



Journal of Advanced Research in Technology and Innovation Management

Journal homepage:
<https://karyailham.com.my/index.php/jartim/index>
ISSN: 2811-4744



Integrasi Halalan *Tayyiban* Dalam Kerangka Konseptual Bank Makanan: Analisis Terhadap Agensi Pengurusan Terpilih *Integration of Halalan Tayyiban in the Conceptual Framework of Food Banks: An Analysis of Selected Management Agencies*

Mastura Abd Wahab¹, Ahmad Syukran Baharuddin^{2,3}, Ali Imran Sinaga⁴, Faisal Husein Ismail¹,
Mohammad Amir Wan Harun^{1,*}

- ¹ Bahagian Pengajian Islam, Pusat Pengajian Ilmu Kemanusiaan, Universiti Sains Malaysia, 11800, Pulau Pinang, Malaysia
² Fakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Sains Islam Malaysia, 71800, Bandar Baru Nilai, Negeri Sembilan, Malaysia
³ Maqasid Institute, 1205 Lebanon Road, Unit #266, Mt. Juliet, TN 37122, United States of America
⁴ Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received 22 January 2026
Received in revised form 22 March 2026
Accepted 30 April 2026
Available online 9 July 2026

ABSTRACT

Bank makanan adalah sebuah inisiatif yang berperanan mengumpulkan, menyimpan dan mengagihkan makanan berlebihan kepada golongan yang memerlukan. Isu yang sering membelenggu bank makanan ialah keperluan memastikan makanan yang diagihkan bukan sahaja halal dari sudut bahan, tetapi juga patuh dari segi sumber, penyimpanan, pengangkutan dan pengendalian, khususnya dalam situasi bantuan bencana. Kajian ini bertujuan untuk menganalisis konsep bank makanan halal dalam konteks pengurusan bank makanan terpilih di Malaysia dengan memberi tumpuan kepada aspek halalan tayyiban dalam keseluruhan rantaian operasi dan pandangan pihak pengurusan bank makanan terhadap pelaksanaan serta cabaran mengekalkan elemen halal dalam operasi mereka. Kajian ini mengadaptasi kaedah kualitatif dengan reka bentuk kajian kes. Data dikumpul melalui kajian kepustakaan dan temu bual separa berstruktur yang melibatkan lima agensi pengurusan bantuan makanan di Malaysia dengan jumlah informan sebanyak 12 orang keseluruhannya. Data dianalisis menggunakan tematik bagi membentuk kategori dan mengenalpasti pola atau corak dapatan. Hasil kajian mendapati bahawa kebanyakan agensi menekankan pemilihan sumber makanan yang mempunyai pensijilan halal, pengasingan makanan halal dan tidak halal, penggunaan logistik yang bersih serta penyimpanan yang sistematik seperti gudang dan bilik sejuk. Selain itu, terdapat inisiatif menghasilkan sendiri produk makanan halal dan vegetarian bagi memenuhi keperluan masyarakat pelbagai agama. Kesimpulannya, pengurusan bank makanan terpilih menunjukkan komitmen tinggi dalam memastikan pematuhan prinsip halalan tayyiban, sekali gus meningkatkan keyakinan penerima terhadap keselamatan, kebersihan dan kehalalan

* Corresponding author.
E-mail address: amirwan@usm.my

makanan yang diagihkan. Dari sudut teoretikal, kajian ini memperluas aplikasi konsep halalan tayyiban daripada wacana normatif kepada kerangka operasional pengurusan bank makanan, manakala dari sudut praktikal, ia menawarkan implikasi dasar dan cadangan SOP bagi memperkukuh tadbir urus bank makanan patuh syariah dalam situasi bencana.

Food bank is an initiative that collects, stores, and distributes surplus food to individuals or groups in need. One of the persistent issues faced by food banks is the need to ensure that the food distributed is not only halal in terms of ingredients, but also compliant with halal requirements in terms of sourcing, storage, transportation, and handling, particularly in disaster relief situations. This study aims to analyze the concept of halal food banks within the context of selected food bank management in Malaysia, with a focus on the application of the halalan tayyiban principle throughout the entire operational chain and on management perspectives regarding the implementation and challenges of maintaining halal elements in their operations. This study adopts a qualitative approach using a case study research design. Data were collected through literature review and semi-structured interviews involving five food aid management agencies in Malaysia, with a total of 12 informants. The data were analyzed thematically to develop categories and identify patterns and emerging themes. The findings indicate that most agencies emphasize the selection of food sources with valid halal certification, segregation of halal and non-halal food, the use of hygienic logistics, and systematic storage facilities such as warehouses and cold rooms. In addition, there are initiatives to produce in-house halal and vegetarian food products to meet the needs of multi-religious communities. In conclusion, the selected food banks demonstrate a high level of commitment to ensuring compliance with the halalan tayyiban principle, thereby enhancing recipients' confidence in the safety, cleanliness, and halal integrity of the food distributed. From a theoretical perspective, this study extends the application of the halalan tayyiban concept from a normative discourse to an operational framework for food bank management. From a practical perspective, it offers policy implications and standard operating procedure (SOP) recommendations to strengthen Shariah-compliant food bank governance in disaster contexts.

Keywords:

Halalan tayyiban; bank makanan; bencana alam
Halalan tayyiban; food bank; natural disaster

1. Pengenalan

Isu keselamatan makanan, pembaziran makanan dan kelestarian bekalan makanan semakin menjadi perhatian global [1]. Salah satu inisiatif yang muncul bagi menangani isu ini ialah penubuhan bank makanan atau food bank Malaysia yang sangat relevan dengan Matlamat Pembangunan Lestari (SDG) Kedua: Sifar Kelaparan dan SDG-13: Tindakan Iklim [2], yang bertujuan memperkasakan kempen bank makanan agar ia dapat membantu mangsa yang terkesan akibat bencana alam yang berlaku. Bank makanan adalah sebuah organisasi yang berperanan mengumpul, menyimpan dan mengagihkan makanan berlebihan kepada golongan yang memerlukan [3]. Di Malaysia, konsep bank makanan telah diperkenalkan sebagai salah satu pendekatan menangani isu sekuriti makanan dan pembaziran, seiring dengan inisiatif kerajaan melalui Program Food Bank Malaysia [4].

Namun begitu, dalam konteks masyarakat Islam, soal halal bukan sahaja merujuk kepada status makanan itu sendiri, tetapi juga melibatkan aspek pengurusan, sumber, pemprosesan, dan pemindahan makanan [5]. Oleh itu, perbincangan mengenai bank makanan halal perlu diberi perhatian khusus, terutama dari sudut amalan pengurusan yang selaras dengan prinsip syariah.

Walaupun kajian berkaitan bank makanan dan keselamatan makanan telah dibincangkan secara meluas, kebanyakan kajian tersebut lebih menumpukan kepada aspek kebajikan sosial, pengurangan pembaziran makanan dan sekuriti makanan, tanpa memberi perhatian khusus kepada pematuhan

prinsip halalan tayyiban dalam keseluruhan rantai operasi bank makanan. Dalam masa yang sama, kajian halal sedia ada pula lebih tertumpu kepada industri makanan komersial, pensijilan halal dan rantai bekalan halal dalam konteks perniagaan, manakala aplikasi prinsip halalan tayyiban dalam pengurusan bank makanan, khususnya semasa situasi bencana, masih kurang diterokai secara empirikal. Justeru, terdapat jurang kajian yang ketara berkaitan pemahaman dan amalan sebenar pengurusan bank makanan dalam mengintegrasikan prinsip halalan tayyiban dari aspek sumber, penyimpanan, logistik dan pengagihan bantuan makanan dalam konteks pengurusan bencana di Malaysia.

Kajian ini bertujuan untuk menganalisis pandangan pengurusan bank makanan terpilih di Malaysia terhadap pelaksanaan dan cabaran mengekalkan elemen halal dalam keseluruhan rantai operasi mereka. Kajian ini memberi panduan kepada agensi pengurusan bank makanan, masjid, badan kebajikan dan NGO dalam memperkukuh amalan pengurusan bank makanan yang patuh syariah. Kerangka konseptual yang dicadangkan boleh dijadikan rujukan atau asas kepada pembangunan prosedur operasi standard (SOP) bagi memastikan makanan yang diagihkan bukan sahaja halal dari segi hukum, tetapi juga memenuhi prinsip halalan tayyiban dari aspek keselamatan dan kualiti. Hal ini penting bagi meningkatkan keyakinan penerima bantuan, khususnya dalam situasi bencana dan krisis kemanusiaan.

2. Konsep Halal, Bukan Halal (Non-Halal) dan Halalan Tayyiban dalam Pengurusan Bank Makanan

Menurut perspektif Islam, halal bukan hanya bermaksud sesuatu itu boleh dimakan, tetapi turut merangkumi aspek kebersihan, keselamatan, dan kualiti pemprosesan. Surah al-Baqarah, ayat 168 menyatakan:

“Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik dan janganlah kamu mengikuti jejak langkah syaitan, sesungguhnya syaitan adalah musuh kamu yang nyata” [6].

Makanan yang tidak halal (*non-halal food*) pula bermaksud makanan yang dilarang dalam syariat dan fatwa Islam [7]. Al-Ghazali [8] dan Al-Qardhawi [9] menyatakan bahawa makanan tidak halal juga dinamakan sebagai makanan yang haram dalam Islam. Antara makanan yang haram dimakan oleh orang Islam adalah bangkai, darah, daging khinzir, binatang yang disembelih bukan kerana Allah serta yang disembelih untuk berhala. Allah berfirman dalam Surah al-Ma'idah, ayat 3 yang bermaksud:

“Diharamkan kepada kamu (memakan) bangkai (binatang yang tidak disembelih), dan darah (yang keluar mengalir), dan daging babi (termasuk semuanya), dan binatang-binatang yang disembelih kerana yang lain dari Allah. Dan yang mati tercekik, dan yang mati dipukul, dan yang mati jatuh dari tempat yang tinggi, dan yang mati ditanduk, dan yang mati dimakan binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih (sebelum habis nyawanya), dan yang disembelih atas nama berhala” [6].

Menurut Al-Fairūz Ābidi [9], istilah halalan *tayyiban* pula bermaksud halal lagi baik. Dalam konteks makanan, ulama' menjelaskan makanan halalan *tayyiban* bermaksud makanan dan minuman tersebut bukan sahaja halal [11] mengikut keharusan syarak, malah ia juga baik, suci, elok dan menyenangkan serta makanan tersebut diterima jiwa manusia [12], bersih [13], berkhasiat [13], tiada mudarat dan tiada syubhah [12,14].

Dalam pengurusan dan pengeluaran makanan di Malaysia, standard yang perlu dipatuhi oleh semua pengendali industri makanan adalah MS1500 oleh SIRIM [7] dan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) [15]. Kedua-dua standard tersebut menyatakan bahawa makanan halal mestilah bebas daripada sebarang unsur yang tidak

dibenarkan oleh syarak, termasuk bahan najis, alkohol, dan binatang yang tidak disembelih secara sah. Dalam konteks bank makanan, aspek halalan *tayyiban* perlu diaplikasikan dalam keseluruhan rantaian operasi seperti:

- i. Sumber makanan: sama ada daripada hotel, kedai serbaneka, restoran, pasar raya atau individu.
- ii. Cara penyimpanan: pengasingan antara makanan halal dan tidak halal.
- iii. Pengangkutan: kenderaan bersih, tiada pencemaran silang.
- iv. Sukarelawan dan pengendali: mematuhi tatacara kebersihan dan adab Islam.

Kesimpulannya, pengurusan bank makanan berasaskan konsep halal dan halalan *tayyiban* menuntut pematuhan menyeluruh terhadap aspek sumber, kebersihan, keselamatan dan pengendalian makanan. Pelaksanaan prinsip ini memastikan makanan yang diagihkan bukan sahaja patuh syariah, malah selamat, berkualiti dan diyakini oleh penerima.

2.1 Kerangka Konseptual Integrasi Halalan Tayyiban dalam Pengurusan Bank Makanan

Rajah 1 menggambarkan kerangka konseptual kajian yang menunjukkan bagaimana prinsip syariah Islam diterjemahkan melalui dimensi halalan dan *tayyiban* ke dalam tadbir urus pengurusan bank makanan, seterusnya menghasilkan pematuhan halal, keselamatan makanan dan pencapaian Maqasid al-Shariah.

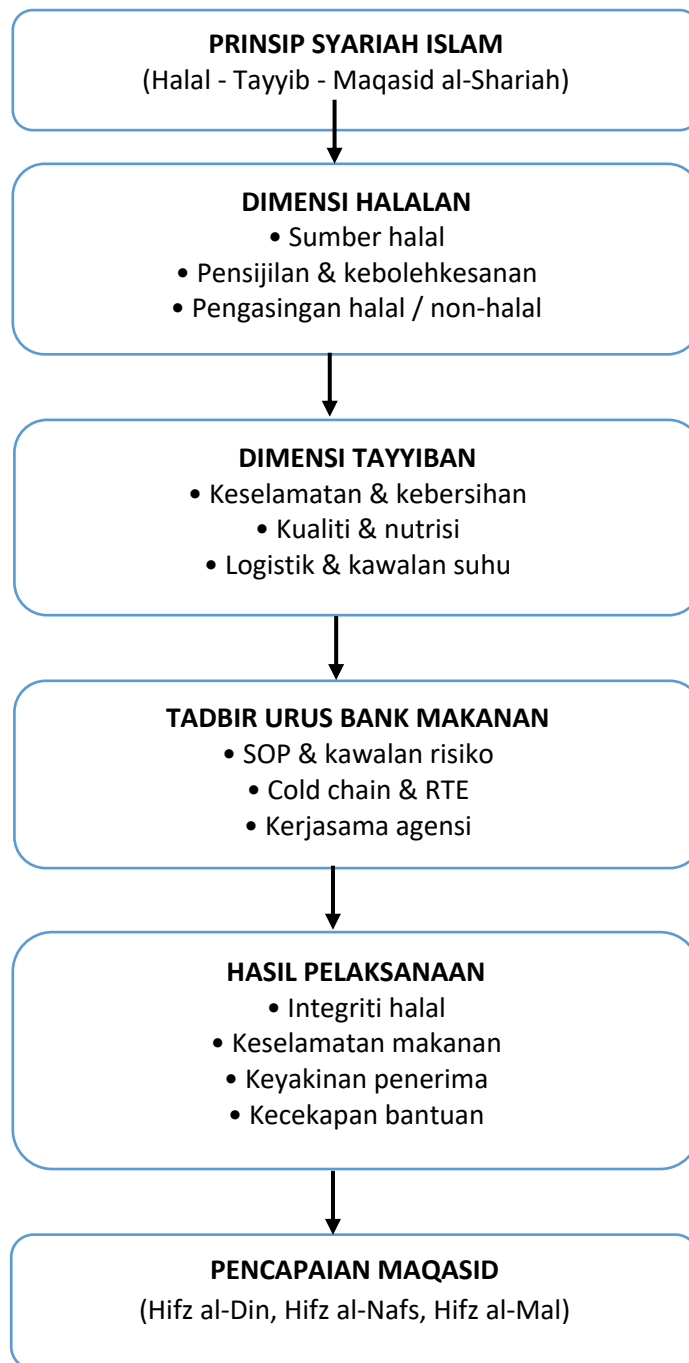
Kerangka konseptual kajian ini dibangunkan berasaskan prinsip syariah Islam yang menekankan konsep halalan *tayyiban* sebagai asas kepada pengurusan bank makanan yang patuh syariah. Prinsip ini tidak hanya merujuk kepada keharusan hukum (halal), tetapi turut merangkumi aspek kualiti, keselamatan dan kemaslahatan (*tayyiban*) yang selari dengan objektif Maqasid al-Shariah.

Dalam kerangka ini, dimensi halalan merujuk kepada pematuhan syariah dari aspek sumber makanan, pensijilan halal, kebolehesanan (*traceability*) serta pengasingan makanan halal dan tidak halal. Dimensi ini memastikan makanan yang diterima, disimpan dan diagihkan bebas daripada unsur haram, najis dan syubhah, selaras dengan keperluan syariah dan piawaian halal seperti MS1500:2019.

Seterusnya, dimensi *tayyiban* menekankan aspek keselamatan, kebersihan, kualiti dan nutrisi makanan. Elemen ini merangkumi kawalan tarikh luput, ujian sensori dan makmal, pengurusan logistik yang sesuai termasuk penggunaan rangkaian sejuk (*cold chain logistics*), serta pemilihan makanan yang sesuai untuk keadaan bencana. Dimensi *tayyiban* memastikan makanan yang diagihkan bukan sahaja halal, tetapi juga selamat, bersih dan tidak memudaratkan penerima.

Kedua-dua dimensi ini kemudiannya diterjemahkan melalui tadbir urus pengurusan bank makanan, yang melibatkan pembangunan prosedur operasi standard (SOP), kawalan risiko pencemaran silang, pengurusan logistik yang sistematik serta kerjasama strategik antara agensi kerajaan, NGO dan pihak industri makanan. Tadbir urus yang berkesan berperanan sebagai mekanisme pelaksanaan prinsip halalan *tayyiban* secara praktikal, khususnya dalam situasi bencana yang mencabar dari segi masa dan sumber.

Pelaksanaan kerangka ini menghasilkan beberapa hasil utama, antaranya terjaminnya integriti halal, keselamatan makanan, peningkatan keyakinan penerima serta kecekapan pengurusan bantuan makanan semasa bencana. Secara keseluruhannya, kerangka konseptual ini menyumbang kepada pencapaian Maqasid al-Shariah yang digariskan oleh al-Ghazali [27], khususnya pemeliharaan agama (*hifz al-din*), nyawa (*hifz al-nafs*) dan harta (*hifz al-mal*), sekali gus memperkukuh peranan bank makanan sebagai instrumen kebajikan yang patuh syariah dan lestari.



Rajah 1. Kerangka Konseptual Integrasi Prinsip *Halalan Tayyiban* dalam Pengurusan Bank Makanan Semasa Bencana

3. Metodologi

Kajian ini mengadaptasi kaedah kualitatif dengan reka bentuk kajian kes. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan dua kaedah utama:

1. Kajian kepustakaan melibatkan analisis terhadap sumber rujukan buku-buku fiqh berkaitan konsep halal dan haram, dan dokumen berkaitan bank makanan.

2. Temu bual separa berstruktur dijalankan bersama 5 agensi yang melibatkan 12 informan keseluruhannya, mereka terdiri daripada pengendali bank makanan serta pengurusan bantuan makanan semasa bencana di Malaysia. Temu bual dijalankan secara individu bagi agensi dengan informan tunggal, manakala temu bual secara berkumpulan dilakukan bagi agensi yang melibatkan informan berbilang. Perinciannya seperti disenaraikan dalam Jadual 1.

Jadual 1

Senarai informan kajian

Agensi	Jumlah Informan	Kod Rujukan Agensi
JAWI Food Bank (JFB)	3	Inf. 01
Muhibbah Food Bank Malaysia (MFB)	1	Inf. 02
Jabatan Kebajikan Malaysia (JKM)	3	Inf. 03
Food Aid Foundation (FAF)	2	inf. 04
Agensi Pengurusan Bencana Negara (NADMA)	3	Inf. 05

Data dianalisis menggunakan pendekatan analisis tematik, di mana transkrip temu bual akan dikod dan dikelaskan kepada tema-tema utama berkaitan sumber makanan *tayyiban*, dan amalan pemilihan, penyimpanan dan pengagihan bank makanan halal di Malaysia. Kajian ini juga merujuk kepada dokumen sokongan seperti laporan tahunan agensi bantuan makanan dan garis panduan halal oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Institut Piawaian dan Penyelidikan Perindustrian Malaysia (SIRIM).

4. Dapatan Kajian

Berdasarkan temubual separa berstruktur yang dijalankan terhadap 5 agensi (12 informan) pengurusan bantuan makanan di Malaysia, kajian ini menemukan tiga dapatan utama seperti yang dijelaskan berikut.

4.1 Sumber Makanan dan Status Halalan Tayyiban

Berdasarkan jadual 1 di atas, kajian ini menganalisis aspek halalan *tayyiban* dalam pengurusan agensi yang menyediakan bantuan makanan. Temubual separa berstruktur yang dijalankan terhadap 5 agensi pengurusan bantuan makanan di Malaysia telah mengenal pasti dua sub tema penting, iaitu:

4.1.1 Dimensi halalan (kepatuhan syariah)

Secara keseluruhannya, agensi pengurusan bank makanan tidak hanya melihat "halal" pada label semata-mata, tetapi juga mementingkan aspek "*tayyiban*" (baik atau berkualiti). Jadual 2 menunjukkan hasil analisis sumber makanan dan status halalan *tayyiban*:

Jadual 2

Penekanan dimensi halalan *tayyiban*

Penekanan dimensi halalan	Penekanan dimensi <i>tayyiban</i>
Semakan Logo Halal JAKIM secara mandatori	Kawalan kualiti
Pengesahan Sijil Halal kilang asal (bagi produk repack)	Ujian sensori
Mengasingkan sumber halal dan selainnya	Kesesuaian logistik

Berdasarkan Jadual 1, aspek halal dapat dilihat melalui penekanan pada kewujudan logo halal JAKIM pada produk makanan, sijil halal pada pembekal (kilang atau premis), dan kesedaran terhadap sensitiviti agama penerima.

- i. Semakan logo secara mandatori: Majoriti agensi sangat bergantung kepada Logo Halal JAKIM sebagai penanda aras utama.
Inf. 01: apa kita terima itu memang ada Halal JAKIM tu lah. Itu kita punya ni setakat yang kami semak, apa-apa barang yang kita beli memang memang ada logo Halal tu lah [16].
- ii. Pengesahan sijil halal kilang asal: Inf. 02 menunjukkan inisiatif yang baik dalam traceability (kebolehkesanan). Walaupun produk dibungkus semula (repack) dan hilang logo fizikalnya, mereka tetap memastikan kilang asal mempunyai sijil halal.
Inf. 02: Tapi macam dia sandwich bun banyak orang suka. Dia hanya frozen sahaja. Tapi itu sebab repack sahaja lah. Dia tak ada itu halal logo lah, tapi kami hanya tunjuk itu kilang ada halal punya [17].
- iii. Mengasingkan sumber halal dan selainnya: Inf. 02 juga menunjukkan sensitiviti budaya dengan mengasingkan sumber makanan (vegetarian untuk komuniti Cina dan Halal untuk komuniti Melayu) semasa bencana.
Inf. 02: Kami ada satu network dengan satu kuda punya Club House. Dia boleh masak makanan halal. Lagi satu di Klang ada banyak itu vegetarian. So itu serve Chinese, yang Club House serve itu Malay [17].

4.1.2 Dimensi tayyiban (kualiti dan keselamatan)

Aspek *tayyiban* pula dikenal pasti melalui penekanan kepada tarikh luput, ujian makmal (mikrobiologi), deria (sensori) dan pengurusan logistik semasa bencana

- i. Kawalan Kualiti (*Quality Control*) Tahap Tinggi: Inf. 04 menonjol sebagai agensi paling progresif kerana mempunyai Makmal Ujian Makanan (*Food Testing Lab*). Mereka beralih daripada sekadar "percaya" kepada "pembuktian saintifik" dengan menguji bakteria berbahaya seperti *Salmonella* dan *E. Coli*.
Inf. 04: Kami ada food testing lab. Jadi makanan tu kalau makanan tu masuk, sebelum keluar kita test dulu. Food test kat bawah ni, lab tu kita trace Salmonella dengan Ecoli [19].
- ii. Ujian Sensori: Penggunaan deria (bau, rasa, rupa) merupakan barisan hadapan dalam menapis makanan yang tidak layak (*expired* atau rosak), seperti yang diamalkan oleh Inf. 04.
Inf. 04: Tapi sebelum masuk ke food test lab tu kita test guna deria rasa kitalah, deria bau, deria rasa. Kalau dah sah-sah bau tak sedap, rasa pun tak sedap. Kita memang tak bagilah.
- iii. Kesesuaian Logistik: Inf. 02 menekankan makanan sejuk beku (*frozen*) dan makanan kering yang lebih tahan lama dan mudah diuruskan dalam situasi kritikal (*banjir*).
Inf. 02: Bantuan kami ada yang macam makanan kering ataupun makanan yang sudah masak punya...Tapi macam sandwich bun banyak orang suka. Banyak Melayu, mereka ambil pergi kukus ke ataupun terus goreng [17].

4.2 Bank Makanan Mengeluarkan Sendiri Produk Makanan Halal dan Vegetarian

Berdasarkan tema 2 di atas, dapatan dianalisis berdasarkan dimensi strategik, deskripsi amalan dan impaknya terhadap tadbir urus 5 agensi bank makanan terpilih. Hasil analisis menunjukkan anjakan daripada hanya mengutip lebih makanan (*food rescue*) kepada pengeluaran makanan khusus yang memenuhi piawaian industri. Ini menyelesaikan masalah integriti halal dan permintaan terhadap diet vegetarian secara serentak. Jadual 3 menunjukkan hasil analisis berdasarkan dimensi strategik, deskripsi amalan dan impaknya terhadap tadbir urus.

Jadual 3

Analisis berdasarkan dimensi strategik, deskripsi amalan dan impaknya terhadap tadbir urus

Dimensi Strategik	Deskripsi amalan	Impak terhadap tadbir urus
Produk inovasi	Makanan Siap Dimakan (Ready-to-Eat - RTE)	Memudahkan logistik; makanan tahan lama dan hanya perlu dipanaskan
Inklusiviti Agama dan Budaya	Menyediakan pilihan halal dan vegetarian	Inklusiviti kaum (Melayu, Cina, India) tanpa diskriminasi makanan
Model kerjasama	Kolaborasi dengan kilang profesional di Pulau Pinang	Menjamin kualiti industri tanpa perlu menanggung kos operasi kilang sendiri

Berdasarkan jadual di atas, dimensi strategik, deskripsi amalan dan impaknya terhadap tadbir urus dijelaskan seperti berikut:

- i. Produk Inovasi: Produk RTE (*ready to eat*) sangat kritikal semasa bencana seperti banjir, kerana ia tidak memerlukan dapur yang lengkap—cukup sekadar pemanasan ringkas. Penggunaan RTE juga mengatasi isu "*Repacking*" yang menyebabkan produk hilang logo halal. Dengan model RTE ini, logo halal dicetak terus pada pek, meningkatkan keyakinan penerima Islam atau bukan Islam.
Inf. 02: Kami sendiri ada satu program kerjasama dengan satu Pulau Pinang punya itu kilang. Dia keluar itu ready to eat food pack. Awak panaskan sahaja sudah boleh makan. Lepas tu dia punya makanan ada dijual di pasar raya [17].
- ii. Inklusiviti Agama dan Budaya: Pengeluaran serentak menu Halal dan Vegetarian membuktikan bank makanan ini faham struktur demografi Malaysia, menjadikannya sebuah model agensi yang sangat harmoni tanpa diskriminasi makanan.
Inf. 02: Saya terus cari dana kolaborasi dengan itu kilang. Lagipun dia ada halal dengan vegetarian. Sesuai untuk semua orang. Kalau ada halal logo baca mesti sesuai. Sebab sesuai orang India ke Chinese ke, semua orang sesuai [17].
- iii. Model Kerjasama: Daripada membina kilang sendiri (kos tinggi dan perlukan pakar), agensi memilih untuk melakukan sumber luar (*outsourcing*). Ini adalah tadbir urus yang bijak kerana memanfaatkan infrastruktur kilang yang sudah sedia ada pensijilan Halal dan MeSTI/HACCP.
Inf. 02: Kami buat NGO, kami mesti mahu tahu macam mana collaborate. Sebab KPDN ada nak bagi kami machine. Kalau bagi saya nak cari semua profesional punya orang buat itu makanan semua, mau cari kilang ke kos lagi tinggi. Saya terus cari dana kolaborasi dengan itu kilang. Lagipun dia ada halal dengan vegetarian [17].

4.3 Pengurusan Logistik Dan Penyimpanan Patuh Syariah

Berdasarkan tema 3, dapatan menunjukkan bahawa pengurusan logistik tidak sekadar melibatkan pemindahan barang, tetapi pengawalan persekitaran (suhu dan pengasingan) untuk mengelakkan pencemaran silang. Berdasarkan hasil analisis, terdapat anjakan besar daripada pengurusan logistik tradisional kepada Logistik Rangkaian Sejuk (*Cold Chain Logistics*) yang mematuhi prinsip *tayyiban* (kebersihan dan keselamatan) seperti ditunjukkan dalam Jadual 4.

Jadual 4

Analisis amalan logistik agensi dan aspek halalan *tayyiban*

Komponen	Amalan logistik agensi	Justifikasi halalan <i>tayyiban</i>
Pengurusan rangkaian sejuk	Penggunaan lori sejuk beku (<i>chiller truck</i>) dan trak makanan (<i>food truck</i>) untuk memasak di lokasi, serta bilik sejuk beku di premis	Menjamin kesegaran (<i>tayyiban</i>) dan mengelakkan kerosakan makanan akibat iklim panas. Ia juga bagi menghalang pembiakan bakteria pada makanan sejuk beku atau mentah
Kenderaan Penghantar Bantuan Makanan	Penggunaan kenderaan logistik untuk mengambil dan mengagih barangan bantuan makanan	Proses pengambilan dan agihan dikendalikan oleh pihak bank makanan sendiri, sekali gus mengurangkan risiko pencemaran atau keraguan (<i>syubhah</i>)
Inovasi Mini Depo dan Kesiapsiagaan Bencana	Gudang besar (depot), stor negeri atau daerah, dan mini depo di kawasan terpencil	Menjamin kelangsungan bekalan (<i>food security</i>) semasa laluan terputus.
Pencegahan Pencemaran Silang	Pengasingan lauk-pauk (nasi, ayam, sayur) dan penapisan barangan rosak	Mengelakkan pencemaran silang (<i>cross-contamination</i>) dan keracunan makanan.

Berdasarkan jadual di atas, amalan logistik agensi dan aspek halalan *tayyiban* dijelaskan seperti berikut:

- i. Pengurusan Rangkaian Sejuk (*Cold Chain*): Penggunaan *chiller truck*, *food truck* dan bilik sejuk beku secara konsisten dari titik pengambilan sehingga ke bilik sejuk beku (*chiller room*) memastikan rantai nilai makanan tidak terputus. Makanan yang "*no broken*" (tidak rosak) adalah terjemahan langsung kepada konsep *tayyiban*. Inf. 04 dan 02 secara jelas menyatakan seperti berikut.
Inf. 04: So kalau bahan makanan sejuk, need refrigerated truck to collect it. Truck kita semua chiller truck sampai sini ada bilik sejuk. We can keep our system cold. No change. No broken lah [19].
Inf. 02: Kami bagi macam yogurt, kentang itu fries, ataupun nugget, itu guna kami punya chiller truck try pergi lah biasa [17].
- ii. Kenderaan Penghantar Bantuan Makanan: Langkah menggunakan kenderaan sendiri bagi mengambil bantuan makanan daripada syarikat-syarikat penyumbang makanan adalah satu bentuk tadbir urus yang baik kerana dapat mengurangkan risiko pencemaran atau keraguan (*syubhah*). Agensi bantuan makanan dapat memastikan barangan makanan yang disumbangkan kepada mangsa bencana adalah halal dan selamat.

Inf. 01: Macam kami daripada food bank, kami sediakan bakul makanan. Bakul makanan-makanan itu, kita mohon daripada rakan strategik daripada QSR, McDonald. Kita akan ambil, kita akan hantar dan serahkan di PPS [16].

- iii. Inovasi Mini Depo dan Kesiapsiagaan Bencana: Langkah menyediakan Mini Depo di kawasan terpencil adalah satu bentuk tadbir urus strategik yang sangat efektif, selain daripada gudang besar atau stor di setiap negeri. Ia bukan sahaja aspek logistik, tetapi memenuhi prinsip Maqasid Syariah (*Hifz an-Nafs* - memelihara nyawa) dengan memastikan bekalan makanan sentiasa ada walaupun hubungan terputus. Inf. 03 dan 05 secara jelas menyatakan seperti berikut:

Inf. 03: Kita ada depot simpanan yang besar lah. Gudanglah. Kita ada 8 gudang untuk simpan barang makanan kita. Ada juga store negeri. Kita juga ada mini depo di tempat-tempat yang terpencil yang kita takut putus bekalan makanan [18].

Inf. 05: Menyediakan keperluan dan peralatan di bilik gerakan, pusat pemindahan sementara dan stor (NADMA, 2024) [20,21].

- iv. Pencegahan Pencemaran Silang (*Cross-Contamination*): Kenyataan Inf. 03 mengenai pengasingan komponen makanan seperti nasi, ayam, sayur menunjukkan tahap kesedaran tinggi terhadap Sains Halal. Dalam konteks patuh syariah, makanan yang bersih bukan sahaja bebas khinzir, tetapi juga bebas daripada kuman yang boleh memudaratkan kesihatan (keracunan).

Inf. 03: Kalau kita bagi makanan tu dia kena asingkan. Contohnya nasi kan dia tak boleh campur semua, ambil ayam letak, ambil sayur letak, semua longgok atas nasi. Tak. Kita kena asingkan semua tu [18].

5. Perbincangan dan Implikasi

Dalam pengurusan sesebuah bank makanan halal dan menepati syariah Islam, sumber makanan yang diterima oleh bank makanan memainkan peranan penting dalam menentukan status halalan *tayyiban* sesuatu produk yang diagihkan kepada penerima. Dalam konteks Islam, bukan sahaja bahan makanan perlu halal dari segi syarak, malah aspek kebersihan, keselamatan, kualiti, dan cara pengendalian juga perlu dititikberatkan agar memenuhi prinsip *tayyiban* yang digariskan dalam Surah al-Baqarah, ayat 168 dan al-Ma'idah, ayat 3 [6]. Oleh itu, penilaian terhadap sumber makanan sama ada daripada penyumbang individu, syarikat makanan, restoran, hotel atau pasar raya perlu dilakukan secara teliti bagi memastikan makanan tersebut bukan sahaja halal dari sudut bahan [7], tetapi juga selamat dan sesuai untuk dimakan menurut piawaian syariah [22].

Bukan sahaja sumber makanan perlu disahkan halal, tetapi proses penghantaran, pengangkutan, pengasingan, penyimpanan, dan pengendalian juga mesti mematuhi garis panduan syariah yang menitikberatkan aspek kebersihan, keselamatan, serta mengelakkan pencemaran silang dengan bahan yang haram atau najis [23,24]. Justeru, Muhammad Izzat dan Muhammad Hakimi [25] menegaskan bahawa pengurusan logistik yang sistematik dan beretika amat diperlukan agar amanah agihan makanan kepada golongan memerlukan dapat dilaksanakan dengan penuh integriti dan menepati hukum Islam.

Dalam usaha memperkukuh integriti dan kebolehpercayaan terhadap makanan yang diagihkan, terdapat inisiatif baharu oleh beberapa bank makanan di Malaysia untuk mengeluarkan sendiri produk makanan halal dan vegetarian. Pendekatan ini bukan sahaja bertujuan memastikan pematuhan terhadap standard halalan *tayyiban*, malah turut mengambil kira keperluan kumpulan penerima yang berlatarbelakangkan agama dan budaya berbeza. Pengagihan makanan vegetarian

juga dilakukan kepada mangsa banjir di Lembah Klang yang mengamalkan amalan vegetarian, khususnya kepada sesetengah kaum beragama Hindu, Buddha dan Sikh di Malaysia [26]. Justeru, dengan menghasilkan sendiri makanan yang dikawal dari segi sumber, penyediaan dan pembungkusan, bank makanan dapat meminimumkan risiko pencemaran silang serta meningkatkan keyakinan penerima terhadap status halal dan kebersihan makanan yang diterima.

6. Kesimpulan

Kesimpulannya, kajian ini menunjukkan bahawa pengurusan bank makanan terpilih di Malaysia sangat menitikberatkan aspek halalan *tayyiban* dalam keseluruhan rantai operasi mereka, bermula daripada pemilihan sumber makanan, proses penyimpanan, pengangkutan, sehingga ke pengagihan. Mereka memastikan makanan yang disumbangkan mempunyai sijil halal yang sah, tidak melebihi tarikh luput, serta bebas daripada unsur yang meragukan atau haram. Tambahan pula, pengurusan logistik dan penyimpanan dilakukan secara sistematik dan patuh syariah, termasuk penggunaan trak sejuk beku dan gudang khas, bagi menjamin keselamatan dan kebersihan makanan sebelum disalurkan kepada penerima. Usaha pengeluaran makanan vegetarian halal juga membuktikan komitmen tinggi pihak pengurusan bank makanan dalam menjaga integriti halal dan memenuhi tuntutan Islam dan menghormati penganut agama lain dalam pemberian bantuan makanan yang memenuhi kriteria semua kaum di Malaysia.

Acknowledgement

Artikel ini merupakan hasil penyelidikan yang dibiayai oleh Skim Geran Penyelidikan Fundamental (FRGS) daripada Kementerian Pengajian Tinggi. Tajuk penyelidikan adalah: *Model Bank Makanan Bantuan Bencana Halalan Tawhiban (BMBHT) di Masjid sebagai Penggerak Balas Pertama (First Responder) dalam Mengurangkan Risiko Kesan Bencana Alam*. Kod projek: FRGS/1/2023/SSI13/USM/03/1.

Rujukan

- [1] "KKM Pandang serius isu lambakan, keselamatan makanan disumbangkan ke rumah kebajikan." Bernama. Jun 20, 2024. [Online]. Available: <https://www.bernama.com/bm/news.php?id=2309546>
- [2] The SDGs and the UN Summit of the Future. *Sustainable Development Goals (SDG) 2024 Report*. Ireland: Dublin University Press, 2024.
- [3] Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *The State of Food and Agriculture 2019: Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction*. Itali: FAO, 2019.
- [4] "Program 'Food Bank Malaysia' bukan bantuan makanan rasmi Kerajaan – KPNDHEP." Bernama. Disember 24, 2021. [Online]. Available: <https://bernama.com/bm/news.php?id=2037336>
- [5] Al-Qardhawi, Y. *Halal dan Haram Menurut Perspektif Islam*. Johor Bahru: Perniagaan Jahabersa, 2002.
- [6] Al-Quran. Diterjemahkan oleh Abdullah Muhammad Basmeih, 2023. <https://myquran.us/TranslationBySurah/64/1/1>
- [7] Standard and Industrial Research Institute of Malaysia (SIRIM). *MS1500:2019 - Halal Food – General Requirements (Third Revision)*. Department of Standards Malaysia, 2019.
- [8] al-Ghazali, A. H. M. *Halal dan Haram Dalam Islam*. Kuala Lumpur: Jasmin Enterprise, 1998.
- [9] al-Qardhawi, Y. *Halal dan Haram Dalam Islam*. Kuala Lumpur: Penerbitan Seribu Dinar Sdn. Bhd, 2022.
- [10] al-Fairūz Ābidi, M. Y. *al-Qāmūs al-Muḥīt*. Beirut: Dār al-Kutub li al-Nashr wa al-Tauzī', 2004.
- [11] al-Qurtubi, S. A.-D. M. *al-Jāmi' li Ahkām al-Qurān*. Edisi-2. Qaherah: Dār al-Kutub al-Misriyyah, 1964.
- [12] Ibnu Kathir, I. I. U. *Tafsir al-Qurān al-'Adzim*. Beirut: Dār Toybah li al-Nashar wa al-Tauzi', 1999.
- [13] al-Ṭabari, M. J. *Jāmi' al-Bayān fi Ta'wil al-Qurān*. Beirut: Muassasah al-Risālah, 2000.
- [14] Mohammad Amir, W. H. "Model Halālan Ṭayyibā Berdasarkan Tafsiran Istilah Sarjana Mufasir al-Quran." *Sains Humanika* 8, no. 3–2 (2016): 13–20. <https://doi.org/10.11113/sh.v8n3-2.959>
- [15] Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020*. Putrajaya: JAKIM, 2020. [Online]. Available: <https://www.halal.gov.my>

- [16] Inf. 01. "Temu Bual Bersemuka". Ditemu bual oleh Mastura Abd Wahab & Mohammad Amir Wan Harun. Kuala Lumpur, 5 November 2024. [Transkrip tidak diterbitkan].
- [17] Inf. 02. "Temu Bual Bersemuka". Ditemu bual oleh Mastura Abd Wahab & Mohammad Amir Wan Harun. Negeri Sembilan, 7 November 2024. [Transkrip tidak diterbitkan].
- [18] Inf. 03. "Temu Bual Bersemuka". Ditemu bual oleh Mastura Abd Wahab, Mohammad Amir Wan Harun & Ahmad Syukran Baharuddin. Putrajaya, 27 Januari 2025. [Transkrip tidak diterbitkan].
- [19] Inf. 04. "Temu Bual Bersemuka". Ditemu bual oleh Mastura Abd Wahab & Mohammad Amir Wan Harun. Kuala Lumpur, 4 November 2024. [Transkrip tidak diterbitkan].
- [20] Inf. 05. "Temu Bual Dalam Talian". Ditemu bual oleh Mastura Abd Wahab & Mohammad Amir Wan Harun. Google Meet. 14 November 2024. [Transkrip tidak diterbitkan].
- [21] Agensi Pengurusan Bencana Negara (NADMA). *Garis Panduan Pelaksanaan Pengurusan Risiko Bencana Berasaskan Komuniti (CBDRM) di Malaysia*. Putrajaya: Jabatan Perdana Menteri dan Agensi Pengurusan Bencana Negara, 2024.
- [22] Noorfazreen, M. A., Norizah, M. @ H. D., & Sharipah Amirah, A. "Inisiatif Bantuan Makanan Dalam Menangani Ketidakselamatan Makanan Akibat Pandemik Covid-19 Oleh Majlis Agama Islam Negeri (Main) Dan Institusi Zakat." *Jurnal Pengajian Islam* 14, no. 2 (2021): 1-11.
- [23] Kementerian Kesihatan Malaysia. "Elakkan Pencemaran Silang." *Laman Facebook KKM*, Mac 13, 2025. [Online]. Available: <https://www.facebook.com/kementeriankesihatanmalaysia/posts/pencemaran-silang-adalah-pergerakan-fizikal-atau-pemindahan-bakteria-berbahaya-d/1056120553216614/>
- [24] Kementerian Kesihatan Malaysia. *Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia, 2009.
- [25] Muhammad Izzat, M., & Muhammad Hakimi, M. S. "Sekuriti Makanan Berlandaskan Konsep Halalan Toyyiban: Analisis Dari Perspektif Maqasid Shariah." *Jurnal Hadhari* 13, no. 2 (2021): 221 – 243. <https://journalarticle.ukm.my/18081/>
- [26] Ravin, P. "Tiada masalah makan masakan dari Gurdwara, kata bekas menteri agama." *The Malaysian Insight*. Disember 22, 2021. [Online]. Available: <https://www.themalaysianinsight.com/bahasa/s/358061>
- [27] Al-Ghazali, A. H. M. *al-Mustasfa min 'Ilm al-Usul*. tahq. al-Ashqar, Muhammad Sulayman. Bayrut: Al-Risalah, 1997).