURANT OPERATORS AND EMPLOYEES IN BANDA HILIR, MELAKA

ABSTRACT

The term Halalan toyyiban is not unfamiliar in foodservice industry. It's able to increase the value-added of the service or product. Hence, this concept paper was structured in order to investigate the practice and understanding of halalan toyyiban from the Malay restaurant entrepreneur's and staff's perspectives in Bandar Hilir, Melaka. the objective of this research are to examined the understanding of Malay Muslim restaurant entrepreneur and staff in purchasing of food and beverages, storage areas, preparation and cooking process and hygiene practice are meet the Islam's needs. Using the Bandar Hilir as a center of the study, which focus on local and foreign tourist attraction area, 50 set of questionnaire were distributed to 50 Malay restaurant's entrepreneurs and staff. All the data gather will be analyzed using SPSS version 26.0.

Keywords: *Halalan Toyyiban practices, food and beverages resources, raw material storage, preparation and cooking process, hygiene*

PENGENALAN

Islam menetapkan bahawa semua penganutnya haruslah mempraktikkan amalan halal dalam aktiviti seharian mereka. Ini termasuklah dari segi kaedah pengurusan, pemilihan, dan kepenggunaan dalam semua aspek. Umumnya, perkataan Halal seringkali dikaitkan dengan industri makanan. Walaubagaimanapun, pada hari ini, status halal adalah lebih meluas, merangkumi industri pembuatan, perkhidmatan dan pertanian, pembinaan hospitaliti, perbankan, perubatan, kosmetik, logistik, pembuatan dan banyak lagi.

Menurut statistik dari Jabatan Perangkaan Malaysia (2017), warganegara Malaysia adalah seramai 28.7 juta dan 68.8 % daripadanya adalah dari kaum bumiputera dan 60.4 % daripadanya adalah beragama Islam (Harian Metro, 2017). Pew Research (2015), menyatakan secara kasar penduduk Islam dunia adalah berjumlah 1.3 bilion pada tahun 2000 dan kini meningkat kepada 2 bilion pada 2016 dan akan mencecah 2.6 bilion pada 2050 (Nordin, Ibrahim, Elias, 2015). Rentetan dari peningkatan penganut Islam ini telah mengakibatkan meningkatnya permintaan produk dan perkhidmatan yang tinggi dari pengguna Islam dari seluruh dunia (Adams, 2011).

Dalam memenuhi permintaan dari pengguna Islam, adalah menjadi suatu kewajiban kepada para pengeluar perkhidmatan mahupun produk (*service or product provider*) untuk memahami maksud 'Halal' dan juga 'Halalan Toyyiban'. Halal adalah berasal dari perkataan Arab yang bermaksud dibenarkan untuk dimakan, sedangkan makanan yang dikenal pasti sebagai haram harus dielakkan oleh orang Islam. Dalam Al-Quran, surah Al-Nahl: 114 ada menyebut perkataan toyyib yang bermaksud sesuatu yang baik. Manakala jika digabungkan kedua-dua perkataan ini, wujudlah terma 'Halalan Toyyiban' membawa erti halal lagi baik (Nina et. al, 2005).

Menurut satu laporan oleh dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) pada tahun 2015, nilai industri halal dunia berjumlah USD\$2.3 trillion dan pertumbuhan pasarannya tidak kurang dari 20% setahun dan angka ini bakal meningkat dari tahun ke tahun. Ini bermakna, pasaran halal adalah antara segmen pengguna yang paling pantas di dunia dari segi pertumbuhannya (Nordin, Ibrahim, Elias, 2015).

Antara industri yang mendapat tempat di kalangan pengguna Islam dalam memastikan status halal adalah industri makanan. Dalam industri makanan, makanan yang dihidang dan dimakan bukan sahaja perlu halal dan *toyyib* malah premis makanan termasuk premis yang memproses dan mengeluarkan bahan makanan, bahan bagi memproses dan membuat makanan di samping premis menjual makanan perlu sama memenuhi konsep ini (Azhar & Abd Wahab, 2017).

Di Malaysia, antara negeri yang sering menjadi tumpuan pelancong antarabangsa mahupun pelancong tempatan adalah negeri Melaka. Ini telah dibuktikan dalam Wonderful Malaysia (2015),

yang menyatakan bahawa Melaka adalah salah satu destinasi pelancongan paling popular di Malaysia. Seperti diketahui umum, antara kawasan yang menjadi tarikan pelancong dari luar dan dalam Negara adalah kawasan Bandar Hilir. Di samping banyak tempat bersejarah yang indah, Melaka juga terkenal dengan makanannya yang lazat dan pelbagai. Para pelancong mudah untuk mendapatkan makanan tempatan yang enak, sehingga pakar tempatan mendakwa hidangan tempatan terbaik di Malaysia berasal dari Melaka (Wonderful Malaysia, 2015).

Maka, kertas kajian ini adalah dijalankan untuk mengkaji kefahaman para pengusaha dan pekerja restoran melayu muslim di kawasan Bandar Hilir, Melaka mengenai tatacara yang betul bagi menghasilkan produk makanan yang halal bukan sahaja dari aspek kebersihan malahan juga merangkumi aspek pemprosesan makanan sebelum ianya dihidangkan di atas meja kepada para pelanggan.

PENYATAAN MASALAH

Kajian ini adalah memberi fokus kepada pengusaha dan pekerja restoran melayu mengenai amalan dan pengetahuan yang betul dalam menghasilkan suatu produk makanan. Menurut kajian oleh Nordin, Ibrahim dan Elias (2015), masih terdapat ramai lagi pengusaha beragama Islam yang kekurangan ilmu pengetahuan dan kesedaran mengenai amalan Halalan toyyiban. Terdapat beberapa kajian yang mendapati tiada perbezaan sikap yang ketara antara pengendali yang mempunyai asas kursus pengendalian makanan dengan yang tidak mempunyai asas pengendalian makanan (Afifi & Abshelaibi, 2012). Selain itu, kajian oleh Saidatul Afzan & Hayati (2013) turut mendapati walaupun seseorang pengendali makanan itu mempunyai ilmu pengendalian keselamatan makanan, tetapi tiada perubahan sikap yang positif semasa kerja-kerja penyediaan makanan berlaku.

Kefahaman para pengusaha makanan di restoran melayu mengenai konsep Halalan toyyiban turut menjadi persoalan dalam kajian ini. Malahan kajian yang dijalankan oleh Norazilawati (2017) mendapati bahawa terdapat pengusaha makanan beragama Islam yang tidak mengutamakan aspek kebersihan dan keselamatan makanan yang sewajarnya seperti mana yang telah digariskan dalam amalan penyediaan makanan.

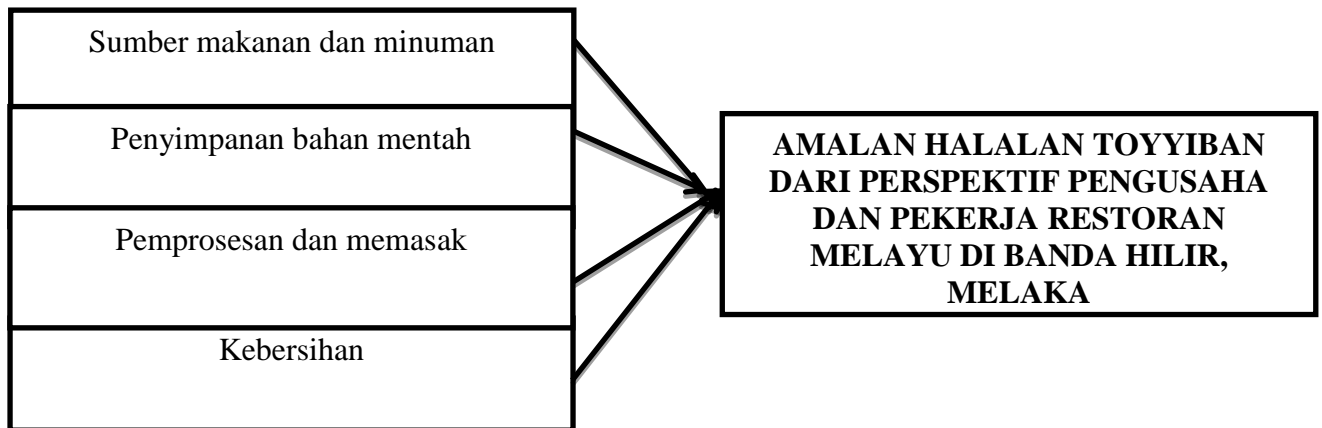
Selain daripada itu, kajian ini turut akan memperbetulkan persepsi pengguna melayu yang merasakan makanan yang diusahakan dan dimasak di restoran melayu adalah halal dimakan. Sedangkan konsep halal pada dasarnya adalah berbentuk universal dan menyeluruh. Malahan kewujudan sijil halal di sesebuah premis makanan melayu dianggap tidak penting sekiranya pengusahanya adalah terdiri dari bangsa melayu. Terdapat juga pengusaha yang cuba menggambarkan bahawa barangan atau perkhidmatan mereka adalah halal dengan menggunakan nama yang berimej Islam, atau dengan menggajikan pekerja bumiputra atau Muslim yang menutup aurat di premis perniagaan (Farah et al, 2015).

OBJEKTIF KAJIAN

Kajian ini dijalankan untuk memenuhi beberapa objektif. Antara fokus-fokus utama kajian ini adalah untuk :

- i. Menenalpasti hubungan antara faktor sumber makanan dan minuman dengan kefahaman amalan *halalan toyyiban* dari perspektif pengusaha dan pekerja restoran melayu di Banda Hilir, Melaka.
- ii. Menenalpasti hubungan antara kaedah penyimpanan bahan mentah dengan kefahaman amalan halalan toyyiban dari perspektif pengusaha dan pekerja restoran melayu di Banda Hilir, Melaka.
- iii. Menenalpasti hubungan antara kaedah pemprosesan dan memasak dengan kefahaman amalan halalan toyyiban dari perspektif pengusaha dan pekerja restoran melayu di Banda Hilir, Melaka.
- iv. Menenalpasti hubungan antara kebersihan dengan kefahaman amalan halalan toyyiban dari perspektif pengusaha dan pekerja restoran melayu di Banda Hilir, Melaka.

KERANGKA KAJIAN



AMALAN HALALAN TOYYIBAN

Menurut Sazelin & Safiah (2015), sesuatu makanan itu boleh dikategorikan sebagai halalan tayyiban sekiranya ianya memenuhi dua kriteria. Iaitu: pertama, makanan halal dan diambil dari sumber halal, dan kedua, mutu makanan kerana memberi manfaat kepada mereka yang menggunakannya. Makanan yang tidak mempunyai dua kriteria ini tidak dikelaskan sebagai halalan tayyiban, maka ia harus dielakkan. Menurut Robin (2004), kekurangan ilmu, kesedaran dan kefahaman mengenai konsep halal di kalangan pegusaha muslim akan menyebabkan produk yang dihasilkan hilang nilai 'halal'.

Konsep halal dalam islam adalah merangkumi pelbagai bidang ilmu, dan menjadi kewajipan bagi mereka yang beragama islam untuk memastikan semua produk yang di ambil adalah dari sumber yang sah, bersih, suci dan halal. Pada hari ini, isu halal bukan hanya merangkumi industri makanan dan minuman semata-mata, bahkan lebih daripada itu. Menurut Azizan Ramli et al (2016) amalan halal bukanlah satu isu yang baru dan ianya memerlukan kesedaran dari banyak pihak tentang kepentingan produk halal. Konsep halal ini telah digunakan sebagai penanda aras kualiti terhadap produk makanan yang dihasilkan. Selain itu, kriteria tertentu yang perlu dipertimbangkan dalam makanan halal meliputi aspek keselamatan dan kualiti yang sangat berkaitan dengan pengendalian, pemprosesan peralatan, bungkusan pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan, pengangkutan, pengedaran dan peruncitan (Ardayanti, Nashril & Helmi, 2013).

Sebagai penanda aras kualiti makanan, aplikasi konsep halal ini dinilai dari dua aspek penting kualiti makanan. Pertama, kualiti dari aspek kesucian iaitu mencakupi elemen patuh syariah. Kedua, kualiti menerusi aspek teknikal iaitu merangkumi kebersihan dan keselamatan makanan (Norazilawati, 2017). Bahkan garis panduan kawalan kualiti berasaskan konsep halalan tayyiban seperti MS1500:2009 (Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian & Penyimpanan – Garis Panduan Umum) turut diperkenalkan bagi membantu para pengusaha makanan menghasilkan produk makanan yang menepati keperluan pengguna Muslim. Produk yang dihasilkan menepati garis panduan standard halal adalah lebih baik jika dibandingkan dengan standard konvensional (Talib, 2008).

SUMBER MAKANAN DAN MINUMAN

Penggunaan produk halal mencerminkan kebersihan dan kualiti makanan, yang merupakan refleksi konsep halalan toyyiban (Norazilawati (2017)). Malah, Islam turut melarang pengikutnya untuk mengambil makanan yang kotor, berbahaya dan memabukkan. Maka, konsep ini adalah sesuai digunakan dalam proses memilih dan membeli sumber makanan dan minuman mentah. Menurut Raheem (2018), sumber makanan, bahan mentah, bahan tambahan dan pemprosesannya adalah titik permulaan kepada pembangunan sektor makanan halal.

Malahan Islam turut menyatakan bahawa, semua produk makanan dan minuman dianggap sebagai halal kecuali yang berikut: babi / daging babi dan produk sampingannya; haiwan yang tidak disembelih atau mati sebelum penyembelihan; haiwan yang dibunuh selain dari nama Allah (SWT) dan minuman yang memabukkan seperti alkohol dan minuman keras lainnya, haiwan karnivor, burung pemangsa dan haiwan darat tanpa telinga luar; darah dan produk sampingan darah dan makanan "tercemar" dengan mana-mana produk yang disebutkan di atas (Riaz & Chaudry, 2004).

PENYIMPANAN BAHAN MENTAH

Secara teorinya, bahan mentah (makanan dan minuman) boleh disimpan di dalam tiga kawasan sama ada di bahagian sejuk (*chiller*), sejuk beku (*freezer*) mahupun ditempat simpanan bahan kering (*dry store*). Adalah menjadi suatu kewajiban pengusaha produk makanan untuk memahami dan mengaplikasi kesesuaian kaedah penyimpanan yang bersesuaian dengan sesuatu bahan makanan, bagi mengelakkan sebarang risiko seperti kecurian, kerosakan dan pencemaran (Tieman & Maznah, 2014). Kajian yang dilakukan oleh Pusat Kawalan dan Pencegahan Penyakit (CDC, 2000) telah mengenal pasti lima faktor risiko pengendalian makanan yang membawa kepada penyakit bawaan makanan adalah disebabkan oleh prosedur memasak yang tidak betul, penyalahgunaan suhu semasa simpanan, kekurangan kebersihan dan sanitasi oleh pengendali makanan, pencemaran silang antara bahan mentah dan siap-masak. Maka kaedah penyimpanan bahan makanan dan minuman yang betul perlulah diambil kira oleh pengusaha restoran bagi mengelakkan sebarang risiko seperti kerosakan atas sebab tamat tempoh dan juga pencemaran.

PEMROSESAN DAN MEMASAK

Pada dasarnya pengusaha mahupun tukang masak restoran adalah merupakan individu yang terlibat secara langsung dalam kerja memasak dan memproses makanan mentah kepada makanan yang sedia dihidang kepada pelanggan. Semasa pengeluaran, pencemaran dengan unsur-unsur tidak halal boleh menyebabkan makanan tersebut haram dimakan. Alatan dan perkakas yang digunakan dalam penyediaan makanan halal juga harus bebas dari bahan-bahan yang meragukan Sebagai contoh bahan pencuci berasaskan alkohol dan bahan pelekat yang mengandungi gelatin (Chris &Norizah, 2014).

Menurut Malina (2018), penggunaan tenaga kerja asing dalam proses memasak dan penyediaan makanan menjadi suatu cabaran yang besar kerana ada di kalangan mereka yang tidak memahami bahasa melayu dan inggeris menyebabkan proses penyampaian maklumat dan pengetahuan mengenai amalan kebersihan penyediaan makanan serta kebersihan diri sebagai pengendali makanan sukar disampaikan. Sebagai bukti, saban tahun, terdapat episod keracunan makanan dilaporkan; yang mana sehingga kini masih mencatatkan statistik paling tinggi dalam senarai penyakit berjangkit lain yang wajib dinotifikasikan kepada Kementerian Kesihatan (Malina, 2018). Maka, bagi mengelakkan lebih banyak episod keracunan makanan dan penyakit bawaan makanan, pengusaha restoran perlulah melaksanakan langkah-langkah penyediaan makanan selamat.

KEBERSIHAN

Amalan halal memerlukan perhatian penuh untuk menghasilkan dan menghidangkan makanan yang bersih, selamat untuk pengguna. Dengan kata lain, produk halal harus diakui sebagai simbol kebersihan, keselamatan dan kualiti untuk kehidupan yang sihat (Ambali & Bakar, 2014). Sebagai contoh isu mengenai penggantungan sementara sijil Halal restoran Secret Recipe dan kilang roti Sweeties pada suatu ketika dahulu adalah kerana kesalahan berkaitan kebersihan (Farah et al, 2015). Tambahan pula isu kebersihan turut dinyatakan di dalam standard Malaysia (2009) yang menyatakan bahawa Kebersihan, kebersihan dan keselamatan makanan adalah prasyarat dalam penyediaan makanan halal. Ia termasuk pelbagai aspek kebersihan diri, pakaian, peranti, peralatan, mesin dan alat bantuan pemrosesan dan premis untuk pemrosesan, pembuatan dan

penyimpanan makanan. Oleh itu, adalah jelas bahawa semasa pengendalian makanan, bahaya (*physical, chemical and biological hazard*) dan pencemaran makanan harus difahami dengan baik dan langkah-langkah terbaik perlu diambil untuk mencegahnya (Raheem, 2018). Hal ini turut disokong dengan kajian yang dilakukan oleh Abdul Wahid & Mazilah (2011) para pengusaha restoran percaya dan yakin bahawa sedikit kesilapan atau kealpaan boleh mengakibatkan keracunan dan boleh membawa kepada kematian pelanggan mereka.

KAEDAH KAJIAN

Kertas kajian ini adalah berbentuk kuantitatif kerana bertujuan untuk mengukur maklumat dan juga menggunakan beberapa bentuk analisis statistik. Semua data dikumpulkan dari sumber utama (data primer), yang melalui pengedaran soal selidik kepada peserta. Kajian ini akan bersifat deskriptif di mana ia berdasarkan objektif penyelidikan yang mengenalpasti kefahaman pengusaha restoran makanan melayu dalam mempraktikkan halal dalam proses penyediaan makanan, terutama ketika perolehan sumber bahan masakan dan minuman, proses penyimpanan bahan mentah, pemprosesan dan memasak serta aspek kebersihan.

Kajian ini yang bersifat kuantitatif di mana pensampelan mudah (*convenient sampling*) akan dipilih untuk mengumpul data. Sebanyak 50 buah restoran merangkumi 50 orang pengusaha restoran melayu di sekitar bandar Hilir akan dipilih sebagai responden dalam kajian ini.

INSTRUMEN

Suatu borang soal selidik akan disediakan, yang terbahagi kepada lima bahagian. Bahagian A terdiri daripada soalan-soalan bersifat demografi. Manakala bahagian B berkaitan dengan amalan Halalan toyyiban di kalangan pengusaha restoran. Bahagian C mengenai amalan dalam mendapatkan sumber makanan dan minuman, bahagian D mengenai amalan penyimpanan bahan mentah, bahagian E mengenai amalan dalam pemprosesan dan memasak manakalaakhir sekali bahagian F mengenai amalan kebersihan. Skala Likert 5 titik akan digunakan dalam Bahagian B, C,D, E dan F. Responden akan diminta menilai jawapan dari julat (1 = sangat tidak setuju) hingga (5=sangat setuju). Manakala skala nominal akan digunakan dalam Bahagian A. Keseluruhan borang soal selidik yang digunakan adalah dalam bahasa melayu memandangkan responden yang akan mengisi borang ini adalah terdiri daripada pengusaha restoran berbangsa melayu.

Perisian SPSS (*Statistical Package for Social Science*) versi 26.0 akan digunakan bagi menganalisa data yang diperolehi. Antara analisa yang akan dilakukan adalah analisis deskriptif (*descriptive analysis*), pilot test/ kajian rintis (bagi menguji kebolehpercayaan soalan sebagai instrument kajian), ujian kebolehpercayaan (*reliability test*), ujian pekali korelasi Pearson (*Pearson Correlation Coefficient*) dan ujian regrasi berganda (*Multiple Regression*).

RUMUSAN

Amalan halalan toyyiban bukan sesuatu yang baru. Di Malaysia dan negara-negara Islam yang lain, tahap kesedaran pengguna terhadap "halal" meningkat melalui pengajaran dan pembelajaran. Terma halal bukan sahaja menggambarkan layaknya sesuatu makanan dan minuman itu boleh di makan oleh umat islam, malahan ianya turut menunjukkan bahawa kebersihan dan juga mutu produk tersebut berada ditahap yang maksimum. Di kalangan pengendali dan pengusaha restoran Muslim, sudah menjadi suatu kemestian untuk menghasilkan makanan yang bersih lagi suci, seperti mana yang dituntut dalam Islam. Maka amalan umum dalam pengendalian makanan seperti sumber makanan dan minuman, penyimpanan bahan mentah, proses penyediaan dan memasak serta kebersihan perlulah dititiberatkan sebelum terjadinya sebarang risiko yang lebih serius berlaku.

RUJUKAN

- Abdul Raufu Ambali & Ahmad Naqiyuddin Bakar (2014). *Halāl food and products in Malaysia: People's awareness and policy implications*. Intellectual DIscourse, 21:1 (2013) 7-32
- Abdul Wahid Mukhari & Mazilah Ibrahim (2011). Persepsi Pengendali-Pengendali Makanan Terhadap Amalan Kebersihan dan Keselamatan di Taman Seri Pulaui, Johor. Journal of Technical, Vocational & Engineering Education, Volume 2 June 2011, Pages 1-17 / ISSN: 2231-7376
- Afifi, H. S. & Abushelaibi, A. A. (2012). Assessment of personal hygiene knowledge, and practices in Al Ain, United Arab Emirates. Food Control, 25(1), 249-253
- Azizan Ramli et al (2016). Pembangunan Industri Halal: Konsep Halalan-Toyyiban dan Pengurusan Keselamatan Industri dalam Kerangka Maqasid alShariah. Ulum Islamiyyah Journal, VOL.18 (DECEMBER) 2016 : pp 91-114
- Centers for Disease Control and Prevention. (2000). Surveillance for foodborne disease outbreak United States, 1993-1997. Morbidity Mortality Weekly Report 49 (SS01), 1-51
- Chris, B. & Norizah Mohamad (2014). A Framework for the Development of Halal Food Products in Malaysia. Proceedings of the 2014 International Conference on Industrial Engineering and Operations Management
- Department of Standards Malaysia (2009). *Malaysia Standards MS 1500:2009. Halal Food-Production, Preparation, Handling and Storage-General Guidelines (Second Revision)*, Malaysia.
- Farah Mohd Shahwahid, Norazla Abdul Wahab, Syaripah Nazirah Syed Ager, Marliana binti Abdullah, Nor 'Adha Abdul Hamid, Wawarah Saidpudin, Surianom Miskam, Norziah Othman (2015). World Academic and Research Congress 2015 (World-AR 2015
- Harian Metro (2017). Islam Agama untuk manusia sejagat. <https://www.pressreader.com/malaysia/harian-metro/20170126/282136406127134>
- Malina Osman (2018). Isu keracunan makanan adalah perkara serius. Retrieved from <http://www.utusan.com.my/rencana/utama/isu-keracunan-makanan-adalah-perkara-serius-1.629092#ixzz5T6O5QiCo>
- Nina M. Armado et.al. (2005). *Eksiklopedia Islam*. Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve.
- Norazilawati Binti Md Dahlal (2017). Konsep Pengurusan Kualiti Makanan Halalan Tayyiban
- Pew Forum. (2011). The Future of the Global Muslim Population: Projections for 2010-2030. <http://pewforum.org/The-Future-of-the-Global-Muslim-Population.aspx>.
- Riaz Mian n., Chaudry, Muhammad M. (2010). *Halal Food Production*, 2nd Edition. CRC Press, Florida.
- Saidatul Afzan Abdul Aziz and Hayati Mohd Dahan (2013). Procedia - Social and Behavioral Sciences 105 (2013) 220 – 228
- Sazelin Arif & Safiah Sidek (2015). Application of *Halalan Tayyiban* in the Standard Reference for Determining Malaysian *Halal* Food. Asian Social Science; Vol. 11, No. 17;
- Siaran Akhbar Anggaran Penduduk Semasa, Malaysia, 2016-2017. Jabatan Perangkaan Malaysia <https://www.dosm.gov.my/v1/index.php?r=column/pdfPrev&id=VUdaQ2tVVjewTEFUVWp5aTVQbjV1UT09>
- Talib, H. A., & Ali, K. A. (2009). An Overview of Malaysian Food Industry: The Opportunity and Quality Aspects. Pakistan Journal of Nutrition, 8 (5), 507-17.
- Tieman, M. & Maznah Che Ghazali (2014). Halal control activities and assurance activities in halal food logistics. Procedia - Social and Behavioral Sciences 121 (2014) 44 – 57
- Webb M. & Morancie, A. (2015). Food safety knowledge of foodservice workers at a university campus by education level, experience, and food safety training. Food Control 50 (259-264)