

## KONVERGENSI HALAL DAN ORGANIK DALAM PRODUK MAKANAN

Azie Zurianie Mat Zaid<sup>1,a\*</sup>, Nadhirah Nordin<sup>2,b</sup> Wan Mohd Khairul Firdaus Wan  
Khairuldin<sup>3,c</sup> Nur Amani Aisyah Samsuddin<sup>4,d</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Islamic Contemporary Study, Universiti Sultan Zainal Abidin, Gong Badak Campus,  
21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia

<sup>2</sup>Faculty of Islamic Contemporary Study, Universiti Sultan Zainal Abidin, Gong Badak Campus,  
21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia

<sup>3</sup>Department of Islamic Civilization & Social Development, Office of the Deputy Vice-Chancellor  
(Research & Innovation),  
Universiti Sultan Zainal Abidin, Gong Badak Campus,  
21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia.

<sup>4</sup>Faculty of Islamic Contemporary Study, Universiti Sultan Zainal Abidin, Gong Badak Campus,  
21300 Kuala Nerus, Terengganu, Malaysia.

<sup>a</sup>aziezurianie@gmail.com

<sup>b</sup>nadhirahnordin@unisza.edu.my

<sup>c</sup>wanfirdaus@unisza.edu.my

<sup>d</sup>noramani96@gmail.com

\*Corresponding Author: [aziezurianie@gmail.com](mailto:aziezurianie@gmail.com)

**Abstrak:** Pertumbuhan pesat industri produk makanan organik di Malaysia dipacu oleh permintaan yang tinggi, sokongan kerajaan, inovasi teknologi dan pengiktirafan global. Faktor-faktor ini menjadikan Malaysia sebagai penggerak dalam penyediaan produk makanan organik. Meskipun produk ini disahkan organik oleh badan berautoriti seperti Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) Kementerian Kesihatan Malaysia, terdapat keraguan terhadap sejauh mana elemen halal dipatuhi berdasarkan konsep yang ditetapkan oleh fuqaha. Pemuatan terhadap elemen halal adalah penting untuk meningkatkan kualiti dan keselamatan produk, memenuhi permintaan pengguna yang semakin mengutamakan kesihatan, serta mengukuhkan keyakinan pengguna terhadap produk organik yang halal di Malaysia. Perkara ini juga akan memastikan integriti pensijilan organik yang lebih mengikut prinsip Syariah (halal) dan menyumbang kepada kesejahteraan serta keselamatan kesihatan masyarakat. Kajian ini bertujuan mengenal pasti konvergensi (kerasian) konsep halal menurut fuqaha dan garis panduan produk makanan organik di pasaran. Kajian ini menggunakan reka bentuk penerokaan dengan kaedah pengumpulan data melalui dokumentasi dan pemerhatian lapangan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis kandungan. Hasil kajian mendapati konsep halal dan organik selari produk makanan organik di pasaran telah memenuhi syarat dan garis panduan pengeluaran produk dari badan berautoriti namun sebahagiannya tidak memperoleh pensijilan halal dari JAKIM. Kajian lanjut diperlukan untuk membina parameter halal yang lebih spesifik dalam pengeluaran produk makanan organik di Malaysia.

**Kata Kunci:** Halal, Organik, Produk Makanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, JAKIM

## 1. Pengenalan

Isu kepenggunaan halal telah mendapat keperihatinan yang tinggi di hati masyarakat dunia yang berbilang kaum dan agama. Malah, isu kepenggunaan halal ini telah meliputi seluruh aktiviti kehidupan seharian terutama orang Islam bermula produk makanan sehingga industri logistik. Buktinya, jumlah kepenggunaan dalam industri halal di peringkat global adalah USD 3.1 trillion (RM13.02 trillion) pada tahun 2018 dan dijangka meningkat kepada USD 5.0 trillion (RM 12.01 trillion) pada tahun 2030. Manakala pasaran halal di Malaysia pula dijangka melonjak ke USD 113.20 billion berbanding USD 68.4 billion (RM 287.6 billion) pada tahun 2018 (Global Halal Market: Halal Industry Masterplan 2030, 2020).

Kaedah pensyariatian terhadap benda yang halal dimakan dan haram dimakan berdasarkan kepada firman Allah SWT:

قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Maksudnya: “Katakanlah (wahai Muhammad): "Aku tidak dapati dalam apa yang telah diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya melainkan kalau benda itu bangkai, atau darah yang mengalir, atau daging khinzir - kerana sesungguhnya ia adalah kotor - atau sesuatu yang dilakukan secara fasik, iaitu binatang yang disembelih atas nama yang lain dari Allah". Kemudian sesiapa yang terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak melampaui batas, maka sesungguhnya Tuhan mu Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani.”

(Surah Al-An'am 6:145)

Ayat ini menjelaskan mencari yang halal di muka bumi itu adalah perkara yang mudah kerana pilihannya banyak berbanding perkara yang haram. Perkara yang haram pula telah diberitahu dengan jelas iaitu bangkai, darah yang mengalir dan daging khinzir. Syeikh Daud Fatani (1984) mendefinisikan halal sebagai makanan yang selamat bagi manusia tanpa kemudaratannya pada tubuh badan manusia. Beliau menyenaraikan contoh-contoh haiwan yang halal dimakan oleh orang Islam adalah haiwan daratan seperti unta, lembu, kerbau, kambing, kibash dan sebagainya kecuali anjing dan babi atau campuran dari keduanya. Daging haiwan yang haram dimakan selain anjing dan babi adalah haiwan yang berburu (mencari makan) dengan menggunakan taring atau paruhnya seperti harimau, singa, helang dan kucing.

Para fuqaha menafsirkan konsep halal kepada lima definisi dan pertamanya adalah suci dan bersih. Ibn 'Ashur (1984), Imam Ar-Razi (1995), Ibnu Jarir At-Tabari (2001) dan Wahbah Az-Zuhaili (1991) bersepakat mendefinisikan halal sebagai apa jua jenis makanan dan minuman yang suci dan bersih selama tiada dalil pengharamannya dalam Al-Quran dan As-Sunnah. Makanan dan minuman yang haram berdasarkan dalil Al-Quran dan As-Sunnah adalah darah, bangkai, daging khinzir, sembelihan selain nama Allah dan arak atau segala yang bersumberkan makanan tersebut. Syed Ramadhan al-Buti (1999), Imam Ibn al-Qayyim Al-Jauzi (1997), Syeikh Daud Fatani dan Sadiq Hasan Khan (1992) pula bukan hanya menafsirkan makanan dan minuman yang halal itu disyaratkan suci dan bersih, malah mereka menyifatkan makanan halal adalah apa jua benda yang boleh dimakan dan minum selagi ianya bersifat menyihatkan tubuh badan secara fizikal. Definisi konsep halal kedua ini lebih memfokuskan makanan dan minuman halal kepada kesejahteraan manusia menurut Maqasid Al-Syariah iaitu memelihara nyawa.

Yusuf al-Qardawi (2000), Muhammad al-Tunji (2003) dan Ibnu Sa'id (1998) melihat halal adalah satu bentuk kewajipan di atas setiap individu Muslim untuk dipraktikkan dalam

kehidupan seharian. Kata lainnya, mempraktikkan yang halal dari sudut makanan, minuman, mumalat dan sebagainya adalah satu bentuk perbuatan yang hukumnya wajib mengikut kemampuan masing-masing. Imam al-Nawawi (2009), Mustafa Dib Al-Bugha dan Muhyiddin Mistu (2006) serta Muhammad Rashid Redha melihat kewajipan ini adalah salah satu bentuk didikan Allah terhadap pembinaan jiwa dan roh individu Muslim yang patuh kepada konsep ubudiyah. Perkaitan ini menurut mereka adalah apabila seorang muslim mengambil makanan yang halal, maka makanan itu adalah makanan bagi jiwa, roh, emosi dan spiritual seorang muslim. Jika halal (suci, bersih, sihat) makanan itu, maka sihatlah jiwa dan roh mereka. Fuqaha ini juga mengaitkan apa jua makanan yang dapat menjadi ubat bagi setiap penyakit, maka ianya adalah makanan yang terbaik.

Mutakhir ini, produk makanan organik telah banyak diperkenalkan kepada pengguna di pasaran. Kepekaan gaya hidup masyarakat moden menjadi faktor penggerak utama dalam pemilihan jenis makanan. Produk makanan organik adalah bentuk penghasilan produk dari pertanian dan penternakan organik (Mie et al., 2017). Pertanian dan penternakan organik adalah dua bentuk aktiviti perladangan yang tidak menggunakan sebarang racun dan baja kimia sintetik. Malah, seluruh rangkaian pengeluaran produk bermula penghasilan anak benih, baja, racun serangga dan bahan aditif dalam produk tersebut tidak dibenarkan untuk mengandungi bahan selain organik (Chrysargyris et al., 2017). Di Malaysia, badan yang bertanggungjawab dalam mengawalselia pengeluaran produk makanan organik adalah Jabatan Pertanian, Jabatan Perkhidmatan Veterinar dan Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKKM).

Elemen halal dalam produk makanan organik dapat dizahirkan melalui kaedah penyediaan yang betul, halal, bersih, berkualiti, dan sebagainya. Ini bermakna elemen halal ini dilihat sebagai pelengkap kepada komponen penanda aras halal itu sendiri dan saling bergandingan antara satu sama lain. Oleh itu, Allah SWT telah menyebut dalam Al-Quran mengenai kewajipan dalam mencari yang halal dalam surah Al-Baqarah (2: 168). Bukan itu sahaja, peningkatan permintaan produk dan perkhidmatan halal di peringkat global telah mendorong Malaysia untuk turut bersaing dalam industri ini. Buktinya Malaysia adalah negara peneraju dalam industri halal seperti sektor kewangan Islam, makanan halal, pelancongan, farmaseutikal dan kosmetik (State of The Global Islamic Economy Indicator (GIEI), 2021).

## **2. Metodologi**

Kertas kerja ini menggunakan kaedah pendekatan kualitatif yang mana data ini merujuk kepada maklumat atau data berbentuk teks atau ayat-ayat yang tidak mempunyai struktur tertentu. Reka bentuk yang digunakan bagi kajian ini ialah kajian penerokaan bagi menganalisis elemen halal dalam produk makanan dan kesihatan. Pengumpulan data melibatkan kaedah analisis dokumen iaitu menganalisis dokumen buku-buku mengenai konsep halal menurut fuqaha. Pengumpulan data terhadap elemen nutrisi dalam produk makanan dan kesihatan organik dilakukan secara analisis dokumen dan kajian lapangan. Kajian ini juga menggunakan kaedah persampelan bertujuan kerana informan yang terpilih ini mempunyai penglibatan secara langsung dalam kajian ini yang terdiri daripada pegawai agensi halal, usahawan produk makanan, serta pakar bidang kesihatan dalam kalangan ahli akademik. Kajian ini melibatkan data-data berbentuk tekstual sama ada daripada dokumen dokumen berkaitan ataupun transkripsi temubual yang dijalankan.

### 3. Dapatan dan Perbincangan

Pengarang Kesedaran pengguna yang meningkat mengenai faedah kesihatan makanan organik adalah salah satu faktor utama yang memacu pertumbuhan pasaran produk makanan organik. Menurut Khangan (2020), peningkatan bilangan pasaraya, kedai serbaneka, dan kedai runcit juga telah mempercepat perkembangan industri produk makanan organik global kerana mereka mempamerkan dan mengasingkan bahagian khas untuk makanan organik di kedai mereka. Produk makanan organik terdiri daripada buah-buahan dan sayur-sayuran, teh, kopi, makanan berproses dan sejuk beku. Makanan organik bukan hanya terdiri daripada sumber pertanian semata-mata. Akan tetapi makanan organik juga terdiri dari sumber penternakan yang menghasilkan produk daging mentah, produk tenusu, sejuk beku dan sebagainya. Walaupun terdapat banyak sangkaan mengenai kualiti makanan berproses dalam kalangan masyarakat kini, namun kemajuan teknologi mampu mengubah bahan mentah organik kepada makanan dalam bentuk berproses dan sejuk beku yang lebih sihat (Khangan M., 2020).

Penghasilan dan penjualan produk makanan sering kali tertakluk kepada pengawasan badan-badan regulasi untuk memastikan keselamatan, keberkesanan, dan kualiti mereka. Badan-badan yang bertindak sebagai pengawalaturan seperti Jabatan Pertanian, Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM) Kementerian Kesihatan Malaysia Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 menetapkan piawaian dan garis panduan untuk mengawal pengeluaran, penandaan, dan pemasaran produk makanan (Kementerian Kesihatan Malaysia, 2017). Matlamat keseluruhan adalah untuk melindungi pengguna dan menggalakkan penggunaan yang bertanggungjawab terhadap produk-produk ini untuk meningkatkan kesihatan secara menyeluruh. Produk makanan merupakan sebahagian penting dalam landskap penjagaan kesihatan dan menyumbang kepada inisiatif kesihatan awam dengan menyediakan individu dengan alat dan sumber untuk mengurus dan meningkatkan kesihatan mereka. Oleh itu masyarakat perlu mengambil tahu tentang jenis-jenis produk makanan supaya mereka megambil makanan yang sesuai dengan keperluan hidup masing-masing.

Makanan organik merujuk kepada produk-produk makanan yang dihasilkan melalui kaedah pertanian serta penternakan organik. Sir Albert Howard, F.H. King dan Rudolf Steiner adalah pengasas pertanian dan penternakan organik pertama di dunia. Sejak dari penubuhan ini, banyak kajian-kajian yang dilakukan mengenai kelebihan makanan organik terhadap kesihatan manusia dan alam sekitar (Mie et al., 2017). Jadual 3.1 dibawah menyenaraikan ciri-ciri pertanian dan penternakan organik serta konvensional.

Proses pertanian organik di Malaysia dikawal selia oleh Jabatan Pertanian manakala proses penternakan organik di Malaysia dikawal oleh Jabatan Perkhidmatan Vetrinar. Kedua-dua Jabatan ini berada di bawah Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan Malaysia. Menurut garis panduan pensijilan myOrganic yang telah dikeluarkan oleh Jabatan Pertanian dan Jabatan Perkhidmatan Veterinar, para petani dan penternak boleh mendapatkan sijil ladang organik sebagai lesen menjalankan aktiviti pertanian dan penternakan di negara ini.

Chrysargyris et al., (2017) menyatakan makanan organik dihasilkan melalui amalan pertanian dan penternakan myOrganic dan GAP (Good Agriculture Practices). Pertanian dan penternakan organik perlu melalui proses semula jadi tanpa menggunakan baja sintetik, racun perosak kimia, hormon dan antibiotik. Produk makanan organik juga perlu melalui keseluruhan proses rantai pengeluaran secara organik (Organic Food Production), barulah produk ini boleh dilabel sebagai makanan organik (Bourn & Prescott, 2002). Jika produk makanan tersebut tidak melalui proses pengeluaran organik yang telah ditetapkan, maka produk tersebut

tidak boleh dipanggil produk makanan organik. Tambahan pula, pertanian dan perladangan organik merupakan salah satu nadi terpenting dalam ekologi agrikultur. Hal ini kerana pertanian dan perladangan organik adalah alat bagi perlindungan alam sekitar kerana mampu menyeimbangi struktur ekosistem negara (Yuyan et al., 2019).

Pengeluaran Makanan Organik (Organic Food Production) adalah sistem yang kompleks dan bersepadu bermula dari ladang (haiwan atau tumbuhan) sehingga ke seluruh rantaian pengeluaran makanan (Food and Agriculture Organization, 2010). Pengeluaran organik ini bertujuan untuk menyatukan amalan alam sekitar yang baik, tahap biodiversiti yang tinggi, pemeliharaan sumber semulajadi, standard kesejahteraan haiwan serta penggunaan bahan semulajadi. Sebagai contoh, baja dan racun perosak yang digunakan sepanjang proses pengeluaran organik bebas daripada bahan kimia sintetik dan organisma yang diubah suai secara genetik (GMO) (Luigina et al, 2020).

Kenyataan ini dikukuhkan lagi dengan penjelasan European Commission (2015) bahawa pertanian dan penternakan organik adalah sistem pengurusan produksi yang bersifat holistik bagi biodiversiti dan biologi tanah. Sistem ini mempromosikan dan meningkatkan kesihatan agro-ekosistem di sekitar ladang. Kenyataan ini bersesuaian dengan takrifan daripada United State of Agriculture (USDA) (2021) bahawa pertanian dan penternakan organik adalah proses meminimumkan penggunaan sumber kimia (termasuk baja, racun perosak, hormon, antibiotik dan aditif makanan). Proses ini bergantung sebaik mungkin kepada sumber semulajadi seperti baja biosemulajadi, sisa tanaman, baja haiwan, sisa organik dan batuan yang kaya dengan mineral untuk pembekalan nutrien dan perlindungan kepada tanaman (Willer et al., 2023).

Pertanian organik mengelakkan sebarang penggunaan racun serangga sintetik, racun rumput, organisma yang diubah suai secara genetik (GMO) dan baja kimia. Proses ini penting kerana hasil dari pertanian dan penternakan organik ini akan digunakan pula sebagai bahan mentah (raw material) dalam penghasilan produk makanan organik di pasaran Mary Jane Brown (2021). Adapun pertanian dan penternakan konvensional adalah aktiviti agrikultur yang berbeza dengan agrikultur organik kerana ianya menggunakan baja kimia, racun perosak sintetik, hormon tumbesaran haiwan dan antibiotik. Namun begitu, tahap toksin dalam tanaman yang ditanam secara konvensional biasanya masih di bawah had keselamatan seperti yang telah ditetapkan oleh United States Department of Agriculture (USDA). (USDA Economic Research Service, 2021).

Menurut USDA Organic Food Production Act (OFPA) (1990), penternakan haiwan secara organik perlu melalui proses kehidupan secara semulajadi tanpa menggunakan sebarang hormon tumbesaran, steroid, antibiotik dan kebebasan keluar dari ladang ternakan. Isitilah kebebasan untuk keluar dari ladang ternakan adalah inisiatif penternak bagi membolehkan haiwan ternakan mereka hidup secara fitrah dengan alam semulajadi bagi mendapatkan vitamin dan mineral penting bagi tumbesaran haiwan tersebut. USDA Organic Food Production Act (OFPA) (1990) mewajibkan para penternak haiwan organik menyatakan kesediaan mereka untuk memerikan sebarang imunisasi dan suplemen vitamin serta mineral tambahan kepada haiwan ternakan jika perlu. Di Malaysia, terdapat kementerian yang bertanggungjawab dalam menentukan garis panduan bagi memberikan sijil ladang organik kepada para petani dan perternak, iaitu Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani. (Jabatan Perkhidmatan Veterinar, 2023).

Antara kelebihan hasil pertanian dan penternakan dari ladang myOrganic adalah berkualiti, selamat dimakan, bebas hormon, antibiotik dan lain-lain ubat veterinar. Pertanian dan penternakan organik juga bebas daripada sebarang bahan kimia sintetik malah kawalan perosak di ladang hanya menggunakan kaedah kawalan biologik, mekanikal dan fizikal sahaja.

Oleh itu, memilih makanan organik bukan hanya mampu mengurangkan pendedahan manusia kepada toksin, sisa racun perosak dan bakteria bersifat kalis antibiotik, malah memelihara alam sekitar dan kehidupan liar (Vanessa Apaolaza et al., 2018).

Selain itu, masyarakat lebih cenderung memilih makanan organik kerana percaya bahawa makanan ini lebih tinggi khasiat berbanding makanan konvensional (makanan bukan organik). Huber, et al., (2011) menjelaskan, produk makanan organik mempunyai kandungan vitamin C dan jisim kering yang lebih tinggi, kandungan nitrat yang lebih rendah serta mengandungi lebih sedikit jumlah sisa racun perosak berbanding produk makanan konvensional. Sebelumnya, kajian dari Bloksma et al., (2008) mendapati susu dari haiwan yang dibiak secara organik mempunyai kandungan asid n-3 linolenik dan asid linoleik terkonjugat (CLA) yang lebih tinggi berbanding dengan susu dari sistem penternakan konvensional. Asid n-3 linolenik dan asid linoleik penting bagi mekanisme tubuh manusia dalam membina imunisasi melawan penyakit.

Penjelasan terperinci mengenai definisi dan kepentingan amalan pengeluaran produk organik ini sejajar serta selari dengan kepentingan memilih makanan yang halal. Syed Ramadhan al-Buti (1999), Imam Ibn al-Qayyim Al-Jauzi (1997), Syeikh Daud Fatani dan Sadiq Hasan Khan (1992) berpendapat makanan yang halal itu bukan hanya disyaratkan suci, bersih dan berkualiti malah menyifatkan makanan halal adalah apa jua benda yang boleh dimakan selagi ianya bersifat menyihatkan tubuh badan secara fizikal. Makanan organik secara dasarnya memberi jaminan terhadap kesihatan tubuh badan manusia kerana kualitinya yang bebas racun perosak dan baca kimia sintetik. Fuqaha ini juga mengaitkan mengambil makanan yang halal itu termasuk memenuhi tuntutan Maqasid Al-Syariah iaitu memelihara nyawa. Tuntutan Maqasid Al-Syariah memelihara nyawa termasuk menjaga kesihatan tubuh badan secara menyeluruh melalui pemakanan yang halal, sihat, berkualiti serta mendorong ke arah pembinaan roh Muslim yang beriman kepada Allah SWT.

#### **4. Kesimpulan**

Kertas Secara ringkasnya, produk makanan organik adalah satu piawaian yang dilihat sejajar dengan konsep halal menurut fuqaha. Piawaian ini meliputi dari proses perladangan sehingga pengeluaran produk siap di pasaran. Perladangan organik bersih dari sebarang baja kimia, racun perosak, suntikan hormon dan antibiotik adalah jaminan terhadap kualiti produk makanan halal yang suci, bersih lagi berkualiti. Makanan yang suci, bersih dan berkualiti adalah asas dalam pemeliharaan kesihatan tubuh badan manusia secara fizikal. Kejayaan dalam pemeliharaan kesihatan tubuh badan secara fizikal adalah asas pembinaan kesihatan mental, roh dan spiritual manusia. Hasilnya, keberjayaan ini akan melahirkan modal insan yang cemerlang jiwa dan rohnya membentuk Muslim yang beriman dan bertaqawa kepada Allah SWT. Kedua-dua konsep organik dan halal ini adalah padanan sesuai untuk dijadikan piawaian produk makanan di pasaran pengguna. Oleh itu, terdapat ruang dan peluang kerjasama di antara pihak berautoriti seperti JAKIM dan BKKM dalam melaksanakan garis panduan baru untuk melahirkan produk halal dan organik di negara ini. Dapatan kajian ini adalah tambahnilai kepada industri pengeluaran produk makanan halal dan organik secara lokal mahupun global.

#### **Rujukan**

Al- Zuhaylī, W. (2001). *Usul al-Fiqh al-Islami*. Beirut. Dar al-Fikr al-Mu‘asir

- Al-Qaradawi, Y. (2000). *Al-Halal wa al-Haram fi al-Islam*. Kaherah: Maktabah Wahbah.
- Al-Razi, A.B.M. (1995). *Tafsir al-Kabir*. Beirut: Dar al-Fikr.
- Bahagian Pemakanan, Kementerian Kesihatan Malaysia, <https://nutrition.moh.gov.my>, 2017
- Bahaya diagnosis sendiri. (2017). 25 Disember. Harian Metro Online. <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2017/12/296822/bahaya-diagnosis-sendiri>
- Bloksma J., Adriaansen-Tennekes R., Huber M., Vijver L.P.L, Baars T., Wit J. (2008). Comparison Of Organic And Conventional Raw Milk Quality In The Netherlands. *Biol. Agric. Hortic*, 26 (2008) 69–83.
- Bourn, D., & Prescott, J. (2002). A Comparison Of The Nutritional Value, Sensory Qualities, And Food Safety Of Organically And Conventionally Produced Foods. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 42(1), 1-34.
- Chrysargyris, A., Xylia, P., Kontos, Y., Ntoulaptsi, M. and Tzortzakis, N. (2017). Consumer Behavior and Knowledge On Organic Vegetables In Cyprus, *Food Research* 1 (2): 57 - 65.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2010). Fats and Fatty Acids in Human Nutrition: Report of an Expert Consultation; Food and Nutrition Paper, 91(1), 166-170. ISSN 0950-3293, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.07.011>.
- Ibn ‘Ashur. (1984). *Al-Tahrir wa al-Tanwir*. Tunisia: al-Dār al-Tunisiyyah li al-Nashar.
- Ibnu Al-Qayyim Al-Jauzi. (1997). *Ahkam Ahlu Zimmah*. Dammam: Ramadi Publishing.
- Ibnu Jarir At-Tabari. (2001). *Jamiu al-Bayan fi Tafsir Ayi al-Quran*. Mekah: Dar Tarbiah wa Turath.
- Imam An-Nawawi. (2009). *Al-Arbaun An-Nawawiyyah*. Beirut: Dar Manhaj
- Jabatan Perkhidmatan Veterinar. (2017). *Buku Garis Panduan Pensijilan MyOrganic Sektor Ternakan*. Putrajaya: Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan Malaysia.
- Jabatan Pertanian Malaysia. (2023). *Garis Panduan Pensijilan MyOrganic*. Putrajaya: Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan Malaysia.
- Khangan, M. (2020). Organic Food and Beverages Market Size to Reach USD 620.00 Billion by 2026, Globally. *Food & Beverages*, 1(1): 219-220.
- Luigina, G., Elisabetta, M., Cristina, V. M., & Annibale, D. (2020). New Prognostic Western Score Predicting Survival After Curative Resection of Gastric Cancer. *Updates in Surgery*, 1(72): 1023-1030.
- M. Huber, et al., (2011). *Organic Food and Impact on Human Health: Assessing The Status Quo And Prospects of Research*, *NJAS - Wageningen J. Life Sci.*, doi: 10.1016/j.njas.2011.01.004
- Mie, A., Andersen, H. R., Gunnarsson, S., Kahl, J., Kesse-Guyot, E., Rembiałkowska, E., & Grandjean, P. (2017). Human Health Implications of Organic Food and Organic Agriculture: A Comprehensive Review. *Environmental Health*, 1(16):1-22.
- Muhammad Al-Tunji. (2003). *Al-Furusiiyatu wa Tibbu al-Hayawani wa Al-Baitirah*. Beirut: Dar Kutub Al-Ilmiyyah
- Muhammad Rashid Ali Redha. (1990). *Tafsir AL-Quran Al-Hakim*. Kaherah: Hai’ah Misriyyah Al-‘Amah Lil Kitab.
- Muhammad Said Ramadhan Al-Buti. (1999). *Min Rawai’ Al-Quran*. Beirut: Muassasah Risalah

- Mustafa Dib Al-Bugha & Muhyiddin Mistu. (2006). *Al-Wafi fi Syarhi Arbain An-Nawawiyah*. Damsyiq: Dar Mustafa
- Nugent, N., & Rhinard, M. (2015). *The European Commission*. Bloomsbury Publishing.
- Sa'id Abu Jayyib. (1998). *Al-Qamus al-Fiqhi Lughatan wa Istiliha*. Beirut: Dār al-Fikr.
- Sadiq Hasan Khan. (1992). *Fathul Bayan fi Maqasid Al-Quran*. Beirut: Maktabah 'Asriyyah.
- State of Global Islamic Economic Report. (2021). *Thriving in Uncertainty*.
- Vanessa A., Patrick H., Clare D., & Cristina M.L. (2018). Eat organic – Feel Good? The Relationship Between Organic Food Consumption, Health Concern and Subjective Wellbeing. *Food Quality and Preference*, 1(63): 51-62.
- Willer, H., Schlatter, B., & Trávníček, J. (2023). The World of Organic Agriculture. Statistics And Emerging Trends 2023.
- Yuyan, Z. (2019). China's Opening Up: Idea, Process and Logic. *Social Sciences in China*, 40(2):134-151.