

GELAGAT PENGGUNA MUSLIM DI INSTAGRAM TERHADAP LABEL 'NO PORK, NO ALCOHOL': KAJIAN KES RESTORAN OMG CRAB

MUSLIM CONSUMER BEHAVIOUR ON INSTAGRAM TOWARDS THE 'NO PORK, NO ALCOHOL' LABEL: A CASE STUDY OF OMG CRAB RESTAURANT

Annisaa Hurrail Ain Azarudin¹
Azarudin Bin Awang^{2*}

¹ Diploma Pengurusan Halal, ACIS, UiTM Kampus Negeri Sembilan, Cawangan Kuala Pilah, 72000, Negeri Sembilan (nisaaazarudin@gmail.com)

² Academy of Contemporary Islamic Studies, UiTM Cawangan Terengganu, Kampus Dungun, 21300 Sura Hujung, Dungun, Terengganu (azaru154@uitm.edu.my)

*Corresponding Author (azaru154@uitm.edu.my)

Article history

Received date : 19-6-2025

Revised date : 20-6-2025

Accepted date : 25-7-2025

Published date : 15-8-2025

To cite this document:

Azarudin, A. H. A., & Awang, A. B. (2025). Gelagat pengguna Muslim di Instagram terhadap label 'No Pork, No Alcohol': Kajian kes Restoran OMG Crab. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 10 (75), 1161 – 1170.

Abstrak: Makanan halal merujuk kepada makanan yang dibenarkan oleh syarak dan memenuhi garis panduan yang ditetapkan sebagaimana dinyatakan di dalam Al-Qur'an dan Hadis. Justeru, makanan halal bukan sahaja tidak mengandungi bahan-bahan yang diharamkan seperti alkohol, daging babi, atau bahan yang tidak disembelih mengikut hukum Islam malah turut melibatkan cara penyediaan dan kaedah pengedaran makanan tersebut. Kajian ini bertujuan untuk meneliti pengaruh label "No Pork, No Alcohol" (Tiada Babi, Tiada Alkohol) di restoran OMG Crab terhadap tingkah laku pengguna Muslim dalam pemilihan menu yang ditawarkan. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan menganalisis kandungan yang terdapat di laman instagram restoran OMG Crab, termasuk gambar, video, dan kapsyen yang berkaitan dengan penggunaan label tersebut serta maklum balas pengguna melalui sosial media tiktok. Hasil kajian menunjukkan bahawa walaupun restoran menggunakan label "No Pork, No Alcohol" bukanlah suatu jaminan terbaik terhadap pematuhan halal, namun didapati terdapat dalam kalangan pelanggan Muslim merasai dan menikmati hidangan yang disediakan dengan begitu yakin. Kajian ini penting untuk memberi pemahaman kepada pengguna Muslim mengenai kekeliruan yang boleh timbul daripada label "No Pork, No Alcohol" dan dalam masa yang sama ia memberi kesedaran kepada pengusaha restoran mengenai kepentingan memperoleh sijil halal dari pihak JAKIM bagi meningkatkan keyakinan pelanggan serta mematuhi prinsip halalan toyyiban.

Kata kunci: Penggunaan, Lebel, 'No Pork No Alcohol', Pelanggan Muslim, OMG Crab

Abstract: *Halal food refers to food that is permitted by Islamic law and meets the guidelines stipulated in the Qur'an and Hadith. Therefore, halal food not only excludes prohibited substances such as alcohol, pork, or meat not slaughtered according to Islamic rites, but also involves proper preparation methods and distribution practices. This study aims to examine the influence of the "No Pork, No Alcohol" label at the OMG Crab restaurant on Muslim consumers' behaviour in selecting menu items. The study adopts a qualitative approach by analysing content from the OMG Crab restaurant's Instagram page, including images, videos, and captions related to the label's usage, as well as consumer feedback from TikTok. The findings show that although the use of the "No Pork, No Alcohol" label does not fully guarantee halal compliance, some Muslim customers were found to confidently consume and enjoy the meals provided. This study is important in raising awareness among Muslim consumers about the potential confusion arising from the label "No Pork, No Alcohol", while also highlighting to restaurant operators the importance of obtaining halal certification from JAKIM in order to enhance customer confidence and adhere to the principles of halal toyyiban.*

Keywords: *Label usage, 'No Pork No Alcohol', Muslim customers, OMG Crab*

Pengenalan

Sebagai seorang Muslim, kita mesti memastikan mengambil makanan yang halal sebagaimana yang digariskan oleh syariat. Di Malaysia, terdapat restoran-restoran, khususnya yang dimiliki oleh pengusaha bukan Muslim, menggunakan label "*No Pork, No Alcohol*" sebagai suatu cara untuk menarik pelanggan-pelanggan Muslim. Penggunaan label ini menimbulkan beberapa persoalan, terutamanya mengenai sejauh mana label tersebut boleh dijadikan jaminan terhadap pematuhan penuh terhadap standard halal yang ditetapkan oleh undang-undang dan peraturan di Malaysia. Penggunaan label tersebut menimbulkan kekeliruan dalam kalangan pengguna Muslim yang menganggap makanan tersebut sudah pasti halal, walhal ia mungkin tidak mematuhi keseluruhan syarat halal. Ini jugalah yang ditegaskan oleh Menteri di Jabatan Perdana Menteri (Hal Ehwal Agama), Datuk Mohd Na'im Mokhtar bahawa istilah 'tiada babi, tiada alkohol' atau "*No Pork, No Alcohol*", tidak semestinya mencerminkan bahawa makanan yang dijual tersebut adalah halal" (Sinar Harian, 13 Nov 2024). Justeru kajian ini meneliti pengaruh label "*No Pork, No Alcohol*" di restoran OMG Crab terhadap tingkah laku pengguna Muslim dalam pemilihan menu yang ditawarkan di restoran tersebut. Kajian ini penting kerana ia menilai sejauh mana label "*No Pork, No Alcohol*" mampu mempengaruhi persepsi dan keputusan pengguna Muslim dalam melakukan pemilihan makanan di restoran yang tidak mempunyai sijil halal yang rasmi.

Sorotan Kajian

Konsep Makanan Halal

Berdasarkan *Kamus Dewan* (2015), 'halal' bermaksud hukum sesuatu yang berlaku dalam Islam, yang tidak dilarang oleh syara' dan dibenarkan. Manakala menurut *Lisan al-Arab*, yang, perkataan "halal" (حلال) berasal daripada akar kata ح-ل-ل, yang bermaksud "membolehkan", "memudahkan", atau "membuka". Dalam konteks ini, "halal" merujuk kepada sesuatu yang dibenarkan atau dibolehkan menurut hukum syarak (Islam) (Ibnu Manzur, 1988). Menurut *Kamus Oxford* pula halal (حلال) didefinisikan sebagai "*Something that is permitted or allowed under Islamic law*" (Stevenson, 2010). Secara tegas, Allah meminta agar setiap Muslim menjadikan halal sebagai pra-syarat untuk menggunakan sesuatu khususnya sebagai sumber makanan. Ini sebagaimana firman Allah yang bermaksud: "*Wahai orang-orang yang beriman, makanlah daripada benda-benda yang baik (yang halal) yang Kami berikan kepada kamu, dan*

bersyukurlah kepada Allah, jika benar kamu hanya menyembah kepada-Nya." (Surah al-Baqarah, ayat 168)

Al-Qurtubi (2003) menjelaskan bahawa istilah "halal" dalam konteks ayat ini tidak hanya merujuk kepada kebersihan atau kelazatan makanan, tetapi termasuklah juga kepada asal-usul yang sah dan dibenarkan menurut syariat Islam yakni cara penyembelihan bagi haiwan dengan mengikut syara', sumber bahan makanan yang tidak mencurigakan, dan kaedah pengeluarannya yang perlu mematuhi prinsip-prinsip Islam. Perintah untuk mengambil makanan yang halal ini mengingatkan umat Islam bahawa kehidupan mereka harus mencerminkan ketaatan yang menyeluruh kepada Allah. Pengambilan makanan yang halal merupakan salah satu cara seorang Muslim memanifestasi ketundukannya kepada Allah sebagai seorang Islam yang benar-benar berpegang kepada prinsip syariat. Suruhan untuk mengambil makanan bukan sahaja untuk memilih yang halal, tetapi juga yang *ṭayyib*, iaitu suci, bermanfaat, dan tidak membawa mudarat. Menurut al-Tabari (2004) dalam *Jāmi' al-Bayān*, perkataan *ṭayyibāt* di sini merujuk kepada makanan yang halal serta memberi manfaat kepada tubuh, berbeza dengan makanan haram atau syubhah yang merosakkan jiwa dan kesihatan. Berkait dengan ini, Al-Razi (2006) menyatakan segala aspek kehidupan seorang Muslim, termasuklah dalam pemilihan makanan, harus diselaraskan dengan hukum Allah untuk mencapai kesejahteraan dunia dan akhirat. Ibnu Kathir (2015) menyatakan keikhlasan dalam ibadah bukan hanya dilihat melalui amalan ritual seperti solat dan zakat, tetapi juga dalam pilihan makanan dan cara hidup.

Secara keseluruhannya, berdasarkan definisi, ayat al-Quran dan tafsiran ulama di atas, dapat dinyatakan bahawa 'pemakanan halal' merujuk kepada makanan yang dibenarkan dan diiktiraf dalam Islam, mengikut prinsip-prinsip yang terkandung dalam al-Qur'an dan hadis. Konsep pemakanan halal dalam pemakanan bukan sahaja berkaitan dengan bahan-bahan yang digunakan, tetapi juga melibatkan cara penyediaan, penyimpanan, dan pengendalian makanan tersebut. Manakala, *halalan ṭayyiban* bukan sekadar menjaga halal-haram, tetapi juga mendidik jiwa agar mensyukuri nikmat Allah, menggunakan rezeki pada perkara yang benar, dan menjadikan pemakanan sebagai asas ibadah dalam kehidupan. Dengan demikian setiap umat Islam perlulah cakna terhadap pengambilan makanan agar mematuhi hukum syariat. Pengambilan makanan yang halal merupakan tanda seseorang Muslim mensyukuri dan peraturan Allah. Dalam kata lain, halal bukan sekadar menyentuh aspek-aspek fizikal, tetapi juga berkaitan dengan niat dan pengakuan seseorang terhadap kekuasaan Allah.

Menjauhi Pengambilan Makanan Syubhat

Sebagai seorang Muslim yang perlu cakna kepada maqasid syariah dalam segenap kehidupan, kita perlu hanya mengambil makanan halal dan membebaskan diri daripada perkara yang diragui dan haram. Dalam satu hadis yang diriwayatkan oleh Nu'man bin Basyir r.a yang bermaksud: "*Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Antara keduanya ada perkara yang syubhah (samar-samar) yang tidak diketahui oleh ramai orang. Maka barang siapa yang takut kepada syubhah, maka dia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Dan barang siapa yang jatuh ke dalam perkara yang syubhah, maka dia telah jatuh ke dalam perkara yang haram.*" (Al-Bukhari, 2001)

Pada prinsipnya, hadis yang di atas menggariskan asas bagi umat Islam agar hanya mengambil perkara yang halal dan menjauhi makanan yang haram serta syubhah (samar-samar). Hadis ini memberi panduan yang jelas bahawa seseorang itu harus menjaga dirinya daripada terjebak dalam perkara yang meragukan (syubhah), kerana ia berisiko membawa kepada yang haram.

(Jafni, 2022). Berkait dengan ini, Ibn Hajar al-Asqalani (1987) menyatakan yang halal dan yang haram sudah jelas dan diketahui secara umum oleh umat Islam, namun sering kali umat Islam terjebak dalam perkara yang syubhah atau samar-samar yang tidak jelas statusnya, baik dari sudut hukum ataupun praktik. Justeru, syubhah merujuk kepada perkara yang tidak jelas status hukumnya. Ia mungkin kelihatan halal tetapi terdapat keraguan, atau kelihatan haram tetapi tidak sepenuhnya jelas. Justeru, apabila sesuatu itu menjadi syubhah, adalah lebih baik bagi seseorang Muslim menjauhinya kerana ia berisiko membawa seseorang kepada yang haram. Ini jugalah yang ditegaskan oleh Imam al-Ghazali (2000) bahawa menjaga diri dari syubhah adalah langkah utama untuk memastikan keimanan tetap terpelihara, kerana syubhah boleh mengundang dosa tanpa disedari.

Fenomena Makanan Korea di Malaysia

Pengaruh budaya Korea di Malaysia telah berkembang pesat dalam beberapa tahun kebelakangan ini. Budaya yang dikenali sebagai Hallyu atau Gelombang Korea ini merangkumi muzik K-pop, drama Korea (K-drama), dan filem-filem Korea. Kehadiran media sosial dan platform seperti Instagram dan TikTok telah memainkan peranan penting dalam menyebarkan populariti makanan Korea di kalangan masyarakat Malaysia, dengan ramai pengguna berkongsi pengalaman mereka mencuba hidangan Korea yang menarik dan unik. Drama dan filem Korea yang sering memaparkan adegan makan seperti bulgogi, kimchi, dan ramyeon turut memberi pengaruh tersendiri kepada penonton Malaysia untuk mencuba makanan tersebut. Fenomena ini bukan sahaja dilihat sebagai trend makanan semata-mata, tetapi juga sebagai simbol gaya hidup moden, terutamanya dalam kalangan golongan muda yang ingin mencari pengalaman baru. Justeru adalah tidak menghairankan wujudnya, restoran Korea yang telah berkembang dengan pesat di Malaysia, dengan menawarkan pelbagai hidangan dari masakan tradisional seperti bibimbap dan kimchi hingga ke Korean BBQ. Bagi menarik minat pelanggan-pelanggan Muslim di Malaysia dengan menyediakan makanan dengan label '*No Pork No Alcohol*'. Pada sudut yang lain, rasa keinginan untuk mencuba sesuatu yang baru dan berbeza telah menjadikan makanan Korea pilihan popular di kalangan masyarakat Malaysia khususnya dalam kalangan warga Muslim. Bahkan ia mendapat perhatian begitu banyak sehingga ada pengguna yang sanggup beratur panjang untuk menikmatinya, malah melangkaui batas halal toyyiban sebagaimana yang digariskan oleh syarak. (Al-'Uyuna Mohd Amin & Zalina, 2021)

Pemakanan 'No Pork No alcohol'

Di Malaysia, konsep "*No Pork, No Alcohol*" digunakan oleh banyak restoran dan premis makanan yang diusahakan oleh komuniti bukan Muslim sebagai jaminan kepada pelanggan Muslim bahawa makanan yang disediakan tidak mengandungi bahan yang haram dalam Islam, khususnya babi dan alkohol. Mengambil kira warga Muslim merupakan pengguna yang paling besar di Malaysia, liabiliti '*No Pork No Alcohol*' digunakan oleh restoran yang diusahakan oleh komuniti bukan Islam bagi memberi keyakinan kepada umat Islam untuk menikmati makanan dengan lebih tenang tanpa kebimbangan tentang bahan yang dilarang. Antara beberapa premis yang menggunakan liabiliti '*No Pork No Alcohol*' atau tidak menggunakan label halal JAKIM sebagaimana yang di senaraikan oleh Fatimah Yusro (2021) ialah *Tea Garden, Spac & Jus, Squid Boy, Little Penang Café* dan sebagainya. Bahkan daripada temu bual yang dilakukan oleh Fatimah, 17 orang responden yang merasakan bahawa asalkan ada tanda '*No Pork*' '*No Lard*' dan '*No Alcohol*', maka ianya selamat untuk dimakan meskipun tiada logo halal dipamerkan

Metodologi Kajian

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengkaji fenomena yang berlaku di restoran OMG Crab, khususnya melalui analisis kandungan yang terdapat di laman media sosial Instagram restoran tersebut. Penelitian ini menfokuskan pada bagaimana restoran tersebut memasarkan produk mereka, serta bagaimana elemen seperti logo dan label “No Pork, No Alcohol” digunakan dalam menarik perhatian pelanggan. Data diperoleh dengan mengumpulkan dan menganalisis gambar, video, serta kapsyen yang dimuat naik oleh pihak restoran di platform instagram. Melalui maklum balas pelanggan daripada tiktok dan maklumat daripada restoran OMG Crab di platform instagram, pengkaji memperolehi pemahaman yang lebih mendalam mengenai persepsi dan respons pengguna, strategi pemasaran, dan bagaimana restoran OMG Crab mematuhi standard halal dalam amalan perniagaan mereka, yang seterusnya memberi kesan terhadap keyakinan pelanggan Muslim terhadap produk yang ditawarkan.

Dapatan Kajian

Melalui laman sesawang intagram, terdapat 3 lokasi OMG CRAB di Malaysia iaitu di Johor Bharu, Pulau Pinang dan Kuala Lumpur beroperasi bermula pada pukul 11.00 am – 10.00 p.m. Makanan yang dihidangkan adalah sajian yang berasaskan masakan laut dari resepi Pulau Jeju, Korea. Antara hidangan yang dihidangkan di restoran OMG Crab ialah *Korean Spicy Marinated Raw Crab* (makanan yang paling popular), *Korean Spicy Chicken Rice Balls*, *Kimchi + Korean Marinated Spicy Raw Octopus*, *spicy Korean stew with tender beef*, *fresh seafood*, and *soft tofu in a flavorful broth* dan sebagainya (<https://www.instagram.com/p/C-DELzIJGrU/?hl=en>). Melalui pencarian pengkaji di laman sesawang tiktok pengguna OMG Crab, pihak OMG Crab menjelaskan bahawa makanan yang disediakan tidak mengandungi babi dan alcohol. Ini dibuktikan apabila ditanya tentang status ‘halal’ restoran ini. Pihak OMG menjelaskan sebagaimana berikut:



Sumber: <https://www.tiktok.com/@liafa62/video/7338017251343240456?q=OMG%20Crab&t=1736924308972>

Berdasarkan paparan laman sesawang tersebut, didapati pelanggan terdiri daripada komuniti Melayu. Malah terdapat dalam kalangan tokoh-tokoh hebat menjadi pelanggan di restoran tersebut. Selain itu, OMG Crab menyediakan pakej hidangan untuk sempena Tahun Baru Cina

malah promosi sempena Ramadan (<https://www.instagram.com/p/C-DELzIJGrU/?hl=en>). Antara komen-komen yang diberikan oleh pelanggan adalah sebagaimana berikut:



Sumber: <https://www.tiktok.com/@liafa62/video/7338017251343240456?q=OMG%20Crab&t=1736924308972>

Malahan melalui laman sesawang Instagram premis, pihak restoran juga menawarkan promosi harga istimewa untuk berbuka puasa bagi pelanggan-pelangan Muslim. Terdapat dalam kalangan pelanggan Muslim merasakan yakin dan teruja menikmati hidangan yang disediakan. Ini boleh dilihat melalui paparan foto yang dikongsi dalam laman tersebut:

Gambarajah 1: Tawaran promosi di laman Instagram Restoran OMG Crab



Sumber: <https://www.instagram.com/p/C4auwUvpHxg/?hl=en>

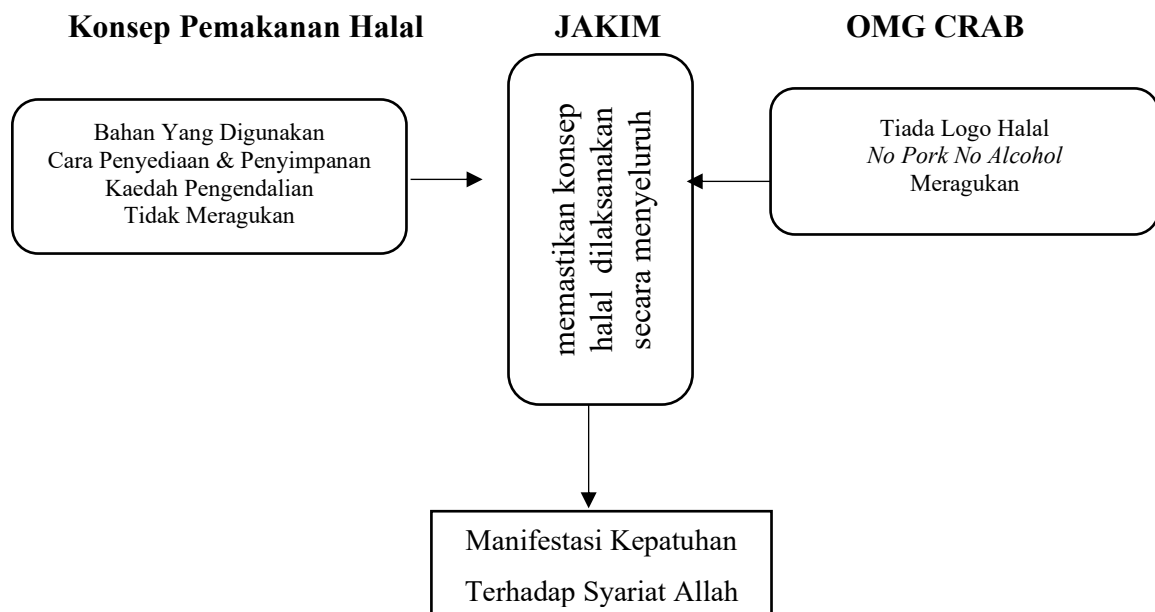
Perbincangan

Isu berkaitan restoran OMG Crab yang memaparkan label "tiada babi, tiada lemak babi" atau "No Pork, No Alcohol" pada premis tersebut tidak menjamin bahawa makanan yang disajikan adalah halal. Ini kerana konsep halal merangkumi keseluruhan proses penyediaan makanan, termasuk bahan mentah, kebersihan peralatan, kawasan memasak, dan pemahaman pekerja mengenai prinsip halal. Tambahan pula, sesetengah premis makanan turut menggunakan label "No Pork, No Alcohol" sebagai strategi pemasaran untuk menarik pelanggan Muslim. Namun, ketiadaan babi dan alkohol sahaja tidak mencukupi untuk menjamin status *halal* sesuatu produk atau makanan. Konsep halal ini bukan hanya sekadar ketiadaan bahan yang diharamkan, tetapi juga melibatkan aspek kebersihan, kesucian, serta pematuhan terhadap syarat-syarat halal yang ditetapkan oleh pihak berautoriti.

Sewajarnya, bagi meningkatkan keyakinan pengguna, restoran tersebut perlu memohon sijil halal daripada JAKIM. Untuk memperoleh sijil *halal*, pengeluar perlu mematuhi garis panduan yang ditetapkan oleh JAKIM atau pihak Jabatan Agama Negeri masing-masing. Pihak JAKIM menyediakan prosedur ketat bagi memastikan produk yang dihasilkan benar-benar memenuhi syarat *halal* yang ditetapkan (Muhamad Haziq Hassan et al., 2024). Biarpun permohonan sijil halal merupakan satu pilihan, namun dengan adanya pensijilan *halal* JAKIM, ia dapat meningkatkan keyakinan pengguna terhadap sesuatu produk serta memberikan nilai tambah kepada industri makanan. Sijil ini diiktiraf sehingga ke peringkat antarabangsa dan mematuhi piawaian *halal toyyiban* (Mohd Farhan Md Ariffin et al., 2024). Berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (2020), bahan mentah yang digunakan dalam pemprosesan makanan mestilah diperoleh daripada sumber yang disahkan *halal* oleh pihak berkuasa seperti JAKIM atau badan pensijilan *halal* yang kompeten. Ini bermakna bahan mentah yang digunakan oleh restoran OMG Crab mestilah datang daripada sumber yang *halal*, selamat, dan bersih. Justeru, konsep *halal* bukan hanya bermaksud tidak menggunakan bahan berasaskan babi atau alkohol sahaja, tetapi setiap bahan yang digunakan dalam penyediaan makanan mestilah dipastikan berasal daripada sumber yang benar-benar *halal* dan *toyyib* (baik). Oleh itu, penggunaan label seperti "*No Pork, No Alcohol*" tanpa pensijilan *halal* yang sah boleh mengelirukan pengguna Muslim yang bergantung kepada pensijilan *halal* rasmi untuk memastikan makanan yang mereka ambil benar-benar memenuhi syariat Islam.

Tuntasnya, persoalan *halal toyyiban* ini meliputi aspek yang luas, termasuk penyediaan, pemprosesan, penyimpanan, pembungkusan, pengendalian dan pengangkutan (Azarudin et al., 2017). Dalam memastikan pematuhan kepada piawaian *halal*, prinsip "*No Pork, No Alcohol*" sering dijadikan rujukan umum dalam industri makanan. Namun, JAKIM tidak hanya menumpukan aspek ini semata-mata, sebaliknya penilaian *halal* merangkumi pelbagai faktor lain seperti sumber bahan mentah, kebersihan persekitaran, kawalan pencemaran silang, serta pematuhan kepada prosedur syariah sepanjang rantai bekalan. Oleh itu, pekerja premis makanan perlu diberikan latihan kesedaran *halal toyyiban* secara berkala agar mereka memahami konsep *halal* secara menyeluruh, termasuk kepentingan menjaga kebersihan dan memastikan makanan bebas daripada sebarang unsur haram (Ameer Fikri Bin Mohamad Hilmi, et al., 2021). Pihak JAKIM turut menjalankan pemantauan berkala bagi memastikan keselamatan, kualiti dan piawaian produk *halal* sentiasa terpelihara, sekali gus mengelakkan penyalahgunaan logo *halal* serta pencemaran silang antara bahan *halal* dan tidak *halal* (Norhidayah Pauzi dan Saadan Man, 2018). Hasil dapatan dan perbincangan di atas boleh diperhatikan sebagaimana gambarajah di bawah:

Gambarajah 2: Implimentasi *No Pork No Alcohol* Restoran OMG Crab



Kesimpulan

Tuntasnya, penggunaan label "*No Pork, No Alcohol*" oleh restoran yang dimiliki oleh bukan Muslim telah menimbulkan kebimbangan mengenai status makanan tersebut dalam kalangan pengguna Muslim. Walaupun label tersebut bertujuan untuk memberi jaminan kepada pengguna Muslim bahawa restoran tersebut menghindari bahan-bahan yang dilarang, namun ia tidak menjamin bahawa makanan yang disajikan adalah sepenuhnya halal. Konsep halal bukan sekadar melibatkan 'tiada babi' atau 'tiada alkohol', namun ia merangkumi pelbagai amalan yang perlu diambil kira, termasuklah aspek sumber bahan, kaedah penyembelihan haiwan yang perlu dilaksanakan dengan betul, aspek-aspek kebersihan, penyimpanan, dan kaedah penyediaan makanan, yang semuanya perlu mematuhi syariat Islam. Justeru, seorang pengguna Muslim yang bijak, perlulah sentiasa berhati-hati dalam memilih restoran kerana mungkin ia membawa terjebak kepada unsur-unsur syubhat atau haram.

Rujukan

- Al-Bukhari, Muhammad bin Ismail bin Ibrahim bin al-Mughirah bin Bardizbah (2001). *Sahih al-Bukhari*. Riyadh: Darussalam.
- al-Ghazali, A. (2000). *Ihya' Ulum al-Din*. Dar al-Turath al-Arabi.
- Al-Qurtubi, Abu Abdullah Muhammad ibn Ahmad. (2003). *Tafsir al-Qurtubi*. Dar al-Kutub: al-Ilmiyyah, Beirut.
- Al-Razi, Fakhr al-Din. *Al-Tafsir al-Kabir*, (2006). Dar al-Turath: Beirut.
- Al-Tabari, Muhammad ibn Jarir. *Jami' al-Bayan*, (2004). Dar al-Ma'arif: Beirut.
- Al-'Uyuna Mohd Amin & Zalina Zakaria. (2021). Hallyu'Dan Impaknya Terhadap Pensijilan Halal Makanan Korea Di Malaysia: Suatu Penelitian. *Halal Reviews*, 1(2), 1-9.
- Ameer Fikri Mohamad Hilmi, Muhamad Fakhru Aiman Mohd Asri, Zainul Arif Mohd Ariffin, Muhammad Iman Hakim Hasbullah, Fazura Minhad & Mohamad Hilmi Mat Said. (2021). Pensijilan Halal: Kesyediaan Pengusaha Industri Dan Premis Makanan. Dalam 3 rd International Halal Management Conference (3 rd IHMC 2021). 188-199.
- Azarudin Awang, Che Zuina Binti Ismail & Wahairi Mahmud. (2017). Isu-Isu Pemakanan Halal: Kajian Kes Dalam Hubungan Komuniti Saudara Baru Dan Bukan Muslim Di Negeri Terengganu. *Al-Aqbari* 11 (1), 139-153.
- Fatimah Yusro Hashim. (2021). Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia. *International Conference On Syariah & Law 2021 (ICONSYAL 2021)-Online Conference 6 th April 2021*. 604-618.
- <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://myehalal.halal.gov.my/portal-> Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. (2020). Diakses pada 20 Jan. 2025.
- <https://www.instagram.com/p/C-DELzIJGrU/?hl=en>. Komen Dari Tik Tok. Diakses pada 21 Jan 2025
- https://www.sinarharian.com.my/article/696289/berita/nasional/no-pork-no-alcohol-tidak-semestinya-halal-kerajaan-galak-premis-mohon-sphm#google_vignette. Diakses pada 17 Januari 2025
- <https://www.sinarharian.com.my/article/696289/berita/nasional/no-pork-no-alcohol-tidak-semestinya-halal-kerajaan-galak-premis-mohon-sphm>
- <https://www.tiktok.com/@liafa62/video/7338017251343240456?q=OMG%20Crab&t=1736924308972>. Diakses pada 18 Januari 2025
- Ibn Hajar al-Asqalani, A. (1987). *Fath al-Bari*. Dar al-Maktabah al-Islamiya. (Original work published 1462).
- Ibn Kathir, Ismail ibn Umar. (2015). *Tafsir al-Qur'an al-Azim*. Dar al-Turath: Beirut.
- Ibn Manzur, Abu al-Fadl Jamal al-Din Muhammad ibn Mukarram, 1988, *Lisan al-Arab*, Beirut: Dar Sadir.
- Jafni Fakhrihah Jabidi. (2022). Syubhah dalam Premis Makanan: Peranan Pensijilan Halal sebagai Kaedah *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences*, 5(2), 66-80.
- Kamus Dewan. (2015). Kuala Lumpur: Dewan Bahasa & Pustaka
- Mohd Farhan Md Ariffin, Nurul Syahadah Mohamad Riza, Mohammad Naqib Hamdan, Mohd Shahril Nizam Md Radzi, Nur Najwa Hanani Abdul Rahman & Mohammad Fahmi Abdul Hamid. (2024). Nama haram tapi produk halal: Pandangan dari perspektif undang-undang Malaysia dan hukum Islam. *Malaysian Journal of Syariah and Law*, 12(1), 157-173
- Norhidayah Pauzi & Saadan Man. (2018). Perkembangan Pertadbiran Pensijilan Halal di Malaysia 1974-2016: Satu Tinjauan. *Online Journal of Research in Islamic Studies* 5(1), 1-17

Stevenson, A. (Ed.). (2010). *Oxford Dictionary of English* (3rd ed.). Oxford: Oxford University Press.