Proceedings Borneo International Islamic Conference; Vol. 17. 2026; 575-585
Published by Majmuah Enterprise
eISSN: 2948-5045

Dapur Halal MADANI: Pembangunan Kerangka Tadbir Urus Dapur Komuniti Berteraskan Nilai Malaysia MADANI di Institusi Pengajian Tinggi

MUHAMMAD REMY BIN OTHMAN[1a]*, SITI SARAH BINTI IZHAM[1b], ZAKIAH BINTI SAMORI[1c], NUR FARHANI BINTI ZARMANI[1d], NURFAZLINDA BINTI MD SHAH[2e], & AHMAD SOLIHIN BIN MARYAKOM[3f]

[1] Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), Universiti Teknologi MARA,
40450 Shah Alam, Malaysia.
[2] Unit Kesihatan Awam, Universiti Teknologi MARA (UiTM),
40450 Shah Alam, Malaysia.
[3] Bahagian Pengurusan Halal, Jabatan Agama Islam Selangor (JAIS),
40676 Shah Alam, Malaysia.

Email: remyothman@uitm.edu.my[a]*, sarahizham@uitm.edu.my[b], zakiahsamori@uitm.edu.my[c], nurfarhani@uitm.edu.my[d], nurfa898@uitm.edu.my[e], solihin.my@jais.gov.my[f]

Abstrak
Penyediaan dapur komuniti di institusi pengajian tinggi (IPT) merupakan inisiatif kebajikan yang menyokong kesejahteraan pelajar melalui penyediaan kemudahan memasak secara kendiri. Namun demikian, penggunaan dapur secara bersama melibatkan pelbagai pengguna, bahan makanan dan peralatan yang berpotensi menimbulkan risiko terhadap integriti halal, keselamatan makanan, kebersihan serta pencemaran silang. Keadaan ini menunjukkan bahawa kesedaran halal semata-mata belum memadai tanpa mekanisme tadbir urus yang sistematik dan berterusan. Justeru, kajian ini bertujuan mengenal pasti isu dan risiko halal dalam pengurusan dapur komuniti, menganalisis elemen tadbir urus berdasarkan prinsip halalan tayyiban dan Maqasid Syariah, meneliti penerapan enam nilai teras Malaysia MADANI, serta membangunkan Kerangka Dapur Halal MADANI bagi IPT. Kajian menggunakan pendekatan kualitatif berasaskan kajian kes pelaksanaan Klinik Bantuan Halal dan pembangunan Polisi Halal Dapur Siswa MADANI di Universiti Teknologi MARA (UiTM). Data diperoleh melalui analisis dokumen, pemerhatian persekitaran dapur komuniti, pengenalpastian risiko halal dan input pemegang taruh, seterusnya dianalisis secara tematik. Tema yang dikenal pasti kemudiannya dipetakan kepada enam nilai teras Malaysia MADANI, iaitu Kemampanan, Kesejahteraan, Daya Cipta, Hormat, Keyakinan dan Ihsan. Kerangka yang dicadangkan meletakkan halalan tayyiban dan Maqasid Syariah sebagai asas nilai, manakala enam nilai Malaysia MADANI berfungsi sebagai dimensi tadbir urus yang diterjemahkan melalui polisi dan prosedur, kawalan bahan dan peralatan, pengurusan risiko, kebersihan dan keselamatan makanan, tanggungjawab pengguna serta pemantauan berterusan. Klinik Bantuan Halal pula berperanan sebagai mekanisme intervensi melalui proses diagnosis, pendidikan, bimbingan, tindakan pembetulan dan penilaian semula. Kajian ini mencadangkan bahawa pembentukan Dapur Halal MADANI memerlukan integrasi antara prinsip Syariah, nilai Malaysia MADANI dan sistem tadbir urus halal yang berorientasikan komuniti. Kerangka ini berpotensi menjadi panduan kepada IPT dalam memperkukuh integriti halal, keselamatan makanan, kesejahteraan pelajar, kepercayaan komuniti dan kelestarian pengurusan dapur komuniti.
Keywords: Dapur Halal MADANI; Malaysia MADANI; Tadbir Urus Halal; Dapur Komuniti; Institusi Pengajian Tinggi.

1. Pengenalan

Pelaksanaan Dapur Siswa MADANI semakin mendapat perhatian sebagai salah satu inisiatif kebajikan pelajar di institusi pengajian tinggi (IPT), khususnya dalam menangani cabaran kos sara hidup dan keterjaminan makanan mahasiswa. Menurut laporan Utusan Malaysia, kerajaan memperuntukkan sebanyak RM20 juta melalui Belanjawan 2027 bagi memperluas pelaksanaan Program Dapur Siswa MADANI, termasuk ke politeknik dan Institut Pendidikan Guru (IPG). Menteri Pendidikan Tinggi, Datuk Seri Dr. Zambry Abd. Kadir, menjelaskan bahawa pelaksanaan program tersebut diberikan fleksibiliti mengikut keperluan dan kreativiti institusi, sama ada melalui penyediaan ruang memasak secara kendiri atau penyediaan makanan secara berkumpulan untuk diagihkan kepada pelajar yang memerlukan (Megat Lutfi Megat Rahim, 2026).[1] Kemudahan ini bukan sahaja dapat membantu pelajar mengurus perbelanjaan makanan, malah berpotensi menggalakkan kemahiran pengurusan diri, kerjasama dan solidariti sosial dalam komuniti kampus. Dalam konteks pembangunan ekosistem halal, IPT turut mempunyai peranan dalam meningkatkan kesedaran, pendidikan dan pembudayaan amalan halal dalam kalangan warga institusi (Alim et al., 2024).[2] Walau bagaimanapun, penyediaan kemudahan dapur komuniti memerlukan perhatian terhadap aspek tadbir urus kerana penggunaannya melibatkan pelbagai individu, sumber bahan makanan, peralatan dan amalan pengendalian makanan yang berbeza. Berbanding premis makanan komersial yang lazimnya mempunyai struktur pengoperasian dan pembahagian tanggungjawab yang lebih formal, dapur komuniti mempunyai ciri penggunaan bersama yang boleh menimbulkan cabaran dari segi kawalan bahan

[1] Megat Lutfi Megat Rahim. (2026, 14 Oktober). Zambry yakin isu pelajar terpaksa 'ikat perut' dinoktahkan. Utusan Malaysia. https://www.utusan.com.my/nasional/2026/10/zambry-yakin-isu-pelajar-terpaksa-ikat-perut-dinoktahkan/
[2] Alim, M. N., Yuliana, R., Sayidah, N., Alyana, N., JM, P. N., & QL, R. (2024). The contributions and challenges of higher education on the value chain of halal certification. *BIO Web of Conferences, 146*, 01001. https://doi.org/10.1051/bioconf/202414601001

makanan, penyimpanan, kebersihan, pengasingan peralatan dan pemantauan aktiviti pengguna. Perkongsian kemudahan tanpa prosedur yang jelas berpotensi meningkatkan risiko pencemaran silang, penggunaan bahan yang diragui status halalnya serta ketidakseragaman amalan kebersihan dan keselamatan makanan. Dalam konteks pengurusan halal, Ahmad et al. (2017)[3] membincangkan faktor kejayaan yang mempengaruhi pelaksanaan sistem pengurusan makanan halal, manakala al-Qudsy et al. (2025)[4] mengetengahkan kepentingan tadbir urus dalam pemeliharaan integriti halal. Kedua-dua perbincangan tersebut menyediakan asas literatur bagi meneliti keperluan kawalan halal yang lebih tersusun dalam persekitaran dapur komuniti. Pemeliharaan integriti halal dalam dapur komuniti tidak seharusnya bergantung semata-mata pada kesedaran dan tanggungjawab individu, sebaliknya perlu disokong oleh mekanisme tadbir urus yang sistematik, praktikal dan berterusan. Ali et al. (2017)[5] menegaskan bahawa pemeliharaan integriti makanan halal memerlukan pendekatan menyeluruh yang merangkumi kawalan bahan mentah, proses pengeluaran, perkhidmatan dan maklumat. Sehubungan itu, prinsip pengurusan halal perlu diterjemahkan kepada prosedur operasi yang jelas bagi mengurangkan risiko ketidakpatuhan sepanjang proses pengendalian makanan. Demirci et al. (2016)[6] turut mengetengahkan kepentingan pengintegrasian keselamatan makanan dalam sistem jaminan halal, manakala Awang (2021)[7] menjelaskan bahawa aspek kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan merupakan komponen penting dalam merealisasikan prinsip *halalan tayyiban*. Selain itu, Nazri et al. (2022)[8] menekankan bahawa kebolehkesanan halal bukan sahaja melibatkan sumber bahan mentah, tetapi turut merangkumi penggunaan peralatan dan pengurusan rantaian bekalan. Berdasarkan sintesis literatur tersebut, kajian ini mencadangkan supaya tadbir urus dapur komuniti IPT merangkumi penetapan polisi penggunaan, kawalan bahan makanan, pengasingan peralatan, pengurusan kebersihan dan sanitasi, dokumentasi serta pemantauan berterusan bagi memperkukuh integriti halal secara menyeluruh. Mekanisme tersebut merangkumi pembangunan polisi penggunaan, prosedur kawalan kemasukan bahan makanan, pengurusan penyimpanan, penggunaan peralatan bersama, amalan kebersihan dan sanitasi, pengendalian keraguan status halal serta pelaksanaan tindakan pembetulan. Prinsip kawalan yang terkandung dalam Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS 2020)[9] boleh dijadikan rujukan konseptual untuk membangunkan pendekatan pengurusan yang bersesuaian dengan keperluan dapur komuniti, tanpa mengandaikan bahawa semua dapur komuniti tertakluk kepada keperluan pensijilan halal yang sama seperti premis makanan komersial (JAKIM, 2020).

Selain aspek kawalan operasi, keberkesanan tadbir urus dapur komuniti turut memerlukan pembahagian tanggungjawab yang jelas antara pihak pengurusan institusi, penyelia kemudahan dan pengguna. Pengintegrasian prinsip *halalan tayyiban* dan Maqasid Syariah dengan enam nilai teras Malaysia MADANI, iaitu Kemampanan, Kesejahteraan, Daya Cipta, Hormat, Keyakinan dan Ihsan, dicadangkan sebagai asas pembangunan kerangka tadbir urus halal yang lebih menyeluruh, beretika dan berorientasikan komuniti. Menurut Ibrahim (2022, hlm. 29–37),[10] kerangka Malaysia MADANI menekankan kesalinghubungan nilai, kesejahteraan masyarakat, pengukuhan institusi serta kepentingan pemantauan dalam pelaksanaan dasar. Dalam konteks dapur komuniti di institusi pengajian tinggi, nilai-nilai tersebut boleh diterjemahkan secara konseptual melalui pengurusan sumber yang mampan, perlindungan kesejahteraan pengguna, inovasi pemantauan halal, penghormatan terhadap sensitiviti agama, ketelusan pengurusan dan pengamalan ihsan terhadap kebajikan pelajar. Sehubungan itu, terdapat keperluan untuk membangunkan suatu kerangka konseptual yang menghubungkan prinsip Syariah, nilai Malaysia MADANI dan mekanisme pengurusan risiko halal dalam konteks dapur komuniti IPT. Kerangka Dapur Halal MADANI yang dicadangkan bertujuan menyediakan panduan kepada pihak pengurusan institusi dalam merangka polisi, menetapkan tanggungjawab, melaksanakan kawalan operasi serta membangunkan mekanisme pemantauan dan penambahbaikan berterusan. Kerangka ini merupakan cadangan konseptual yang memerlukan penilaian dan pengesahan empirikal sebelum keberkesanannya dapat ditentukan dalam persekitaran operasi sebenar. Literatur berkaitan integriti halal menegaskan bahawa pemeliharaan status halal sesuatu produk tidak hanya bergantung pada bahan atau produk akhir, sebaliknya turut melibatkan kawalan terhadap proses, pengendalian dan maklumat sepanjang rantaian bekalan (Ali et al., 2017).[11] Dalam konteks pengurusan risiko halal, Tieman (2017)[12] turut menekankan kepentingan pendekatan yang merangkumi pencegahan, mitigasi dan pemulihan bagi mengurangkan kemungkinan berlakunya ketidakpatuhan halal. Walau bagaimanapun, pendekatan tersebut lebih tertumpu pada sistem pengurusan dan rantaian bekalan industri makanan halal, sedangkan dapur komuniti di institusi pengajian tinggi

[3] Ahmad, A. N., Rahman, R. A., Othman, M., & Abidin, U. F. U. Z. (2017). Critical success factors affecting the implementation of halal food management systems: Perspective of halal executives, consultants and auditors. *Food Control, 74*, 70–78. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.11.031
[4] al-Qudsy, S. H. S. I., Khalek, A. A., & Zainuddin, M. (2025). Governing halal in Malaysia: Innovation towards customer interests and satisfaction. In R. Idris, M. A. Tareq, S. F. Pehin Dato Musa, & W. H. Sumardi (Eds.), *The halal industry in Asia*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-96-0393-0_12
[5] Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2017). A supply chain integrity framework for halal food. *British Food Journal, 119*(1), 20–38. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345
[6] Demirci, M. N., Soon, J. M., & Wallace, C. A. (2016). Positioning food safety in halal assurance. *Food Control, 70*, 257–270. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.059
[7] Awang, N. (2021). The application of food safety concept within the reference standards for halal food in Malaysia: An overview. *TAFHIM: IKIM Journal of Islam and the Contemporary World, 14*(2). https://doi.org/10.56389/tafhim.vol14no2.2
[8] Nazri, N. N., Sahari, N. H., & Ramlan, N. (2022). Review analysis for traceability system in halal food supply chain in Malaysia. *Social and Management Research Journal, 19*(2), 233–254. https://doi.org/10.24191/smrj.v19i2.20104
[9] Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2020). *Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS 2020).* Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
[10] Ibrahim, A. (2022). Membangun negara MADANI: Visi dan kerangka dasar reformasi. IDE Research Centre.
[11] Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2017). A supply chain integrity framework for halal food. British Food Journal, 119(1), 20–38. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345
[12] Tieman, M. (2017). Halal risk management: Combining robustness and resilience. Journal of Islamic Marketing, 8(3), 461–475. https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0041

mempunyai ciri operasi yang berbeza, khususnya dari segi perkongsian kemudahan, pertukaran pengguna, pembahagian tanggungjawab dan ketiadaan struktur pengurusan halal formal. Sehubungan itu, penerapan prinsip integriti halal dalam dapur komuniti tidak wajar bergantung sepenuhnya pada mekanisme kawalan teknikal yang dibangunkan untuk premis makanan komersial. Sebaliknya, pendekatan tadbir urus yang bersesuaian perlu mengambil kira penglibatan pengguna, tanggungjawab kolektif, bimbingan berterusan dan pembudayaan amalan halal dalam penggunaan kemudahan bersama. Keperluan ini juga membuka ruang untuk mengintegrasikan enam nilai teras Malaysia MADANI, iaitu Kemampanan, Kesejahteraan, Daya Cipta, Hormat, Keyakinan dan Ihsan, sebagai asas nilai dalam pembangunan kerangka tadbir urus yang berorientasikan komuniti (Ibrahim, 2022). Oleh itu, jurang konseptual yang dikenal pasti ialah keperluan untuk membangunkan suatu kerangka tadbir urus yang mengintegrasikan kawalan teknikal integriti halal dengan mekanisme pengurusan komuniti berasaskan tanggungjawab bersama, bimbingan, pemantauan berterusan dan enam nilai teras Malaysia MADANI. Keperluan ini timbul kerana pendekatan pengurusan halal yang lazim digunakan dalam industri makanan komersial tidak semestinya dapat diaplikasikan secara langsung dalam konteks dapur komuniti di institusi pengajian tinggi yang melibatkan perkongsian kemudahan dan kepelbagaian pengguna. Sehubungan itu, kajian ini bertujuan untuk membangunkan Kerangka Tadbir Urus Dapur Halal MADANI bagi dapur komuniti di institusi pengajian tinggi melalui pengintegrasian prinsip *halalan tayyiban*, Maqasid Syariah, pengurusan risiko halal dan enam nilai teras Malaysia MADANI berasaskan analisis konseptual dan sintesis literatur. Kerangka yang dicadangkan diharapkan dapat menyediakan asas panduan tadbir urus dapur komuniti yang lebih sistematik, beretika, inklusif dan berterusan, tanpa menyamakan keperluan pengurusannya dengan kewajipan pensijilan halal bagi premis makanan komersial.

2. Sorotan Literatur

2.1 Halalan Tayyiban sebagai Prinsip Menyeluruh

Konsep *halalan tayyiban* merupakan prinsip asas dalam Islam yang menekankan keharusan dan kebaikan makanan yang diambil oleh manusia. Prinsip ini berlandaskan firman Allah SWT dalam Surah al-Baqarah, ayat 168:

إِنَّهُۥ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ۚ يَـٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُوا۟ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَـٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا۟ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيْطَـٰنِ

Maksudnya: "Wahai sekalian manusia! Makanlah daripada apa yang ada di bumi, yang halal lagi baik, dan janganlah kamu menurut jejak langkah syaitan; sesungguhnya syaitan itu ialah musuh yang nyata bagi kamu." (Surah al-Baqarah, 2:168).

Tuntutan yang sama turut ditegaskan melalui firman Allah SWT dalam Surah al-Ma'idah, ayat 88:

وَكُلُوا۟ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَـٰلًا طَيِّبًا ۚ وَٱتَّقُوا۟ ٱللَّهَ ٱلَّذِىٓ أَنتُم بِهِۦ مُؤْمِنُونَ

Maksudnya: "Dan makanlah daripada rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nya kamu beriman." (Surah al-Ma'idah, 5:88).

Kedua-dua ayat al-Quran tersebut menjelaskan bahawa pemilihan dan pengambilan makanan dalam Islam bukan sahaja tertakluk pada ketetapan hukum syarak, malah turut menitikberatkan aspek kebaikan yang menyumbang kepada kesejahteraan manusia. Dalam konteks pengurusan makanan, konsep halal merujuk kepada pematuhan terhadap ketetapan syarak yang meliputi sumber bahan, proses penyediaan dan pengendalian makanan. Sementara itu, konsep *tayyib* menekankan aspek kebersihan, keselamatan, kualiti dan pencegahan kemudaratan. Kedua-dua konsep ini saling melengkapi bagi memastikan makanan bukan sahaja memenuhi tuntutan syarak, tetapi juga selamat, berkualiti dan tidak memudaratkan kesihatan pengguna (Awang, 2021).[13] Walau bagaimanapun, pelaksanaan prinsip *halalan tayyiban* tidak seharusnya terbatas pada pematuhan terhadap senarai semak teknikal semata-mata, sebaliknya perlu diterjemahkan melalui pendekatan pengurusan yang mengambil kira keperluan operasi, tanggungjawab pengguna dan risiko yang berpotensi berlaku. Dalam konteks dapur komuniti di institusi pengajian tinggi, pemeliharaan integriti halal bukan sahaja melibatkan pemilihan bahan mentah daripada sumber yang diyakini status halalnya, malah turut merangkumi pengurusan penyimpanan makanan, penggunaan peralatan bersama, pencegahan pencemaran silang serta pelaksanaan amalan kebersihan dan sanitasi secara konsisten. Pendekatan ini selaras dengan Ali et al. (2017)[14] yang menekankan kepentingan pemeliharaan integriti halal secara menyeluruh melalui kawalan terhadap bahan mentah, proses pengendalian, perkhidmatan dan pengurusan maklumat sepanjang rantaian bekalan makanan halal. Sehubungan itu, prinsip *halalan tayyiban* dijadikan asas normatif dalam pembangunan Kerangka Tadbir Urus Dapur Halal MADANI. Penerapan prinsip ini dicadangkan melalui penyediaan garis panduan penggunaan dapur, pengurusan bahan makanan yang sistematik, pelaksanaan kawalan kebersihan dan keselamatan makanan, penetapan tanggungjawab pengguna serta mekanisme pemantauan yang bersesuaian dengan persekitaran dapur komuniti. Cadangan ini turut mengambil kira kepentingan pengurusan risiko halal yang menekankan langkah pencegahan, pengurangan risiko dan keupayaan menangani gangguan terhadap integriti halal (Tieman, 2017)[15]. Pendekatan tersebut bertujuan mengintegrasikan tuntutan syarak dengan amalan

[13] Awang, N. (2021). The application of food safety concept within the reference standards for halal food in Malaysia: An overview. *TAFHIM: IKIM Journal of Islam and the Contemporary World*, *14*(2), 27–51. https://doi.org/10.56389/tafhim.vol14no2.2

[14] Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2017). A supply chain integrity framework for halal food. *British Food Journal*, *119*(1), 20–38. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345

[15] Tieman, M. (2017). Halal risk management: Combining robustness and resilience. *Journal of Islamic Marketing*, *8*(3), 461–475. https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0041

pengurusan harian bagi memperkukuh integriti halal, melindungi keselamatan pengguna dan meningkatkan keberkesanan tadbir urus kemudahan bersama. Walau bagaimanapun, kerangka yang dicadangkan tidak bertujuan menggantikan keperluan pensijilan halal rasmi atau mengandaikan bahawa dapur komuniti tertakluk pada mekanisme pensijilan yang sama seperti premis makanan komersial.

2.2 Maqasid Syariah dan kepentingan awam

Maqasid Syariah merupakan asas penting dalam pembangunan tadbir urus halal yang berorientasikan pemeliharaan kemaslahatan serta pencegahan kemudaratan terhadap individu dan masyarakat (Che Mohd Zain & Zakaria, 2022; Othman et al., 2018).[16] Che Mohd Zain dan Zakaria (2022)[17] membincangkan kepentingan prinsip Maqasid Syariah dalam memperkukuh tadbir urus halal di Malaysia, khususnya dalam memastikan pengurusan halal tidak terbatas kepada pematuhan prosedur semata-mata, tetapi turut mengambil kira tanggungjawab pihak berkepentingan terhadap integriti halal. Dalam konteks pengurusan dapur komuniti di institusi pengajian tinggi, pendekatan ini memberikan asas kepada pembentukan mekanisme tadbir urus yang menekankan kebertanggungjawaban, perlindungan pengguna dan pengurusan risiko secara bersepadu. Dalam konteks Dapur Halal MADANI, pemeliharaan agama boleh diterjemahkan melalui pengurusan bahan makanan yang jelas status halalnya, manakala pemeliharaan nyawa menuntut amalan keselamatan makanan dan pencegahan pencemaran (Tumiran et al., 2025)[18]. Pemeliharaan harta pula boleh dijadikan asas normatif bagi pengurusan peralatan bersama, penyelenggaraan kemudahan dan pengurangan pembaziran sumber. Walau bagaimanapun, pemetaan tersebut merupakan cadangan konseptual kajian ini dan tidak membentuk hubungan yang eksklusif antara setiap tindakan pengurusan dengan satu dimensi Maqasid Syariah sahaja. Sebaliknya, sesuatu amalan seperti pelabelan bahan makanan, penyimpanan yang sistematik dan pembersihan peralatan boleh menyokong beberapa objektif Syariah secara serentak. Sehubungan itu, pengintegrasian Maqasid Syariah dalam Kerangka Tadbir Urus Dapur Halal MADANI dicadangkan sebagai asas kepada pembentukan polisi, pengagihan tanggungjawab dan pelaksanaan kawalan risiko yang melindungi kepentingan komuniti kampus (Che Mohd Zain & Zakaria, 2022). Namun demikian, kesesuaian normatif sesuatu amalan dengan Maqasid Syariah tidak secara langsung membuktikan keberkesanan pelaksanaannya. Penilaian terhadap amalan sebenar, pematuhan prosedur dan hasil pengurusan risiko masih diperlukan bagi menentukan keberkesanan kerangka tersebut dalam persekitaran dapur komuniti.

2.3 Integriti Rantaian Bekalan Halal dan Adaptasi kepada Dapur Komuniti

Integriti halal merupakan aspek penting dalam pengurusan makanan yang menekankan pemeliharaan status halal sepanjang keseluruhan rantaian bekalan, bermula daripada pemerolehan bahan mentah sehingga makanan disediakan dan dihidangkan kepada pengguna. Ali et al. (2017)[19] mengemukakan kerangka integriti rantaian bekalan makanan halal yang merangkumi empat dimensi utama, iaitu integriti bahan mentah, integriti pengeluaran, integriti perkhidmatan dan integriti maklumat. Kerangka tersebut menegaskan bahawa pensijilan halal semata-mata tidak mencukupi untuk menjamin integriti halal pada setiap peringkat pengendalian makanan. Sebaliknya, pemeliharaan integriti halal memerlukan penyelarasan antara sumber bahan, proses pengendalian, penyampaian perkhidmatan dan pengurusan maklumat secara berterusan. Dalam konteks dapur komuniti di institusi pengajian tinggi, keempat-empat dimensi tersebut boleh disesuaikan dengan ciri dan keperluan pengurusan kemudahan yang digunakan secara bersama. Integriti bahan mentah merujuk kepada pengesahan sumber serta status halal makanan yang dibawa masuk oleh pengguna. Integriti pengeluaran pula melibatkan aktiviti penyediaan, penyimpanan dan memasak makanan, termasuk penggunaan peralatan yang berpotensi menyebabkan pencemaran silang. Seterusnya, integriti perkhidmatan merangkumi penggunaan ruang dapur, perkongsian kemudahan serta amalan penghidangan makanan secara bersama. Integriti maklumat pula berkaitan dengan pelabelan bahan makanan, penyampaian garis panduan penggunaan dapur, komunikasi antara pengguna dan penyimpanan rekod insiden yang boleh menjejaskan status halal makanan. Walau bagaimanapun, penerapan kerangka integriti rantaian bekalan halal daripada sektor industri kepada persekitaran dapur komuniti memerlukan penyesuaian berdasarkan skala operasi, struktur pengurusan dan kepelbagaian pengguna. Berbeza daripada premis makanan komersial yang mempunyai sistem pengurusan dan pemantauan yang lebih formal, dapur komuniti lazimnya melibatkan penggunaan kemudahan secara bersama oleh individu yang mempunyai tahap pengetahuan, pengalaman dan amalan pengendalian makanan yang berbeza. Keadaan ini menuntut pendekatan tadbir urus yang bukan sahaja menekankan pematuhan terhadap prosedur, malah turut mengambil kira tanggungjawab bersama, kesedaran pengguna dan keberkesanan penyampaian maklumat (Ali et al., 2017; Tieman, 2017).

---

[16] Che Mohd Zain, C. R., & Zakaria, Z. (2022). A review of halal governance in Malaysia from the perspectives of Maqasid al-Shariah. *Journal of Shariah Law Research, 7*(2), 199–222. https://doi.org/10.22452/jslr.vol7no2.3

[17] Othman, K., Md. Hamdani, S., Sulaiman, M., Mutalib, M. M., & Ramly, R. (2019). A philosophy of maqasid shariah underpinned Muslim food consumption and the halalan toyyiban concept. *'Abqari Journal, 13*(1), 75–86. https://doi.org/10.33102/abqari.vol13no1.69

[18] Tumiran, M. A., Daud, M. Z., Zarmani, N. F., & Ruzulan, Z. (2025). Bacteria as a microbiological harm in halal food: An integrated preventive concept from maqasid syariah. *Ulum Islamiyyah, 37*(2), 1–13. https://doi.org/10.33102/uij.vol37no02.570

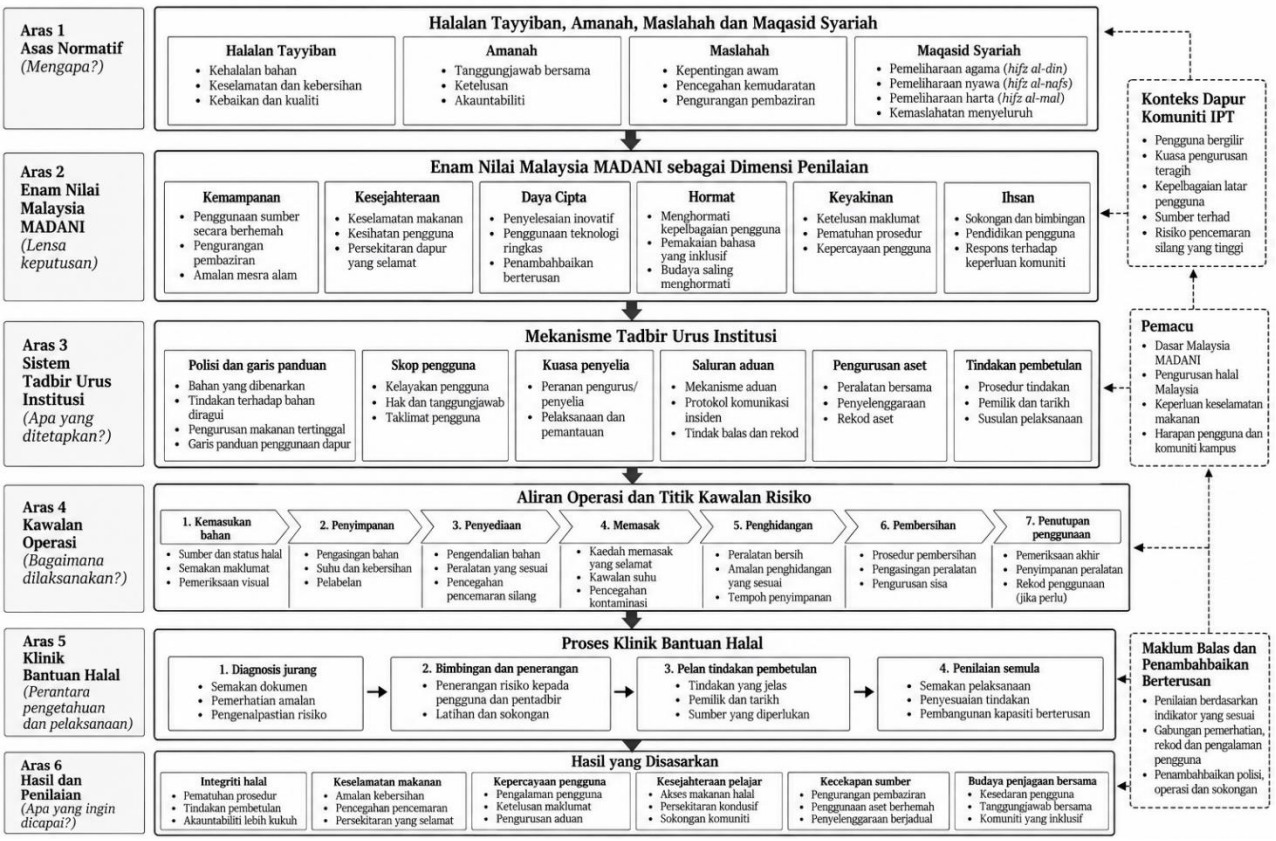
[19] Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2017). A supply chain integrity framework for halal food. *British Food Journal, 119*(1), 20–38. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345

3. Metod Kajian

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif berbentuk konseptual melalui sintesis terarah terhadap literatur akademik dan dokumen dasar berkaitan dengan tadbir urus halal, integriti rantaian bekalan halal, pengurusan risiko, keselamatan makanan, prinsip *halalan tayyiban*, Maqasid Syariah dan Malaysia MADANI.

Analisis dilaksanakan melalui pengenalpastian, perbandingan dan pengintegrasian konsep utama bagi membangunkan **Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI**, seperti yang ditunjukkan dalam Rajah 1. Kerangka ini merangkumi enam aras, iaitu asas normatif, enam nilai Malaysia MADANI, sistem tadbir urus institusi, kawalan operasi, Klinik Bantuan Halal serta hasil dan penilaian. Setiap aras disusun berdasarkan hubungan antara prinsip syariah, nilai, mekanisme pengurusan dan amalan operasi bagi membentuk pendekatan tadbir urus dapur komuniti yang menyeluruh.

Kajian ini tidak melibatkan pengumpulan data lapangan atau pengujian empirikal. Oleh itu, kerangka yang dibangunkan merupakan cadangan konseptual yang memerlukan pengesahan melalui kajian lanjutan.



Rajah 1. Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI

4. Dapatan Kajian

4.1 Pembangunan Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI

Hasil sintesis literatur dan analisis dokumen dasar menghasilkan **jadual 1** iaitu Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI yang mengintegrasikan prinsip *halalan tayyiban*, Maqasid Syariah, enam nilai teras Malaysia MADANI dan mekanisme tadbir urus halal dalam pengurusan dapur komuniti di institusi pengajian tinggi (IPT). Kerangka ini dibangunkan bagi menghubungkan tuntutan normatif dengan tanggungjawab institusi dan kawalan operasi yang bersesuaian dengan penggunaan kemudahan secara bersama. Kerangka yang dicadangkan merangkumi enam aras yang saling berkaitan, iaitu asas normatif, nilai Malaysia MADANI, tadbir urus institusi, kawalan operasi, Klinik Bantuan Halal serta hasil dan penilaian. Hubungan antara aras tersebut menggambarkan proses penterjemahan prinsip syariah dan nilai dasar kepada mekanisme pengurusan yang boleh dilaksanakan serta dinilai melalui indikator yang boleh diperhatikan.

Jadual 1. Komponen Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI

Aras	Komponen	Fungsi Utama
1	Asas normatif	Menetapkan prinsip *halalan tayyiban*, amanah, maslahah dan Maqasid Syariah
2	Nilai Malaysia MADANI	Menyediakan asas pertimbangan keputusan berdasarkan enam nilai teras
3	Tadbir urus institusi	Menetapkan polisi, tanggungjawab, kuasa dan mekanisme pemantauan
4	Kawalan operasi	Mengurus bahan makanan, peralatan, penyediaan makanan dan kebersihan
5	Klinik Bantuan Halal	Menyediakan diagnosis, bimbingan, tindakan pembetulan dan penilaian semula
6	Hasil dan penilaian	Menetapkan hasil yang disasarkan serta indikator penilaian

Sumber: *Cadangan kerangka konseptual berdasarkan sintesis literatur dan dokumen dasar.*

4.2 Pemetaan Enam Nilai Malaysia MADANI kepada Indikator Tadbir Urus

Jadual 2 meringkaskan hasil pemetaan konseptual menunjukkan bahawa enam nilai Malaysia MADANI boleh diterjemahkan kepada dimensi tadbir urus dan indikator yang bersesuaian dengan persekitaran dapur komuniti. Nilai tersebut tidak dianggap sebagai komponen yang terpisah sepenuhnya, sebaliknya saling melengkapi dalam membimbing keputusan pengurusan, amalan pengguna dan penilaian pelaksanaan.

Jadual 2. Pemetaan Nilai Malaysia MADANI kepada Indikator Tadbir Urus Dapur Komuniti

Nilai	Dimensi Tadbir Urus	Indikator yang Dicadangkan
Kemampanan	Pengurusan sumber	Rekod penyelenggaraan, pengurangan pembaziran dan penggunaan sumber secara berhemah
Kesejahteraan	Keselamatan dan kebajikan	Jadual pembersihan, pemeriksaan kebersihan dan pengurusan risiko keselamatan makanan
Daya Cipta	Penambahbaikan pengurusan	Penggunaan kod QR, sistem pelaporan ringkas dan penambahbaikan prosedur
Hormat	Tanggungjawab bersama	Pematuhan peraturan penggunaan, penghormatan terhadap sensitiviti agama dan perkongsian kemudahan secara beretika
Keyakinan	Ketelusan dan akauntabiliti	Maklumat status halal, rekod aduan dan dokumentasi tindakan pembetulan
Ihsan	Keprihatinan komuniti	Program bimbingan, penyertaan sukarela dan penjagaan kemudahan bersama

Sumber: *Cadangan pengkaji berdasarkan pemetaan enam nilai Malaysia MADANI.*

Pemetaan tersebut memperlihatkan bahawa setiap nilai dapat diterjemahkan kepada tindakan pengurusan yang boleh diperhatikan. Walau bagaimanapun, indikator yang dicadangkan tidak bersifat eksklusif kerana sesuatu tindakan boleh menyokong lebih daripada satu nilai. Sebagai contoh, pelaksanaan jadual pembersihan bukan sahaja menyumbang kepada kesejahteraan pengguna, malah mencerminkan nilai Ihsan melalui tanggungjawab menjaga kebersihan kemudahan bersama.

4.3 Pengenalpastian Titik Kawalan Risiko Halal

Hasil sintesis daripada **jadual 3** turut mengenal pasti keperluan kawalan risiko pada setiap peringkat penggunaan dapur komuniti. Berbeza daripada premis makanan komersial yang mempunyai struktur pengurusan lebih formal, dapur komuniti melibatkan pengguna yang silih berganti serta bahan makanan daripada pelbagai sumber. Oleh itu, mekanisme kawalan perlu mengambil kira kebolehlaksanaan prosedur, tanggungjawab pengguna dan keupayaan pemantauan institusi.

Jadual 3. Cadangan Titik Kawalan Risiko Halal dalam Dapur Komuniti

Peringkat Operasi	Risiko Berpotensi	Mekanisme Kawalan
Kemasukan bahan	Status halal bahan tidak jelas	Panduan bahan yang dibenarkan dan semakan maklumat produk
Penyimpanan	Pencampuran bahan dan pencemaran silang	Pelabelan dan pengasingan ruang penyimpanan
Penyediaan makanan	Perkongsian peralatan yang tidak sesuai	Tatacara penggunaan dan pembersihan peralatan
Memasak	Pencemaran silang dan pengendalian tidak selamat	Panduan pengendalian makanan dan kawalan kebersihan
Penghidangan	Pencemaran selepas memasak	Penggunaan bekas bersih dan perlindungan makanan

Pembersihan	Sisa makanan dan peralatan tidak dibersihkan	Jadual pembersihan serta pemeriksaan selepas penggunaan
Pelaporan insiden	Ketidakpatuhan tidak dikenal pasti atau ditangani	Saluran aduan dan rekod tindakan pembetulan

Sumber: Cadangan pengkaji berdasarkan prinsip integriti halal dan pengurusan risiko.

Pengenalpastian titik kawalan tersebut menunjukkan bahawa pemeliharaan integriti halal perlu dilaksanakan sepanjang proses penggunaan dapur, bukan hanya pada peringkat pemilihan bahan mentah. Kawalan yang dicadangkan juga perlu disesuaikan dengan tahap risiko dan sumber institusi supaya tidak menimbulkan beban pentadbiran yang berlebihan.

4.4 Klinik Bantuan Halal sebagai Mekanisme Sokongan Tadbir Urus

Hasil pembangunan kerangka turut mencadangkan Klinik Bantuan Halal sebagai mekanisme sokongan yang menghubungkan pengetahuan berkaitan halal dengan pelaksanaan pengurusan dapur komuniti. Mekanisme ini merangkumi empat peringkat utama, iaitu pengenalpastian jurang, bimbingan, pelaksanaan tindakan pembetulan dan penilaian semula. Pada peringkat awal, pengenalpastian jurang dicadangkan melalui semakan dokumen, pemerhatian terhadap amalan pengurusan dan penelitian terhadap risiko yang berpotensi berlaku. Seterusnya, bimbingan diberikan kepada pihak pengurusan dan pengguna berdasarkan keperluan yang dikenal pasti. Tindakan pembetulan pula melibatkan penetapan tanggungjawab, tempoh pelaksanaan dan keperluan sumber, manakala penilaian semula bertujuan menentukan sama ada tindakan yang dicadangkan telah dilaksanakan. Klinik Bantuan Halal berfungsi sebagai mekanisme pembangunan kapasiti dan sokongan penambahbaikan, bukannya sebagai badan pensijilan halal atau pengganti kepada audit rasmi. Keberkesanan mekanisme ini masih memerlukan penilaian empirikal bagi menentukan kesesuaiannya dalam persekitaran sebenar.

4.5 Hasil yang Disasarkan dan Cadangan Penilaian

Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI menetapkan enam hasil yang disasarkan, iaitu pemeliharaan integriti halal, peningkatan keselamatan makanan, pengukuhan keyakinan pengguna, kesejahteraan pelajar, kecekapan penggunaan sumber dan pembentukan budaya tanggungjawab bersama. Penilaian terhadap hasil tersebut dicadangkan melalui gabungan pemerhatian amalan pengendalian makanan, semakan rekod pematuhan, dokumentasi tindakan pembetulan dan maklum balas pengguna. Pendekatan ini penting kerana pelaksanaan aktiviti seperti latihan, penyediaan poster atau pengenalan polisi tidak semestinya membuktikan perubahan tingkah laku dan tahap pematuhan sebenar. Secara keseluruhannya, dapatan kajian menghasilkan kerangka konseptual yang menghubungkan asas normatif, nilai Malaysia MADANI, tanggungjawab institusi dan kawalan operasi melalui mekanisme sokongan yang berorientasikan penambahbaikan berterusan. Walau bagaimanapun, semua komponen dan indikator yang dicadangkan masih memerlukan pengesahan empirikal sebelum keberkesanan kerangka dapat ditentukan.

5.0 Perbincangan

5.1 Pengintegrasian Prinsip Syariah dan Nilai Malaysia MADANI dalam Tadbir Urus Halal

Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI yang dibangunkan dalam kajian ini memperlihatkan bahawa pengurusan halal di institusi pengajian tinggi (IPT) memerlukan pendekatan yang melangkaui pematuhan terhadap prosedur teknikal. Dalam persekitaran dapur komuniti, pemeliharaan integriti halal turut bergantung pada kejelasan tanggungjawab, kesesuaian kemudahan dan amalan pengguna yang berkongsi ruang serta peralatan. Oleh itu, pengintegrasian prinsip *halalan tayyiban*, Maqasid Syariah dan enam nilai Malaysia MADANI memberikan asas untuk meneliti tadbir urus halal daripada perspektif pematuhan, kesejahteraan dan tanggungjawab bersama. Awang (2021) menjelaskan bahawa keselamatan makanan merupakan komponen penting dalam pelaksanaan konsep *halalan tayyiban*. Hal ini menunjukkan bahawa pengurusan halal tidak boleh dipisahkan daripada aspek kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan. Dari perspektif Maqasid Syariah pula, Che Mohd Zain dan Zakaria (2022) menghubungkan tadbir urus halal dengan kepentingan pemeliharaan kemaslahatan. Kedua-dua pendekatan ini menyediakan asas normatif kepada pengurusan dapur komuniti, khususnya dalam melindungi keperluan agama, keselamatan pengguna dan kemudahan yang dimanfaatkan secara bersama. Pengintegrasian enam nilai Malaysia MADANI dalam kerangka ini merupakan usaha menterjemahkan prinsip tersebut kepada pertimbangan pengurusan yang lebih khusus. Sebagai contoh, nilai Kesejahteraan berkaitan dengan keselamatan makanan, manakala Kemampanan menekankan pengurusan sumber dan penyelenggaraan kemudahan. Nilai Keyakinan pula menuntut ketelusan maklumat serta kejelasan tindakan apabila timbul keraguan terhadap status halal makanan. Walau bagaimanapun, hubungan antara nilai tersebut tidak bersifat eksklusif. Sesuatu amalan seperti pengasingan peralatan atau pelabelan bahan makanan boleh menyokong beberapa nilai secara serentak. Sumbangan utama pengintegrasian ini bukanlah pembentukan prinsip halal yang baharu, sebaliknya penyusunan hubungan antara tuntutan syariah, nilai dasar negara dan mekanisme pengurusan yang bersesuaian dengan dapur komuniti. Hubungan tersebut masih bersifat konseptual dan perlu diteliti berdasarkan amalan sebenar sebelum keberkesanannya dapat dipastikan.

5.2 Penyesuaian Integriti Halal dan Pengurusan Risiko dalam Dapur Komuniti

Penyesuaian prinsip integriti rantaian bekalan halal kepada dapur komuniti merupakan salah satu aspek penting dalam kerangka yang dicadangkan. Ali et al. (2017) mengemukakan empat dimensi integriti makanan halal, iaitu bahan mentah, pengeluaran, perkhidmatan dan maklumat. Walaupun kerangka tersebut dibangunkan dalam konteks rantaian bekalan makanan, keempat-empat dimensi berkenaan menyediakan asas untuk meneliti risiko yang timbul sepanjang penggunaan dapur komuniti. Perbezaan utama antara kedua-dua persekitaran ini terletak pada struktur kawalan. Premis makanan komersial lazimnya mempunyai pengusaha, pekerja dan prosedur operasi yang ditetapkan, sedangkan dapur komuniti digunakan oleh individu yang silih berganti. Bahan makanan juga boleh dibawa masuk oleh pengguna tanpa melalui sistem perolehan institusi. Keadaan ini menyebabkan kawalan pada peringkat pembekal sahaja tidak mencukupi untuk menangani risiko yang mungkin berlaku semasa penyimpanan, penyediaan dan penggunaan peralatan bersama. Keperluan kawalan tersebut turut disokong oleh kajian Chen et al. (2024)[20], yang mengenal pasti kelemahan pengetahuan dan kemahiran keselamatan makanan dalam kalangan pelajar kolej, khususnya berkaitan pencegahan pencemaran silang serta pengendalian makanan yang selamat. Kajian Oyeniran dan Ellis (2026)[21] pula menunjukkan bahawa pengetahuan keselamatan makanan tidak semestinya diterjemahkan kepada amalan yang konsisten. Dalam persekitaran dapur bersama, kesesakan ruang, penyimpanan yang tidak teratur dan ketidakjelasan tanggungjawab pembersihan boleh mempengaruhi tingkah laku pengguna.Walaupun kedua-dua kajian tersebut tidak meneliti pematuhan halal secara khusus, dapatan mereka relevan kepada dimensi *tayyib* dalam pengurusan dapur komuniti. Keselamatan makanan dan integriti halal merupakan dua keperluan yang saling berkaitan, tetapi tidak boleh dianggap sebagai ukuran yang sama. Makanan yang diperoleh daripada sumber halal masih boleh menimbulkan risiko kesihatan sekiranya dikendalikan secara tidak selamat. Berdasarkan pertimbangan tersebut, kerangka Dapur Halal MADANI mencadangkan kawalan pada beberapa peringkat, termasuk kemasukan bahan, penyimpanan, penyediaan, penggunaan peralatan, pembersihan dan pelaporan insiden. Cadangan ini turut mengambil kira pendekatan Tieman (2017)[22], yang menekankan pencegahan, pengurangan kesan risiko dan pemulihan dalam pengurusan risiko halal. Namun demikian, kawalan yang dicadangkan perlu disesuaikan dengan keupayaan institusi supaya prosedur yang diwujudkan dapat dilaksanakan secara berterusan.

5.3 Tadbir Urus Institusi, Akauntabiliti dan Kepercayaan Pengguna

Perbincangan tentang tadbir urus dapur komuniti tidak dapat dipisahkan daripada peranan institusi dalam menetapkan tanggungjawab dan menangani risiko. Othman et al. (2026),[23] melalui analisis perbandingan insiden keselamatan makanan halal di Universiti Malaya dan Northwestern University, menunjukkan bahawa persekitaran peraturan dan struktur tadbir urus mempengaruhi bentuk tindak balas institusi terhadap isu halal. Dalam kes Universiti Malaya, tindakan penguatkuasaan melibatkan pihak berkuasa berkaitan, manakala kes Northwestern University lebih tertumpu pada tindakan pembetulan dalaman, latihan semula dan penglibatan pihak berkepentingan. Perbezaan tersebut memperlihatkan bahawa kejelasan bidang kuasa, mekanisme tindak balas dan komunikasi institusi merupakan unsur penting dalam pengurusan risiko halal. Walaupun kajian Othman et al. (2026) tertumpu pada insiden penyediaan makanan di kampus dan bukannya dapur komuniti, penemuannya memberikan asas yang relevan untuk memahami keperluan akauntabiliti dalam persekitaran universiti. Dalam konteks Dapur Halal MADANI, akauntabiliti memerlukan pembahagian tanggungjawab yang jelas antara pentadbiran universiti, pengurusan kolej, penyelaras dapur dan pengguna. Pihak institusi bertanggungjawab menetapkan polisi serta menyediakan kemudahan yang sesuai, manakala penyelaras melaksanakan pemantauan dan mengurus aduan. Dari perspektif tadbir urus, Niu dan Wu (2026)[24] turut menekankan kepentingan penyelarasan merentas pihak berkepentingan dalam menangani risiko keselamatan makanan. Sehubungan itu, Kerangka Dapur Halal MADANI mencadangkan pembahagian tanggungjawab yang jelas antara pengurusan institusi, penyelaras kemudahan dan pengguna, disokong oleh mekanisme komunikasi, pemantauan serta tindakan pembetulan. Cadangan ini turut selaras dengan Othman et al. (2026), yang menekankan kepentingan kejelasan standard halal, penglibatan pihak berkepentingan dan komunikasi yang telus dalam tadbir urus risiko halal di kampus universiti. Dari sudut kepercayaan pengguna, kewujudan polisi dalaman tidak boleh disamakan dengan jaminan bahawa semua makanan yang disediakan di dapur komuniti telah mendapat pensijilan halal. Sebaliknya, keyakinan perlu dibina melalui komunikasi yang tepat tentang peraturan penggunaan, kawalan yang dilaksanakan dan tindakan apabila berlaku ketidakpatuhan. Perbezaan ini penting bagi mengelakkan salah faham antara pengurusan risiko halal di peringkat institusi dengan pengesahan halal rasmi oleh pihak berkuasa.

[20] Chen, K., Lin, Z., do Prado, I., Mohammad, Z., Acosta, K. M., & Sirsat, S. A. (2024). College students' domestic kitchen food safety perceptions and knowledge. *Journal of Extension*, *61*(4), Article 12. https://doi.org/10.34068/joe.61.04.12

[21] Oyeniran, O. J., & Ellis, L. J. A. (2026). Food safety knowledge, behavior, and allergen confidence among university students in shared-kitchen settings. *Food and Humanity, 7*, Article 101539. https://doi.org/10.1016/j.foohum.2026.101539

[22] Tieman, M. (2017). Halal risk management: Combining robustness and resilience. *Journal of Islamic Marketing, 8*(3), 461–475. https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0041

[23] Othman, M. R., Basir, S. A., Pauzi, N., Anas, N., Halim, A. A., Johari, M. E., Zainuddin, M., & Shahabudin, M. F. R. (2026). Halal food safety on campus: Regulatory contexts, institutional responses, and consumer trust. *International Journal of Advanced and Applied Sciences, 13*(9), 67–80. https://doi.org/10.21833/ijaas.2026.09.007

[24] Niu, L., & Wu, L. (2026). How cross-boundary collaboration works for wicked problems: Evidence from China's food safety governance. *Frontiers in Sustainable Food Systems, 10*, Article 1896215. https://doi.org/10.3389/fsufs.2026.1896215

5.4 Klinik Bantuan Halal sebagai Mekanisme Sokongan Pelaksanaan

Kerangka yang dibangunkan turut mencadangkan Klinik Bantuan Halal sebagai mekanisme yang menghubungkan keperluan tadbir urus dengan amalan pengguna. Cadangan ini berasaskan pertimbangan bahawa penyediaan polisi dan prosedur sahaja belum mencukupi sekiranya pengguna tidak memahami keperluannya atau tidak mempunyai kemudahan yang sesuai untuk melaksanakannya. Kajian Chen et al. (2024) dan Oyeniran dan Ellis (2026) menunjukkan kepentingan pendidikan keselamatan makanan yang disesuaikan dengan keperluan pelajar. Walau bagaimanapun, latihan perlu disokong oleh persekitaran yang memudahkan pelaksanaan amalan selamat. Dalam dapur komuniti, pengguna mungkin memahami kepentingan pengasingan bahan dan pembersihan peralatan, tetapi menghadapi kesukaran untuk mematuhinya sekiranya ruang penyimpanan terhad atau peralatan tidak mencukupi. Oleh itu, Klinik Bantuan Halal dicadangkan untuk melaksanakan pengenalpastian jurang, bimbingan, penyediaan pelan tindakan pembetulan dan penilaian semula. Pengenalpastian jurang membolehkan keperluan sebenar ditentukan sebelum latihan atau penambahbaikan diperkenalkan. Bimbingan pula perlu mengambil kira perbezaan tanggungjawab antara pengguna, penyelaras dan pentadbir. Pendekatan ini lebih bersesuaian berbanding pelaksanaan latihan yang seragam tanpa mengambil kira masalah operasi yang dihadapi. Dari perspektif tadbir urus kolaboratif, mekanisme ini juga boleh menyediakan ruang komunikasi antara pengurusan institusi dengan komuniti pengguna (Niu & Wu, 2026). Walau bagaimanapun, Klinik Bantuan Halal tidak mempunyai fungsi pensijilan atau penguatkuasaan rasmi. Peranannya tertumpu pada pembangunan kapasiti, sokongan teknikal dan penambahbaikan amalan pengurusan. Keberkesanan mekanisme tersebut tidak boleh ditentukan berdasarkan jumlah latihan atau bilangan peserta semata-mata. Penilaian yang lebih bermakna perlu mengambil kira pelaksanaan tindakan pembetulan, perubahan amalan pengendalian makanan, keadaan kemudahan dan maklum balas pengguna. Oleh sebab kajian ini bersifat konseptual, hubungan antara pelaksanaan klinik dengan peningkatan pematuhan masih perlu dibuktikan melalui penyelidikan empirikal.

5.5 Pembangunan Polisi Halal Dapur Siswa MADANI UiTM melalui Pendekatan Tadbir Urus Kolaboratif

Pelaksanaan pendekatan tadbir urus kolaboratif dalam pembangunan polisi halal dapat diperhatikan melalui inisiatif Program Halal Awareness dan Pembangunan Polisi Halal di Dapur Siswa MADANI UiTM yang berlangsung pada 3 September 2026. Program anjuran Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Universiti Teknologi MARA (UiTM), ini melibatkan 20 peserta dan 10 pembangun polisi daripada pelbagai pihak berkepentingan, termasuk wakil pelajar, pengurusan kolej kediaman, pegawai Hal Ehwal Pelajar serta pakar dalam bidang pengurusan halal. Inisiatif tersebut menghasilkan Draf Polisi Halal Dapur Siswa MADANI UiTM yang menekankan prinsip *halalan tayyiban*, kawalan bahan makanan, kebersihan, keselamatan makanan, pencegahan pencemaran silang dan tanggungjawab pengguna (Akademi Pengajian Islam Kontemporari [ACIS], 2026).[25] Penglibatan pelbagai pihak berkepentingan dalam pembangunan Polisi Halal Dapur Siswa MADANI UiTM merupakan satu inisiatif yang positif dan signifikan dalam usaha memperkukuh tadbir urus halal di institusi pengajian tinggi. Usaha yang diterajui oleh Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), UiTM melalui Projek Klinik Bantuan Halal ini memperlihatkan komitmen institusi dalam menggabungkan kepakaran teknikal, keperluan pentadbiran dan pengalaman pengguna bagi membangunkan polisi pengurusan dapur komuniti yang lebih sistematik. Pendekatan ini selaras dengan Niu dan Wu (2026), yang menekankan kepentingan penyelarasan antara organisasi dan pembahagian tanggungjawab dalam tadbir urus keselamatan makanan, serta Qi et al. (2026)[26], yang mengetengahkan peranan penyertaan pihak berkepentingan dalam memperkukuh tadbir urus kolaboratif. Pembangunan draf polisi ini bukan sahaja merupakan langkah awal ke arah membudayakan prinsip *halalan tayyiban*, meningkatkan kesedaran keselamatan makanan dan memperjelas tanggungjawab bersama, malah berpotensi menjadi asas kepada pembangunan model tadbir urus halal dapur komuniti yang boleh diteruskan dan diperluas ke seluruh institusi pengajian tinggi awam dan swasta di Malaysia. Perluasan inisiatif ini wajar dilaksanakan secara berperingkat melalui penyelarasan garis panduan, pembangunan kapasiti, perkongsian amalan terbaik dan penyesuaian mekanisme pelaksanaan mengikut keperluan serta kemampuan setiap institusi. Walau bagaimanapun, sebagaimana ditekankan oleh Waardenburg et al. (2025)[27], keberkesanan tadbir urus kolaboratif memerlukan mekanisme akauntabiliti dan penilaian prestasi yang jelas. Sehubungan itu, kesinambungan dan peluasan inisiatif Dapur Halal MADANI perlu disokong oleh pemantauan sistematik serta pengesahan empirikal bagi menilai kebolehlaksanaan, keberkesanan dan kesesuaiannya sebagai model rujukan tadbir urus halal dapur komuniti di peringkat pendidikan tinggi negara.

6. Kesimpulan

Kajian ini membangunkan Kerangka Konseptual Dapur Halal MADANI sebagai pendekatan tadbir urus halal bagi dapur komuniti di institusi pengajian tinggi (IPT) dengan mengintegrasikan prinsip *halalan tayyiban*, Maqasid Syariah dan enam nilai teras Malaysia MADANI. Pembangunan kerangka ini berasaskan keperluan untuk menangani cabaran

[25] Akademi Pengajian Islam Kontemporari. (2026, September 3). *Program Halal Awareness dan pembangunan polisi halal di Dapur Siswa MADANI UiTM berjaya dilaksanakan* [Facebook post]. Facebook. https://www.facebook.com/acis.uitm/posts/1602067305040707/

[26] Qi, X., Chen, Y., & Yu, X. (2026). Fairness evaluation of collaborative governance of food safety in Jilin Province based on AHP-FCE model: Multi-dimensional difference analysis and policy implications research. *Frontiers in Public Health*, *14*, Article 1770663. https://doi.org/10.3389/fpubh.2026.1770663

[27] Waardenburg, M., Groenleer, M., & de Jong, J. (2025). Performance management in collaborative governance: A review of the literature and synthesis of the challenges. *Public Performance & Management Review, 48*(4), 735–767. https://doi.org/10.1080/15309576.2025.2510973

pengurusan kemudahan makanan yang digunakan secara bersama, khususnya berkaitan kepelbagaian sumber bahan, perkongsian peralatan, pertukaran pengguna dan pembahagian tanggungjawab antara pihak institusi dengan komuniti kampus. Hasil sintesis konseptual menghasilkan kerangka enam aras yang menghubungkan asas normatif, nilai Malaysia MADANI, tadbir urus institusi, kawalan operasi, Klinik Bantuan Halal serta hasil dan penilaian. Kerangka ini menekankan bahawa pemeliharaan integriti halal tidak terbatas pada pengesahan status bahan makanan, sebaliknya turut memerlukan kawalan terhadap proses pengendalian, kebersihan kemudahan, pengurusan risiko dan mekanisme tindakan pembetulan. Pemetaan enam nilai Malaysia MADANI kepada indikator pengurusan pula menyediakan asas untuk menterjemahkan prinsip dasar kepada amalan yang boleh diperhatikan dalam persekitaran dapur komuniti. Sumbangan konseptual utama kajian ini terletak pada peluasan perbincangan tadbir urus halal daripada konteks premis makanan komersial dan rantaian bekalan kepada kemudahan kebajikan kampus yang mempunyai struktur pengurusan serta corak penggunaan yang berbeza. Dalam hal ini, Klinik Bantuan Halal dicadangkan sebagai mekanisme sokongan bagi membantu pengenalpastian jurang, pelaksanaan bimbingan dan tindakan penambahbaikan secara berterusan. Walau bagaimanapun, mekanisme tersebut tidak menggantikan keperluan pensijilan halal rasmi atau fungsi penguatkuasaan pihak berkuasa yang berkaitan. Dari sudut pelaksanaan, kerangka yang dicadangkan boleh dijadikan asas kepada IPT untuk membangunkan garis panduan penggunaan dapur, menetapkan tanggungjawab pihak berkepentingan serta memperkukuh pemantauan keselamatan makanan dan integriti halal. Namun demikian, kajian ini terbatas kepada pembangunan konseptual tanpa pengesahan empirikal. Oleh itu, penyelidikan lanjutan perlu menilai kesahan kandungan kerangka melalui penilaian pakar, menguji kebolehlaksanaannya dalam dapur komuniti sebenar dan mengukur perubahan amalan serta tahap pematuhan pengguna. Pengesahan tersebut penting bagi menentukan kesesuaian kerangka dalam pelbagai persekitaran IPT sebelum penggunaannya diperluas. Secara keseluruhannya, Kerangka Dapur Halal MADANI menyediakan asas konseptual bagi pembangunan tadbir urus dapur komuniti yang menghubungkan pematuhan halal, keselamatan makanan, tanggungjawab institusi dan kesejahteraan pengguna berteraskan prinsip Syariah serta nilai Malaysia MADANI.

Penghargaan

Penulis merakamkan penghargaan kepada Projek Geran DDF (GENIUS ACIS), UiTM.800-3/1 DDF.71 (008/2025), bertajuk *Klinik Bantuan Halal Sebagai Platform Sokongan Komuniti Kampus Menuju Persijilan Halal*, atas sokongan terhadap pelaksanaan inisiatif ini. Penghargaan turut ditujukan kepada Universiti Teknologi MARA (UiTM), Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Centre for Halal Research, Training & Consultancy (HaRT), Bahagian Hal Ehwal Pelajar serta semua pihak yang terlibat dalam pembangunan Polisi Halal Dapur Siswa MADANI UiTM.

Konflik Kepentingan

Penulis mengisytiharkan bahawa tiada konflik kepentingan yang boleh mempengaruhi pelaksanaan, analisis atau penerbitan kajian ini.

Rujukan

Ahmad, A. N., Rahman, R. A., Othman, M., & Abidin, U. F. U. Z. (2017). Critical success factors affecting the implementation of halal food management systems: Perspective of halal executives, consultants and auditors. *Food Control, 74*, 70–78. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.11.031

Akademi Pengajian Islam Kontemporari. (2026, September 3). *Program Halal Awareness dan pembangunan polisi halal di Dapur Siswa MADANI UiTM berjaya dilaksanakan* [Facebook post]. Facebook. https://www.facebook.com/acis.uitm/posts/1602067305040707/

Ali, M. H., Tan, K. H., & Ismail, M. D. (2017). A supply chain integrity framework for halal food. *British Food Journal, 119*(1), 20–38. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345

Alim, M. N., Yuliana, R., Sayidah, N., Alyana, N., JM, P. N., & QL, R. (2024). The contributions and challenges of higher education on the value chain of halal certification. *BIO Web of Conferences, 146*, 01001. https://doi.org/10.1051/bioconf/202414601001

al-Qudsy, S. H. S. I., Khalek, A. A., & Zainuddin, M. (2025). Governing halal in Malaysia: Innovation towards customer interests and satisfaction. In R. Idris, M. A. Tareq, S. F. Pehin Dato Musa, & W. H. Sumardi (Eds.), *The halal industry in Asia*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-96-0393-0_12

Awang, N. (2021). The application of food safety concept within the reference standards for halal food in Malaysia: An overview. *TAFHIM: IKIM Journal of Islam and the Contemporary World, 14*(2). https://doi.org/10.56389/tafhim.vol14no2.2

Che Mohd Zain, C. R., & Zakaria, Z. (2022). A review of halal governance in Malaysia from the perspectives of Maqasid al-Shariah. *Journal of Shariah Law Research, 7*(2), 199–222. https://doi.org/10.22452/jslr.vol7no2.3

Chen, K., Lin, Z., do Prado, I., Mohammad, Z., Acosta, K. M., & Sirsat, S. A. (2024). College students' domestic kitchen food safety perceptions and knowledge. *Journal of Extension, 61*(4), Article 12. https://doi.org/10.34068/joe.61.04.12

Demirci, M. N., Soon, J. M., & Wallace, C. A. (2016). Positioning food safety in halal assurance. *Food Control*, *70*, 257–270. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.059

Ibrahim, A. (2022). Membangun negara MADANI: Visi dan kerangka dasar reformasi. IDE Research Centre.

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2020). *Sistem Pengurusan Halal Malaysia (MHMS 2020).* Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.

Megat Lutfi Megat Rahim. (2026, 14 Oktober). Zambry yakin isu pelajar terpaksa 'ikat perut' dinoktahkan. Utusan Malaysia. https://www.utusan.com.my/nasional/2026/10/zambry-yakin-isu-pelajar-terpaksa-ikat-perut-dinoktahkan/

Nazri, N. N., Sahari, N. H., & Ramlan, N. (2022). Review analysis for traceability system in halal food supply chain in Malaysia. *Social and Management Research Journal*, *19*(2), 233–254. https://doi.org/10.24191/smrj.v19i2.20104

Niu, L., & Wu, L. (2026). How cross-boundary collaboration works for wicked problems: Evidence from China's food safety governance. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *10*, Article 1896215. https://doi.org/10.3389/fsufs.2026.1896215

Othman, K., Md. Hamdani, S., Sulaiman, M., Mutalib, M. M., & Ramly, R. (2019). A philosophy of maqasid shariah underpinned Muslim food consumption and the halalan toyyiban concept. *'Abqari Journal, 13*(1), 75–86. https://doi.org/10.33102/abqari.vol13no1.69

Othman, M. R., Basir, S. A., Pauzi, N., Anas, N., Halim, A. A., Johari, M. E., Zainuddin, M., & Shahabudin, M. F. R. (2026). Halal food safety on campus: Regulatory contexts, institutional responses, and consumer trust. *International Journal of Advanced and Applied Sciences*, *13*(9), 67–80. https://doi.org/10.21833/ijaas.2026.09.007

Oyeniran, O. J., & Ellis, L. J. A. (2026). Food safety knowledge, behavior, and allergen confidence among university students in shared-kitchen settings. *Food and Humanity*, *7*, Article 101539. https://doi.org/10.1016/j.foohum.2026.101539

Qi, X., Chen, Y., & Yu, X. (2026). Fairness evaluation of collaborative governance of food safety in Jilin Province based on AHP-FCE model: Multi-dimensional difference analysis and policy implications research. *Frontiers in Public Health, 14*, Article 1770663. https://doi.org/10.3389/fpubh.2026.1770663

Tieman, M. (2017). Halal risk management: Combining robustness and resilience. Journal of Islamic Marketing, 8(3), 461–475. https://doi.org/10.1108/JIMA-06-2015-0041

Tumiran, M. A., Daud, M. Z., Zarmani, N. F., & Ruzulan, Z. (2025). Bacteria as a microbiological harm in halal food: An integrated preventive concept from maqasid syariah. *Ulum Islamiyyah, 37*(2), 1–13. https://doi.org/10.33102/uij.vol37no02.570

Waardenburg, M., Groenleer, M., & de Jong, J. (2025). Performance management in collaborative governance: A review of the literature and synthesis of the challenges. *Public Performance & Management Review, 48*(4), 735–767. https://doi.org/10.1080/15309576.2025.2510973