

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: KEBERKESANAN PENGGUNAAN LOGO HALAL PADA LABEL MAKANAN
OLEHI PENGGUNA DI DAERAH TIMUR CAUT PULAU PINANG

IJAZAH: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN

SESI PENGAJIAN: 2005 - 2009

Saya LIM. KUAN LEANG
 (HURUF BESAR)

Mengaku membenarkan tesis (LPS/ Sarjana/ Doktor Falsafah) ini di simpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:

1. Tesis adalah hakmilik Universiti Malaysia Sabah.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.
4. ** Sila tandakan (/)

SULIT

(Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub di dalam AKTA RAHSIA RASMI 1972)

TERHAD

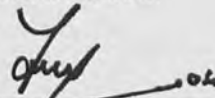
(Mengandungi maklumat TERHAD yang telah ditentukan oleh organisasi/badan di mana penyelidikan dijalankan)

TIDAK TERHAD

Disahkan oleh



(TANDATANGAN PENULIS)



(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

Alamat Tetap: 1-6-12, TMN KANG.

HAR TONG, LRG GEMILANG,

JLN ODI THIAM SIEW, 11600 GEORGETOWN
P. PINANG

Tarikh: 19/5/2009

CIK ADILAH MD. RAMLI

Nama Penyelia

Tarikh: 19/5/2009

CATATAN: * Potong yang tidak berkenaan.

* Jika tesis ini SULIT atau TERHAD, sila lampiran surat daripada pihak berkuasa/organsasi berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh tesis ini perlu dikelaskan sebagai SULIT dan TERHAD.

* Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



**KEBERKESANAN PENGGUNAAN LOGO HALAL
PADA LABEL MAKANAN OLEH PENGGUNA DI
DAERAH TIMUR LAUT PULAU PINANG**

LIM KUAN LEANG

PERPUSTAKAAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**TESIS INI DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI
SEBAHAGIAN DARIPADA SYARAT
MEMPEROLEHI IJAZAH SARJANA MUDA
SAINS MAKANAN DENGAN KEPUJIAN**

**SEKOLAH SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH
2009**



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

PENGAKUAN

Karya ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali nukilan, ringkasan dan rujukan yang setiap satunya telah saya jelaskan sumbernya.

18 Mei 2009



LIM KUAN LEANG
HN 2005 – 2157

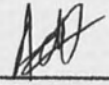


PENGESAHAN

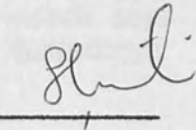
DISAHKAN OLEH

Tandatangan

1. **PENYELIA**
(CIK ADILAH MD. RAMLI)



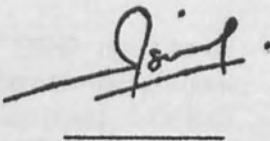
2. **PEMERIKSA 1**
(PUAN SHALAWATI @ SALWA IBRAHIM)



3. **PEMERIKSA 2**
(DATIN RUGAYAH ISSA)



4. **DEKAN**
(PROF. MADYA DR. MOHD. ISMAIL ABDULLAH)



PENGHARGAAN

Dengan lindungan Tuhan yang Maha Mengasihi, saya telah berjaya menoktahi projek akhir tahun saya dengan lancarnya. Sebagai tanda kesyukuran, saya ingin berterima kasih atas segala-galanya yang telah berlaku dan dilalui selama empat tahun ini di Universiti Malaysia Sabah (UMS). Saya juga ingin meluahkan penghargaan saya kepada Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP) yang merupakan pentas persembahan saya bagi melengkapkan Ijazah Sarjana Muda saya.

Secara ikhlasnya, saya ingin mengambil peluang keemasan ini untuk merakamkan jutaan terima kasih kepada penyelia saya, Cik Adilah Md. Ramli. Beliau telah banyak meluangkan masa emasnya untuk memberikan bimbingan, penyeliaan, tunjuk ajar, nasihat, pertolongan, sokongan, pengalaman dan keprihatinannya kepada saya selama penyelidikan ini dijalankan. Saya telah banyak belajar daripadanya. Pengorbanan beliau amat dihargai.

Di samping itu, saya juga ingin mengambil kesempatan ini untuk berterima kasih kepada semua responden atas kerjasama mereka yang diberikan. Dengan bantuan mereka, saya telah berjaya melengkapkan pengutipan data saya tepat pada masanya. Selain itu, saya juga ingin berterima kasih kepada rakan-rakan saya kerana menemani saya menempuhi segala masalah yang dihadapi dan bersama-sama melalui pengalaman yang istimewa ini. Yang tidak dapat dilupai, saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada ibu bapa dan ahli keluarga saya yang banyak memberi sokongan moral kepada saya sepanjang masa ini.

Sebagai akhirnya, saya mengharapkan yang terbaik kepada SSMP agar terus cemerlang. Saya juga berdoa semoga kebahagiaan dan kesejahteraan menghujani seluruh warga SSMP serta semua orang di sekeliling saya pada setiap masa. Sebelum saya mengakhiri kalimat saya, saya ingin memohon ampun daripada semua pihak agar memaafkan kesilapan dan kecuaiannya saya selama ini. Kebahagiaan kerana kesyukuran, kesyukuran kerana penghargaan. Terima kasih.

LIM KUAN LEANG
HN 2005 – 2157



ABSTRAK

Objektif penyelidikan ini adalah untuk mengkaji perkaitan demografi pengguna dengan tahap pengetahuan am pengguna mengenai logo halal pada label makanan, dan untuk mengkaji pandangan serta tabiat pengguna terhadap logo halal pada label makanan. Tinjauan pengguna yang melibatkan 400 orang responden dijalankan dengan menggunakan borang soal selidik yang terdiri daripada 3 bahagian (bahagian demografi, bahagian pengetahuan, serta bahagian pandangan dan tabiat responden) di empat kawasan di Pulau Pinang (Komtar, Stadium Bandar, Pasar Batu Lanchang dan Sunshine Farlim). Data dianalisis dengan menggunakan taburan frekuensi, korelasi dan ujian khi kuasa dua. Responden terdiri daripada 51.8% perempuan dan 48.2% lelaki. Didapati perkaitan yang sangat lemah antara jantina responden dengan tahap pengetahuan am logo halal responden, $r_s(354)=0.09$, $p=.089$. Majoriti responden mempunyai tahap pengetahuan antara sederhana dan lemah, $\text{min}=4.51$, dan 345 orang (96.9%) responden berpandangan produk makanan berlabel halal bermaksud tidak mengandungi sumber dari babi. Responden yang setuju bahawa produk makanan yang berlabel halal lebih nutrisi dan sihat mempunyai tahap pengetahuan am logo halal yang lemah, $X^2(4, N=356)=10.469$, $p=.033$. Majoriti responden mendapatkan maklumat logo halal dari bahan bacaan, 137 orang (68.2%), dan membeli produk halal di pasar raya, 186 orang (92.5%). Responden yang merujuk kepada logo halal semasa memilih produk makanan berpendapat bahawa produk yang berlabel halal adalah bersih, kualiti dan selamat, $X^2(1, N=353)=117.675$, $p<.001$. Pengguna selalunya merujuk kepada penjual untuk mendapatkan maklumat pengesahan halal, 56 orang (49.6%), dan melaporkan kepada persatuan pengguna apabila mendapati logo halal yang meragukan atau palsu, 96 orang (49.7%). Kesimpulannya, penggunaan logo halal pada label makanan oleh pengguna di Daerah Timur Laut Pulau Pinang adalah kurang memberi impak yang positif.

ABSTRACT

THE EFFECTIVENESS OF USAGE ON HALAL LOGO IN FOOD LABELLING BY CONSUMERS IN NORTH EAST PENANG ISLAND

The purposes of this research are to study the correlation of the consumers' demography and the halal logo knowledge of the consumers, and to study the consumers' perception as well as their behavior on halal logo in food label. Consumer survey of 400 respondents were undertaken at four location in Penang (Komtar, Stadium Bandar, Batu Lanchang Market and Sunshine Farlim) by using questionnaire that made up of 3 parts (demography part, knowledge level part as well as perception and behavior part). The data was analyzed by using distribution frequency, correlation and chi square test. Respondents consisted of 51.8% female and 48.2% male. There is no significant correlation between gender and their halal logo knowledge level, $r_2(354)=0.09$, $p=.089$. The majority of the respondents possessed halal logo knowledge at the level between average and weak, $\text{min}=4.51$, and 345 (96.9%) respondents thought of halal labelled food products are not containing any source from pork. Respondents who agreed that halal labelled food products are more nutritious and healthy possessed a weak halal logo knowledge, $\chi^2(4, N=356)=10.469$, $p=.033$. Majorities of respondents obtained their information from printed reading materials, 137 (68.2%), and bought their halal products from super market, 186 (92.5%). Respondents who referred to halal logo during choosing a product agreed that the products which are labelled halal is hygiene, quality and safe, $\chi^2(1, N=353)=117.675$, $p<.001$. Consumers used to refer to salesperson to get the halal confirmation, 56 (49.6%), and report to consumer association when realized of fake halal logo, 96 (49.7%). In conclusion, usage of logo halal on food labelling has less positive impact on the consumers in North East Penang Island.

SENARAI KANDUNGAN

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PENGAKUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
SENARAI KANDUNGAN	vii
SENARAI JADUAL	x
SENARAI RAJAH	xi
SENARAI SIMBOL DAN SINGKATAN	xii
SENARAI LAMPIRAN	xiii
BAB 1: PENDAHULUAN	1
1.1 Pengenalan	1
1.2 Objektif	3
BAB 2: ULASAN KEPUSTAKAAN	4
2.1 Halal Haram	4
2.1.1 Sumber Makanan Dan Minuman Halal	6
2.1.2 Penyembelihan	7
2.1.3 Pemprosesan, Penyediaan Dan Penyimpanan Makanan	8
2.2 Perundangan Halal Dan Haram Di Malaysia	8
2.2.1 Perintah Perihal Dagangan 1975	9
2.2.2 Peraturan Makanan 1985	9
2.2.3 Standard Halal Malaysia (MS 1500:2004)	10



2.2.4	Pensijilan Halal	11
2.3	Logo Halal Dan Label Makanan	12
2.3.1	Logo Halal	12
2.3.2	Label Makanan	15
a.	Manfaat Membaca Label Makanan	16
2.4	Isu Logo Halal	17
2.4.1	Penyalahgunaan Logo Halal	18
2.5	Halal Di Dunia Dan Malaysia	18
2.6	Keberkesanan	20
BAB 3:	BAHAN DAN KAEDAH	21
3.1	Kaedah Penyelidikan	21
3.2	Borang Soal Selidik	21
3.2.1	Bahagian A: Demografi Responden	21
3.2.2	Bahagian B: Pengetahuan Am Logo Halal	22
a.	Pengurusan Data Skor Markah Pengetahuan	22
3.2.3	Bahagian C: Pandangan Dan Tabiat Responden	23
3.3	Responden	23
3.4	Persampelan	23
3.5	Ujian pra-Tinjauan	24
3.6	Analisis Data	24
3.6.1	Taburan Frekuensi	24
3.6.2	Korelasi	25
3.6.3	Ujian Khi Kuasa Dua	25
BAB 4:	HASIL DAN PERBINCANGAN	26
4.1	Demografi Responden	26

4.2 Tahap Pengetahuan Am Responden Terhadap Logo Halal	28
4.2.1 Perkaitan Demografi Responden Dengan Tahap Pengetahuan Am Responden Terhadap Logo Halal	31
4.3 Pandangan Responden Terhadap Logo Halal	32
4.3.1 Ujian Khi Kuasa Dua (X^2) Bagi Perhubungan Di Antara Pandangan Dan Tahap Pengetahuan Responden	34
4.4 Tabiat Pengguna Terhadap Logo Halal Pada Label Makanan	36
4.4.1 Ujian Khi Kuasa Dua (X^2) Bagi Perhubungan Di Antara Tabiat Dan Pandangan Responden	40
BAB 5: KESIMPULAN DAN CADANGAN	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Cadangan	44
RUJUKAN	45
LAMPIRAN	49



SENARAI JADUAL

No. Jadual		Halaman
2.1	Kod Pendaftaran Negeri yang digunakan dalam logo halal JAIN/MAIN	15
3.1	Skala skor markah bagi penilaian tahap pengetahuan am responden	22
3.2	Persampelan mengikut tempat di Pulau Pinang	24
4.1	Taburan frekuensi data demografi responden	27
4.2	Skor markah tahap pengetahuan am responden terhadap logo halal	31
4.3	Taburan frekuensi pandangan responden terhadap produk makanan yang berlabel halal	33

SENARAI RAJAH

No. Rajah		Halaman
2.1	Logo Halal Malaysia	14
2.2	Logo Halal daripada JAIS (Jabatan Agama Islam Selangor)	14
4.1	Taburan frekuensi jumlah markah responden	30
4.2	Peratusan tanggapan responden terhadap tujuan dan faedah pelabelan logo halal kepada pengguna	34
4.3	Cara-cara responden mendapat informasi/maklumat mengenai logo halal	37
4.4	Tempat responden membeli produk makanan yang mempunyai logo halal	38
4.5	Cara-cara responden mendapat maklumat pengesahan logo halal	39
4.6	Tindakan responden apabila mendapat logo halal meragukan atau palsu	40

SENARAI SIMBOL DAN SINGKATAN

df	Darjah kebebasan
n	Frekuensi
N	Frekuensi
p	Signifikasi
r _s	Pekali korelasi <i>Spearman</i>
X ²	Khi Kuasa Dua
%	Peratusan
BAHEIS	Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri
DBP	Dewan Bahasa Dan Pustaka
DSM	Jabatan Standard Malaysia
JAIN	Jabatan Agama Islam Negeri
JAIS	Jabatan Agama Islam Selangor
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JHEAIS	Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Sabah
FOSECO	<i>Food Security Conference</i>
GHP	Amalan Kebersihan Baik
GMP	Amalan Pengilangan Baik
H	Halal
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
HDC	Perbadanan Kemajuan Industri Halal
IHI	<i>Internatinal Halal Intergrity</i>
ISC I	Jawatankuasa Standard Perindustrian Kebangsaan I
KPDNHEP	Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna
m.s	Muka surat
MAIN	Majlis Agama Islam Negeri
MAINPP	Majlis Agama Negeri Pulau Pinang
MGI	Unit Makanan Bahan Gunaan Islam
MIHAS	Pameran Perdagangan Antarabangsa Halal Malaysia
MS	Standard Malaysia
OIC	Pertubuhan Persidangan Negara-negara Islam
PMR	Pusat Maklumat Rakyat
SPSS V12	Pakej Analisis Statistik Berkomputer Versi 12
UNESCO	<i>United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization</i>
WHC	<i>World Halal Council</i>
WHF	Forum Halal Sedunia
WIEF	<i>World Islamic Economic Forum</i>

SENARAI LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
A	CONTOH-CONTOH LOGO HALAL YANG TERDAPAT DI LUAR NEGARA	49
B	CONTOH BORANG SOAL SELIDIK	52
C	TABURAN FREKUENSI UNTUK BAHAGIAN A, SOALAN 8, 24 DAN 28	59
D	TABURAN FREKUENSI UNTUK BAHAGIAN B	62
E	KORELASI ANALISIS BAGI PERKAITAN DEMOGRAFI DENGAN TAHAP PENGETAHUAN RESPONDEN	66
F	UJIAN KHI KUASA DUA (χ^2) BAGI PERHUBUNGAN DI ANTARA PANDANGAN DAN TAHAP PENGETAHUAN RESPONDEN TERHADAP LOGO HALAL	67
G	UJIAN KHI KUASA DUA (χ^2) BAGI PERHUBUNGAN DI ANTARA TABIAT DAN PANDANGAN RESPONDEN	69



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 PENGENALAN

Mengikut Halipah (2006) dan Tan (2006), Pulau Pinang merupakan negeri yang kedua paling maju, mempunyai aktiviti ekonomi dan taraf kehidupan yang tinggi, serta kadar kemiskinan yang paling rendah dan kadar perbelanjaan yang tinggi dalam negara Malaysia. Lebih-lebih lagi, Pulau Pinang yang diiktiraf sebagai tempat pusaka dunia oleh UNESCO baru-baru ini telah menunjukkan kepelbagaian kebudayaan negeri ini dalam Malaysia (The Star, 2008). Tambahan pula, Pulau Pinang telah dipilih sebagai salah satu Hab Halal Antarabangsa dalam Rancangan Malaysia Ke-Sembilan (Economic Briefing, 2001; Tuty, 2008). Di samping itu, banyak pasar raya telah didirikan, dan banyak usaha dilakukan oleh kerajaan untuk menjadikan Pulau Pinang sebagai salah satu pusat bagi kegiatan yang berkaitan dengan halal dan sebagai sebuah bandar yang terkemuka di Asia (Economic Briefing, 2001; Tuty, 2008).

Dengan perkembangan yang pesat dan peningkatan taraf hidup masyarakat Pulau Pinang, permintaan terhadap keselesaan dan keamanan kehidupan semakin hari semakin meningkat (Sungkar, 2008). Ekorannya, pengguna Pulau Pinang hari ini berdepan dengan kepelbagaian produk dan perkhidmatan yang luas bagi memenuhi permintaan dan keperluan mereka. Hal ini telah menimbulkan isu kehalalan dan kesucian sesuatu produk yang merupakan isu sensitif dalam masyarakat Islam



(Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006). Sesuatu yang halal tidak semestinya suci dan thoyib di mana suci ialah bukan najis atau tidak terkena najis, dan thoyib ialah baik dari segi kesihatan, gizi, estetika dan lain-lain (Elyke & Sri Yuni, 2007). Sebagai contohnya, sesuatu produk mungkin adalah halal dari segi definisi seperti satu tin pic terproses dalam rendaman jus pic atau air, tetapi tanpa penilaian terlatih daripada agensi pensijilan halal, pengguna atau pembeli tidak akan tahu sama ada ia masih halal semasa pemprosesan (Jackson, 2007).

Kehidupan masyarakat Islam semakin tercabar (Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006). Sebagai langkah berjaga-jaga, konsep halal diperkenalkan dengan keupayaan untuk mempromosikan kualiti produk dari segi keselamatan, kesihatan, kebersihan, dan mesra alam yang merupakan daya penarikan kepada semua pengguna (Ruzanna, 2009). Selain itu, pihak kerajaan telah menggubal akta makanan dan peraturan pelabelan makanan untuk mengelakkan berlakunya penipuan dan kekeliruan terhadap pengguna di samping menjamin keselamatan bagi pengguna (Jabatan Kesihatan Negeri Sabah, 2008). Di samping itu, Majlis Agama Negeri Pulau Pinang (MAINPP) juga telah ditubuhkan untuk mengawal dan memastikan kehalalan sesuatu hasil makanan, minuman dan bahan makanan orang Islam dalam negeri ini. Selain itu, logo halal juga diperkenalkan dan standard halal dibangunkan untuk menjamin keselamatan dan kualiti produk di pasaran.

Memandangkan peningkatan permintaan produk halal oleh peningkatan populasi Muslim yang pesat, isu halal menjadi semakin penting dan tertumpu bukan sahaja dalam kehidupan sesetengah kelompok manusia di negara ini malah seluruh dunia (Nanyang, 2006; Sungkar, 2008). Contohnya, aktiviti-aktiviti antarabangsa seperti Pameran Perdagangan Antarabangsa Halal Malaysia (MIHAS) dan Forum Halal Sedunia (WHF) telah diadakan dan menjadi pelengkap kepada usaha kerajaan Malaysia dalam meningkatkan jaringan hubungan dan perkongsian maklumat dalam perdagangan serta pelaburan halal (Yatim, 2006). Sebagai sebahagian daripada Rancangan Malaysia Ke-Sembilan, Malaysia telah merancang untuk meningkatkan industri halal di Malaysia dengan membina Kompleks Halal Negara dan menjadikan Malaysia sebagai satu pusat antarabangsa untuk kegiatan yang berkaitan dengan halal (PMR, 2008; Yaakob *et al.*, 2007). Secara langsungnya, hal-hal tersebut telah

menarik perhatian dan meningkatkan kesedaran kepentingan halal di kalangan masyarakat Malaysia serta dunia.

Dalam industri pemprosesan terutamanya industri makanan, pengiktirafan halal merupakan salah satu pencapaian yang penting untuk menakluki pasaran dunia terutamanya dunia Muslim yang semakin berkembang (Sungkar, 2008). Kehalalan telah dijadikan pencapaian asas untuk memenuhi permintaan pengguna. Akan tetapi, kehalalan dan kesucian sesuatu barangan selalu dipersoalkan kerana pengguna tidak dapat memastikan kehalalan dan keaslian sesuatu barangan dalam semua aspek iaitu dari segi ramuan, pemprosesan, pengurusan, pergudangan atau penyimpanan, dan pengedaran dari semasa ke semasa (Hussaini, 2008). Oleh sebab kemajuan dalam sains dan teknologi, perubahan berterusan dalam formulasi produk, dan inisiatif untuk mempermudah proses pembuatan sebagai ekoran kepada globalisasi perdagangan, konsep halal adalah amat perlu difahami sepenuhnya khususnya oleh penjual-penjual barangan pengguna sama ada bagi kategori makanan atau bukan makanan. Selain itu, sekiranya pengguna-pengguna lebih sedar akan kepentingan halal, mereka pasti akan lebih memilih produk yang bukan sahaja memenuhi keperluan asas mereka malahannya produk yang memberikan keyakinan dan kesejahteraan hidup mereka.

1.2 OBJEKTIF

Berikut ialah objektif penyelidikan ini dijalankan, iaitu:

1. Melihat perkaitan demografi pengguna dengan tahap pengetahuan am pengguna mengenai logo halal pada label makanan.
2. Mengkaji pandangan pengguna terhadap logo halal pada label makanan.
3. Mengkaji tabiat pengguna terhadap logo halal pada label makanan.

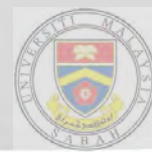
BAB 2

ULASAN KEPUSTAKAAN

2.1 HALAL HARAM

Pemahaman dan penghargaan konsep halal dan haram adalah sangat penting dan merupakan satu keperluan kepada semua umat Islam yang sangat mementingkan kebersihan dalam aspek kehidupan meliputi anggota badan, pemikiran, makanan, minuman dan barang gunaan (Jabatan Agama Islam Pulau Pinang, 2008). Halal telah menjadi istilah yang popular dalam industri makanan, namun secara hakikinya, lingkungan berkaitan dengan halal merangkumi bidang bukan makanan seperti logistik, pembungkusan, produk dandanan diri dan kosmetik, barangan farmaseutikal, bidang kewangan dan perkhidmatan, dan sebagainya (HDC, 2009; Mohd. Radzi, 2007).

Halal (حلال, ḥalāl, halaal, 清真) ialah perkataan berasal daripada kalimah Arab yang bermaksud dibolehkan atau dibenarkan (melakukan sesuatu) oleh Hukum Syarak, iaitu tidak dilarang dalam Islam (DBP, 2005; Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006). Halal merujuk kepada benda-benda atau tingkah laku yang dibenarkan oleh undang-undang Syariah tanpa hukuman dikenakan pada pelaku. Berlawanan dengan halal ialah haram yang bermaksud tidak dibenarkan atau dilarang dalam Islam (Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006). Halal selalunya diaplikasikan bersama-sama istilah suci dan thoyib. Suci bermaksud bersih dan bukan najis atau tidak terkena najis manakala thoyib bermaksud baik, selamat dan tidak



memudaratkan, serta juga bererti makanan itu mestilah baik untuk dimakan dan diperolehi daripada sumber yang asli (Ellyke & Sri Yuni, 2007; HDC, 2009, Persatuan Pengguna Pulau Pinang, 2006).

Prinsip halal adalah salah satu perkara yang sangat dititikberatkan dalam pemilihan makanan mengikut syariat Islam. Prinsip halal ini secara umumnya melibatkan dua perkara iaitu bagaimana sesuatu benda itu diperolehi dan adakah zat atau barangan itu sendiri halal atau sebaliknya (Jabatan Agama Islam Selangor, 2008). Orang Islam diperintah supaya memakan dan menggunakan bahan-bahan yang thoyib (baik), suci dan bersih. Perkara tersebut dapat dilihat dan diterangkan di dalam Al-Quran antaranya:-

-“Dan makanlah daripada rezeki yang telah diberikan oleh Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya sahaja kamu beriman.” (Surah al-Ma'idah, ayat 88)

-“Oleh kerana itu makanlah (wahai orang-orang yang beriman) dari apa yang telah dikurniakan oleh Allah kepadamu dari benda-benda yang halal, lagi baik dan bersyukurlah akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembahNya semata-mata.” (Surah al-Nahl, ayat 114)

-“Dan Dialah yang memudahkan laut, supaya kamu dapat makan daripadanya daging yang lembut hidup-hidup dan dapat mengeluarkan daripadanya benda-benda untuk kamu memakainya dan (selain itu) engkau melihat pula kapal-kapal belayar padanya dan lagi supaya kamu dapat mencari rezeki dari limpah kurniaNya dan supaya kamu bersyukur.” (Surah al-Nahl, ayat 14)

(Yusoff, 2000)

Bagi seseorang Muslim, makan dan minum yang merupakan asas kehidupan bukan sahaja menguat dan menyihatkan tubuh serta fikirannya agar boleh beribadah kepada Allah dengan sempurna, malah membolehkan sumbangan pengetahuan dan kudratnya demi kesejahteraan manusia sejagat (Persatuan Pengguna Pulau Pinang,

2006). Memandangkan kepentingan makan dan minum dalam pembentukan kesihatan fizikal dan kerohanian seseorang, halal dan haram sesuatu makanan dan minuman tidak boleh diperlecehkan agar kesucian jiwa dan roh dapat dipertahankan (Persatuan Penggunaan Pulau Pinang, 2006). Secara amnya, sesuatu makanan yang dikatakan halal adalah tidak memudarat atau mengganggu fungsi normal tubuh dan fikiran atau juga dikenali sebagai halalan toyibban (HDC, 2009).

2.1.1 Sumber Makanan dan Minuman Halal

Sumber utama makanan dan minuman manusia adalah dari haiwan dan tumbuh-tumbuhan, bahan semulajadi, bahan kimia dan mikro-organisma yang mana ada di antaranya yang dihalalkan dan ada yang diharamkan. Makanan halal bermaksud makanan yang dibenarkan pengambilan Muslim oleh undang-undang Syariah atau makanan yang telah disahkan status halalnya. Manakala, makanan yang mengandungi bahan-bahan seperti gelatin, enzim, pengemulsi dan sebagainya adalah diragukan kehalalannya iaitu "Masbuh" kerana sumber bahan-bahan tersebut tidak diketahui (Halal Guide, 2008). Semua jenis haiwan dan tumbuh-tumbuhan yang dihasilkan oleh bioteknologi DNA adalah halal kecuali yang berasal dari haiwan yang lahir dari salah satu keturunan dari babi dan anjing (HDC, 2009).

Dalam garis panduan makanan, minuman dan barang gunaan orang Islam, haiwan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu haiwan darat dan haiwan air di mana semua haiwan darat halal dimakan kecuali haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak, babi, anjing, haiwan yang bertaring yang digunakan untuk mencakar dan membunuh seperti harimau, burung yang mempunyai kuku pencakar atau makan menyambar seperti burung helang, haiwan-haiwan yang diperintah oleh Islam membunuhnya seperti tikus, haiwan yang dilarang oleh Islam membunuhnya seperti semut, haiwan yang dipandang jijik oleh umum seperti lalat, dan haiwan yang hidup di darat dan di air seperti katak, dan haiwan air ialah haiwan yang boleh hidup secara hakikinya di air sahaja adalah halal dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia (Muhammad *et al.*, 2000; HDC, 2009).

Selain itu, semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia; semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan, membahayakan kesihatan manusia atau bercampur dengan benda-benda yang najis; semua bahan semulajadi seperti air, mineral dan lain-lain adalah halal kecuali yang bercampur dengan najis, yang beracun, yang memabukkan dan yang membahayakan kesihatan; semua bahan kimia adalah halal kecuali yang bercampur dengan najis, yang beracun, yang memabukkan dan yang membahayakan kesihatan; dan bahan tambah (*Food Additives*) seperti penstabil, pengemulsi, pewarna dan seumpamanya adalah halal kecuali yang dihasilkan dari sumber haiwan atau tumbuh-tumbuhan yang diharamkan oleh hukum syarak (Muhammad *et al.*, 2000; HDC, 2009).

2.1.2 Penyembelihan

Sembelihan ialah satu perbuatan untuk menghilangkan nyawa binatang darat yang halal dimakan dengan alat yang tajam selain dari kuku, gigi dan tulang supaya halal dimakan (Info Halal, 2007). Hukum sembelihan adalah wajib supaya binatang itu halal dimakan manakala binatang yang disembelih tidak mengikut hukum Islam diistilahkan sebagai bangkai dan najis (Info Halal, 2007). Penyembelihan haiwan dengan cara Islam (*zabiha*) dan mengikut peraturan pemakanan Islam merupakan cara yang terbaik untuk menghindarkan sesetengah penyakit disebabkan kualiti terjamin daripada pencemaran mikrob (Dislam, 2006).

Dalam Islam, sesuatu penyembelihan hendaklah mengikut peraturan berikut, iaitu penyembelihan hendaklah dilakukan oleh orang Islam yang sempurna akal dan mengetahui rukun-rukun dan syarat-syarat sembelih; haiwan yang hendak disembelih mestilah haiwan yang halal dimakan; haiwan itu hendaklah masih hidup dalam keadaan biasa (*hayat mustaqirrah*); penyembelihan hendaklah dilakukan dengan memutuskan *halqum* (saluran pernafasan) dan *marih* (saluran makanan, minuman dan pendarahan); dan alat penyembelihan mestilah tajam dan tidak terdiri daripada tulang, kuku atau gigi (Muhammad *et al.*, 2000; Info Halal, 2007).

2.1.3 Pemprosesan, Penyediaan Dan Penyimpanan Makanan

Semua makanan yang telah diproses adalah halal sekiranya bahan-bahan ramuannya halal dan pemprosesan adalah bersih dari najis seperti berikut:

- a) Tidak terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari haiwan yang bagi orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- b) Tidak mengandungi apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak sama ada sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dari bangkai, jenis-jenis arak dan najis-najis lain.
- c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut hukum syarak, seperti alat pemotong, tempat, kuali, sudu, periuk dan lain-lain.
- d) Tidak dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpan itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) dan (c) atau apa-apa benda yang dianggap sebagai najis mengikut hukum syarak.

(Halal Guide, 2008)

Makanan halal yang telah disediakan harus ditempatkan dengan betul. Semua bahan halal yang disimpan, dipamer dan dihidang hendaklah diasingkan dalam setiap keadaan di antara yang halal dengan yang tidak halal untuk menghindarkan percampuran atau terkena najis di antara bahan halal dan tidak halal (Jabatan Agama Islam Pulau Pinang, 2008). Bersentuhan dengan yang tidak halal akan mengakibatkan makanan halal yang tersedia menjadi haram dan dilarang daripada pengambilannya oleh Muslim.

2.2 PERUNDANGAN HALAL DAN HARAM DI MALAYSIA

Perundangan bertujuan untuk melindungi orang ramai berhubung dengan hak-hak asasi mereka (Malaysia, 1972). Perundangan halal dan haram di sini adalah lebih bersandar kepada segi makanan dan bertujuan untuk melindungi pengguna terutamanya Muslim terhadap bahayanya dari segi kesihatan dan penipuan pada penyediaan, penjualan dan penggunaan makanan dan mengenai perkara-perkara halal haram serta lain-lain yang berkaitan dengannya.

2.2.1 Perintah Perihal Dagangan 1975

Perintah ini dibuat oleh Menteri melalui peruntukan Seksyen 10 Akta Perihal Dagangan 1972 (HDC, 2009). Dalam Perintah ini, melainkan jika kandungan ayatnya menghendaki makna yang lain - "Hukum Syarak" ertinya Undang-undang Islam dan Mazhab Shafi'e atau undang-undang dalam mana satu Mazhab Maliki, Hanbali atau Hanafi telah bersetuju oleh Yang Di Pertuan Agong dikuatkuasakan dalam Wilayah Persekutuan atau oleh Raja bagi mana-mana Negeri dikuatkuasakan dalam Negeri itu (Haji Hamzah, 1975). Perintah ini bertujuan memberikan takrif berhubung dengan perbahaasan "Halal", "Ditanggung Halal", "Makanan Islam" atau mana-mana perbahaasan yang membawa maksud sedemikian sebagaimana yang dikehendaki oleh Hukum Syarak (HDC, 2009).

Suatu produk makanan yang ditakrifkan sebagai halal bagi orang Islam dan berhubung dengan perbahaasan-perbahaasan tersebut mesti memenuhi kriteria-kriteria am seperti di bawah:

- a) bukan terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak;
- b) tidak mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak;
- c) tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukum syarak; dan
- d) tidak dalam semasa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi perenggan (a), (b) atau (c) di atas atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

(PMR, 2008; Noraini, 2003)

2.2.2 Peraturan Makanan 1985

Untuk menunjukkan atau menyatakan kehalalan sesuatu barangan atau produk atau makanan, pelabelan atau logo halal diperlukan sebagai satu petunjuk. Hal ini disebabkan kehalalan ialah sesuatu yang abstrak dan tidak boleh dilihat dengan mata, dirasa dengan pancaindera atau diuji secara saintifik seperti aspek agama dari

segi penyembelian dan penyediaan (Mohd. Radzi, 2007). Peraturan pelabelan pun telah diwujudkan di bawah Peraturan-peraturan Makanan 1985 bagi mengawal label makanan yang bertindak sebagai pembekal maklumat tentang produk itu. Logo halal adalah wajib apabila sesuatu produk telah ditentukan sahkan halalnya diambil oleh orang Islam. Peraturan ini penting untuk melindungi pengguna-pengguna supaya tidak terkeliru atau tertipu oleh ketidaktepatan label atau label yang berlebih-lebihan. Hal ini dapat memberikan kesenangan pembacaan dan menjamin keselamatan bagi pengguna walaupun mereka tidak membaca keseluruhan maklumat yang ada pada label (Jabatan Kesihatan Negeri Sabah, 2008).

2.2.3 Standard Halal Malaysia (MS 1500:2004)

Standard Malaysia bertajuk 'Makanan Halal: Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis Panduan Umum (MS 1500:2004) telah dibangunkan di bawah Sistem Pembangunan Standard Malaysia yang di bawah tanggungjawab Jabatan Standard Malaysia (DSM), Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (Sirim, 2004). Standard Malaysia ini merupakan standard halal yang pertama di dunia yang digubal selaras dengan standard antarabangsa dan juga merupakan satu daripada lima inisiatif Kerajaan di dalam merealisasikan Malaysia sebagai pusat makanan halal (HDC, 2009). Standard ini dibangunkan oleh Jawatankuasa Standard Perindustrian Kebangsaan yang berkaitan dengan Halal (ISC I) yang mana telah diwakili oleh pelbagai organisasi termasuk JAKIM yang merupakan Pengerusi kepada Jawatankuasa Teknikal yang berkaitan untuk gambaran menyeluruh sistem pembangunan standard di Malaysia dan kaitan ISC I di dalam sistem ini (HDC, 2009). Piawaian ini mengandungi garis panduan praktikal bagi industri makanan terutama berkaitan penyediaan dan pengendalian makanan halal termasuk penambah nutrien (Sirim, 2004). Ia bertujuan menyediakan peraturan atau keperluan asas bagi produk makanan serta perdagangan atau perniagaan makanan di Malaysia (HDC, 2009). Pengenalan MS 1500:2004 dilihat sebagai pelengkap kepada pensijilan halal HDC kerana ia mengambil kira unsur pematuhan terhadap Amalan Pengilangan Baik (*Good Manufacturing Practices- GMP*) dan Amalan Kebersihan Baik (*Good Hygiene Practices- GHP*) (Muhammad Hisyam, 2004). Untuk disahkan halal di bawah Standard Malaysia, sesuatu makanan harus memenuhi keperluan berikut:

RUJUKAN

- Ahmad Mahdzan Ayob. 2002. *Kaedah Penyelidikan Sosioekonomi ed ke-2*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Allam Ahmed. 2008. Marketing of Halal Meat in the United Kingdom: Supermarkets versus Local Shops. *British Food Journal*. **110**(7):655-670.
- Blanchfield, J.R. 2000. *Food Labelling*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Curtis, P.A. 2005. *Guide to Food Laws and Regulations*. USA: Blackwell Publishing.
- DBP. 2005. *Kamus Dewan Edisi Keempat*. Kuala Lumpur: DBP.
- Dislam. 2006. Halal (Lawful) and Haram (Forbidden).
<http://www.dislam.org/content/view/302/35/>. 6 Februari 2006.
- Economic Briefing. 2001. Population Trends of Penang. *Socio-Economic & Environmental Research Institute*, **3**(11): 5-6.
- Ehalal. 2001. Halal or Haram?
<http://ehalal.org/>. 21 Oktober 2008.
- Ellyke, S.K.M. & Sri Yuni SP, MT. 2007. Sehat Dengan Makanan Halal Dan Thoyib. *Intellect*. 14 October.
- Gokdere, M. 2005. A Study On Environmental Knowledge Level of Primary Students in Turkey. *Asia-Pacific Forum on Science Learning and Teaching*, **6**(2): 1-13.
- Haji Hamzah bin Haji Abu Samah. 1975. Akta Perihal Dagangan, 1972.
http://jaipp.penang.gov.my/eakta_perihal_dagangan1972.htm. 10 Oktober 2008.
- Halalworld. 2008. Brunei Gets Halal Logo.
<http://www.halalworld.org/html/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=287&mode=thread&order=0&thold=0>. 16 September 2008.
- Halipah binti Esa. 2006. *The 9th Malaysia Plan & Its Implications On the Penang Economy*. Penang: Socio-Economic & Environmental Research Institute.
- Hayati @ Habibah Abdul Talib, Khairul Anuar Mohd Ali & Khairur Rijal Jamaludin. 2008. Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study. *Proceedings of International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering*, Universiti Tun Hussein Onn Malaysia. 1-5.
- Halal Guide. 2008. What is Halal?
<http://www.halalguide.org/>. 6 Oktober 2008.

- HDC, Halal Industry Development Corporation. 2009. Halal Malaysia.
<http://www.hdcglobal.com/>. 21 Mac 2009.
- Hussaini, M.M. 2008. Halal Haram Lists: Why They Do Not Work?
<http://www.soundvision.com/info/halalhealthy/halal.list.asp>. 27 Julai 2008.
- IHI Alliance. 2009. IHI Alliance Takes Halal Standards Across The Globe. *The Halal Journal – Journal of The Global Halal Market*. **Mac/April 2009**:28-29.
- Info Halal. 2007. Info Ilmiah: Sembelihan Menurut Islam. *Info Halal Bil. 2*. Mei: 4-5.
- Jabatan Agama Islam Pulau Pinang. 2008. Garis Panduan Makanan, Minuman & Bahan Gunaan Orang Islam.
http://jaipp.penang.gov.my/garis_panduan_makanan.htm. 9 Oktober 2008.
- Jabatan Agama Islam Selangor. 2008. Jabatan Agama Islam Selangor.
<http://www.jais.gov.my/>. 28 November 2008.
- Jabatan Kesihatan Negeri Sabah. 2008. Label Makanan.
<http://www.jknsabah.gov.my/Website%20UKKM/Pelabelan%20Makanan/label.html>. 30 September 2008.
- Jabatan Pendaftaran Negara Malaysia. 2008. Kod Negeri.
http://www.jpn.gov.my/jpnnew/copy2/3_2_3_kod_negeri.php. 2 Oktober 2008.
- Jackson, M.A. 2007. The Real World of Halal From A Manufacturer's Viewpoint. *Halal Consumer 12*. Summer: 8-13.
- Jakim. 2008. *Islamic Organisations Recognised*. Slaid. Department of Islamic Development Malaysia.
- Lokman Ab. Rahman. 2008. Mengapa Halal Malaysia.
http://www.halal.gov.my/content_view.php?IDarticle=151. 10 April 2008.
- Mariam bt Ab. Latif. 2006. *Current Issues on Halal Food*. Slaid. Department of Islamic Development Malaysia.
- Malaysia. 2006. Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985. (Semakan 2006).
- Malaysia. 2005. Undang-undang Malaysia (Akta 559): Akta Kesalahan Jenayah Syariah (Wilayah-wilayah Persekutuan) 1997.
- Malaysia. 1972. Undang-undang Malaysia (Akta 87): Akta Perihal Dagangan, 1972.
- Mohd. Radzi Mohd. Zin. 2007. Halal Bukan Soal Makan Sahaja. *Utusan Malaysia*. 6 Mac.
- Mohd. Saiful Mohd. Sahak. 2007. Hab Halal Dunia Buka Peluang Usahawan Muslim. *Utusan Malaysia*. 17 Julai.

- Muhammad Hisyam Mohamad. 2004. Perspektif IKIM: Pengesahan halal beri kelebihan peringkat global. *Berita Harian*. 9 Disember.
- Muhammad Munir Chaudry, Jackson, M.A., Mohammad Mazhar Hussaini & Dr. Riaz, M.N. 2000. *Halal Industrial Production Standards*. USA: J&M Food Products Co.
- Nanyang Siang Pau. 2006. Malaysia Sebagai Perintis Pengiktirafan Produk Makanan Halal. *Nanyang Siang Pau*, 9 Mei.
- Noraini Abdul Razak. 2003. Keraguan Logo Halal. *Utusan Malaysia*, 14 Februari.
- Penyata Rasmi Parlimen Malaysia. 1996. Mesyuarat Dewan Rakyat. Parlimen Malaysia. 16 Julai.
- Persatuan Pengguna Pulau Pinang. 2006. *Halal Haram: Buku Penting untuk Umat Islam*. Pulau Pinang: Jutaprint.
- PMR, Pusat Maklumat Rakyat. 2008. Pusat Maklumat Rakyat. <http://pmr.penerangan.gov.my/>. 14 November 2008.
- Riaz, M.N. & Chaudry M.M. 2004. *Halal Food Production*. Florida: CRC Press.
- Rohaniza Idris. 2005. 1,600 Pantau Logo Halal: KPDNHEP Ambil Alih Penguatkuasaan Daripada Jakim. *Berita Harian*, 18 Mac.
- Ruzanna Muhammad. 2009. A Unified Halal Standard. *The Halal Journal – Journal of The Global Halal Market*. **Mac/April 2009**:30-34.
- Shahidan Shafie & Md Nor Othman. 2007. *Halal Certification: an international marketing issues and challenges*. Kuala Lumpur: Fakulti Perniagaan & Account Universiti Malaya.
- Sirim. 2004. Standardisation for Halal Food. *Standard & Quality News*. **11(4)**: 1-16.
- Socio-Economic & Environmental Research Institute. 2006. *Penang Statistics (Quarter 2, 2006)*. Pulau Pinang: Socio-Economic & Environmental Research Institute.
- Sotimin Sarun. 2009. Perundangan Logo Halal. Temu bual, 10 Mac.
- Sound Vision Foundation. 2008. Muslim Consumers & the Non Muslim Halal Business: The Story Behind Al Safa. <http://www.soundvision.com/Info/halalhealthy/safa.asp>. 27 Julai 2008.
- Sulaiman Masri. 2003. *Kaedah Penyelidikan & Panduan Penulisan: Esei, Proposal, Tesis*. Kuala Lumpur: Sanon Printing Co. Sdn. Bhd.
- Sungkar, I. 2008. The Global Halal Trade, Trends and Issues. *The Halal Journal – Journal of The Global Halal Market*. **Mei/Jun 2008**.

- Tan, Y.H. 2006. *Knowing Penang, Thinking Penang: How Does Our Quality of Life Measure Up?* Slaid. Penang: Socio-Economic & Environmental Research Institute.
- The Star. 2008. Penang Celebrates Listing As World Heritage Site. *The Star Newspaper*. 25 Julai.
- Tuty Haryanti Ahmad Rodzi. 2008. Utara: Balik Pulau Pusat Pelancongan Halal. *Berita Harian*, 25 September.
- Wilcock, A., Pun, M., Khanona, J., and Aung, M. 2004. Consumer Attitudes, Knowledge And Behavior: A Review of Food Safety Issues. *Trends in Food Science & Technology*, **15**(2): 56-66.
- Yaakob Che Man, Jamil Bojei, Awis Qurni Sazili & Ahmad Nizam Abdullah. 2007. Halal Hub Opportunities. *4th Asian Livestock & feed Industry Conference 2007: Trends in Livestock Production for Quality Food*, Kuala Lumpur Convention Centre. 1-37.
- Yaakob Che Man. 2005. Halal Gadget – New Product And Technologies. *The Halal Journal – Journal of The Global Halal Market*. **Mac/April 2005:28**.
- Yatim, Z. M. 2006. Pelaburan Silang Giat Aliran Bahan Mentah: Kerajaan Galak Gabungan Perniagaan Strategik Antara Negara. *Berita Harian*, 17 Mac.
- Yusoff Zaky Haji Yacob. 2000. *Tafsir Fi Zilalil Qur'an* (Terj.). Kota Bahru: Pustaka Aman Press Sdn. Bhd.
- Zulfikri bin Yasoa. 2008. *Kesalahan-kesalahan Jenayah Syariah Di Mahkamah Syariah*. Kertas kerja Kursus Undang-undang Jenayah Syariah anjuran Jabatan Kehakiman Syariah Malaysia (JKSM). Air Keroh, Melaka. 13-15 Februari.
- Zunaidah Zainon. 2006. Dakwah Jakim Lebih Efektif Pada Era Digital. *Utusan Malaysia*. 14 Mac.