

The Level of Muslim University Students' Understanding and Awareness of the *Ḥalālan Ṭayyiban* Concept in Food Selection

Nur Fatin Nabilah binti Shahrom[♣]
fatinnabilahshahrom@uitm.edu.my

Muhammad Zarif Zufayrin bin Mohd Nazar[♦]
zzufayrin@gmail.com

Wan Nur Syamimi binti Wan Sajiri[♣]
wannursyamimi@kkbeaufort.edu.my

DOI: <https://doi.org/10.56389/tafhim.vol18no2.6>

Abstract

The obligation to ensure halal food is stated clearly in the Qur'ān, while the prohibition against unlawful food carries important implications for a Muslim's life. The aspect of *ṭayyib* is also essential in food selection. In Malaysia's multicultural setting, the wide range of local and international foods presents challenges to Muslims' understanding of the *ḥalālan ṭayyiban* concept. This study examines the level of understanding and awareness among Muslim university students regarding this concept and identifies factors that shape their food choices. Using a quantitative survey design, the study involved 343 Muslim students from various higher education institutions in Malaysia. Data were analysed using SPSS version 29.0.1 through descriptive methods. The findings show high levels of understanding and awareness, reflecting students' concern for halal and wholesome consumption and highlighting the need for continued education consistent with the *Maqāṣid al-Sharī'ah*.

Keywords:

Ḥalālan ṭayyiban, understanding, awareness, and Muslim tertiary students.

Article history:

Submission date: 6/11/2023

Received in revised form: 28/1/2024

Acceptance date: 30/10/2025

Available online: 26/12/2025

Funding:

This research received no specific grant from any funding agency in the public, commercial, or not-for-profit sectors.

Conflict of interest:

The author(s) have declared that no competing interest exists.

Cite as:

Nur Fatin Nabilah binti Shahrom, Muhammad Zarif Zufayrin bin Mohd Nazar, and Wan Nur Syamimi binti Wan Sajiri, "The Level of Muslim University Students' Understanding and Awareness of the *Ḥalālan Ṭayyiban* Concept in Food Selection," *TAFHIM: IKIM Journal of Islam and the Contemporary World* 18, No. 2 (December 2025): 117–142.

-
- ♣ Senior Lecturer, Academy of Contemporary Islamic Studies, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Perlis Branch, Arau, Perlis. Served as the supervisor and principal contributor to the overall conceptual and structural development of this article.
 - ♦ Bachelor of Islamic Studies (Sharī'ah), Universiti Selangor. Responsible for data collection and analysis of the questionnaire survey related to the research topic.
 - ♣ Assessment and Examination Officer, Kolej Komuniti Beaufort. Served as editor and data coordinator, ensuring analytical accuracy and coherence of arguments, and participated in the final review to strengthen the overall quality of the article prior to publication.

Tahap Kefahaman dan Kesedaran Mahasiswa Muslim Perihal Konsep *Halālan Tayyiban* dalam Pemilihan Makanan

Nur Fatin Nabilah binti Shahrom[✦]
fatinnabilahshahrom@uitm.edu.my

Muhammad Zarif Zufayrin bin Mohd Nazar[✦]
zzufayrin@gmail.com

Wan Nur Syamimi binti Wan Sajiri[✦]
wannursyamimi@kkbeaufort.edu.my

DOI: <https://doi.org/10.56389/tafhim.vol18no2.6>

Abstrak

Kewajipan memastikan makanan halal merupakan tuntutan jelas al-Qur'an, manakala larangan mengambil makanan haram membawa implikasi besar terhadap kehidupan seorang Muslim. Aspek *tayyib* turut menjadi unsur penting dalam setiap pemilihan makanan. Dalam konteks masyarakat majmuk Malaysia, kepelbagaian pilihan makanan tempatan dan antarabangsa menimbulkan cabaran terhadap kefahaman masyarakat Muslim tentang konsep *halālan tayyiban*. Kajian ini menilai tahap kefahaman dan kesedaran mahasiswa Muslim terhadap konsep tersebut serta faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan mereka. Kajian kuantitatif ini menggunakan reka bentuk tinjauan dan soal selidik melibatkan 343 orang mahasiswa dari pelbagai institusi pengajian tinggi di Malaysia. Data dianalisis melalui SPSS versi 29.0.1 menggunakan analisis deskriptif. Hasil kajian menunjukkan tahap kefahaman dan kesedaran yang tinggi dalam kalangan mahasiswa, sekali gus menggambarkan keprihatinan mereka terhadap aspek kehalalan dan kebaikan serta kepentingan pendidikan berterusan selaras dengan *Maqāṣid al-Sharī'ah*.

Kata Kunci:

Halālan tayyiban, kefahaman, kesedaran, dan mahasiswa Muslim.

Rekod Artikel:

Tarikh hantaran: 6/11/2023

Serahan penambahbaikan: 28/1/2024

Tarikh terima: 30/10/2025

Tersedia di atas talian: 26/12/2025

Pendanaan:

Kajian ini tidak menerima sebarang dana daripada sebarang badan dana sama ada daripada sektor awam komersial, atau pertubuhan tidak berasaskan keuntungan.

Konflik kepentingan:

Penulis telah memaklumkan bahawa tidak terdapat sebarang konflik kepentingan dengan mana-mana pihak.

Sitasi:

Nur Fatin Nabilah binti Shahrom, Muhammad Zarif Zufayrin bin Mohd Nazar dan Wan Nur Syamimi binti Wan Sajiri, "Tahap Kefahaman dan Kesedaran Mahasiswa Muslim Perihal Konsep *Halālan Tayyiban* dalam Pemilihan Makanan," *TAFHIM: IKIM Journal of Islam and the Contemporary World* 18, No. 2 (December 2025): 117–142.

- ✦ Pensyarah Kanan, Akademi Pengajian Islam Kontemporari, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Cawangan Perlis, 02600 Arau, Perlis. Berperanan sebagai penyelia dan penyumbang utama dalam kerangka penulisan keseluruhan makalah ini.
- ✦ Berkelulusan Ijazah Sarjana Muda Pengajian Islam (Syariah) daripada Universiti Selangor. Berperanan sebagai penyelidik dalam memperoleh dan menganalisis data soal selidik berkaitan tajuk kajian.
- ✦ Pegawai Penilaian dan Peperiksaan, Kolej Komuniti Beaufort. Berperanan sebagai penyunting serta penyelarasa data kajian, memastikan ketepatan analisis dan hujah, serta terlibat dalam semakan akhir bagi memperkukuh kualiti makalah sebelum diterbitkan.

Pendahuluan

Konsep halal dan haram dalam Islam perlu difahami dengan tepat oleh seluruh masyarakat Muslim, khususnya dalam konteks semasa yang memperlihatkan kekerapan timbulnya pelbagai isu dan unsur syubhah. Kefahaman perihal konsep halal tidak hanya terbatas kepada aspek pemakanan semata-mata, tetapi turut merangkumi pelbagai dimensi kehidupan seperti produk kesihatan, barangan kosmetik, pakaian, logistik, dandanan diri, dan sebagainya. Istilah *halāl* sering dikaitkan dengan perkataan *tayyib* yang secara umum bermaksud “baik.” Kedua-dua konsep ini mempunyai hubungan yang rapat kerana menjadi asas pertimbangan bagi setiap Muslim sebelum membuat sebarang pilihan, terutamanya dalam menentukan faktor-faktor pemilihan makanan. Ungkapan *halāl dan tayyib* turut disebut dalam al-Qur’ān dalam bentuk perintah yang menunjukkan kewajipan bagi setiap manusia untuk mematuhi, memahaminya:

Wahai manusia! Makanlah daripada (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan. Sesungguhnya, syaitan itu musuh yang nyata bagi kamu.¹

Di Malaysia, masyarakat majmuk telah melahirkan pelbagai budaya yang dizahirkan melalui kepelbagaian jenis makanan dan cita rasa. Perkembangan teknologi dalam industri makanan pula menambah lagi kepelbagaian ini, meliputi makanan berinspirasi cita rasa tempatan mahupun antarabangsa. Menyedari hakikat tersebut, kerajaan melalui agensi berautoriti dalam hal ehwal Islam, khususnya Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), memainkan peranan penting dalam memastikan kebijakan rohani masyarakat Muslim dalam soal pemakanan halal sentiasa terpelihara. Antara usaha kerajaan adalah memperkenalkan serta menguatkuasakan penggunaan logo dan sijil halal bagi produk makanan, minuman, dan lain-lain barangan, termasuk perusahaan makanan milik pengusaha bukan Muslim yang ingin menjual produk mereka kepada pengguna Muslim.² Produk yang memaparkan logo halal JAKIM mendapat kepercayaan tinggi dalam kalangan pengguna Muslim kerana dianggap menjamin kehalalan, kebersihan, keselamatan, dan kualiti—semuanya termasuk dalam kriteria *halāl dan tayyib*.³ Pensijilan halal JAKIM kini

1. *Sūrat al-Baqarah* (2):168.

2. Hamidah Norman dan Nuraishah Abd Wahid, “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengguna Muslim dalam Pembelian Produk Halal di Kampung Sebatu, Sungai Rambai, Melaka,” *Journal of Business Innovation* 2, no. 2 (2017): 29.

3. Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM), *The Recognised Foreign Halal Certification Bodies & Authorities*, 20 Mei 2024, <https://myhalal.halal.gov.my/portal-halal/v1/pdf/cb/CBLIST-20May2024.pdf>.

diiktiraf bukan sahaja di Malaysia tetapi juga pada peringkat antarabangsa, dan penguatkuasaan sistem ini telah mewujudkan ekosistem halal yang holistik, sekali gus mencipta permintaan baharu dalam pasaran domestik dan global.⁴

Dalam konteks pemakanan, konsep *halāl* *tayyib* tidak hanya tertumpu kepada bahan makanan semata-mata, sebaliknya, merangkumi keseluruhan rantai pengeluaran yang melibatkan aspek perolehan bahan mentah, kaedah pembuatan, tatacara penyembelihan, penyediaan, pemprosesan, dan pembungkusan. Konsep *halāl* juga tidak terbatas kepada produk makanan semata-mata kerana JAKIM telah memperluas skop pensijilan ini kepada sembilan industri utama.⁵ Begitu juga konsep *tayyib* yang mempunyai pengertian yang luas meliputi unsur kebersihan, keselamatan, kualiti, dan keberkatan. Kedua-dua konsep ini membawa implikasi besar terhadap kehidupan manusia—bagi semua manusia, konsep-konsep tersebut berkait dengan kesihatan jasmani; manakala bagi seorang Muslim, kedua-duanya melibatkan kesempurnaan ibadah dan pembentukan sahsiah diri.

Perkembangan pesat industri makanan masa kini mendapat sambutan meluas dalam kalangan masyarakat Malaysia daripada pelbagai lapisan umur, termasuk golongan belia dan mahasiswa yang merupakan pengguna utama produk makanan dan minuman di negara ini.⁶ Permintaan terhadap produk berstatus halal terus meningkat saban tahun. Menurut Maryam Mohd Esa dan Intan Amirah Husna Mohd Nasiri, faktor pengetahuan, sikap, dan persekitaran memainkan peranan besar dalam menentukan kecenderungan pengguna terhadap produk halal.⁷ Pengetahuan tentang produk, pengeluar, dan keselamatan makanan merupakan asas penting yang perlu ada pada setiap individu. Pandangan ini turut disokong oleh Nurul Hanis Noor Hasni dan Mastora Mustafar yang menegaskan bahawa jenama, kebersihan, pengetahuan, dan keselamatan produk menjadi faktor utama yang mempengaruhi sikap pembeli.⁸ Dari sudut ekonomi, perkembangan ini memberi kesan positif kerana

4. Nur Ilma Ambo et al., “Adakah Mahasiswa Gen-Z Tahu Mengenai Pensijilan Halal Bagi Produk Kosmetik di Malaysia?” kertas kerja dibentangkan dalam International Conference on Islam in Malay World X, Jun 2021, 1–10.
5. Info Halal Malaysia, Bahagian Pengurusan Halal, JAKIM, “9 Skim Pensijilan Halal Malaysia,” dicapai 30 September 2025, <https://sites.google.com/islam.gov.my/skkbph/info-halal-malaysia/9-skim-pensijilan-halal-malaysia>.
6. Norsiah Ahmad, Ermeed Edwin dan Syukrina Alini Mat Ali, “Food Consumption Preference Amongst Young Adults Based on Social Media Influence in Malaysia,” *Information Management and Business Review* 16, no. 3 (2022): 562–571, [https://doi.org/10.22610/imbr.v16i3\(I\).S.4083](https://doi.org/10.22610/imbr.v16i3(I).S.4083).
7. Maryam Mohd Esa, Intan Amirah dan Husna Mohd Nasiri, “Faktor yang Mempengaruhi Kecenderungan Pembeli Terhadap Pemilihan Produk Makanan Halal PKS di Fazz Enterprise,” *Journal of Business Innovation* 4, no. 1 (2019): 23–35.
8. Noor Hasni et al., “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kecenderungan Pelajar untuk Membeli Produk Kosmetik Halal di UUM,” dalam Symposium on Technology Management & Logistics (STML–Go Green) 2016, 6–7 Disember 2016, Universiti Utara Malaysia, Sintok (Sintok: Universiti Utara Malaysia, 2017), <https://repo.uum.edu.my/id/eprint/22659>.

berpotensi menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi negara. Namun, masih wujud kebimbangan terhadap sikap dan tahap kepekaan masyarakat Muslim dalam memilih produk makanan yang memenuhi tuntutan *halālān ṭayyiban*. Oleh itu, satu tinjauan perlu dijalankan bagi menilai tahap kefahaman dan kesedaran mahasiswa Muslim tentang konsep tersebut serta faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan mereka. Kefahaman dan kesedaran terhadap konsep *halālān ṭayyiban* amat penting dan tidak boleh dipandang ringan, khususnya oleh mahasiswa Muslim sebagai kelompok pengguna utama dan bakal pembentuk generasi modal insan masa hadapan.

Pernyataan Masalah

Terdapat tanggapan bahawa kekurangan kefahaman dan sikap acuh tidak acuh terhadap konsep *halālān ṭayyiban* dalam pemilihan makanan menjadi antara faktor yang menyebabkan sebahagian besar mahasiswa memandang remeh akan kepentingannya.⁹ Persepsi ini timbul daripada kecenderungan yang lazim dikaitkan dengan golongan muda, iaitu gemar mencuba makanan baharu dan yang tular dalam media sosial. Mahasiswa turut dilihat sebagai kelompok yang mudah terpengaruh dengan ajakan rakan sebaya kerana beranggapan bahawa tidak mencuba makanan yang “viral” atau “trending” akan membuatkan mereka kelihatan kolot dan ketinggalan arus semasa. Persepsi ini turut disokong oleh dapatan kajian Fatimah Yusro Hashim dan lain-lain yang menunjukkan bahawa tahap pengetahuan berkenaan status halal premis makanan—khususnya dalam kalangan mahasiswa—masih berada pada tahap sederhana.¹⁰ Kajian tersebut mendapati bahawa lebih 50 peratus responden tidak mengetahui atau tidak pasti cara menyemak status halal sesuatu premis, sekali gus menunjukkan perlunya pendedahan yang lebih meluas. Dapatan ini menggambarkan bahawa masyarakat Muslim, terutama golongan muda, masih kurang memberi perhatian serius terhadap status halal sesuatu premis makanan. Ramai dalam kalangan masyarakat beranggapan bahawa sesebuah premis dianggap halal selagi tidak menjual arak atau khinzir; sedangkan premis yang tidak memiliki sijil halal seharusnya tetap disemak sekiranya konsep *halālān ṭayyiban* benar-benar difahami.

Selain isu status halal, timbul juga permasalahan lain yang tidak kurang serius apabila sebahagian besar masyarakat Muslim tidak mengenal pasti dengan jelas ciri-ciri logo halal yang diiktiraf oleh JAKIM, baik pada peringkat nasional

9. Khairul Effendi Hashim, Nasharuddin Mohammad dan Mohd Sham Kamis, “Kepentingan Memahami Konsep Halalan Tayyiban dalam Aspek Keselamatan Makanan di Kalangan Mahasiswa Muslim: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah Memelihara Nyawa,” *Journal of Management and Muamalah* 12, no. 2 (2022): 1–11.

10. Ibid.

mahupun pada peringkat antarabangsa.¹¹ Kekeliruan ini berpunca daripada tindakan tidak bertanggungjawab sesetengah pihak yang menggunakan logo halal palsu bagi menarik minat pembeli Muslim yang mewakili sebahagian besar pasaran makanan di Malaysia. Meskipun perbuatan ini menyalahi undang-undang, masih banyak produk berlogo halal palsu dijual dalam pasaran. Terdapat juga pengusaha yang memaparkan logo halal sah tetapi telah tamat tempoh.¹² Keadaan ini menimbulkan permasalahan serius berkaitan dengan keyakinan pengguna Muslim, sebagaimana yang telah dijelaskan dalam bahagian awal makalah ini.

Malaysia sememangnya terkenal sebagai sebuah negara yang kaya dengan kepelbagaian dan keunikan makanan. Kepelbagaian ini bagaimanapun menimbulkan satu isu baharu berkaitan tahap kepekaan dan kesedaran masyarakat Muslim.¹³ Sifat ingin mencuba sesuatu yang baharu dalam kalangan anak muda masa kini sering menjadi bahan perbincangan, dan golongan ini dilihat sebagai sasaran utama strategi pemasaran oleh pengusaha industri makanan, termasuk melalui corak pengiklanan dan ulasan (*review*) mempengaruhi media sosial. Situasi ini wajar diberi perhatian serius oleh pihak berkuasa bagi memastikan status halal sesuatu makanan jelas dan tidak mengelirukan, lebih-lebih lagi jika makanan tersebut berasal daripada etnik lain. Langkah ini penting bagi mengelakkan kekeliruan dalam kalangan masyarakat Muslim di Malaysia. Berdasarkan latar ini, kajian ini digerakkan untuk menjawab beberapa persoalan utama: (1) apakah faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan oleh mahasiswa muslim?; (2) apakah konsep *halālan ṭayyiban* yang dituntut dalam Islam serta ciri-cirinya pada makanan?; Dan (3) bagaimanakah tahap kesedaran dan kefahaman mahasiswa Muslim berkaitan dengan konsep *halālan ṭayyiban* dalam pemilihan makanan?

Sorotan Kajian

Konsep dan Elemen Halālan Ṭayyiban

Konsep *halālan ṭayyiban* tidak hanya merujuk kepada makanan itu sendiri atau sumbernya yang bebas daripada unsur haram tetapi turut meliputi keseluruhan rantai penyediaan makanan, bermula daripada proses penghasilan hingga kepada peringkat penghidangan.¹⁴ Menurut Khairudin Shaary dan Mohammad

11. Mustafa 'Afifi Ab. Halim dan Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, "Peranan JAKIM dan JAIN dalam Kes yang Melibatkan Penyalahgunaan Label Halal pada Produk Makanan," *Malaysian Journal of Syariah and Law* 6, no. 2 (2018): 51–60.
12. Muhammad Asyraf bin Abdul Halim et al., "Meat Cartels and Their Manipulation of Halal Certification in Malaysia," *IJUM Law Journal* 31, no. S1 (2023): 165–186.
13. Abdul Razif Zaini dan Rosfazila Abd. Rahman, "Kecaknaan Pengguna Muslim Terhadap Logo Halal," *Islamiyyat: Jurnal Antarabangsa Pengajian Islam* 42 (2020): 43–49.
14. Mohd Dasuqkhi Mohd Sirajuddin dan Mohd Hapiz Mahaiyadin, "Tayyib from the

Amir Wan Harun, Yūsuf al-Qarḍāwī dalam *al-Halāl wa al-Harām fī al-Islām* telah menghuraikan sembilan prinsip halal yang menjadi asas utama kepada konsep ini, iaitu: (1) hukum asal bagi sesuatu adalah harus, (2) penentuan halal dan haram merupakan hak mutlak Allah; (3) menghalalkan yang haram dan mengharamkan yang halal merupakan perbuatan syirik; (4) ketersediaan perkara halal menafikan keperluan terhadap perkara haram; (5) setiap cara atau helah untuk menghalalkan yang haram adalah haram; (6) perkara haram tidak akan menjadi halal dengan niat meskipun baik; (7) setiap perkara syubhah hendaklah dijauhan; (8) konsep halal bersifat sejagat dan terpakai buat semua manusia; dan (9) keperluan darurat membenarkan penggunaan perkara yang haram.¹⁵

Istilah *tayyib* secara umum bermaksud “baik”; namun pengertiannya lebih luas daripada sekadar makna literal sehingga merangkumi rezeki yang halal dan baik, hatta sesuatu yang bermanfaat untuk tubuh badan, suci daripada najis dan perkara yang diharamkan oleh syarak, menyelerakan, tidak memudaratkan akal, berkualiti, dan diperoleh melalui cara yang baik.¹⁶ Dalam tafsiran kontemporari, konsep *tayyib* turut mencakupi unsur seperti kualiti, ketulenan, kebersihan, kesegaran, dan khasiat.

Jadual 1: Sorotan kajian silam berkenaan konsep *tayyib* dan kandungannya

Bil.	Judul	Huraian
1.	Hussin Salamon et al., “ <i>Halalan Tayyiba: An Islamic Perspective on Healthy Food</i> .” ¹⁷	<i>Halāl dan tayyib</i> merujuk kepada makanan yang sihat, bernutrien, berkhasiat, enak, segar dan bermanfaat. Pemilihan makanan yang sihat adalah penting untuk keberlangsungan hidup manusia.
2.	Zuraidah Zainol et al., “Application of the Tayyib Concept Among Malaysian Muslim Consumers: The Role of Nutrition Label.” ¹⁸	Kepentingan label nutrisi pada produk bagi memudahkan pengguna untuk membuat pertimbangan dan pemilihan makanan berdasarkan kriteria-kriteria <i>tayyib</i> .

Perspective of Qur’anic Thematic Analysis: Proposing New Insights for Best Practice in the Global Halal Industry,” *Global Journal Al-Thaqafah* 14, no. 2 (Julai 2024): 108–118, <https://doi.org/10.7187/GJATSI062022-11>.

15. Khairudin Shaary dan Mohammad Amir Wan Harun, “Amalan Rukhsah Sembelihan Ahli Kitab Menurut Yusuf al-Qaradawi dalam *Kitab al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*,” *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 3, no. 1 (2020): 22–31.
16. Hawwa Abdul Mokti dan Nor ‘Azzah Kamri, “Tayyiban in Halal Food Production: A Systematic Literature Review,” *Journal of Islamic Marketing* 15, no. 2 (2024): 397–417.
17. Hussin bin Salamon et al., “Halalan Tayyiba: An Islamic Perspective on Healthy Food,” *Revista Gestão Inovação e Tecnologias* 11, no. 2 (2021): 1001–1014.
18. Zuraidah Zainol et al., “Application of the Tayyib Concept Among Malaysian Muslim Consumers: The Role of Nutrition Label,” *Journal of Islamic Marketing* 11, no. 3 (2020): 819–840.

3.	Amiratul Munirah Yahaya dan Zulaipa Ruzulan, “Quranic Concept of Halalan Tayyiban and its Application in Food and Beverages of Hospitality Sector in Malaysia.” ¹⁹	Konsep <i>halālan tayyiban</i> merangkumi makna berkhasiat dan baik, bersih dan segar, tulen, bermanfaat kepada badan, fikiran, dan jiwa.
4.	Nur Sakinah Mohamad dan Wan Mohd Khairul Firdaus Wan Khairuldin, “The Concept of <i>Halalan Tayyiba</i> in Food According to <i>Mufassir</i> .” ²⁰	Bermanfaat, tidak membahayakan jiwa dan tubuh badan, cara pemerolehan yang betul dan baik, tidak mengandungi bahan-bahan yang berbahaya dan menyalahi undang-undang.
5.	Sutono, “Understanding of the Halalan Tayyiban Concept Towards Purchase Intention of Halal Cosmetics Among Young Urban Muslim Consumers.” ²¹	Tulen, bersih, selamat, dan semulajadi.

Berdasarkan tinjauan kajian terdahulu dalam Jadual 1, dapat diperhatikan bahawa konsep *halālan tayyiban* lebih banyak dihuraikan melalui penekanan terhadap makna *tayyib*. Istilah ini lazimnya difahami sebagai merujuk kepada makanan yang sihat, bernutrien tinggi, tulen, bersih, serta memberikan manfaat kepada tubuh badan manusia. Oleh itu, segala sesuatu yang bersifat baik dan membawa kebaikan kepada jasmani manusia boleh digolongkan sebagai *tayyib* dan wajar dijadikan pertimbangan utama dalam pemilihan makanan.

Faktor Pemilihan Makanan Halal

Masyarakat Muslim masa kini perlu lebih peka akan aspek kehalalan dalam pemilihan makanan. Islam amat menitikberatkan soal pemakanan halal demi kemaslahatan diri, termasuk melindungi tubuh badan daripada penyakit, memelihara kewarasan akal, serta membentuk akhlak dan tingkah laku yang baik.²² Hal ini demikian kerana makanan yang masuk ke dalam tubuh akan

19. Amiratul Munirah Yahaya dan Zulaipa Ruzulan, “Quranic Concept of Halalan Tayyiban and its Application in Food and Beverages of Hospitality Sector in Malaysia,” *Journal of Contemporary Islamic Studies* 6, no. 1 (2020): 62–75.
20. Nur Sakinah Mohamad dan Wan Mohd Khairul Firdaus Wan Khairuldin, “The Concept of Halalan Tayyiban in Food According to *Mufassir*,” *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 8, no. 11 (2018): 902–909.
21. Sutono, “Understanding of the halalan tayyiban concept towards purchase intention of halal cosmetics among young urban muslim consumers,” dalam *UPM—SAGE Publications Young Writer’s Award 2015 Papers* (Serdang: Perpustakaan Sultan Abdul Samad, Universiti Putra Malaysia, 2015).
22. Faridah Mohd Sairi et al., “Kesedaran Pemakanan Halal dalam Kehidupan Beragama,” *Journal of Contemporary Islamic Studies* 3, no. 1 (2017).

menjadi darah daging dan seterusnya mempengaruhi pembentukan sahsiah seseorang. Golongan pengguna, khususnya mahasiswa, berisiko menghadapi masalah kesihatan sekiranya menggunakan produk atau barangan yang tidak mendapat pengesahan semata-mata halal daripada pihak berkuasa.²³ Kefahaman perihal konsep halal tidak mencukupi; umat Islam hendaklah turut mengamalkannya dalam kehidupan seharian. Namun, masih terdapat ramai pengguna yang mengutamakan faktor lain seperti cita rasa, gaya hidup, dan trend semasa berbanding kehalalan sesuatu makanan. Kajian oleh Che Wan Abdul Rahman et al. terhadap mahasiswa Universiti Utara Malaysia (UUM) mendapati bahawa tahap kesedaran dan pengetahuan mereka berkenaan kehalalan ramuan makanan, khususnya makanan segera, masih sederhana.²⁴ Oleh itu, kefahaman dan kesedaran perihal aspek kehalalan perlu ditanam sejak awal agar masyarakat Muslim dapat membuat pilihan makanan yang lebih baik. Dengan adanya pengetahuan dan kesedaran akan konsep *halāl dan tayyiban*, mahasiswa Muslim akan menjadi lebih prihatin akan kehalalan produk makanan serta menzahirkan tanggungjawab sosial yang tinggi dalam menggalakkan penggunaan produk halal.

Kepentingan Memilih Makanan Halal

Islam amat menekankan aspek *halāl dan tayyiban* kerana implikasinya yang besar terhadap kehidupan seorang Muslim.²⁵ Jadual berikut merupakan sorotan kajian terdahulu yang menghuraikan kepentingan pemakanan halal dalam kehidupan seorang Muslim.

Jadual 2: Sorotan kajian lalu berkenaan kepentingan memilih makanan halal

Bil.	Judul	Huraian
1.	Khairudin Shaary dan lain-lain, "Konsep Pemakanan Halalan Tayyiban: Kajian Terhadap Penerima Anugerah Keluarga Mithali (AKM) Peringkat Kebangsaan Malaysia." ²⁶	Pembinaan keluarga mithali dipengaruhi oleh pengambilan makanan halal yang memenuhi tuntutan syariat.

23. *Laporan Tahunan JAKIM 2022* (Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), 2023), dicapai 1 Oktober 2025, https://www.islam.gov.my/images/ePenerbitan/laporan/Laporan%20Tahunan%20JAKIM%202022_new.pdf.

24. Che Wan Abdul Rahman et al., "Kesedaran dan Pengetahuan dalam Kalangan Mahasiswa UUM Terhadap Ramuan Halal dalam Makanan Segera," kertas kerja pembentangan di Symposium on Technology Management and Logistics 2016, 6–7 Disember 2016, Universiti Utara Malaysia, Sintok, Malaysia.

25. Ade Erawan Minhat dan Kamarul Azmi Jasmi, "Kesedaran Halal dalam Kehidupan Seharian," kertas kerja pembentangan di Seminar Falsafah Sains dan Ketamadunan (SFST) 4, no. 1 (2022): 9–21.

26. Khairudin Shaary et al., "Konsep Pemakanan Halalan Tayyiban: Kajian Terhadap

2. Noorfazreen Mohd Aris dan lain-lain, “Kepentingan Makanan dalam Menjamin <i>Hifz al-Nafs</i>.”²⁷	Pemakanan halal adalah penting demi membolehkan tubuh mendapat bekalan nutrien yang seimbang dan menjauhi makanan berbahaya yang boleh mengancam nyawa.
3. Mohamad Hafifi bin Hassim dan Nor’adha binti Abd Hamid, “Tuntutan Mencari Makanan Halal dan Toyyiban dalam Islam: Penguatkuasaannya Melalui Undang-Undang Semasa.”²⁸	Makanan yang halal dan baik dapat memastikan tubuh badan mendapat keperluan yang secukupnya untuk berkembang sihat, manakala dari segi rohani makanan yang halal dapat menambah cahaya iman, menjadikan doa mudah dimakbulkan dan mencergaskan anggota badan untuk mengerjakan ibadah dengan lebih baik.
4. Halipah Binti Hamza dan Hanani Binti Ahmad Zubir, “Pemakanan dan Implikasinya Terhadap Pembangunan Insan: Satu Analisis Berdasarkan Kitab <i>Fi Zīlal al-Quran</i>.”²⁹	Makanan mempengaruhi jiwa seseorang—sama ada memudahkannya untuk mengerjakan ibadah atau menjadikannya cenderung ke arah maksiat. Dalam konteks jasmani, makanan memberikan kesan bahaya atau selamat kepada tubuh seseorang individu.

Jadual 2 menunjukkan bahawa pengambilan makanan, sama ada halal atau haram, membawa implikasi yang besar terhadap kehidupan seseorang Muslim. Kepentingannya dapat diuraikan seperti yang berikut. Pertama, pemakanan memberi kesan langsung terhadap penerimaan doa seseorang—sama ada dikabulkan oleh Allah atau sebaliknya. Hal ini dijelaskan melalui sebuah hadis Rasulullah SAW yang menceritakan tentang seorang lelaki yang berdoa kepada Allah, namun doanya tertolak kerana dia makan daripada sumber yang haram. Daripada ḥadīth yang diriwayatkan oleh Abū Hurayrah:

-
- Penerima Anugerah Keluarga Mithali (AKM) Peringkat Kebangsaan Malaysia,” *Jurnal Kajian Malaysia* 42, no. 1 (2024): 267–290.
27. Noorfazreen Mohd Aris et al., “Kepentingan Makanan dalam Menjamin *Hifz al-Nafs*,” *Journal of Human Capital Development* 13, no. 2 (2020): 61–74.
28. Mohamad Hafifi bin Hassim dan Nor’adha binti Ab Hamid, “Tuntutan Mencari Makanan Halal dan Toyyiban dalam Islam: Penguatkuasaannya Melalui Undang-Undang Semasa,” kertas kerja pembentangan di 5th Muzakarah Fiqh and International Fiqh Conference (2019), Kolej Universiti Islam Selangor, 24 September 2019.
29. Halipah binti Hamza dan Hanani binti Ahmad Zubir, “Pemakanan dan Implikasinya Terhadap Pembangunan Insan: Satu Analisis Berdasarkan Kitab *Fi Zīlal al-Quran*,” *Borneo Akademika* 3, no. 2 (2019): 1–11.

Kemudian Rasulullah memerihalkan seorang lelaki yang telah bermusafir dengan jauh, sehingga rambutnya kusut masai dan berdebu. Lelaki itu menadah tangannya ke langit seraya berdoa: “Wahai Tuhanku, wahai Tuhanku!” Padahal, makanannya daripada sumber yang haram, minumannya daripada sumber yang haram, pakaiannya juga daripada sumber yang haram, dan dia diberi makan daripada sumber yang haram, maka bagaimanakah Allah akan memperkenankan doanya?³⁰

Kedua, status kehalalan makanan turut mempengaruhi penerimaan amalan ibadah seseorang—sama ada diterima oleh Allah atau sebaliknya. Setiap makanan haram yang menjadi darah daging akan membawa akibat berat, sebagaimana yang dinyatakan dalam sebuah hadis yang bermaksud: “Abū Bakr al-Ṣiddīq meriwayatkan bahawa Rasulullah SAW bersabda: ‘Sesiapa yang tumbuh dagingnya daripada makanan yang haram, maka neraka lebih utama baginya.’”³¹ Ketiga, kebersihan rohani individu berperanan langsung dalam pembentukan masyarakat yang sejahtera. Kajian oleh Khairudin Shaary dan rakan-rakan, misalnya, menonjolkan peranan pengambilan makanan halal sebagai salah satu faktor penting dalam pembinaan keluarga mithali. Akhir sekali, pengambilan makanan *halālan ṭayyiban* memelihara keselamatan jiwa dan nyawa melalui penekanan terhadap aspek keselamatan, kesucian, kebersihan, kandungan nutrien, dan keaslian. Elemen-elemen yang ditekankan dalam makanan *halālan ṭayyiban* bukan sahaja menjamin kesejahteraan jasmani tetapi juga mencegah risiko mudarat serta bahaya terhadap individu yang memakannya.

Metodologi Kajian

Reka Bentuk Kajian

Kajian ini menggunakan reka bentuk tinjauan kuantitatif yang bertujuan menilai faktor-faktor pemilihan makanan serta mengenal pasti tahap kefahaman dan kesedaran mahasiswa Muslim akan konsep *halālan ṭayyiban* dalam pemilihan makanan. Pendekatan kuantitatif dipilih kerana melibatkan analisis berasaskan data numerik dan statistik bagi menilai dapatan kajian secara objektif, selaras dengan tujuan dan persoalan kajian.

30. Muṣlim bin al-Hajjāj, “*Kiṭāb al-Ṣaḥīḥ*,” dalam *Ṣaḥīḥ Muslim*, 8 jil. (Istanbul: Dār al-Ṭibā‘ah al-‘Amirah, 1916), jil. 3, hlm. 85, *ḥadīth* no. 1015.

31. Abū ‘Isā al-Tirmidhī, *Sunan al-Tirmidhī* (Riyadh: Dār al-Salām, 1998), *ḥadīth* no. 614.

Instrumen Kajian

Instrumen utama kajian ini ialah soal selidik yang diedarkan kepada responden melalui platform Google Form. Soal selidik tersebut terdiri daripada empat bahagian, iaitu Bahagian A, B, C dan D. Bahagian A merangkumi maklumat demografi responden, manakala Bahagian B menumpukan kepada faktor-faktor pemilihan makanan dalam kalangan mahasiswa Muslim. Bahagian C menilai tahap kefahaman mahasiswa perihal konsep *halālan tayyiban*, dan Bahagian D pula menilai tahap kesedaran mereka akan konsep tersebut dalam konteks pemilihan makanan.

Kaedah Pengumpulan dan Analisis Data

Maklumat yang diperoleh daripada responden dikumpulkan dan dianalisis menggunakan perisian Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versi 29.0.1. Analisis dilakukan menggunakan kaedah statistik deskriptif bagi menentukan nilai kekerapan (*frequency*), peratusan (*percentage*), min (*mean value*), dan sisihan piawai (*standard deviation*). Dapatan daripada Bahagian B, C, dan D kemudiannya dianalisis berdasarkan skor min yang dikategorikan kepada tiga tahap—tinggi, sederhana, dan rendah—seperti yang ditunjukkan dalam jadual berikut.

Jadual 3: Nilai skor min

Bil.	Nilai Skor Min	Tahap
1.	3.67 hingga 5.00	Tinggi
2.	2.34 hingga 3.66	Sederhana
3.	1.00 hingga 2.33	Rendah

Merujuk kepada Jadual 3, penentuan tahap adalah berdasarkan nilai skor yang telah ditetapkan. Manakala skala yang dipakai dalam soal selidik ini ialah skala likert (*likert scale*) yang mengandungi lima tahap iaitu: (1) Sangat Tidak Setuju, (2) Tidak Setuju, (3) Tidak Pasti, (4) Setuju, dan (5) Sangat Setuju.

Populasi dan Sampel Kajian

Populasi kajian ini merangkumi seluruh mahasiswa institusi pengajian tinggi awam (IPTA) dan swasta (IPTS) di Malaysia daripada pelbagai latar belakang bidang pengajian. Namun demikian, hanya seramai 343 orang mahasiswa

Muslim telah dipilih sebagai sampel kajian. Berdasarkan jadual penentuan saiz sampel oleh R. V. Krejcie dan D. W. Morgan, populasi berjumlah 100,000 orang memerlukan sekurang-kurangnya 384 orang responden bagi mencapai ketepatan statistik yang memadai.³² Pemilihan responden dalam kajian ini dilaksanakan menggunakan kaedah pensampelan rawak bagi memastikan kebolehwakilan yang seimbang dalam kalangan populasi sasaran.

Kajian Rintis (Pilot Study)

Kajian rintis turut dijalankan bagi menilai kesahan dan kebolehpercayaan perkara-perkara dalam soal selidik yang dibangunkan. Tujuan pelaksanaan kajian rintis ini adalah menguji kebolehfungsian instrumen serta menambah baik kandungan soal selidik sebelum diedarkan kepada sampel sebenar. Seramai 30 orang pelajar Universiti Selangor (UNISEL), Kampus Bestari Jaya, yang terdiri daripada mahasiswa bidang Pengajian Islam telah terlibat sebagai responden kajian rintis. Data daripada kajian ini dianalisis menggunakan ujian Cronbach's Alpha melalui perisian SPSS bagi menentukan tahap kebolehpercayaan instrumen.

Jadual 4: Nilai Cronbach Alpha

Bil.	Perkara	Nilai Cronbach Alpha
1.	Faktor pemilihan makanan	0.622
2.	Kefahaman konsep <i>ḥalālān ṭayyiban</i>	0.486
3.	Kesedaran konsep <i>ḥalālān ṭayyiban</i>	0.918
Jumlah		0.553

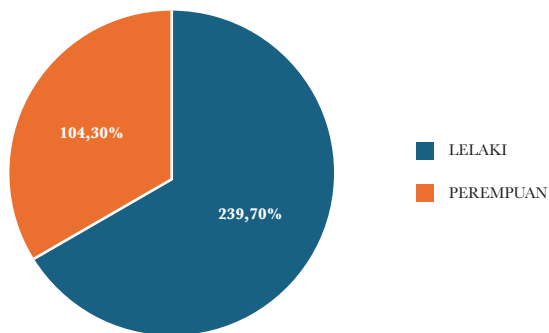
Berdasarkan jadual di atas, ujian kesahan dan kebolehpercayaan bagi setiap perkara dan jumlah bagi keseluruhan perkara yang dinyatakan dalam bentuk nilai Cronbach Alpha adalah sederhana tinggi iaitu 0.553.

32. Robert V. Krejcie dan Daryle W. Morgan, "Determining Sample Size for Research Activities," *Educational and Psychological Measurement* 30, no. 3 (1970): 607–610.

Dapatan Kajian

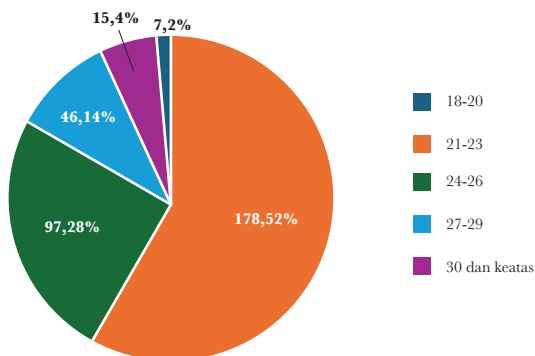
Bahagian A (Demografi Jantina, Umur, Bidang Pengajian, dan Institusi Pengajian)

Rajah 1: Demografi jantina



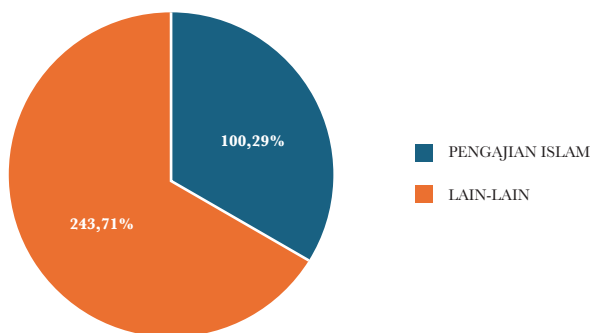
Carta pai di atas menunjukkan pembahagian peratusan jantina bagi data demografi responden. Kajian ini melibatkan 343 orang responden yang terdiri daripada 239 orang (70%) responden lelaki dan 104 orang (30%) responden perempuan. Ini menunjukkan bahawa majoriti responden terdiri daripada mahasiswa lelaki.

Rajah 2: Demografi umur



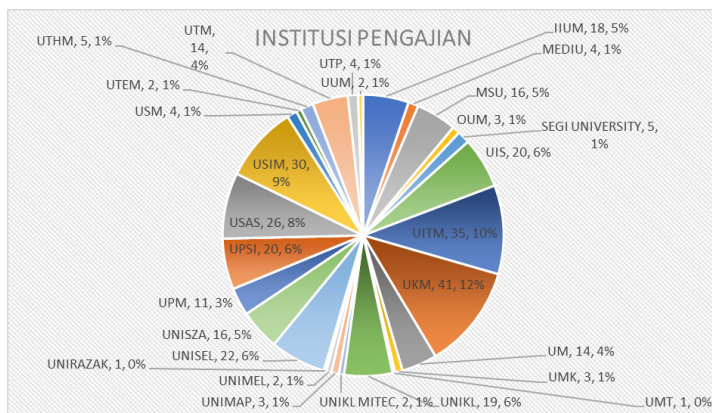
Carta pai dalam Rajah 2 menunjukkan bahawa majoriti responden kajian ini terdiri daripada mahasiswa yang berumur 21–23 tahun iaitu seramai 178 (52%), diikuti kemudiannya dengan kumpulan umur 24–26 tahun seramai 97 (28%), kumpulan umur 27–29 tahun seramai 46 orang (14%), dan kumpulan umur terakhir yang terdiri daripada umur 30 tahun dan ke atas seramai 7 orang (2%).

Rajah 3: Demografi bidang pengajian



Carta pai dalam Rajah 3 pula menunjukkan data demografi berkaitan dengan bidang pengajian akademik dalam kalangan responden. Data di atas hanya menunjukkan dua kategori bidang pengajian sahaja, iaitu Pengajian Islam dan lain-lain. Dalam borang soal selidik yang telah dirancang, pengkaji telah meletakkan ruang jawapan bagi bahagian demografi “bidang pengajian” ini dalam kategori “*short answer*” dan bukan “*multiple choice*”; oleh itu, para responden telah menjawab soalan ini dengan pelbagai cara berbeza (dengan huruf kecil, huruf besar, dan kepelbagaian bidang pengajian berbeza), menyebabkan kesukaran untuk menyeragamkan pengkelasan dan pengurusan data. Oleh itu, pengkaji telah mengubahsuai data dan membezakan bidang pengajian mahasiswa kepada dua jenis sahaja: pertama ialah bidang Pengajian Islam, dan kedua ialah bidang-bidang lain. Data menunjukkan bahawa majoriti responden terdiri daripada pelbagai bidang selain Pengajian Islam dengan jumlah sebanyak 243 orang (71%), manakala mahasiswa daripada bidang Pengajian Islam pula berjumlah seramai 100 orang (29%).

Rajah 4: Demografi Institusi pengajian responden



Carta pai dalam Rajah 4 menunjukkan taburan demografi responden berdasarkan institusi pengajian. Dapatan menunjukkan bahawa majoriti responden merupakan mahasiswa Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) seramai 41 orang (12%), diikuti oleh mahasiswa Universiti Teknologi MARA (UiTM) seramai 35 orang (10%), dan Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) seramai 30 orang (9%). Seterusnya, 26 orang (9%) responden berasal daripada Universiti Sultan Azlan Shah (USAS), manakala 22 orang (6%) daripada Universiti Selangor (UNISEL). Responden daripada Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) dan Universiti Islam Selangor (UIS) masing-masing berjumlah 20 orang (6%), diikuti Universiti Kuala Lumpur (UniKL) seramai 19 orang (6%), dan Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIAM) seramai 18 orang (5%). Mahasiswa dari Management and Science University (MSU) serta Universiti Sultan Zainal Abidin (UNISZA) masing-masing berjumlah 16 orang (5%), manakala Universiti Malaya (UM) dan Universiti Teknologi Malaysia (UTM) masing-masing seramai 14 orang (4%). Responden daripada Universiti Putra Malaysia (UPM) pula berjumlah 11 orang (3%). Lima orang responden (1%) masing-masing berasal daripada SEGi University dan Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM), manakala empat orang responden (1%) masing-masing daripada Universiti Teknologi Petronas (UTP), Universiti Sains Malaysia (USM), dan Al-Madinah International University (MEDIU). Tiga orang responden (1%) masing-masing berasal daripada Open University Malaysia (OUM), Universiti Malaysia Kelantan (UMK), dan Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UNIMAP). Dua orang responden (1%) masing-masing daripada Universiti Utara Malaysia (UUM), Universiti Teknikal Malaysia Melaka (UTeM), Universiti Islam Melaka (UNIMEL), dan UniKL MITEC. Akhir sekali, seorang responden (0.3%) masing-masing berasal daripada Universiti Malaysia Terengganu (UMT) dan Universiti Tun Abdul Razak (UNIRAZAK).

Bahagian B: Faktor-Faktor Pemilihan Makanan dalam Kalangan Mahasiswa Muslim

Bahagian ini membentangkan dapatan statistik deskriptif yang berkaitan dengan faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan dalam kalangan mahasiswa Muslim.

Jadual 5: Faktor pemilihan makanan dalam kalangan mahasiswa Muslim

Bil.	Perkara	Min	Sisihan Piawaian	Interpretasi
1.	Faktor kesedapan	4.22	1.063	Tinggi
2.	Faktor harga murah	3.80	1.313	Tinggi

3.	Faktor <i>viral</i>	3.07	1.374	Tinggi
4.	Faktor keberadaan logo halal	4.81	0.400	Tinggi
5.	Faktor kebersihan premis	4.61	0.489	Tinggi
6.	Faktor perkhidmatan	4.33	0.635	Tinggi
7.	Faktor kesihatan	4.38	0.694	Tinggi

Berdasarkan Jadual 5, faktor yang memperoleh nilai min tertinggi ialah *faktor keberadaan logo halal* (nilai min = 4.81, sisihan piawai = 0.400), diikuti oleh *faktor kebersihan premis* (nilai min = 4.61, sisihan piawai = 0.489), *faktor kesihatan* (nilai min = 4.38, sisihan piawai = 0.694), dan *faktor perkhidmatan* (nilai min = 4.33, sisihan piawai = 0.635). Seterusnya, faktor kesedaran mencatatkan nilai min sebanyak 4.22 dengan sisihan piawai 1.063, manakala *faktor harga murah* memperoleh nilai min 3.80 dan sisihan piawai 1.313. Nilai terendah pula direkodkan bagi *faktor viral* dengan nilai min 3.07 dan sisihan piawai 1.374.

Bahagian C: Tahap Kefahaman Mahasiswa Muslim terhadap Konsep Halālan Ṭayyiban dalam Aspek Pemilihan Makanan

Bahagian ini membentangkan dapatan statistik deskriptif berhubung tahap kefahaman mahasiswa Muslim akan konsep *halāl* dan *ṭayyiban* dalam konteks pemilihan makanan.

Jadual 6: Tahap kefahaman mahasiswa muslim tentang konsep halal dalam aspek pemilihan makanan.

Bil.	Perkara	Min	Sisihan Piawai	Interpretasi
1.	Makanan halal ialah makanan yang tidak mengandungi unsur khinzir sahaja.	4.05	1.188	Tinggi
2.	Setiap makanan yang dimasak oleh orang Melayu adalah halal.	4.02	1.197	Tinggi
3.	Makanan halal ialah makanan yang diperoleh daripada sumber yang dibenarkan oleh syarak.	4.45	0.655	Tinggi

4.	Makanan yang dimasak oleh non-Muslim yang tidak mengandung unsur arak dan khinzir adalah halal.	2.04	1.095	Rendah
Skor Purata		3.6421	0.50439	Tinggi

Jadual di atas menunjukkan nilai skor min bagi setiap perkara yang berkaitan dengan tahap kefahaman perihal konsep halal dalam pemilihan makanan. Berdasarkan jadual tersebut, nilai skor min tertinggi direkodkan bagi perkara 3, iaitu *makanan halal ialah makanan yang diperoleh daripada sumber yang dibenarkan oleh syarak* (nilai min = 4.45, sisihan piawai = 0.655), diikuti oleh perkara 1 (nilai min = 4.05, sisihan piawai = 1.188), perkara 2 (nilai min = 4.02, sisihan piawai = 1.197), dan perkara 4 (nilai min = 2.04, sisihan piawai = 1.095) yang mencatat nilai terendah. Secara keseluruhan, dapatan ini menunjukkan bahawa tahap kefahaman mahasiswa Muslim tentang konsep halal dalam pemilihan makanan berada pada tahap tinggi, dengan nilai skor purata 3.6421 dan sisihan piawai 0.504.

Jadual 7: Tahap kefahaman mahasiswa Muslim akan konsep *tayyib* dalam aspek pemilihan makanan.

Bil.	Perkara	Min	Sisihan Piawaian	Interpretasi
1.	Setiap makanan yang halal adalah <i>tayyiban</i>	2.75	1.016	Rendah
2.	Makanan yang halal tidak semestinya <i>tayyiban</i>	4.26	0.869	Tinggi
3.	Semua produk makanan yang mengandungi logo halal adalah <i>tayyiban</i>	3.28	1.031	Tinggi
4.	Makanan <i>tayyiban</i> ialah makanan yang bersih	4.41	0.669	Tinggi
5.	Makanan <i>tayyiban</i> ialah makanan yang selamat	4.41	0.660	Tinggi
6.	Makanan <i>tayyiban</i> ialah makanan yang berkualiti	4.41	0.664	Tinggi
7.	Makanan <i>tayyiban</i> ialah makanan yang bernutrisi	4.39	0.692	Tinggi

8.	Makanan <i>ṭayyiban</i> ialah makanan yang tulen	4.38	0.685	Tinggi
Skor Purata		4.0353	0.29568	Tinggi

Jadual di atas menunjukkan nilai skor min bagi setiap perkara yang berkaitan dengan tahap kefahaman perihal konsep *ṭayyib* dalam pemilihan makanan dalam kalangan mahasiswa Muslim. Berdasarkan jadual tersebut, nilai skor min tertinggi direkodkan bagi perkara 5, iaitu makanan *ṭayyiban* ialah *makanan yang selamat* (nilai min = 4.41, sisihan piawai = 0.660), diikuti oleh perkara 6 (nilai min = 4.41, sisihan piawai = 0.664), perkara 4 (nilai min = 4.41, sisihan piawai = 0.669), perkara 7 (nilai min = 4.39, sisihan piawai = 0.692), perkara 8 (nilai min = 4.38, sisihan piawai = 0.685), perkara 2 (nilai min = 4.26, sisihan piawai = 0.869), dan perkara 3 (nilai min = 3.28, sisihan piawai = 1.031). Nilai terendah pula dicatatkan bagi perkara 1 (nilai min = 2.75, sisihan piawai = 1.016). Secara keseluruhan, hasil dapatan menunjukkan bahawa kefahaman mahasiswa Muslim berkenaan dengan konsep *ṭayyib* dalam aspek pemilihan makanan berada pada tahap tinggi, dengan nilai skor purata 4.035 dan sisihan piawai 0.295.

Bahagian D: Tahap Kesedaran Mahasiswa Muslim tentang Konsep Halālan Ṭayyiban dalam Aspek Pemilihan Makanan

Bahagian ini membentangkan dapatan statistik deskriptif berhubung tahap kesedaran mahasiswa Muslim berkenaan dengan konsep *halālan ṭayyiban* dalam konteks pemilihan makanan.

Jadual 8: Tahap kefahaman mahasiswa Muslim tentang konsep *ṭayyib* dalam aspek pemilihan makanan.

Bil.	Perkara	Min	Sisihan Piawai	Interpretasi
1.	Mencari makanan yang halal dan <i>ṭayyiban</i> adalah wajib bagi setiap Muslim.	4.46	0.660	Tinggi
2.	Makanan <i>halālan ṭayyiban</i> mempunyai implikasi yang besar terhadap kehidupan seorang Muslim.	4.46	0.656	Tinggi
3.	Pemahaman perihal konsep makanan <i>halālan ṭayyiban</i> perlu dititikberatkan sejak usia kecil.	4.47	0.652	Tinggi

4.	Pemeriksaan terhadap logo halal dan kandungan makanan sebelum membuat pemilihan adalah penting.	4.46	0.652	Tinggi
5.	Makanan <i>halāl</i> an <i>ṭayyib</i> an mempengaruhi kesihatan tubuh badan manusia.	4.46	0.665	Tinggi
Skor Purata		4.4612	0.34891	Tinggi

Jadual 7 menunjukkan nilai skor min bagi setiap perkara yang berkaitan dengan tahap kesedaran mahasiswa tentang konsep *ḥalāl*an *ṭayyib*an dalam aspek pemilihan makanan. Berdasarkan jadual tersebut, nilai skor min tertinggi direkodkan bagi perkara 3, iaitu *pemahaman terhadap konsep makanan ḥalāl*an *ṭayyib*an *perlu dititikberatkan sejak kecil* (nilai min = 4.47, sisihan piawai = 0.652), diikuti oleh perkara 4 (nilai min = 4.46, sisihan piawai = 0.652), perkara 5 (nilai min = 4.46, sisihan piawai = 0.665), perkara 2 (nilai min = 4.46, sisihan piawai = 0.656), dan perkara 1 (nilai min = 4.46, sisihan piawai = 0.660). Secara keseluruhan, hasil dapatan menunjukkan bahawa kesedaran mahasiswa Muslim tentang konsep *ḥalāl*an *ṭayyib*an dalam pemilihan makanan berada pada tahap tinggi, dengan nilai skor purata 4.461 dan sisihan piawai 0.348.

Analisis dan Perbincangan

Jadual 8 memperlihatkan dapatan statistik deskriptif yang merumuskan tahap kefahaman dan kesedaran mahasiswa Muslim berkenaan dengan konsep *ḥalāl* dan *ṭayyib* dalam aspek pemilihan makanan bagi keseluruhan perkara yang dikaji.

Jadual 9: Jumlah nilai min dan sisihan piawaian bagi keseluruhan item.

Bil.	Perkara	Min	Sisihan Piawai
1.	Kefahaman konsep <i>ḥalāl</i>	3.642	0.504
2.	Kefahaman konsep <i>ṭayyib</i> an	4.035	0.295
3.	Kefahaman konsep <i>ḥalāl</i> dan <i>ṭayyib</i> an	3.904	0.260
4.	Kesedaran konsep <i>ḥalāl</i> an <i>ṭayyib</i> an	4.461	0.348

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan dalam Kalangan Mahasiswa Muslim

Berdasarkan hasil dapatan, faktor-faktor yang berkait dengan aspek *tayyiban* menjadi keutamaan mahasiswa Muslim dalam pemilihan makanan. Hal ini dibuktikan melalui nilai skor min yang tinggi bagi faktor-faktor tersebut, iaitu *faktor keberadaan logo halal* (nilai min = 4.81), *faktor kebersihan premis* (nilai min = 4.61), dan *faktor kesihatan* (nilai min = 4.38). Ketiga-tiga faktor ini merupakan antara elemen penting dalam konsep *tayyib*. Dapatan ini menunjukkan bahawa mahasiswa Muslim secara tidak langsung telah mengaplikasikan konsep *tayyib* dalam pemilihan makanan dengan mengambil kira unsur kehalalan, kebersihan, dan kesihatan tubuh badan. Penemuan ini selaras dengan kajian yang dijalankan oleh Nor Aina Mhd Khotib dan Syarifah Md Yusof yang menyatakan bahawa produk berlogo halal merupakan faktor utama yang mempengaruhi pilihan pengguna Muslim kerana mereka menilai produk berlogo halal sebagai bersih dan selamat.³³ Dapatan ini turut disokong oleh kajian Fatimah Yusro Hashim dan rakan-rakan yang mendapati bahawa majoriti pengguna di Malaysia akan memastikan premis makanan yang mereka kunjungi mempunyai gred kebersihan yang baik.³⁴ Sementara itu, Abdul Basit Samat dan Sahilah Mohd Rodzi juga melaporkan bahawa mahasiswa menunjukkan kepekaan yang tinggi akan isu penyalahgunaan logo halal oleh sebahagian pengusaha makanan yang tidak bertanggungjawab.³⁵

Tahap Kefahaman dan Kesedaran Mahasiswa Muslim perihal Konsep Halālān Ṭayyiban dalam Aspek Pemilihan Makanan

Hasil dapatan turut menunjukkan bahawa majoriti mahasiswa Muslim di Malaysia memiliki tahap kefahaman yang tinggi perihal konsep *halālān tayyiban*. Hal ini dapat dilihat melalui nilai skor min keseluruhan bagi aspek tersebut, iaitu 4.461 dengan sisihan piawai 0.348. Nilai skor min tertinggi bagi kefahaman konsep *halāl* direkodkan pada item 3, iaitu *makanan halal ialah makanan yang diperolehi daripada sumber yang dibenarkan oleh syarak* (rujuk Jadual 6). Dapatan ini menunjukkan bahawa sebahagian besar mahasiswa memahami dengan baik prinsip kehalalan dalam pemilihan makanan. Penemuan ini bertepatan dengan hasil kajian Noraishah Othman dan rakan-rakan yang mendapati bahawa kesedaran dan

33. Nor Aina Mhd Khotib dan Syarifah Md Yusof, "Faktor Pemilihan Pengguna Muslim Terhadap Produk Berlogo Halal dan Produk Muslim," kertas kerja pembentangan di 10th Islamic Banking, Accounting and Finance International Conference 2022 (IBAF 2022), 457–463, Universiti Sains Islam Malaysia, 2022.
34. Fatimah et al., "Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan di Malaysia."
35. Abdul Basit Samat@Darawi dan Sahilah Mohd Rodzi, "Persepsi Pelajar Fakulti Pendidikan Terhadap Makanan Berlogo Halal," Universiti Teknologi Malaysia Institutional Repository, 2010.

kefahaman pelajar institusi pengajian tinggi tentang konsep *halāl* berada pada tahap yang tinggi.³⁶ Tahap kefahaman berkenaan dengan konsep *tayyib* juga memperlihatkan keputusan yang positif, dengan butiran-butiran yang mewakili elemen-elemen *tayyib*, iaitu *kebersihan* (perkara 4), *keselamatan* (perkara 5), *kualiti* (perkara 6), *kandungan nutrisi* (perkara 7), dan *ketulenan* (perkara 8), memperoleh nilai skor min yang tinggi antara 4.38 hingga 4.41 (rujuk Jadual 7). Bagi tahap kesedaran akan konsep *halālan tayyiban*, semua perkara dalam Jadual 8 turut menunjukkan nilai skor min yang tinggi, antara 4.46 hingga 4.47. Perkara yang mencatat nilai tertinggi ialah perkara 3, iaitu *pemahaman terhadap konsep makanan halālan tayyiban perlu dititikberatkan sejak kecil*. Dapatan ini jelas memperlihatkan bahawa pendidikan berkaitan konsep *halāl* perlu diberikan perhatian oleh semua pihak yang terlibat. Pendedahan awal tentang konsep ini amat penting bagi golongan muda agar mereka lebih berpengetahuan, peka, dan berhati-hati dalam membuat pilihan makanan. Hasil kajian ini turut disokong oleh penyelidikan Nornazlina Mohd Nor dan Zulkurnain Hassan terhadap pelajar Kolej Komuniti Hulu Langat, yang mendapati bahawa pelajar menunjukkan tahap kefahaman tinggi perihal konsep *halāl* dan keprihatinan akan bahan kandungan makanan.³⁷ Kajian tersebut juga menyimpulkan bahawa tahap kesedaran yang tinggi ini didorong oleh faktor pendidikan dan pendedahan sistematik yang diterima oleh mereka. Secara keseluruhan, hasil-hasil kajian ini memperlihatkan bahawa mahasiswa Muslim mempunyai tahap kefahaman dan kesedaran yang baik tentang konsep *halāl* dalam pemilihan makanan. Pendidikan halal serta pengetahuan umum tentang konsep *halālan tayyiban* merupakan faktor utama yang perlu diperkukuh bagi memastikan masyarakat Muslim, khususnya generasi muda, kekal prihatin akan kehalalan produk dan sensitif tentang isu-isu yang berkait dengannya.

Kesimpulan

Kesimpulannya, ketiga-tiga objektif yang digariskan melalui soalan utama kajian ini telah berjaya dicapai. Objektif pertama adalah mengenal pasti faktor-faktor pemilihan makanan dalam kalangan mahasiswa Muslim. Dapatan menunjukkan bahawa faktor yang berkait dengan aspek *tayyib* menjadi keutamaan paling atas bagi mereka dalam membuat pemilihan makanan. Objektif kedua adalah mengukur tahap kefahaman perihal konsep *halālan tayyiban*. Hasil analisis menunjukkan bahawa majoriti responden memahami konsep *halāl* dan *tayyib*

36. Noraishah Othman et al., “Satu Tinjauan Tentang Kesedaran Halal Terhadap Mahasiswa UiTM Pasir Gudang, Johor,” kertas kerja pembentangan di International Seminar on Islam and Science 2020 (SAIS 2020), 222–231, Universiti Teknologi Malaysia, 2020.

37. Nornazlina Mohd Nor dan Zulkurnain Hassan, “Kesedaran Pelajar Terhadap Pensijilan Halal, Kesedaran Halal, Komposisi Makanan dan Minat Membeli Produk Halal dalam Kalangan Pelajar Kolej Komuniti Hulu Langat, Kajang Selangor,” *International Journal of Humanities Technology and Civilization* 7, no. 2 (2022): 67–76.

dengan baik dalam konteks pemilihan makanan. Hal ini terbukti apabila sebahagian besar responden menitikberatkan faktor-faktor penting seperti keberadaan logo halal, kebersihan premis, dan kesihatan tubuh badan dalam membuat pertimbangan pemilihan makanan. Objektif ketiga pula adalah mengenal pasti tahap kesedaran mahasiswa Muslim akan konsep *halāl dan tayyiban*. Secara keseluruhan, dapatan menunjukkan bahawa kefahaman dan kesedaran mahasiswa berada pada tahap tinggi, dengan nilai skor min keseluruhan bagi aspek *halāl dan tayyiban* sebanyak 4.461. Walau bagaimanapun, terdapat sebilangan kecil responden yang masih belum memahami konsep ini dengan baik serta menunjukkan tahap kesedaran yang rendah, sekali gus menandakan perlunya usaha berterusan dalam pendidikan dan pendedahan berkaitan isu halal. Dalam konteks perkembangan dunia moden yang pesat, kemajuan teknologi telah mendorong pertumbuhan pelbagai industri termasuk industri makanan. Pelbagai jenis produk baharu—sama ada makanan segera, bahan mentah, ataupun resipi moden—telah dicipta, menjadikan isu kehalalan dalam pemilihan makanan semakin penting untuk diberikan perhatian serius. Tanggungjawab ini tidak hanya terletak pada pihak berkuasa atau institusi yang berkaitan, tetapi juga pada setiap individu Muslim untuk bersikap lebih teliti dan prihatin perihal sumber makanan yang diambil. Mahasiswa Muslim khususnya perlu lebih mengambil berat tentang isu halal kerana perkara sedemikian merupakan kewajipan yang ditetapkan oleh syariat Islam. Setiap pensyariaan dalam Islam bertujuan memelihara kemaslahatan manusia selaras dengan prinsip *Maqāsid al-Sharī'ah*. Di samping itu, pemakanan halal bukan sahaja memberikan jaminan dari segi kesihatan fizikal tetapi turut mempengaruhi kebersihan rohani serta kesejahteraan seorang Muslim dalam pelbagai aspek kehidupan.

Rujukan

- Abdul Basit Samat@Darawi dan Sahilah Mohd Rodzi, “Persepsi Pelajar Fakulti Pendidikan Terhadap Makanan Berlogo Halal,” Universiti Teknologi Malaysia Institutional Repository, 2010.
- Abdul Razif Zaini dan Rosfazila Abd. Rahman. “Kecaknaan Pengguna Muslim Terhadap Logo Halal.” *Islamiyyat: Jurnal Antarabangsa Pengajian Islam* 42 (2020): 43–49.
- Ade Erawan Minhat dan Kamarul Azmi Jasmi. “Kesedaran Halal dalam Kehidupan Sehari-hari.” Kertas kerja pembentangan di Seminar Falsafah Sains dan Ketamadunan (SFST) 4, no. 1 (2022): 9–21.
- Amiratul Munirah Yahaya dan Zulaipa Ruzulan. “Quranic Concept of *Halalan Tayyiban* and its Application in Food and Beverages of Hospitality Sector in Malaysia.” *Journal of Contemporary Islamic Studies* 6, no. 1 (2020): 62–75.
- Che Wan Abdul Rahman et al. “Kesedaran dan Pengetahuan dalam Kalangan Mahasiswa UUM Terhadap Ramuan Halal dalam Makanan Segera.” Kertas kerja pembentangan di Symposium on Technology Management and Logistics 2016, 6–7 Disember 2016, Universiti Utara Malaysia, Sintok, Malaysia.
- Faridah Mohd Sairi et al. “Kesedaran Pemakanan Halal dalam Kehidupan Beragama.” *Journal of Contemporary Islamic Studies* 3, no. 1 (2017).
- Fatimah Yusro Hashim et al. “Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan di Malaysia.” Kertas kerja pembentangan di International Conference on Syariah and Law (ICONSYAL-2021), 604–618, 6 April 2021.
- Hamidah Norman dan Nuraishah Abd Wahid. “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengguna Muslim dalam Pembelian Produk Halal di Kampung Sebatu, Sungai Rambai, Melaka.” *Journal of Business Innovation* 2, no. 2 (2017), 29.
- Halipah binti Hamza dan Hanani binti Ahmad Zubir. “Pemakanan dan Implikasinya Terhadap Pembangunan Insan: Satu Analisis Berdasarkan Kitab *Fi Zilal al-Quran*.” *Borneo Akademika* 3, no. 2 (2019): 1–11.
- Hawwa Abdul Mokti dan Nor ‘Azzah Kamri. “*Tayyiban* in Halal Food Production: A Systematic Literature Review.” *Journal of Islamic Marketing* 15, no. 2 (2024): 397–417.
- Hussin bin Salamon et al. “Halalan Tayyiba: An Islamic Perspective on Healthy Food.” *Revista Gestão Inovação e Tecnologias* 11, no. 2 (2021): 1001–1014.
- Khairudin Shaary, Ahmad Syukran Baharuddin dan Mohammad Amir Wan Harun. “Konsep Pemakanan Halalan Tayyiban: Kajian Terhadap Penerima Anugerah Keluarga Mithali (AKM) Peringkat Kebangsaan Malaysia.” *Jurnal Kajian Malaysia* 42, no. 1 (2024): 267–290.

- Khairudin Shaary dan Mohammad Amir Wan Harun. “Amalan Rukhsah Sembelihan Ahli Kitab Menurut Yusuf al-Qaradawi dalam *Kitab al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*.” *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 3, no. 1 (2020): 22–31.
- Khairul Effendi Hashim, Nasharuddin Mohammad dan Mohd Sham Kamis. “Kepentingan Memahami Konsep Halalan Tayyiban dalam Aspek Keselamatan Makanan di Kalangan Mahasiswa Muslim: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah Memelihara Nyawa.” *Journal of Management and Muamalah* 12, no.2 (2022): 1–11.
- Krejcie, Robert V., dan Daryle W. Morgan. “Determining Sample Size for Research Activities.” *Educational and Psychological Measurement* 30, no. 3 (1970): 607–610.
- Maryam Mohd Esa, Intan Amirah dan Husna Mohd Nasiri. “Faktor yang Mempengaruhi Kecenderungan Pembeli Terhadap Pemilihan Produk Makanan Halal PKS di Fazz Enterprise.” *Journal of Business Innovation* 4, no. 1 (2019): 23–35.
- Muhammad Asyraf Bin Abdul Halim, Muhamad Sayuti Hassan, Hasani Mohd Ali, Mohd Zamre Mohd Zahir dan Murjiyanto R. “Meat Cartels and Their Manipulation of Halal Certification in Malaysia.” *IJUM Law Journal* 31, no. S1 (2023): 165–186.
- Mohamad Hafifi bin Hassim dan Nor’adha Bt Ab Hamid. “Tuntutan Mencari Makanan Halal dan Tayyiban dalam Islam: Penguatkuasaannya Melalui Undang-Undang Semasa.” Kertas kerja pembentangan di 5th Muzakarah Fiqh and International Fiqh Conference (2019), Kolej Universiti Islam Selangor, 24 September 2019.
- Mohd Dasuqkhi Mohd Sirajuddin dan Mohd Hapiz Mahaiyadin. “Tayyib from the Perspective of Qur’anic Thematic Analysis: Proposing New Insights for Best Practice in the Global Halal Industry”. *Global Journal Al-Thaqafah* 14, no. 2 (Julai 2024): 108–118. <https://doi.org/10.7187/GJATSI062022-11>
- Muslim bin al-Hajjāj. *Ṣaḥīḥ Muslim*. 8 jil. Istanbul: Dār al-Ṭibā‘ah al-‘Āmirah, 1916.
- Mustafa ‘Afifi Ab. Halim dan Mohd Mahyeddin Mohd Salleh. “Peranan JAKIM dan JAIN dalam Kes yang Melibatkan Penyalahgunaan Label Halal pada Produk Makanan.” *Malaysian Journal of Syariah and Law* 6, no. 2 (2018): 51–60.
- Noorfazreen Mohd Aris et al. “Kepentingan Makanan dalam Menjamin *Hifz al-Nafs*.” *Journal of Human Capital Development* 13, no. 2 (2020): 61–74.
- Noor Hasni, Nurul Hanis dan Mastora Mustafar. “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kecenderungan Pelajar untuk Membeli Produk Kosmetik Halal di UUM.” Dalam Symposium on Technology Management & Logistics (STML–Go Green) 2016, 6–7 Disember 2016, Universiti Utara

- Malaysia, Sintok. Sintok: Universiti Utara Malaysia, 2017. <https://repo.uum.edu.my/id/eprint/22659>.
- Nor Aina Mhd Khotib dan Syarifah Md Yusof. “Faktor Pemilihan Pengguna Muslim Terhadap Produk Berlogo Halal dan Produk Muslim.” Kertas kerja pembentangan di The 10th Islamic Banking, Accounting and Finance International Conference 2022 (IBAF 2022), 457–463, Universiti Sains Islam Malaysia, 2022.
- Noraishah Othman et al. “Satu Tinjauan Tentang Kesedaran Halal Terhadap Mahasiswa UiTM Pasir Gudang, Johor.” Kertas kerja pembentangan di International Seminar on Islam and Science 2020 (SAIS 2020), 222–231, Universiti Teknologi Malaysia, 2020.
- Nornazlina Mohd Nor dan Zulkurnain Hassan. “Kesedaran Pelajar Terhadap Pensijilan Halal, Kesedaran Halal, Komposisi Makanan dan Minat Membeli Produk Halal dalam Kalangan Pelajar Kolej Komuniti Hulu Langat, Kajang Selangor.” *International Journal of Humanities Technology and Civilization* 7, no. 2 (2022): 67–76.
- Norsiah Ahmad, Ermee Edwin dan Syukrina Alini Mat Ali. “Food Consumption Preference Amongst Young Adults Based on Social Media Influence in Malaysia.” *Information Management and Business Review* 16, no. 3 (2022): 562–571. [https://doi.org/10.22610/imbr.v16i3\(I\)S.4083](https://doi.org/10.22610/imbr.v16i3(I)S.4083)
- Nur Ilma Ambo, Ana Shakirah binti Md Sapir dan Zalina Zakaria. “Adakah Mahasiswa Gen-Z Tahu Mengenai Pensijilan Halal Bagi Produk Kosmetik di Malaysia?” Kertas kerja pembentangan di International Conference on Islam in Malay World X, Jun 2021.
- Nur Sakinah Mohamad dan Wan Mohd Khairul Firdaus Wan Khairuldin. “The Concept of Halalan Tayyiba in Food According to Mufassir.” *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 8, no. 11 (2018): 902–909.
- Sutono. “Understanding of the *Halalan Tayyiban* Concept Towards Purchase Intention of Halal Cosmetics Among Young Urban Muslim Consumers.” Dalam *UPM—SAGE Publications Young Writer’s Award 2015 Papers*. Serdang: Perpustakaan Sultan Abdul Samad, Universiti Putra Malaysia, 2015.
- The Recognised Foreign Halal Certification Bodies & Authorities*. 20 Mei 2024. Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM). <https://myehalal.halal.gov.my/portal-halal/v1/pdf/cb/CBLIST-20May2024.pdf>.
- Al-Tirmidhī, Abū ‘Isā. *Sunan al-Tirmidhī*. Riyadh: Dār al-Salām, 1998.
- Zuraidah Zainol et al. “Application of the *Tayyib* Concept Among Malaysian Muslim Consumers: The Role of Nutrition Label.” *Journal of Islamic Marketing* 11, no. 3 (2020): 819–840.