

MODUL ASAS PENGURUSAN HALAL BAGI PENGUSAHA KECIL PREMIS MAKANAN DAN MINUMAN

Pengarang:

Azizan Ramli

Farhan Mohd Said

Tuan Sidek Tuan Muda

Nazikussabah Zaharuddin

Abstrak: Modul ini disusun secara sistematik melalui enam bab utama yang membincangkan asas pengurusan halal industri makanan secara holistik, khususnya di premis kecil makanan dan minuman. Modul ini dimulakan dengan sorotan latar belakang pembangunan modul dalam Bab 1. Perbincangan diteruskan dalam Bab 2 yang membedah konsep asas *halalan tayyiban* serta signifikannya terhadap operasi premis makanan dan minuman, manakala Bab 3 pula memperincikan struktur sistem bersepadu pengurusan *halalan tayyiban* bagi menjamin integriti rantai bekalan. Seterusnya, Bab 4 menilai tahap kesedaran terhadap pensijilan halal, manakala Bab 5 menyediakan garis panduan teknikal mengenai prosedur permohonan pensijilan tersebut sebelum dirumuskan secara menyeluruh dalam Bab 6. Intipati modul ini memberikan penekanan khusus terhadap literasi asas pengurusan halal yang wajib dikuasai oleh pengusaha kecil premis makanan dan minuman bagi memastikan kelestarian serta pematuhan syariah (makanan dan minuman) dalam perniagaan mereka.

Kata kunci: Keusahawanan, industri makanan, halal, kebersihan

MODUL ASAS PENGURUSAN HALAL

BAGI PENGUSAHA KECIL PREMIS MAKANAN DAN MINUMAN



AZIZAN RAMLI
FARHAN MOHD SAID
TUAN SIDEK TUAN MUDA
NAZIKUSSABAH ZAHARUDDIN



MODUL ASAS PENGURUSAN HALAL

BAGI PENGUSAHA KECIL PREMIS MAKANAN DAN MINUMAN

MODUL ASAS PENGURUSAN HALAL

BAGI PENGUSAHA KECIL PREMIS MAKANAN DAN MINUMAN

**AZIZAN RAMLI
FARHAN MOHD SAID
TUAN SIDEK TUAN MUDA
NAZIKUSSABAH ZAHARUDDIN**

Penerbit
Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah,
Kuantan
2026

Hak cipta adalah terpelihara
Setiap bahagian daripada terbitan ini tidak boleh
diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran atau
dipindahkan kepada bentuk lain, sama ada dengan cara
elektronik, mekanikal, gambar, rakaman dan sebagainya
tanpa mendapat izin daripada Penerbit Universiti
Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah, Lebuhr Persiaran
Tun Khalil Yaakob, 26300 Kuantan,
Pahang Darul Makmur.



Pengarah Penerbit : Mr. R
Ketua Editor : M. Azli
Editor : Atie.sy
Pembaca Pruf : Atie.sy
Reka Letak & Reka Kulit: R. W. Chamie
Pentadbiran : Zue & N. A. Aryan
Jualan & Pemasaran : N. H.

Share | Like | Tag
Online Shop: <https://msha.ke/penerbitump>
Official Page (FB) : Penerbit UMPSA
Official IG : Penerbitumpsa

Diterbitkan Oleh
Penerbit
Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah,
Lebuhr Persiaran Tun Khalil Yaakob,
26300 Kuantan, Pahang Darul Makmur.
E-mel: penerbit@umpsa.edu.my

Urus Cetak
FIRDAUS PRESS SDN. BHD. (Reg: 986966-A)
No. 28, Jalan PBS 14/4,
Taman Perindustrian Bukit Serdang,
43300 Seri, Kembangan, Selangor.
Tel / Faks: +6 03 8940 5595
E-mel: firdauspress2013@gmail.com

KANDUNGAN

PRAKATA.....	vii
SENARAI RAJAH.....	ix
LATAR BELAKANG MODUL.....	1
1.1 Pengenalan Modul	3
1.2 Ekosistem Halalan Tayyiban di Malaysia	3
KONSEP HALALAN TAYYIBAN	5
2.1 Pengenalan.....	7
2.2 Kepentingan dan Tuntutan <i>Halalan Tayyiban</i>	7
2.3 Konsep <i>Halalan Tayyiban</i>	8
2.4 Kategori Premis Makanan Halal.....	10
2.5 Implikasi Mengambil Makanan Haram	11
2.6 Beberapa Panduan.....	11
SISTEM BERSEPADU PENGURUSAN HALAL.....	13
3.1 Pengenalan.....	15
3.2 Pembangunan Polisi Halal.....	20
3.3 Jawatankuasa Dalaman Pengurusan Halal	21
3.4 Sistem Pengurusan Jaminan Halal Kendiri (Permulaan).....	22
KESEDARAN PENSIJILAN HALAL.....	25
4.1 Pengenalan.....	27
4.2 Kepentingan Pensijilan Halal	27
4.3 Pasaran Halal Global	28
4.4 Konsep dan Piawaian Halal di Malaysia	29
4.5 Cabaran dan Penyelesaian.....	30
4.6 Tahap Kesedaran Pengguna	31
PERMOHONAN PENSIJILAN HALAL.....	33
5.1 Pengenalan.....	35
5.2 Keperluan Asas untuk Memohon Pensijilan Halal.....	35
5.3 Proses Permohonan Pensijilan Halal	36
5.4 Semakan dan Audit Halal	37
5.5 Keputusan dan Pengeluaran Sijil Halal	38
5.6 Panduan Selepas Mendapat Pensijilan Halal	38

RUMUSAN.....	41
6.1 Rumusan	43
RUJUKAN.....	45
BIODATA PENULIS	47
INDEKS	49

PRAKATA

Alhamdulillah, syukur ke hadrat Allah SWT, Modul Asas Pengurusan Halal ini berjaya dihasilkan sebagai panduan komprehensif kepada pengusaha kecil premis makanan dan minuman bagi meningkatkan kefahaman serta kemahiran dalam aspek-aspek kritikal pengurusan jaminan halal sesebuah perniagaan. Setinggi-tinggi penghargaan khusus kami tujukan kepada Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA) melalui Geran Inovasi Sosial dan Pemindahan Ilmu Komuniti CDU240120 bertajuk *Program Latihan Pengurusan Bersepadu Halal dan Toyyyib bersama Para Pengusaha Kedai Makan dan Penjaja Kecil Daerah Kuantan*, serta kepada semua pihak yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam penyediaan dan pelaksanaan modul ini, khususnya Majlis Bandaraya Kuantan (MBK) dan Jabatan Agama Islam Pahang (JAIP). Kami berharap usaha ini dapat memberi manfaat yang besar kepada masyarakat dan seterusnya memperkukuh industri halal, khususnya industri makanan di negara ini.

Ts. Dr. Azizan Ramli

Ketua Projek

SENARAI RAJAH

Rajah 1.1	Rangkaian ekosistem <i>halalan tayyiban</i> di Malaysia	4
Rajah 2.1	Rantaian proses premis makanan	10
Rajah 3.1	Jenis-jenis industri halal	15
Rajah 3.2	Pilihan dan ketetapan cara pemakanan Muslim	12
Rajah 3.3	Sebahagian pengabaian konsep “tayyib” yang digambarkan secara lakaran kartun	18
Rajah 3.4	Antara logo-logo pensijilan halal di luar negara yang diiktiraf oleh JAKIM	19
Rajah 3.5	Pengurusan berlandaskan nilai-nilai Islam dan nilai-nilai sejagat	20
Rajah 3.6	Polisi atau slogan halal yang boleh dipamerkan di premis perniagaan makanan	21
Rajah 3.7	Carta organisasi jawatankuasa dalaman pengurusan halal	22
Rajah 3.8	Cadangan carta organisasi jawatankuasa dalaman pengurusan halal bagi pengusaha kedai makan	22
Rajah 3.9	Rantaian jaminan halal	23
Rajah 4.1	Kepentingan pensijilan halal kepada pengguna, pengeluar dan ekonomi	27
Rajah 4.2	Pasaran Halal Global tahun 2022 hingga 2030	29
Rajah 4.3	Pemilikan sijil halal Malaysia hingga April 2023	29
Rajah 4.4	Elemen utama piawaian MS1500:2019	30
Rajah 4.5	Cabaran bagi industri halal	31
Rajah 5.1	Platform MyeHALAL bagi permohonan pensijilan halal	36

BAB 1

LATAR BELAKANG MODUL



1.1 PENGENALAN MODUL

Modul ini mengandungi enam bab; bermula dengan Bab 1, iaitu penjelasan secara ringkas tentang latar belakang modul. Dalam Bab 2 pula, dibincangkan konsep asas *halalan tayyiban* seperti definisi halal dan *tayyib* serta kepentingan *halalan tayyiban* terutamanya dalam kategori premis makanan. Perbincangan pada Bab 3 pula memfokuskan kepada penjelasan berkaitan sistem bersepadu pengurusan *halalan tayyiban*. Seterusnya, menerusi Bab 4, dibincangkan tentang kesedaran dalam pensijilan halal dan Bab 5 pula mengenai permohonan pensijilan halal. Akhir sekali, rumusan perbincangan bab-bab yang terdahulu dibincangkan dalam bab yang terakhir. Secara asasnya, penekanan perbincangan pelbagai tajuk dalam modul ini adalah pada perkara-perkara asas yang perlu diketahui oleh pengusaha kecil premis makanan dan minuman sebelum mereka menjalankan perniagaan.

1.2 EKOSISTEM HALALAN TAYYIBAN DI MALAYSIA

Rajah 1.1 menunjukkan ekosistem menyeluruh industri halal di Malaysia yang melibatkan rantai input, proses dan output. Industri halal merangkumi pelbagai sektor utama seperti makanan dan minuman, kosmetik dan produk dandanan diri, farmaseutikal serta pertanian dan penternakan.

Input primer kepada industri ini termasuk pelaburan, teknologi yang bersih dan selamat, sumber manusia, penyelidikan dan pembangunan (R&D) serta bahan mentah. Kesemua input ini perlu mematuhi piawaian halal seperti MS1900:2005, MS2300:2009 dan MS2424:2010.

Industri halal menghasilkan output primer dalam bentuk produk dan perkhidmatan halal yang siap dipasarkan, serta output sekunder seperti bahan-bahan halal (kimia dan semula jadi) dan produk separa siap.

Piawaian yang digunakan termasuk MS1500:2009, MS2200, dan MS2400 yang memastikan pematuhan dari segi pensijilan, kawalan kualiti, dan keselamatan. Keseluruhannya, rajah ini menggambarkan bagaimana piawaian halal Malaysia menyokong keseluruhan rantai nilai, dari input hingga output untuk memastikan integriti, kebersihan dan keselamatan produk halal di pasaran tempatan dan antarabangsa.

BAB 2

KONSEP

HALALAN TOYYIBAN



2.1 PENGENALAN

Makanan adalah antara perkara yang asasi dalam kehidupan manusia. Ia memainkan peranan yang penting dalam mempengaruhi tahap kesihatan jasmani, jiwa, emosi dan akal.

Dari sudut maqasid syariah, makanan mempunyai hubungan yang rapat dengan *al daruriyyat al khamsah* iaitu penjagaan agama, diri, akal, keturunan dan harta.

Sehubungan dengan itu, mengambil dan menyediakan makanan yang halal lagi *tayyib* merupakan suatu yang sangat penting untuk memenuhi keperluan kehidupan manusia.

Bagi mereka yang terlibat dalam penyediaan dan penjualan makanan pula, penjagaan makanan yang disediakan dan dijual bagi memenuhi tuntutan *halalan tayyiban* merupakan satu khidmat yang sangat besar kepada manusia di samping dikurniakan pahala dan menjadi sumber rezeki yang berkat dalam menyara kehidupan, insya-Allah.

2.2 KEPENTINGAN DAN TUNTUTAN *HALALAN TAYYIBAN*

Allah memerintahkan orang Islam mencari makanan yang halal dan *tayyib*. Berikut merupakan terjemahan daripada firman Allah dalam surah al-Baqarah, ayat 168 dan 172 serta petikan hadis riwayat al-Bukhari dan Muslim:

Maksudnya: *Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi, yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah syaitan; kerana sesungguhnya syaitan itu musuh yang terang nyata bagi kamu.*

(Surah al-Baqarah 2:168)

Maksudnya: *Wahai orang-orang yang beriman! Makanlah daripada benda-benda yang baik (yang halal) yang telah kami berikan kepada kamu...*

(Surah al Baqarah 2:172)

Terjemahannya: Dari Abu 'Abdillah Nu'man bin Basyir r.a, dia berkata: Aku mendengar Rasulullah S.A.W bersabda: Sesungguhnya perkara yang halal itu telah jelas dan perkara yang haram itu telah jelas, dan antara kedua-duanya terdapat perkara-perkara yang *syubhah* (samar), tidak diketahui oleh kebanyakan manusia. Barang siapa yang menjaga diri daripada perkara-perkara *syubhah* tersebut, maka dia telah menjaga kesucian agama dan kehormatannya. Barang siapa terjatuh ke dalam perkara *syubhah*, maka dia

BAB 3

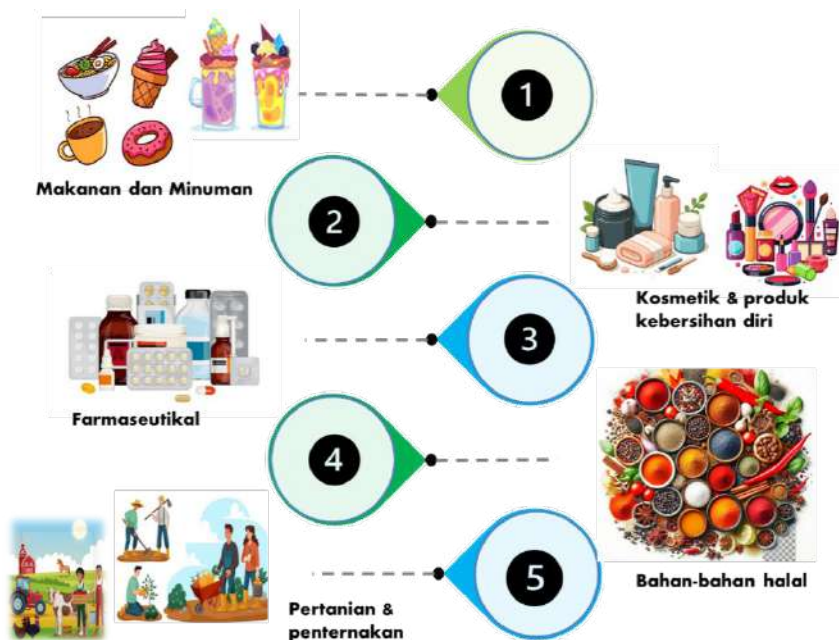
SISTEM BERSEPADU PENGURUSAN HALAL



3.1 PENGENALAN

Jenis-jenis industri atau perusahaan halal di Malaysia:

- Makanan dan minuman
- Kosmetik dan produk kebersihan diri
- Produk farmaseutikal (ubatan)
- Bahan-bahan halal
- Pertanian dan penternakan



Rajah 3.1: Jenis-jenis industri halal

Industri halal yang menjadi sangat kritikal dan utama ialah industri makanan dan minuman. Kegagalan untuk melaksanakan pengurusan tuntutan halal dan tayyib dikhuatiri boleh menyebabkan pencemaran produk dengan unsur-unsur tidak halal (haram) ataupun *syubhah* (diragui status halal atau haram). Oleh itu, suatu kewajipan untuk setiap pengusaha makanan dan minuman memastikan barangan jualan mereka terjamin kehalalan dan *tayyib*-nya.

BAB 4

KESEDARAN PENSIJILAN HALAL



4.1 PENGENALAN

Halal merupakan keperluan bagi umat Islam. Lebih-lebih lagi, status halal kini diterima oleh seluruh dunia kerana ia merupakan piawaian global yang menjamin kebersihan, keselamatan dan kualiti sesuatu produk. Sebagai contoh, negara seperti Jepun, Korea dan Singapura telah mengiktiraf pensijilan halal bagi memenuhi pasaran Muslim yang semakin berkembang pesat. Selain itu, negara-negara Eropah juga menunjukkan peningkatan dalam permintaan produk halal, menjadikan piawaian halal ini relevan dengan keperluan pasaran antarabangsa dari aspek kualiti produk.

4.2 KEPENTINGAN PENSIJILAN HALAL

Pensijilan halal penting bukan sahaja kepada pengeluar makanan, tetapi juga kepada pengguna dan juga kepada ekonomi secara global. Rajah 4.1 menunjukkan kepentingan pensijilan halal mengikut kategori.



Rajah 4.1: Kepentingan pensijilan halal kepada pengguna, pengeluar dan ekonomi

Bagi pengguna, sijil halal adalah penting untuk menjamin tuntutan agama telah dipatuhi, produk dihasilkan adalah bersih dan bebas dari unsur haram, selamat untuk digunakan serta berkualiti.

BAB 5

PERMOHONAN PENSIJILAN HALAL



5.1 PENGENALAN

Pensijilan halal ialah pengiktirafan rasmi yang diberikan oleh pihak berkuasa seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) atau Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) kepada produk, perkhidmatan atau premis yang mematuhi syarat-syarat halal berdasarkan garis panduan syariah. Pensijilan ini penting kerana ia memberi jaminan kepada pengguna, khususnya umat Islam, bahawa produk atau perkhidmatan yang digunakan adalah bersih, suci dan bebas daripada bahan yang haram.

Selain itu, pensijilan halal meningkatkan keyakinan pengguna terhadap jenama, membuka peluang pasaran tempatan dan antarabangsa serta membantu pengusaha kecil membina reputasi yang kukuh. Bagi pengusaha kecil dan pengusaha premis makanan, pensijilan halal bukan sahaja memberikan nilai tambah kepada produk dan perkhidmatan tetapi juga menjadi strategi penting untuk kekal kompetitif dalam industri.

5.2 KEPERLUAN ASAS UNTUK MEMOHON PENSIJILAN HALAL

Untuk memastikan kelayakan memohon pensijilan halal, pengusaha kecil perlu memenuhi beberapa keperluan asas yang ditetapkan oleh pihak berkuasa seperti JAKIM atau JAIN. Antaranya ialah:

Pendaftaran perniagaan:

- Perniagaan mesti didaftarkan secara sah di Malaysia melalui Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM)
- Operasi perniagaan mematuhi undang-undang tempatan

Jenis perniagaan yang layak memohon:

- Industri makanan dan minuman
- Kosmetik dan produk penjagaan diri
- Produk farmaseutikal
- Produk lain yang berkaitan dengan keperluan halal

Dokumen yang diperlukan:

- Pelan lokasi perniagaan atau premis
- Senarai bahan mentah yang digunakan
- Nama dan maklumat pembekal bahan mentah
- Prosedur operasi piawai (SOP) bagi kebersihan dan sanitasi

Keperluan premis:

- Premis perniagaan mesti bersih dan teratur
- Bebas daripada risiko pencemaran bahan tidak halal

Pemilihan bahan mentah:

- Semua bahan mentah mestilah halal
- Diperoleh daripada pembekal yang diiktiraf oleh JAKIM atau JAIN

BAB 6

RUMUSAN



6.1 RUMUSAN

Modul ini memberi panduan asas pengurusan halal yang penting bagi pengusaha kecil dan pengusaha premis makanan dan minuman untuk memahami dan mematuhi prinsip-prinsip halal yang ditetapkan.

Konsep Halal:

- Modul ini menerangkan definisi dan konsep halal dalam konteks syariah Islam, menekankan kepentingan menjaga kehalalan bahan, proses pengeluaran, dan produk akhir.
- Halal bukan hanya melibatkan bahan mentah, tetapi juga keseluruhan proses dari sumber bahan hingga pendedaran kepada pengguna.

Sistem Bersepadu Pengurusan Halal:

- Pengusaha perlu memahami sistem pengurusan halal yang bersepadu yang menggabungkan prosedur kebersihan, sanitasi, pemilihan bahan mentah yang halal serta proses pengeluaran yang mematuhi piawaian halal.
- Sistem ini bertujuan memastikan setiap aspek operasi perniagaan mematuhi prinsip halal yang ditetapkan oleh pihak berkuasa.

Kesedaran Pensijilan Halal:

- Kesedaran tentang pentingnya pensijilan halal ialah langkah pertama bagi pengusaha untuk meningkatkan keyakinan pelanggan dan memenuhi permintaan pasaran yang semakin peka terhadap produk halal.
- Pensijilan halal memberi jaminan bahawa produk dan perkhidmatan yang ditawarkan mematuhi syarat halal telah membuka peluang pasaran yang lebih luas.

Permohonan Pensijilan Halal:

- Modul ini memberi panduan mengenai proses permohonan pensijilan halal, termasuk keperluan asas, prosedur permohonan, dokumen yang diperlukan serta langkah-langkah selepas memperoleh sijil halal.
- Proses ini melibatkan pendaftaran, audit premis dan penggunaan logo halal yang sah. Secara keseluruhan, modul ini bertujuan menyediakan pengusaha kecil dengan pengetahuan dan kemahiran dalam menguruskan pensijilan halal dan mematuhi piawaian halal yang diperlukan untuk memastikan produk mereka diterima dengan baik oleh pasaran dan memenuhi kehendak pengguna Islam.

RUJUKAN

- Abdul Razif Zaini & Yoyo Yoyo (2021). The Awareness of Muslim Consumers towards the Halal Logo in Malaysia. *Akademika* 91(Isu Khas), 2021: 27-37 <https://doi.org/10.17576/akad-2021-91IK-03>
- Azhar, M. A. Z., Zakaria, Z., Ahmad Rofaie, N. S., & Razaly, M. M. (2025). Analisis Awal Tahap Kesedaran Pengguna Terhadap Pembelian Ayam Halal Di Selangor: Preliminary Analysis of Consumer Awareness Levels Regarding Halal Chicken Purchases in Selangor. *Journal of Shariah Law Research*, 10(2), 151–168. <https://doi.org/10.22452/jslr.vol10no2.3>
- Department of Standards Malaysia (2019). Malaysian Standard, MS1500:2019. Halal Food-General Requirements (Third Revision).
- Halimy, N. N. A. (2023, June 13). Permohonan sijil Halal dalam kalangan bumiputera meningkat. *Sinar Harian*. <https://www.sinarharian.com.my/article/263249/berita/nasional/permohonan-sijil-Halal-dalam-kalangan-bumiputera-meningkat>
- Jabatan Standard Malaysia (2019). MS1500:2019
- JAKIM (2020). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM 2020). Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). <https://www.halal.gov.my>
- Saiman, M. Z., & Yusma, N. S. (2022). Issues and Challenges of Promotion Halal Certification for Muslim Entrepreneurs in Malaysia. *Al-Qanatr: International Journal of Islamic Studies*, 28(2), 116-128.
- Saleh, H., & Rajandran, T. (2025). Non-Muslim Consumers Intention to Purchase Halal Products in Malaysia. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 15(6), 1493–1509.
- Zion market research (2023). <https://www.zionmarketresearch.com/report/halal-food-market>, July 2023, 24/12/24

BIODATA PENULIS



Ts. Dr. Azizan Ramli ialah pensyarah kanan di Fakulti Sains dan Teknologi Industri, Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA). Beliau pernah dilantik sebagai Penasihat Jawatankuasa Fatwa Halal, Muslim Professional Japan Association (MPJA) yang berpusat di Tokyo, Jepun sehingga 2023 dan juga menjadi Pengajar Halal Bertauliah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).



Prof. Madya Ts. Dr. Farhan Mohd Said ialah pensyarah kanan di Fakulti Kejuruteraan Kimia dan Proses, Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA) dan mempunyai pengkhususan dalam bidang Teknologi Makanan. Beliau juga merupakan Ahli Jawatankuasa Fatwa Halal, Muslim Professional Japan Association (MPJA) yang berpusat di Tokyo, Jepun dan juga Pengajar Halal Bertauliah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).



Dr. Tuan Sidek Tuan Muda ialah pensyarah kanan di Pusat Sains Kemanusiaan, Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA) dan mempunyai pengkhususan di dalam bidang Syariah. Beliau juga merupakan Pengajar Halal Bertauliah Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).



Chm. Dr. Nazikussabah Zaharudin ialah pensyarah kanan di Fakulti Sains dan Teknologi Industri, Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA). Selain mengajar dan menjalankan penyelidikan, beliau juga aktif dalam bidang halal sebagai Ahli Jawatankuasa Fatwa Halal di Muslim Professional Japan Association (MPJA).

INDEKS

A

Akujanji 20
Audit halal 37

B

Barakah 12, 23
Bahan mentah 11, 17, 23, 37
Bebas pencemaran 37

C

Cabaran industri halal 31
Carta organisasi 22

D

Dokumen 37, 38

E

Ekosistem halalan tayyiban 3

F

Fatwa 9, 29

G

Global 27, 28

H

Halalan tayyiban (konsep) 3, 8, 11
Halal dan ekonomi 12
HDC (*Halal Development Corporation*) 31

I

Implikasi makanan haram 11
Industri halal di Malaysia 3, 15, 28
Integriti dan etika halal 21
Isu-isu halal di premis makanan 11

J

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) 18, 28, 35
Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) 35, 37, 39

K

Kebersihan dan keselamatan makanan 3, 23, 31

Keperluan asas permohonan halal 35, 41

Kesedaran pensijilan halal 41

Konsep halal 16, 19, 41

Konsep halalan tayyiban 5

L

Logo halal luar negara (diiktiraf JAKIM) 18, 32, 38

M

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) 29

Maqasid syariah 7, 8

P

Pasaran halal global 28, 29

Pemantauan berterusan 39

Pembangunan polisi halal 20

Penggunaan logo halal 38, 41

Pensijilan halal 3, 21, 27, 35

Piawaian halal 3, 29, 39, 41

Polisi halal 20, 21

Premis makanan halal 10, 12, 41

Proses permohonan halal 36, 41

Penolakan sijil halal 38

S

Sistem Pengurusan Jaminan Halal Kendiri 22, 41

T

Tanggungjawab 11, 30

Tayyib 7, 15, 16

MODUL ASAS PENGURUSAN HALAL

BAGI PENGUSAHA KECIL PREMIS MAKANAN DAN MINUMAN

Modul ini disusun secara sistematik melalui enam bab utama yang membincangkan asas pengurusan halal industri makanan secara holistik, khususnya di premis kecil makanan dan minuman. Modul ini dimulakan dengan sorotan latar belakang pembangunan modul dalam Bab 1. Perbincangan diteruskan dalam Bab 2 yang membedah konsep asas halalan tayyiban serta signifikannya terhadap operasi premis makanan dan minuman, manakala Bab 3 pula memperincikan struktur sistem bersepadu pengurusan *halalan tayyiban* bagi menjamin integriti rantai bekalan. Seterusnya, Bab 4 menilai tahap kesedaran terhadap pensijilan halal, manakala Bab 5 menyediakan garis panduan teknikal mengenai prosedur permohonan pensijilan tersebut sebelum dirumuskan secara menyeluruh dalam Bab 6. Intipati modul ini memberikan penekanan khusus terhadap literasi asas pengurusan halal yang wajib dikuasai oleh pengusaha kecil premis makanan dan minuman bagi memastikan kelestarian serta pematuhan syariah (makanan dan minuman) dalam perniagaan mereka.