

# AMALAN KEBERSIHAN DAN KELESTARIAN PENSIJILAN HALAL DI PREMIS MAKANAN: SATU KAJIAN KES EMPIRIKAL

## HYGIENIC PRACTICE AND HALAL CERTIFICATION SUSTAINABILITY IN FOOD PREMISES: AN EMPIRICAL CASE STUDY

Muhammad Arif Syukri Suhaini <sup>1</sup>  
Siri Sarah Izham <sup>2\*</sup>  
Nor Najmiah Atom <sup>3</sup>

<sup>1</sup>Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), UiTM Shah Alam, 40450 Shah Alam, Selangor, Malaysia  
(Email: 2023203858@student.uitm.edu.my)

<sup>2</sup>Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), UiTM Shah Alam, 40450 Shah Alam, Selangor, Malaysia  
(E-mail: sarahizham@uitm.edu.my)

<sup>3</sup>Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), UiTM Shah Alam, 40450 Shah Alam, Selangor, Malaysia

\* Corresponding author

### Article history

Received date : 3-8-2026  
Revised date : 4-8-2026  
Accepted date : 8-9-2026  
Published date : 21-9-2026

### To cite this document:

Suhaini, M. A. S., Izham, S. S., & Atom, N. N. (2026). Amalan kebersihan dan kelestarian pensijilan halal di premis makanan: Satu kajian kes empirikal. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 11 (86), 909 – 921.

**Abstrak:** Kebersihan makanan merupakan aspek penting dalam penyediaan makanan. Pensijilan halal yang berkait rapat dengan kebersihan makanan tidak boleh dipisahkan kerana kedua-duanya saling melengkapi. Namun demikian, walaupun sijil halal menekankan tentang kebersihan, masih terdapat isu penarikan sijil halal berlaku akibat ketidakpatuhan dalam aspek kebersihan. Perkara ini justeru akan membawa mudarat seperti keracunan makanan dan kematian. Justeru, kajian ini mengenalpasti pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di premis yang mempunyai sijil halal. Pendekatan kualitatif digunakan melalui temu bual separa berstruktur yang melibatkan tiga orang informan, iaitu 2 pekerja dapur dan seorang eksekutif halal. Kajian ini bertujuan untuk meneliti amalan operasi sebenar serta menilai bagaimana kebersihan dilaksanakan dalam aktiviti pengendalian makanan harian. Di akhir dapatan kajian, tiga tema utama daripada informan iaitu (i) pelaksanaan semasa amalan kebersihan di premis, (ii) pengetahuan pengendali makanan terhadap amalan kebersihan, dan (iii) keberkesanan amalan kebersihan dalam mengekalkan pensijilan halal. Secara keseluruhannya, kajian ini menekankan bahawa amalan kebersihan di lapangan yang disokong oleh pengetahuan dan penambahbaikan berterusan adalah penting dalam memastikan kelestarian pensijilan halal di premis makanan.

**Kata Kunci:** Amalan Kebersihan Makanan, Pensijilan Halal, Premis Makanan, Pengetahuan Pengendali Makanan, Pemuatan Halal

**Abstract:** Food hygiene is an important aspect in food preparation. Halal certification, which is closely related to food hygiene, cannot be separated as both complement each other. However, food poisoning cases are still widely reported around the world, and in severe cases,

*they may lead to death. Therefore, this study examines the effectiveness of hygienic practices in maintaining halal certification in food premises. Hygiene plays a critical role in ensuring food safety and halal compliance, as non-compliance may lead to the suspension or revocation of certification. This study explores the actual implementation of hygienic practices and the sustainability of halal certification in food premises, focusing on real practices observed in the field. Hygiene is a fundamental element in halal compliance, as any failure in maintaining cleanliness may affect food safety and the validity of halal certification. A qualitative approach was employed through semi-structured interviews involving three informants, including kitchen staff and a halal executive. The study aims to capture real operational practices and evaluate how hygiene is implemented in daily food handling activities. At the end of the findings, three main themes are emerged from the findings from the informants: (i) current implementation of hygienic practices, (ii) food handlers' knowledge towards hygiene practices, and (iii) effectiveness of hygiene practices in maintaining halal certification. Overall, the study highlights that real-field hygiene practices, supported by knowledge and continuous improvement, are essential in ensuring the sustainability of halal certification in food premises.*

**Keywords:** *Hygienic Practices, Halal Certification, Food Premises, Food Handler Knowledge, Halal Compliance*

## Pengenalan

Dalam industri halal, konsep halalan toyyiban bukan sahaja menekankan aspek halal dari sudut bahan makanan, malah turut merangkumi aspek kebersihan, keselamatan makanan dan kualiti dalam pencegahan pencemaran sepanjang rantai makanan (Ariffin, 2019). Perkembangan industri halal global turut menunjukkan peningkatan yang signifikan seiring dengan pertambahan permintaan pengguna terhadap produk makanan halal yang berkualiti dan selamat. Menurut Precedence Research (2025), nilai pasaran makanan halal global dianggarkan mencecah USD3.30 trilion pada tahun 2025 dan dijangka meningkat kepada lebih USD10 trilion menjelang tahun 2035. Di Malaysia, industri halal juga berkembang pesat apabila eksport halal negara meningkat kepada RM68.52 bilion pada tahun 2025, iaitu peningkatan sebanyak 10.9% berbanding tahun sebelumnya (Halal Development Corporation Bhd (HDC), 2026). Situasi ini jelas menunjukkan peningkatan kepada permintaan produk halal di peringkat global mahupun negara. Justeru, wujudnya keperluan kajian yang lebih komprehensif dalam bidang ini untuk memenuhi standard kebersihan dan keselamatan untuk menjamin keajahteraan pengguna.

Walau bagaimanapun, perkembangan industri halal masa kini turut disertai dengan beberapa isu berkaitan pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di premis makanan bersijil halal. Isa et al. (2025) menjelaskan bahawa prosedur pengendalian makanan halal menekankan aspek penjagaan kebersihan, tahap kebersihan serta penghindaran daripada pencemaran sepanjang rantai makanan. Namun begitu, kajian oleh Bahiyah (2026) menyatakan bahawa pensijilan halal dilihat berkesan dari sudut pengurusan dan prosedur, namun masih belum mampu mengekalkan kekonsistenan amalan kebersihan atau taharah dilaksanakan di premis makanan. Situasi ini menunjukkan bahawa kewujudan sijil halal tidak semestinya menjamin pelaksanaan kebersihan yang menyeluruh dalam operasi harian sesebuah premis makanan.

Malah, isu ketidakpatuhan halal turut dibuktikan melalui tindakan penguatkuasaan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) apabila sebanyak 3,068 Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) telah ditarik balik akibat pelbagai bentuk ketidakpatuhan terhadap standard dan

keperluan pensijilan halal (Azman, 2024). Selain itu, laporan New Straits Times turut melaporkan penarikan sijil halal terhadap dua buah kilang makanan di Melaka selepas pemeriksaan mendapati penggunaan berus yang dipercayai diperbuat daripada bulu khinzir dalam proses pembersihan peralatan pengeluaran makanan (Yaacob, 2026). Situasi ini menunjukkan bahawa isu kebersihan dan pematuhan halal masih berlaku walaupun sesebuah premis telah memperoleh pensijilan halal daripada pihak berautoriti.

Azam et al. (2024) pula menyatakan bahawa pengguna semakin berhati-hati terhadap restoran halal akibat insiden ketidakpatuhan, isu standard dan keraguan terhadap pengawasan halal. Perkara ini menunjukkan bahawa masyarakat kini bukan sahaja menilai status halal sesuatu premis, malah turut memberi perhatian terhadap pelaksanaan sebenar amalan kebersihan dan integriti pengurusan halal.

Sekalipun pelbagai kajian terdahulu telah membincangkan aspek pensijilan halal, penguatkuasaan halal, persepsi pengguna serta faktor ketidakpatuhan halal dalam industri makanan, kebanyakan kajian lebih tertumpu kepada aspek dokumentasi, prosedur pensijilan dan penilaian pengguna. Namun begitu, kajian yang meneliti pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di lapangan daripada perspektif operasi pekerja dan pelaksanaan halal di premis masih terhad. Keadaan ini mewujudkan jurang pengetahuan berkaitan sejauh mana amalan kebersihan dilaksanakan dengan sebenarnya dan secara konsisten dalam operasi harian premis makanan bersijil halal. Oleh itu, kajian empirikal perlu dijalankan bagi meneliti pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di premis makanan yang mempunyai sijil halal serta hubungannya dengan kelestarian pensijilan halal.

Sehubungan itu, objektif kajian ini adalah untuk mengenalpasti pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di premis makanan yang mempunyai sijil halal.

## Sorotan Literatur

### **Amalan Kebersihan dan Kelestarian Pensijilan Halal di Premis Makanan**

Pensijilan halal bukan sahaja menekankan aspek kehalalan bahan makanan, malah turut merangkumi elemen kebersihan, keselamatan makanan dan pematuhan terhadap prosedur pengendalian makanan yang sistematik. Dalam konteks industri halal di Malaysia, pelaksanaan kebersihan di premis makanan menjadi elemen penting bagi memastikan kelestarian pensijilan halal serta meningkatkan keyakinan pengguna terhadap status halal sesuatu premis. Sehubungan itu, pelbagai kajian telah dijalankan bagi meneliti aspek pematuhan halal, pelaksanaan amalan kebersihan, serta faktor yang mempengaruhi keberkesanan pensijilan halal dalam industri makanan.

Kajian oleh Aina & Nazim, (2019) menjelaskan bahawa penguatkuasaan halal di Malaysia dilaksanakan berdasarkan pelbagai peruntukan undang-undang seperti *Malaysian Halal Certification Procedure Manual 2020*, Akta Perihal Dagangan 2011, Akta Makanan 1983 dan Akta Kerajaan Tempatan 1976. Walau bagaimanapun, kajian tersebut mendapati bahawa Malaysia masih belum mempunyai satu akta khusus berkaitan pensijilan halal yang menyeluruh. Selain itu, Ruhaya et al., (2024) mendapati bahawa antara faktor utama berlakunya ketidakpatuhan halal (NCR) dalam perusahaan makanan kecil dan sederhana ialah kurangnya kesedaran halal dalam kalangan pekerja, kelemahan dokumentasi, kurang komitmen pihak pengurusan serta salah faham terhadap garis panduan halal. Dapatan ini menunjukkan bahawa

pematuhan halal bukan sahaja bergantung kepada pensijilan, tetapi turut dipengaruhi oleh tahap kefahaman dan pelaksanaan sebenar di premis makanan.

Selain itu, Azam & Ahmad (2024) yang mengkaji tahap pematuhan halal dalam restoran halal di Malaysia mendapati bahawa hanya sebahagian kecil restoran mencapai tahap pematuhan halal yang cemerlang. Kajian tersebut menunjukkan bahawa pelaksanaan amalan halal yang berkesan masih berada pada tahap sederhana dan memerlukan penambahbaikan berterusan dalam aspek operasi serta pemantauan kebersihan. Dapatan ini selari dengan kajian Bahiyah, (2026) yang menegaskan bahawa pensijilan halal sering dilihat lebih bersifat administratif dan normatif berbanding pelaksanaan substantif prinsip taharah dalam operasi makanan harian. Kajian tersebut turut menjelaskan bahawa kelemahan pemantauan, kurang kefahaman terhadap konsep taharah serta orientasi pensijilan yang terlalu berfokus kepada dokumentasi boleh menjejaskan keberkesanan pensijilan halal dalam memastikan kebersihan makanan.

Dari sudut tingkah laku pengguna pula, Isa et al. (2025) mendapati bahawa amalan pemakanan bersih (*clean eating habits*) memberi pengaruh signifikan terhadap tingkah laku pencarian makanan halal dalam kalangan pengguna Muslim muda di Malaysia. Kajian tersebut menunjukkan bahawa kesedaran terhadap perintah agama dan kebersihan dan menjadi faktor penting yang mempengaruhi kecenderungan pengguna memilih premis makanan halal. Hal ini membuktikan bahawa aspek kebersihan bukan sahaja penting dari sudut pematuhan pensijilan halal, malah turut mempengaruhi persepsi dan keyakinan pengguna terhadap integriti halal sesebuah premis makanan.

Secara keseluruhannya, kajian-kajian lepas menunjukkan bahawa pelaksanaan amalan kebersihan memainkan peranan penting dalam memastikan keberkesanan dan kelestarian pensijilan halal di premis makanan. Walau bagaimanapun, kebanyakan kajian terdahulu lebih menumpukan kepada aspek pematuhan dokumentasi, penguatkuasaan halal, faktor ketidakpatuhan dan tingkah laku pengguna, manakala kajian berkaitan pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di premis makanan halal secara empirikal masih terhad. Oleh itu, kajian ini dijalankan bagi mengenalpasti pelaksanaan sebenar amalan kebersihan di premis makanan yang mempunyai sijil halal berdasarkan pengalaman dan amalan sebenar di lapangan.

## Metodologi

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan reka bentuk penerokaan melalui temu bual separa berstruktur bagi meneliti pelaksanaan amalan kebersihan di premis makanan yang mempunyai sijil halal. Seramai tiga orang informan dipilih secara persampelan bertujuan, terdiri daripada dua pekerja dapur dan seorang eksekutif halal, berdasarkan penglibatan langsung mereka dalam pengendalian makanan dan pematuhan halal.

Sebelum temu bual dijalankan, soalan temu bual telah dibina dengan merujuk kepada kajian-kajian lepas, dan telah mendapat pengesahan. Kemudian, temu bual dijalankan secara bersemuka dan dalam talian bergantung kepada kesediaan informan. Data diperolehi melalui temu bual terbuka, dirakam, dan ditranskripsikan secara verbatim. Seterusnya, data dianalisis menggunakan analisis tematik berdasarkan kerangka Braun dan Clarke (2006) yang melibatkan proses pengkodan dan pembentukan tema secara induktif.

Bagi memastikan kebolehpercayaan dapatan, kajian ini menggunakan kaedah *member checking*, *peer debriefing* dan *deskripsi tebal*. Semua informan diberikan jaminan kerahsiaan dan dirujuk sebagai Informan 1, Informan 2 dan Informan 3.

Tambahan pula, kajian ini telah mendapat kelulusan etika daripada Jawatankuasa Etika Penyelidikan UiTM, dan semua informan memberikan persetujuan serta dijamin kerahsiaan maklumat. Semua data yang dikumpulkan digunakan hanya untuk tujuan akademik dan penyelidikan.

Secara keseluruhannya, metodologi ini membolehkan pengkaji meneliti secara mendalam pelaksanaan amalan kebersihan dalam konteks sebenar serta menilai hubungannya dengan keberkesanan dalam mengekalkan pensijilan halal di premis makanan.

### Informan Kajian

Kajian kes ini dijalankan di sebuah premis makanan bersijil halal yang beroperasi di sebuah pusat peranginan terkemuka di Pantai Timur Malaysia. Pemilihan tiga orang informan iaitu dua pekerja operasi dapur dan seorang eksekutif halal dibuat secara persampelan bertujuan bagi memastikan data yang diperoleh melangkaui aspek dokumentasi dan mencapai tahap ketepuan data yang mencukupi bagi menjawab objektif kajian. Jadual 1 menunjukkan maklumat berkaitan informan yang ditemu bual dalam kajian ini:

**Rajah 1: Maklumat Informan**

| Informan   | Jawatan                 | Pengalaman (Tahun) | Peranan                                                                                                                         |
|------------|-------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Informan 1 | Commis 3                | 4                  | Membantu kerja asas dapur seperti penyediaan bahan mentah dan pembersihan kawasan kerja.                                        |
| Informan 2 | Commis 2                | 3                  | Mengendalikan penyediaan makanan dan memastikan Prosedur Operasi Standard (SOP) kebersihan serta pengendalian makanan dipatuhi. |
| Informan 3 | Pegawai Eksekutif Halal | 5                  | Memantau pematuhan halal dan kebersihan dalam operasi pengendalian makanan.                                                     |

Sumber: Kajian Lapangan Pengkaji

Premis makanan ini bersijil halal dan beroperasi secara komersial. Pemilihan premis adalah disebabkan oleh premis yang mempunyai pensijilan halal aktif dan melibatkan operasi penyediaan makanan harian secara langsung.

### Dapatan dan Perbincangan

#### Pelaksanaan Semasa Amalan Kebersihan

##### Amalan Kebersihan yang Dilaksanakan di Premis Makanan

Berdasarkan dapatan temu bual, secara keseluruhannya, para informan menunjukkan bahawa amalan kebersihan di premis makanan berada pada tahap yang baik dan memenuhi keperluan asas kebersihan serta halal. Penekanan diberikan kepada kebersihan diri pekerja, kebersihan peralatan, pengendalian bahan mentah, dan kebersihan persekitaran dapur. Selain itu wujud juga mekanisme pemantauan dalaman oleh pihak pengurusan bagi memastikan pematuhan terhadap standard kebersihan dan halal dilaksanakan secara konsisten. Dapatan ini menunjukkan bahawa amalan kebersihan di premis bukan sahaja dilaksanakan sebagai rutin

operasi harian tetapi turut dilakukan secara sistematik sebelum, semasa dan selepas penyediaan makanan.

Secara lebih terperinci, kebersihan diri merupakan fokus utama semua informan, khususnya aspek mencuci tangan, pemakaian yang sesuai, penggunaan peralatan perlindungan dan penampilan diri yang bersih semasa mengendalikan makanan. Ini sebagaimana yang dinyatakan oleh Informan 1, *“kami mengekalkan kebersihan diri dengan mencuci tangan sebelum dan selepas mengendalikan makanan, memakai apron, serta berpakaian kemas dan sesuai.”* Dapatan ini menggambarkan bahawa kebersihan diri dilihat sebagai elemen asas dalam mengurangkan risiko pencemaran makanan dan risiko kesihatan awam serta sebagai usaha memastikan pematuhan terhadap keperluan halal dalam operasi makanan harian.

Sejajar dengan itu, Informan 2 menekankan kepentingan pemakaian yang betul dan penggunaan sarung tangan ketika mengendalikan makanan sedia dimakan dengan menyatakan bahawa *“kami memakai pakaian bersih, apron, dan penutup kepala... serta menggunakan sarung tangan ketika mengendalikan makanan sedia dimakan.”* Penekanan terhadap aspek pelindung diri menunjukkan bahawa pekerja mempunyai kesedaran terhadap kepentingan menjaga di sepanjang proses pengendalian makanan agar makanan yang dihasilkan benar-benar bersih dan selamat.

Selain kebersihan diri, kebersihan peralatan dan kawasan penyediaan makanan turut diberi perhatian serius. Informan 1 menjelaskan bahawa *“kawasan memasak dilap sebelum dan selepas... dan peralatan dibersihkan dengan sempurna menggunakan sabun.”* Informan 2 menambah bahawa semua peralatan dibersihkan sebelum dan selepas digunakan bagi mengelakkan pencemaran silang. Pandangan dari informan ini menunjukkan bahawa kebersihan alatan dan ruang kerja dianggap sebagai komponen penting dalam mengekalkan standard keselamatan makanan dan integriti halal di premis makanan.

Dari aspek pengendalian bahan mentah, semua informan secara konsisten memastikan bahan makanan dibersihkan sebelum dimasak. Informan 1 menyatakan bahawa *“sayur-sayuran, ayam, dan daging dibasuh terlebih dahulu,”* yang disokong oleh Informan 3 yang menyebut bahawa *“bahan basah dibasuh dengan sempurna sebelum dimasak.”* Dapatan ini sangat penting sebagai menunjukkan bahawa pengendali dan proses pengendalian makanan dijalankan dengan usaha mengelakkan sebarang bentuk risiko pencemaran.

Tambahan pula, dapatan menunjukkan bahawa terdapat pemantauan dalaman bagi memastikan pematuhan terhadap standard kebersihan dan halal. Informan 3 menyatakan bahawa *“ketua tukang masak sentiasa memantau kebersihan pekerja sebelum kerja bermula... saya memantau pekerja untuk memastikan mereka bersih dan mematuhi spesifikasi halal.”* Hal ini menunjukkan bahawa kawalan bukan sahaja bergantung kepada kesedaran individu, tetapi turut disokong oleh pengurusan yang proaktif.

### **Kekerapan Pembersihan Peralatan dan Kawasan Kerja**

Dapatan kedua bagi pelaksanaan semasa ialah kekerapan pembersihan semua peralatan yang digunakan dalam penyediaan makanan serta kawasan tempat kerja. Hasil temu bual menunjukkan bahawa amalan pembersihan di premis makanan adalah tersusun, konsisten, dan dilaksanakan berdasarkan jadual yang jelas. Informan menjelaskan bahawa pembersihan dilakukan setiap hari bagi kebanyakan kawasan seperti dapur, ruang makan, dan peralatan, manakala kawasan tertentu seperti stor penyimpanan, *chiller*, dan peti sejuk beku dibersihkan

secara mingguan. Terdapat juga pembahagian tugas yang jelas dalam kalangan pekerja bagi memastikan kebersihan sentiasa terpelihara selaras dengan keperluan halal.

Secara terperinci, Informan 1 menjelaskan bahawa *“peralatan seperti periuk dan kuali dibasuh setiap hari dan disimpan di tempat yang bersih dan selamat... peralatan kecil dibersihkan menggunakan mesin pencuci komersial... keseluruhan premis dari ruang makan hingga dapur dibersihkan setiap hari.”*

Begitu juga, Informan 2 menyatakan bahawa *“kafe dibersihkan sebelum dibuka dan sebelum ditutup... peralatan seperti pisau dan alat penyajian dibersihkan sebelum dan selepas digunakan... kawasan penyimpanan seperti cold storage dan peti sejuk beku dibersihkan seminggu sekali, dan perangkap gris dibersihkan apabila perlu.”*

Informan 3 turut menyatakan bahawa *“pembersihan dilakukan setiap hari mengikut syif pekerja... peralatan dibasuh sebelum dan selepas digunakan... kawasan penyimpanan dan bahan mentah dibersihkan secara mingguan oleh pekerja yang ditugaskan.”* Dapatan ini menunjukkan bahawa amalan pembersihan peralatan seperti kuali, periuk, pisau dan sebagainya, serta kaedah kerja seperti ruangan *chiller* dilaksanakan secara konsisten dan berjadual bagi memastikan kebersihan premis sentiasa berada pada tahap yang mematuhi standard keselamatan makanan. Amalan ini juga selari dengan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009, Peraturan 15(3) yang menetapkan bahawa pembersihan premis hendaklah dijalankan sekurang-kurangnya sekali sehari. Selain itu, Peraturan 24(1) menegaskan bahawa semua kelengkapan dan permukaan yang menyentuh makanan hendaklah sentiasa diselenggara dengan baik dan bersih setiap hari.

## **Pengetahuan Pengendali Makanan terhadap Amalan Kebersihan**

### **Kefahaman terhadap Amalan Kebersihan dalam Kalangan Pengendali Makanan**

Kajian ini meneliti kefahaman pekerja terhadap amalan kebersihan yang berkaitan dengan standard halal di premis makanan. Dapatan menunjukkan bahawa pekerja secara umumnya mempunyai kefahaman yang baik mengenai kebersihan, khususnya dari segi kebersihan diri, keselamatan makanan, dan pemeliharaan persekitaran yang bersih.

Informan 1 menjelaskan bahawa kebersihan mesti mematuhi keperluan halal, di mana *“kebersihan pengendali makanan adalah penting... tiada perhiasan... bahan mesti halal dan bersih... pekerja mesti mengambil suntikan tifoid dan menghadiri kursus pengendalian makanan... kawasan memasak dan ruang makan mesti bersih.”* Ini menunjukkan kesedaran terhadap kebersihan diri dan keperluan formal.

Begitu juga, Informan 2 menekankan bahawa kebersihan bermaksud bersih *“dari kepala hingga kaki, memakai pakaian yang sesuai dan bersih... premis mesti bebas daripada najis... semua peralatan mesti dibersihkan... kawasan penyimpanan juga mesti bersih.”* Ini mencerminkan kefahaman menyeluruh terhadap kebersihan di tempat kerja.

Selain itu, Informan 3 menegaskan bahawa halal berkait rapat dengan persekitaran yang bersih dan selamat, dengan menyatakan bahawa *“premis mesti bebas daripada pencemaran... tiada merokok, tiada bau tidak menyenangkan... kawasan memasak mesti sentiasa bersih... pekerja baharu diberikan kesedaran asas halal.”* Ini menunjukkan bahawa kefahaman turut diperkukuh

melalui latihan dalaman. Dapatan ini jelas menunjukkan di mana informan mempunyai kefahaman terhadap konsep kebersihan, bukan sahaja tertumpu kepada aspek kebersihan fizikal premis, malah turut merangkumi aspek kebersihan, pematuhan halal, keselamatan makanan dan latihan pengendali makanan. Penekanan terhadap pemakaian bersih, suntikan tifoid, menghadiri kursus pengendalian makanan serta kebersihan kawasan penyediaan makanan, ke semua ini selari dengan Peraturan 30 hingga 34 dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 yang menekankan latihan pengendali makanan, pemeriksaan kesihatan, pemakaian bersih serta kewajipan mengekalkan premis makanan dalam keadaan bersih dan bebas daripada pencemaran.

### **Latihan Kebersihan Berterusan bagi Pengendali Makanan**

Bagi mengekalkan kemahiran pengendali makanan, latihan disediakan secara berterusan untuk membantu mereka menilai semula dan meningkatkan amalan kebersihan semasa bekerja. Dapatan menunjukkan bahawa latihan memainkan peranan penting dalam memastikan pekerja memahami dan mengamalkan kebersihan selaras dengan keperluan halal.

Secara terperinci, Informan 1 menyatakan bahawa “*terdapat kursus pengendali makanan yang disokong sepenuhnya oleh syarikat... serta latihan kesedaran halal secara dalam talian... saya telah menghadiri latihan tersebut sekali.*” Ini menunjukkan penyediaan latihan formal dan pendedahan kesedaran halal.

Informan 2 pula menyatakan bahawa “*terdapat latihan pengendali makanan dan suntikan tifoid... kadangkala kami juga menerima taklimat daripada pegawai halal.*” Ini hampir sama dengan Informan 1, namun perbezaannya ialah Informan 2 hanya menerima taklimat asas berbanding latihan kesedaran halal yang lebih tersusun.

Tambahan pula, Informan 3 menjelaskan bahawa “*syarikat menyediakan latihan halal dalam talian kepada semua pekerja dan jawatankuasa halal dalaman... latihan pengendali makanan adalah wajib, jika tidak akan dikenakan penalti.*” Ini menunjukkan penekanan yang lebih kuat terhadap penguatkuasaan dan penyertaan wajib.

Secara keseluruhan, semua informan bersetuju bahawa latihan pengendali makanan adalah wajib dan penting. Namun, terdapat perbezaan kecil dalam latihan kesedaran halal, di mana sebahagian pekerja menerima latihan penuh manakala yang lain hanya menerima taklimat.

Dapatan daripada informan jelas menunjukkan bahawa latihan kebersihan dan pengendalian makanan dilaksanakan secara berterusan bagi meningkatkan kesedaran pekerja terhadap aspek keselamatan makanan dan pematuhan halal. Pelaksanaan kursus pengendali makanan, suntikan tifoid serta latihan halal dalaman juga turut mencerminkan komitmen yang tinggi oleh pengusaha dalam memastikan kesemua pekerja mempunyai pengetahuan asas yang diperlukan sebelum mengendalikan makanan. Hal ini selari dengan Peraturan 30 dan 31 dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 yang telah menetapkan bahawa pengendali makanan hendaklah menjalankan latihan pengendalian makanan serta pemeriksaan kesihatan dan vaksinasi sebelum dibenarkan untuk mula bekerja sebagai pengendali makanan.

## Amalan Kebersihan Berkesan dalam Mengekalkan Pensijilan Halal

### Keberkesanan Amalan Kebersihan melalui Prosedur Halal

Dapatan menunjukkan bahawa keberkesanan amalan kebersihan dalam mengekalkan pensijilan halal bergantung kepada pematuhan terhadap prosedur dan SOP yang betul. Informan 1 menyatakan bahawa *“kami mengikuti prosedur... SOP dipaparkan di dinding... papan pemotong menggunakan kod warna... peralatan dan premis dibersihkan dengan sempurna.”* Informan 2 turut menyatakan bahawa *“pekerja mesti mematuhi prosedur... terdapat arahan cara mencuci peralatan... maka ia berkesan.”* Ini menunjukkan bahawa pematuhan SOP membantu memastikan amalan kebersihan dilaksanakan dengan betul.

Informan 3 menambah bahawa pemantauan dan kawalan juga penting, seperti *“melakukan pemantauan... menggantikan peralatan lama atau berkarat... latihan kesedaran halal adalah penting.”* Hal ini menunjukkan bahawa amalan kebersihan adalah berkesan apabila SOP dipatuhi, disokong oleh pemantauan dan penambahbaikan berterusan bagi memenuhi standard halal.

Melalui dapatan ini, keberkesanan amalan kebersihan dalam mengekalkan pensijilan halal dipengaruhi oleh tahap pematuhan pekerja kepada SOP, pematuhan dalaman serta latihan kesedaran halal yang dilaksanakan secara berterusan. Penggunaan kod warna pemotong, arahan pencucian peralatan dan pemantauan kepada keadaan kebersihan peralatan turut membantu mengurangkan risiko pencemaran makanan dan memastikan kebersihan premis sentiasa terkawal setiap masa. Amalan ini juga sangat bertepatan dengan Peraturan 35(1) dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 yang menekankan bahawa pengendali makanan hendaklah menggunakan perkakas dan mengendalikan makanan mengikut kepada prosedur yang dapat mencegah kepada potensi berlakunya pencemaran makanan.

### Cabaran dalam Mengekalkan Amalan Kebersihan yang Berkesan dan Efisien

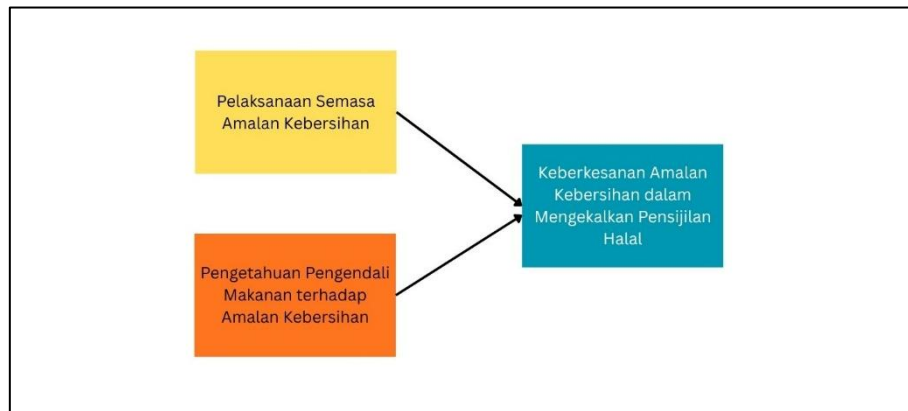
Walaupun amalan kebersihan dilaksanakan, terdapat beberapa cabaran yang menjejaskan keberkesananannya. Informan 1 menyatakan bahawa *“sebahagian pekerja tidak memberi kerjasama walaupun SOP telah disediakan.”*

Informan 2 menekankan isu penyelenggaraan dengan menyatakan bahawa *“kerosakan tidak dibaiki dengan segera... kawasan menjadi kotor... dan mungkin mendapat NCR semasa pemeriksaan.”*

Informan 3 pula menjelaskan cabaran operasi seperti *“terlalu banyak pesanan... kekurangan pekerja... penyelenggaraan tertangguh... kawasan kelihatan kotor dan berbau.”*

Hasil daripada dapatan ini, jelaslah bahawa keberkesanan amalan kebersihan bukan sahaja bergantung kepada kewujudan SOP, malah ia turut dipengaruhi oleh tahap kerjasama pekerja, penyelenggaraan fasiliti dan kestabilan operasi harian premis makanan. Kekurangan pekerja, kelewatan penyelenggaraan serta kegagalan mematuhi prosedur boleh menyebabkan kawasan kerja menjadi kotor dan meningkatkan risiko ketidakpatuhan semasa pemeriksaan kebersihan dan halal. Justeru, keselarian dapatan ini dapat dilihat pada peraturan 15(1) dan 15(3) dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 yang menetapkan bahawa premis makanan hendaklah sentiasa berada dalam keadaan bersih dan pembersihan perlu dijalankan sekurang-kurangnya sekali sehari bagi mengurangkan potensi pencemaran kepada makanan.

## Perbincangan



**Rajah 1: Kerangka Kelestarian Pensijilan Halal melalui Amalan Kebersihan di Premis Makanan**

Sumber: Analisis Pengkaji

Rajah 1 memaparkan kerangka konseptual yang merumuskan kelestarian pensijilan halal di premis makanan dipengaruhi oleh dua elemen utama, iaitu pelaksanaan semasa amalan kebersihan dan tahap pengetahuan pengendali makanan. Kedua-dua elemen ini saling berkait dalam memastikan amalan kebersihan dilaksanakan secara konsisten dan mematuhi keperluan halal di premis makanan. Secara keseluruhannya, analisis perbincangan ini memperincikan bagaimana dapatan empirikal di lapangan menyokong, melengkapi dan mengisi jurang yang wujud dalam literatur sedia ada.

### **Pelaksanaan semasa amalan kebersihan dan hubungannya dengan literatur**

Dapatan kajian menunjukkan bahawa amalan kebersihan diri yang ketat seperti pemakaian sarung tangan ketika penyediaan makanan, pemakaian apron dan pembersihan berjadual telah dilaksanakan secara sistematik di premis yang dikaji. Pelaksanaan praktikal ini dilihat sejajar dengan pandangan Isa et. al (2025) yang menyebut bahawa prosedur pengendalian makanan halal menuntut penghindaran pencemaran yang konsisten sepanjang rangkaian operasi.

Walaupun bagaimanapun, dapatan ini memperlihatkan kontras yang menarik dengan pandangan Bahiyah (2026). Dalam kajian Bahiyah (2026) menyebut bahawa pensijilan halal acap kali gagal mengekalkan konsistensi amalan kebersihan (taharah) kerana industri terlalu berorientasikan dokumentasi. Sebaliknya, kajian empirikal semasa membuktikan bahawa di peringkat operasi, kawalan fizikal di dapur seperti pengasingan papan pemotong berkod warna dan kekerapan pembersihan syif harian sebenarnya berlaku secara substantif, bukan sekadar bersifat administratif. Hal ini membuktikan bahawa sistem pemantauan dalaman yang proaktif oleh ketua tukang masak dan eksekutif halal seperti yang disebut oleh informan 3 mampu menterjemah standard bertulis kepada amalan praktikal di lapangan.

### **Pengetahuan pengendali makanan: Antara teori dan praktikal**

Dapatan kajian menunjukkan pengendali makanan mempunyai kefahaman yang jelas mengenai kebersihan, suntikan tifoid, latihan wajib dan integriti halal. Dapatan ini menyokong kajian yang dilakukan oleh Rihaya et. al (2024) yang mengaitkan ketidakpatuhan halal (MCR) dengan faktor manusia, khususnya tahap kesedaran pekerja. Dalam kajian semasa, penyediaan latihan kesedaran halal secara dalam talian dan taklimat berkala oleh eksekutif halal bertindak sebagai intervensi yang meminimumkan risiko salah faham terhadap garis panduan halal tersebut.

Lebih daripada itu, tahap pengetahuan dan kesedaran yang diterjemahkan dalam bentuk premis yang bersih ini secara tidak langsung memberi impak kepada pasaran luar. Impak ini melengkapi kajian Isa et. al (2025) yang mendapati amalan pemakanan bersih sangat mempengaruhi tingkah laku pencarian makanan halal dalam kalangan pengguna Muslim. Apabila pekerja mempunyai pengetahuan tinggi dan mengekalkan kebersihan premis bebas daripada najis atau bau tidak menyenangkan, ia bukan sahaja mengekalkan sijil halal daripada ditarik balik, malah memenuhi kehendak pengguna yang semakin berhati-hati dan sangat mengambil berat terhadap integriti premis makanan pada masa kini seperti yang diutarakan oleh Azam et. al (2024).

### **Cabaran Operasi dan realiti ketidakpatuhan (NCR)**

Dapatan kajian ketiga ini menyoroti cabaran seperti kekurangan pekerja, kelewatan penyelenggaraan fasiliti seperti apabila alatan rosak mahupun berkarat, lambakan pesana pada satu-satu masa memberi sumbangan literatur yang sangat penting. Dapatan empirikal ini memberikan penjelasan yang lebih mendalam terhadap isu lambakan kes penarikan balik sijil halal yang dilaporkan oleh Azman (2024) iaitu sebanyak 3068 sijil pengesahan halal Malaysia ditarik balik atas pelbagai ketidakpatuhan.

Jika kajian-kajian lepas sekadar melaporkan dapatan statistik ketidakpatuhan secara makro, maka kajian ini mendedahkan punca mikro di lapangan. Tekanan operasi harian dan kegagalan memperbaiki fasiliti dengan segera adalah pencetus yang menyebabkan kawasan persekitaran premis kotor, sekali gus meningkatkan risiko tindakan penguatkuasaan oleh JAKIM. Cabaran ini juga selari dengan kajian Azam & Ahmad (2024) yang menunjukkan tahap pematuhan restoran halal di Malaysia secara umumnya masih berada pada tahap sederhana dan memerlukan pemantauan berterusan disebabkan oleh gangguan-gangguan operasi seumpama ini.

### **Kesimpulan**

Kajian ini membuktikan bahawa pelaksanaan amalan kebersihan memainkan peranan penting dalam memastikan kelestarian pensijilan halal di premis makanan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa amalan kebersihan yang dilaksanakan secara konsisten melalui pematuhan SOP, kebersihan pengendali makanan, pengendalian makanan yang sistematik, latihan berterusan serta pemantauan dalaman mampu membantu premis makanan mengekalkan standard halal yang ditetapkan. Pada masa sama, kajian ini turut menunjukkan bahawa kelestarian pensijilan halal bukan hanya bergantung kepada pematuhan dokumentasi halal semata-mata, tetapi turut dipengaruhi oleh pelaksanaan sebenar amalan kebersihan dalam operasi harian premis makanan. Sekalipun demikian, terdapat beberapa cabaran seperti sikap pekerja, kekurangan tenaga kerja, tekanan operasi dan kelewatan penyelenggaraan yang didapati boleh menjejaskan keberkesanan pelaksanaan kebersihan sekiranya tidak diurus secara sistematik.

Dapatan ini secara tidak langsung mengukuhkan kajian-kajian lepas yang menegaskan bahawa pematuhan halal tidak hanya tertumpu kepada aspek dokumentasi dan pensijilan, malah turut melibatkan pelaksanaan substantif amalan kebersihan dalam operasi harian premis makanan. Dalam konteks ini, kajian semasa memberikan nilai tambah kepada literatur sedia ada dengan menampilkan pengalaman dan amalan sebenar pekerja operasi di lapangan berkaitan dengan pelaksanaan kebersihan, pematuhan SOP, latihan halal dan cabaran operasi yang mempengaruhi kelestarian pensijilan halal.

Kajian ini turut memberi sumbangan literatur berkaitan halal dan kebersihan makanan melalui penekanan terhadap pelaksanaan sebenar amalan kebersihan daripada perspektif pekerja

operasi di lapangan, sekali gus memberikan pemahaman empirikal berkaitan hubungan antara amalan kebersihan dan kelestarian pensijilan halal di premis makanan. Walau bagaimanapun, kajian ini terbatas kepada sebuah premis makanan sahaja dengan jumlah informan yang kecil. Oleh itu, kajian lanjutan disarankan melibatkan lebih banyak premis makanan dan pelbagai kategori industri bagi memperoleh gambaran yang lebih menyeluruh berkaitan pelaksanaan amalan kebersihan dan kelestarian pensijilan halal di Malaysia.

### Penghargaan

Sekalung penghargaan dan terima kasih kepada Yayasan RI atas penganugerahan geran penyelidikan ini. Selain itu, ucapan terima kasih turut disampaikan kepada Universiti Teknologi MARA (UiTM) kerana menguruskan geran 100-TNCPI/PRI 16/6/2 (051/2024) yang bertajuk "Pembinaan Kerangka Modul Pengajaran dan Pembelajaran (P&P) Berkaitan Kebersihan dan Sanitasi Makanan Halal Menurut Perspektif al-Quran dan al-Hadith".

### Rujukan

- Ariffin, M. F. B. M. (2019). *Isu Keselamatan Makanan Menurut Perspektif Al-Hadith: Analisis Terhadap Perusahaan Kecil dan Sederhana di Lembah Klang*. Universiti Malaya.
- Aina, N., & Nazim, M. (2019). *Halal Legislation Enforcement of Food Premises in Malaysia*. 1, 151–164.
- Azam, S. E., & Ahmad, A. N. (2024). *Ranking and rating halal-certi fi ed restaurants in Malaysia : an application of AHP*. 15(7), 1743–1765. <https://doi.org/10.1108/JIMA-02-2023-0041>
- Bahiyah, Z. (2026). *The Effectiveness of Halal Certification in Ensuring the Principle of Thaharah in Food Production : A Review from the Perspective of Islamic Economic Law*. 19–30.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Chavez, J. V., & Vicente, M. B. (2024). Halal compliance behaviors of food and accommodation businesses in the Zamboanga Peninsula, Philippines. *Multidisciplinary Science Journal*, 7(5), 2025259. <https://doi.org/10.31893/multiscience.2025259>
- Hassan, M. H., Arif, S., & Sidek, S. (2015). Knowledge and Practice for Implementing Internal Halal Assurance System among Halal Executives. *Asian Social Science*, 11(17), 57. <https://doi.org/10.5539/ASS.V11N17P57>
- Isa, M., Jalil, A., Rahimie, M., Karim, A., Samsu, S. H., Lada, S., & Mahmud, R. (2025). *The impact of clean eating habits on halal food: moderating role of religiosity*. <https://doi.org/10.1108/JIABR-01-2025-0032>
- Jamian, N. F., Mahmud, N., Abu Karim, R., Bahtar, A. Z., Ahmad Nazari, Z., & Muthusamy, G. (2023). The Influence of Critical Factors of Effective Implementation (CFEI) Towards Food Safety. <https://doi.org/10.15405/epfe.23081.33>
- Lateb, N. A., & Yusof, S. M. (2020). The Practice of Halal Concept among Food Premises in Perlis: The Hygiene Perspective. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(2), 976–980. <https://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSCM/article/view/4591>
- Nazim, N. A. M., & Yusof, S. (2023). Halal Legislation Enforcement of Food Premises in Malaysia. *Global Journal Al-Thaqafah*, SI(1), 151–164. <https://doi.org/10.7187/gjatsi072023-12>
- Ruhaya, N., Halim, A., Abd, S., Ghani, A., & Hashim, H. (2024). *Non-conformance report ( NCR ) on Malaysia halal certification : A case study among small-medium scale food enterprises ( SMEs ) in Malaysia*. 160(June), 1–7.

- Precedence Research. (2025, January 29). Halal Food Market Size to Hit USD 9.45 Trillion by 2034. Retrieved from Precedenceresearch.com website: <https://www.precedenceresearch.com/halal-food-market>
- Halal Development Corporation Bhd (HDC). (2026, April 16). Malaysia's halal exports up 11% y-o-y to RM68.5b in 2025 — HDC. Retrieved from The Edge Malaysia website: <https://theedgemalaysia.com/node/800138>
- Azman. (2024, October 12). Jakim revokes over 3,000 halal certifications for non-compliance [WATCH]. *NST Online*. Retrieved from <https://www.nst.com.my/news/nation/2024/10/1118512/jakim-revokes-over-3000-halal-certifications-non-compliance-watch>
- Yaacob, F. (2026, April). Coffee, biscuit factory's halal certificate revoked over use of pig-hair brushes. *NST Online*. Retrieved from <https://www.nst.com.my/news/regional/2026/04/1408381/coffee-biscuit-factorys-halal-certificate-revoked-over-use-pig-hair>
- Jamil Nasir, N. S., Ahmad, A. N., Hashim, Y. Z. H.-Y., & A. Cader, I. (2025). THE ROLE AND RESPONSIBILITIES OF HALAL EXECUTIVES IN FOOD MANUFACTURING IN MALAYSIA: A QUALITATIVE STUDY. *Journal of Fatwa Management and Research*, 30(2), 55–79. <https://doi.org.10.33102/jfatwa.vol.30no2.670>