

**[MAN 25] KESEDARAN DAN PENGETAHUAN DALAM KALANGAN
MAHASISWA UUM TERHADAP RAMUAN HALAL DALAM MAKANAN
SEGERA: SATU TINJAUAN**

Che Wan Rohani Che Wan Abdul Rahman¹, Amlus Ibrahim² & Ezanee Mohamed Elias³

¹⁻³Pusat Pengajian Pengurusan Teknologi dan Logistik, Kolej Perniagaan, Universiti Utara Malaysia, 06010 UUM Sintok, Kedah
ryazniwani@yahoo.com¹, amlus@uum.edu.my², ezanee@uum.edu.my³

ABSTRAK

Makanan segera merupakan makanan yang kurang baik untuk kesihatan sekiranya diambil secara berterusan. Namun, sejak akhir-akhir ini masyarakat islam dikejutkan dengan pelbagai berita berikutan pendedahan pelbagai produk terutamanya produk makanan segera yang dahulunya dianggap halal untuk dimakan namun sebaliknya berlaku penipuan apabila bahan haram dicampurkan dalam makanan tersebut, penyalahgunaan logo halal dan menggunakan bahan pembungkus haram untuk membungkus makanan. Aspek yang dikaji dalam kajian ini ialah mengenalpasti tahap kesedaran dan pengetahuan Mahasiswa Universiti Utara Malaysia (UUM) terhadap ramuan halal melalui kod bahan, kesahihan logo halal dan juga kandungan bahan yang terdapat dalam makanan segera. Daripada hasil dapatan kajian, tahap kesedaran dan pengetahuan mahasiswa UUM terhadap ramuan halal dalam makanan segera berada di tahap yang sederhana.

Kata kunci: *makanan segera, ramuan halal, kesedaran, kod bahan, logo halal, kandungan bahan*

PENGENALAN

Makanan segera merupakan makanan yang kurang baik untuk kesihatan sekiranya diambil secara berterusan. Makanan segera juga boleh menyebabkan wujudnya pelbagai penyakit iaitu obesiti, kanser, kerosakan gigi, tekanan darah tinggi, pembuluh darah tersumbat dan sakit jantung. Antara sebab makanan segera kurang baik untuk kesihatan kerana kandungan aditifnya yang tinggi dalam makanan tersebut. Aditif adalah salah satu bahan kimia dan juga ubat-ubatan yang dicampurkan ke dalam makanan khususnya makanan segera bagi meningkatkan kualiti, menambah keenakan dan juga mengekalkan tahap kesegaran makanan tersebut. Selain itu, makanan segera juga sangat terkenal dengan kandungan lemak yang berlebihan. Ini kerana, kebiasaannya lemak tepu diantara 11 hingga 16 gram yang terdapat dalam makanan segera ini berisiko terhadap pengguna sekiranya pengambilan secara berlebihan dalam masa yang kerap. Dalam keadaan sekarang, ramai pengguna tidak menyedari bahawa makanan segera hanya mengandungi sedikit kalori dan tiada zat untuk tubuh badan. Malah, ia hanya boleh mengenyangkan perut dan memberikan sedikit bahan bakar yang diperlukan di dalam tubuh manusia.

Menurut undang-undang islam, kepentingan dalam keharusan sumber makanan untuk dimakan amat ditekankan dalam islam. Hal ini kerana, peningkatan pembangunan kesihatan dan tingkah laku manusia bergantung kepada pengambilan makanan dalam kehidupan. Di dalam Al-Quran, Sunnah dan Ijma'(ijma' ahli undang-undang islam) jelas melarang pengambilan makanan haram oleh pengguna muslim kerana ia adalah dosa dan mukjizat untuk perbuatan tersebut. Selain daripada memakan bahan-bahan yang haram, penggunaan bahan asing dan bahan tambahan di dalam produk makanan juga amat dilarang dalam undang-undang islam (Fadzlillah, Che Man, Jamaludin, Ab. Rahman & Al-Kahtani, 2011).

Halam haram merupakan perkara yang amat diambil berat oleh pengguna umat islam. Namun, sejak akhir-akhir ini masyarakat islam dikejutkan dengan pelbagai berita berikutan pendedahan pelbagai produk terutamanya produk makanan yang berlaku pencemaran makanan halal. Kebiasaanya, pencemaran makanan halal merujuk kepada kegagalan mematuhi standard kesihatan dan keselamatan yang ditetapkan oleh Pentadbiran Makanan dan Dadah (FDA) dan Jabatan AS Pertanian (USDA). Bagi meningkatkan permintaan produk dan mengurangkan kos pengeluaran, campuran palsu sengaja ditambah kepada bahan-bahan yang lebih mahal dan ia mungkin juga dengan sengaja untuk tidak memperkenalkan bahan tersebut telah digunakan ke dalam makanan. Selain itu, Kesahihan halal terhadap makanan segera sekarang sentiasa menjadi isu yang hangat dibincangkan oleh semua pihak. Keadaan ini menyebabkan pengguna sentiasa was-was terhadap makanan segera yang berada di pasaran. Pada masa ini, pencemaran makanan atau “mushbooh” bahan-bahan di dalam produk makanan banyak dilaporkan di seluruh dunia. Hal ini dapat dibuktikan lagi apabila, akhir-akhir ini kes-kes berkaitan dengan campuran lemak babi dan daging babi dalam produk makanan terutamanya makanan segera. Ini kerana, pihak pembuatan dan pemprosesan makanan segera menjadikan ia sebagai satu trend untuk mencampurkan lemak dan daging babi untuk mendapatkan kepentingan ekonomi tambahan dalam industri mereka (Fadzlillah *et al.*, 2011).

Objektif kajian

Terdapat beberapa objektif kajian yang hendak dicapai. Kajian ini adalah bertujuan untuk:

- i. Mengenalpasti tahap kesedaran Mahasiswa UUM tentang ramuan halal terhadap makanan segera.
- ii. Mengenalpasti tahap pengetahuan yang ada pada Mahasiswa tentang ramuan halal terhadap makanan segera melalui kod bahan, kesahihan logo halal dan kandungan bahan.

KAJIAN LITERATUR

Makanan segera seperti mi maggi, bubur segera dan juga makanan ringan yang mudah disediakan dan harga yang murah merupakan makanan pengganti bagi nasi khususnya mahasiswa IPTA. Ini kerana mereka menganggap ia dapat menjimatkan perbelanjaan mereka selama berada di kampus. Namun begitu, mereka sama sekali tidak mengambil berat tentang ramuan halal makanan segera tersebut. Dalam masa yang sama, mereka juga tidak pernah untuk mengambil berat tentang kod-kod bahan yang terkandung dalam makanan segera serta kesahihan logo halal dan kandungan bahan sama ada terlarang ataupun tidak yang digunakan dalam makanan segera.

a. Pengetahuan tentang kod-kod bahan pada makanan segera

Kod-kod bahan mempunyai banyak kategori tapi yang sering digunakan ialah E-kod. E-kod sangat popular kerana kebanyakannya industri makanan dan pembuatan menggunakan kerana ia mewakili tambahan makanan dalam pelbagai produk makanan. E-kod ini juga diterima pakai oleh seluruh dunia apabila Komuniti Ekonomi Eropah (EEC) telah merumuskannya secara universal. Seperti mana yang kita ketahui sekarang, kebanyakannya E-kod yang wujud sekarang berasal dari serangga dan haiwan menyebabkan bahan tambahan yang terkandung mengandungi bahan-bahan yang haram. Ini secara tidak langsung, makanan yang diproses juga tidak boleh di makan oleh pengguna Islam. Secara umumnya, bahan-bahan yang menggunakan E-kod akan ditambah secara terus terhadap produk makanan yang diproses kerana sudah menhadai bahan cemar, enzim serta bantuan pemprosesan yang telah diklasifikasikan di Amerika Syarikat sebagai bahan tambahan tetapi tidak termasuk dalam sistem E-nombor atau E-kod.

Perlbelan makanan diperlukan melalui arahan EU apabila tambahan makan yang diperlukan untuk disenaraikan dalam bahan-bahan produk apabila ditambah untuk tujuan teknologi. Bahan-bahan produk tambahan ini termasuklah pewarna, pemanis dan produk untuk pemeliharaan, penebalan dan mengemulsi pada produk makanan. Bahan-bahan yang disenaraikan ini juga perlulah di klasifikasikan mengikut berat bersih kerana bahan-bahan yang digunakan untuk perlindungan tumbuhan dan produk tumbuhan dijadikan sebagai perasan dan bahan-bahan nutrien seperti mineral, unsur surih dan vitamin. Bahan-bahan yang diklasifikasikan ini tidak perlu dimasukkan ke dalam senaraikan bahan tambahan kerana ia hanya digunakan untuk perlindungan tumbuhan dan untuk produk tumbuhan sahaja.

Berikut adalah contoh aditif tambahan yang berasal daripada haiwan dan ia secara tidak langsung haram bagi pengguna Muslim iaitu E120, E441, E542 dan E904. E120 ialah bahan aditif yang dikenali sebagai Cochineal yang berwarna merah kerana ia diperolehi daripada serangga betina. E441 pula merupakan gelatin yang pada mulanya berasal daripada tulang lembu atau babi. Bagi E542, ia diklasifikasikan sebagai Bone Edible Phosphate iaitu berasal daripada cabutan tulang haiwan dan E904 pula merupakan Laka dan ia merupakan resin yang berasal dari serangga lac. Namun, ada kekeliruan terhadap kod biasa seperti E47, kerana dikatakan ia berasal daripada haiwan ataupun tumbuhan dan secara tidak langsung ia perlu disiasat secara terperinci bagi setiap produk yang dihasilkan atau pengilang yang mengeluarkan produk dengan menggunakan kod tambahan ini. Ada juga bahan aditif yang sememangnya haram dan perlu diketahui oleh semua pengguna iaitu E422, E470 (untuk E483). E422 merupakan Gliserol/Glycerin/gliserin yang mana dikatakan haram sekiranya sumber yang diperolehi itu daripada daging babi atau daging yang tidak halal dimakan. Bagi E470 untuk E483, ia merupakan bahan aditif pengemulsi dan ia boleh menjadi haram jika sumber yang diperolehnya daripada daging babi atau daging yang haram dimakan. Secara tidak langsung, bahan-bahan tersebut sememangnya tidak boleh dicampurkan dalam mana-mana makanan terutama makanan segera yang terdapat logo halal pada bungkusannya makanan.

b. Pengetahuan terhadap kesahihan logo halal pada makanan segera

Sepertimana yang diketahui, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) merupakan jabatan yang bertanggungjawab terhadap logo halal di Malaysia. Bagi memastikan sesuatu produk makanan itu halal, jabatan ini akan menyiasat secara terperinci terhadap

produk tersebut. Namun, ada juga sesetengah pengilang, pengimport dan pengedar produk membuat kesalahan dengan melabelkan logo halal secara haram di setiap produk yang dikeluarkan tanpa ada kelulusan dari pihak JAKIM (Mohd Shukor, Ali, Haron, Ripin, Jasmi & Mohamed, 2005)

Setiap organisasi yang ditubuhkan untuk pengesahan halal sama ada tujuan eksport ke luar negara atau import ke dalam negara, ia wajib mengikut kehendak yang telah ditetapkan oleh kerajaan. Kelulusan terhadap sesuatu produk akan diberikan oleh JAKIM dan majlis-majlis agama tempatan bagi mengelakkan salah paham atau kekeliruan terutamanya bagi pengguna yang beragama islam (Kamal, 2001). Oleh itu, sebarang produk yang mendapat pengesahan halal oleh badan-badan persendirian mahupun badan swasta tidak akan diiktiraf orang Kerajaan Malaysia apabila ia tidak memenuhi spesifikasi yang ditetapkan dan tanpa membuat sebarang pemeriksaan di premis perniagaan berkenaan. Setakat ini, pengesahan halal dan mengeluarkan sijil halal atau logo terhadap produk yang dikeluarkan dan diedarkan dalam negeri tersebut sahaja akan mendapat kelulusan daripada Jabatan Agama Islam Negeri ataupun Majlis Agama Islam Negeri (Mohd Shukor *et al.*, 2005).

Baru-baru ini, terdapat isu yang melibatkan keraguan status halal terhadap mee segera yang berasal dari Korea iaitu mee Ramen. Isu ini mendapat perhatian oleh semua pihak terutamanya Bahagian Halal Hab, JAKIM apabila ia menjadi viral di Malaysia. Isu ini timbul apabila ada individu yang memuatnaik status di laman social yang menyatakan mee Ramen ini mengandungi bahan yang haram. Selain itu, logo halal juga mengelirukan pengguna kerana plastik bungkusan luar mempunyai cop halal namun bungkusan pada plastik individu tidak mempunyai sebarang cop halal. Oleh sebab itu keraguan status halal mee maggi ini masih berlarutan menyebabkan hukum syuhbat telah menimpa makanan ini.

c. Pengetahuan kandungan bahan dalam makanan segera

Sepertimana yang kita tahu, kandungan bahan dalam makanan merupakan aspek penting yang perlu di ambil berat kerana ia boleh menjadikan kesihatan. Merujuk kepada objektif kajian, pengetahuan bagi kandungan bahan dalam makanan segera perlu dititikberatkan kerana sekiranya diambil secara berlebihan, kandungan bahan yang berlebihan di dalam makanan yang dimakan boleh menyebabkan pelbagai penyakit seperti obesiti, kencing manis, darah tinggi dan sakit jantung. Terdapat pelbagai jenis bahan yang terkandung dalam makanan segera terutamanya mee segera iaitu Kalsium Sulfur, Asid Tartarik, Kalsium Oksida, Tertiary Butylhydroxyguinone (*TBHQ*), *BHT*, *Propyl Gallate*, *Pentasodium Triphosphate*, *Propylene Glycol*, *Polydimethylsiloxane* dan Pewarna tiruan seperti *Sunset Yellow FCF* dan *Tartrazine*.

Kalsium Sulfur merupakan kapur paris yang terhasil daripada garam yang terjadi subur di lingkungan alam dan juga muncul sebagai produk sampingan dari beberapa proses industri. Ia bersifat senyawa hidro yang memiliki kelarutan yang rendah dalam air yang mencapai maksimum pada lebih dari 100 ° F (38 ° C), tetapi menurun pada suhu yang lebih rendah atau lebih tinggi. Asid Tartarik pula merupakan bahan kimia yang digunakan dalam julap dan bagi memutihkan cermin dan ia dikatakan lebih beracun berbanding 100% alkohol tulen. Bagi Kalsium Oksida, ia digunakan di dalam rawatan sisa buangan dan juga di dalam racun serangga. Keadaan ini jelas menunjukkan kandungan bahan mee segera sememangnya berbahaya untuk proses penghadaman perut manusia.

Tertiary Butylhydroxyguinone atau dikenali sebagai TBHQ juga terkandung di dalam makanan segera. Ia merupakan satu produk yang berasaskan petroleum iaitu mempunyai satu bentuk butane atau juga dikenali sebagai cecair dalam pemetik api. Propyl Gallate pula merupakan satu Xenoestrogen yang berbentuk sebatian seperti hormon. Bahan ini boleh menyebabkan kesan sampingan terhadap pembesaran, perkembangan janin dalam kandungan wanita hamil dan menghalang pengeluaran sperma. Dalam makanan segera juga mengandungi Pentasodium Triphosphate dimana ia merupakan bahan pencuci yang paling berkuasa iaitu sering digunakan dalam bahan cucian. Selain itu, ia juga digunakan sebagai bahan samak untuk kulit malah digunakan juga dalam pengeluaran kertas, penapisan petroleum, aplikasi lombong dan rawatan.

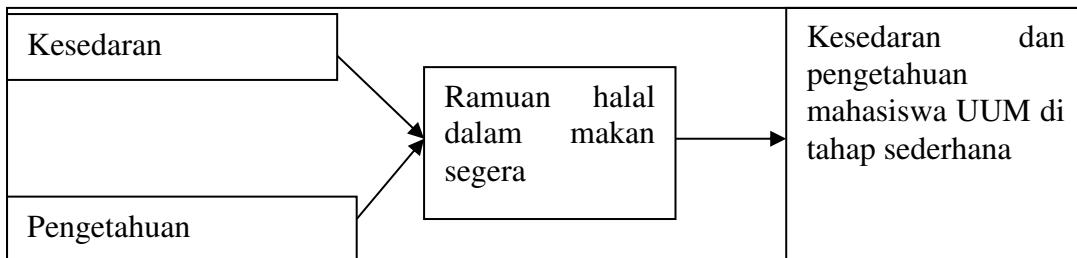
Bahan-bahan lain termasuklah *Propylene Glycol* iaitu salah satu pelarut sintetik yang dianggap sebagai racun neurologi. Ia digunakan dalam industri pembuatan untuk menghasilkan bahan pendingin, antibeku automotif, cecair yang berfungsi dalam tekanan hidraulik dan sebagainya. Ia boleh menyebabkan kerosakan kepada buah pinggang sekiranya kandungan bahan ini berlebihan di dalam tubuh badan manusia. Polydimethylsiloxane pula merupakan salah satu bahan yang sering digunakan dalam kanta sentuh. Selain itu, ia juga digunakan di dalam syampu supaya rambut kelihatan berkilat dan licin. Secara amnya, pewarna tiruan merupakan salah satu bahan wajib yang akan dicampurkan di dalam setiap makanan yang bersifat bungkusan termasuklah mee segera. Oleh itu, pewarna tiruan yang digunakan dalam mee segera ialah Sunset Yellow FCF dan juga Tartrazine. Perwarna ini boleh memberi kesan yang negatif kepada kanak-kanak dari aspek hiperaktif, gangguan visual dan pembelajaran, kerosakan saraf dan juga boleh menyebabkan kanser. Keadaan ini jelas menunjukkan kandungan bahan yang terdapat dalam makanan segera seperti mee segera sangat membahayakan kesihatan kepada pengguna.

METODOLOGI

Rekabentuk kajian ini berbentuk kualitatif iaitu menggunakan kaedah tinjauan terhadap pengumpulan data melalui temubual dan rujukan daripada bahan ilmiah. Sampel kajian ini terdiri daripada 10 orang mahasiswa lelaki dan perempuan di Universiti Utara Malaysia, Kedah (UUM) dalam berlainan kursus dan lingkungan umur. Instrumen kajian ini terdiri daripada temubual terhadap responden dengan mengajukan beberapa soalan yang berkaitan dengan objektif kajian yang dijalankan. Temubual ini digunakan untuk mendapatkan maklumat tentang kesedaran ramuan halal dan pengetahuan tentang kod bahan, kesahihan logo halal dan kandungan bahan dalam makanan segera. Temubual ini hanya melibatkan beberapa soalan iaitu tentang kesedaran ramuan halal dalam pengambilan makanan segera dan pengetahuan mahasiswa tentang kod bahan, kesahihan logo halal dan kandungan bahan dalam makanan segera.

Kerangka konsep

Rajah 1 menunjukkan semua pembolehubah yang saling berkaitan dalam kajian ini. Pembolehubah yang terlibat dalam kajian ini ialah kesedaran dan pengetahuan terhadap ramuan halal dalam makanan segera.



Rajah 1
Kerangka konsep

DAPATAN KAJIAN

Sampel kajian yang saya jalankan ini terdiri daripada 10 orang responden dimana ia merangkumi 5 orang mahasiswa lelaki dan 5 orang mahasiswa perempuan di Universiti Utara Malaysia. Lingkungan umur bagi responden iaitu diantara umur 20-24 tahun. Bagi tahun pengajian pula, lingkungan tahun pengajian diantara tahun 2 sehingga tahun 3. 6 responden terdiri daripada kolej perniagaan, manakala 2 responden pula daripada kolej sains dan seni, selebihnya daripada kolej undang-undang, kerajaan dan pengajian antarabangsa.

Kekerapan membeli makanan segera

6 daripada 10 responden kerap membeli makanan segera dalam masa sebulan sekali. Selebihnya kerap membeli makanan segera dalam masa seminggu sekali.

Pengetahuan berkaitan maksud *halal ingredient*

6 daripada 10 responden mempunyai pengetahuan tentang maksud halal ingredient dalam makanan segera. Selebihnya pula tidak mempunyai pengetahuan tentang maksud halal ingredient tersebut. Bagi responden yang tahu tentang maksud halal ingredient, ia terangkan dengan menyatakan bahawa halal ingredient ialah makanan yang bebas daripada kandungan bahan terlarang, logo halal yang sahif dan kod-kod bahan yang mengandungi sumber halal.

Pengetahuan berkaitan kod bahan dan kategori-kategorinya yang dipamerkan pada bungkusan makanan segera

9 daripada 10 responden tidak mempunyai pengetahuan tentang kod bahan dan kategori-kategori yang dipamerkan pada bungkusan makanan segera. Namun, hanya 1 orang sahaja yang mempunyai pengetahuan terhadap kod bahan dan kategorinya melalui pengetahuan kod-kod asas yang sering didedahkan di media sosial.

Pengetahuan terhadap kesahihan logo halal yang terdapat pada bungkusan makanan segera

6 daripada 10 responden tidak mempunyai pengetahuan terhadap kesahihan logo halal yang terdapat pada bungkusan makanan segera. Namun selebihnya mempunyai pengetahuan terhadap kesahihan logo halal pada bungkusan makanan segera. Bagi responden yang tahu dan mempunyai pengetahuan menyatakan bahawa kesahihan tersebut dapat dibuktikan melalui logo halal yang boleh diguna pakai apabila disahkan oleh JAKIM.

Pengetahuan tentang kandungan bahan aditif yang terkandung dalam makanan segera dan kesan pada kesihatan

5 daripada 10 responden mempunyai pengetahuan tentang kandungan bahan aditif yang ada dalam makanan segera dan kesan pada kesihatan. Manakala, selebihnya pula mempunyai pengetahuan tentang kandungan aditif yang terkandung dalam makanan segera dan kesan terhadap kesihatan.

Kesedaran terhadap halal ingredient dengan ketelitian pada kod bahan, logo halal dan kandungan aditif yang terdapat pada bungkusan makanan segera ketika membeli

6 daripada 10 responden meneliti secara terperinci terhadap kod bahan, logo halal dan kandungan aditif yang terdapat pada bungkusan makanan segera ketika membeli. Namun selebihnya hanya membeli tanpa meneliti setiap perkara yang terdapat pada bungkusan.

PERBINCANGAN DAN CADANGAN

Merujuk kepada hasil dapatan kajian, ia menunjukkan bahawa tahap kesedaran dan pengetahuan mahasiswa UUM terhadap ramuan halal dalam makanan segera masih berada di tahap yang sederhana. Ini dapat dibuktikan melalui respon terhadap soalan temubual yang diajukan pada mereka dan hasilnya lebih kepada tidak mempunyai pengetahuan. Bagi meningkatkan tahap kesedaran mahasiswa UUM terhadap ramuan halal dalam makanan segera iaitu dengan mengehadkan kemasukan makanan segera yang tidak dikilangkan di negara ini. Dengan usaha ini, ia dapat membantu mahasiswa untuk sentiasa berwaspada terhadap kemasukan makanan segera yang ada di pasaran. Selain itu, kesedaran dan pengetahuan dapat ditingkatkan dengan mengadakan kempen kesedaran terhadap pengambilan makanan segera yang berterusan kerana ia dapat memberikan kesan yang negatif terhadap kesihatan. Dengan adanya cadangan ini, ia secara tidak langsung dapat membantu mahasiswa untuk merubah gaya pemakanan mereka ke arah pengambilan makanan yang lebih sihat.

PENUTUP

Mahasiswa UUM mempunyai tahap pengetahuan yang sederhana terhadap ramuan halal melalui kesahihan logo halal, kod-kod bahan dan kandungan bahan dalam makanan segera. Oleh itu, secara tidak langsung mereka mempunyai kurang kesedaran terhadap halal ingredient dan ia berada pada tahap yang sederhana. Ini dibuktikan apabila mahasiswa UUM membuat sebarang pembelian makanan segera tanpa meneliti secara terperinci terhadap kesahihan logo halal, kod bahan dan kandungan bahan pada bungkusan makanan. Keadaan ini menunjukkan tahap ketelitian mereka dalam memilih makanan dalam tahap yang sederhana. Ini juga boleh memberikan kesan yang negatif terhadap kesihatan diri mereka sekiranya pengambilan makanan segera terlalu kerap.

Jadual 1
Hasil kajian

soalan dan responde	responden 1	responden 2	responden 3	responden 4	responden 5	respoonden 6	responden 7	responden 8	responden 9	responden 10
kursus	pengurusan pembangunan	pengurusan acara	pengurusan risiko dan insurans	sains pemutusan	pengurusan teknologi	keusahawanan	pegurusan sains dan teknologi maklumat	pengurusan risiko dan insurans	pengurusan teknologi	pengurusan teknologi
tahun pengajian	2	2	2	3	3	2	3	3	3	3
umur	21	21	20	23	24	24	23	22	22	21
soalan 1	sebulan sekali	seminggu sekali	sebulan sekali	sebulan sekali	dua minggu sekali	sebulan sekali	seminggu sekali	sebulan sekali	seminggu sekali	sebulan dua kali
soalan 2	ada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan tapi di tahap yang sederhana	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan
soalan 3	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan
soalan 4	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan
soalan 5	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	tiada pengetahuan	ada pengetahuan	tiada pengetahuan
soalan 6	tidak pernah teliti	tidak pernah teliti	tidak pernah teliti	sentiasa teliti	kadang-kadang	tidak pernah teliti	hanya teliti kepada logo halal sahaja	tidak pernah teliti	hanya teliti kepada kandungan bahan sahaja	tidak pernah teliti

RUJUKAN

- Mohd Shukor, Z., Ali, M., Haron, Z., Ripin, M. N., Jasmi, K. A. & Mohamed, A. K. (2005). Kecenderungan Ibubapa Muslim terhadap Pemakanan Halal: Kajian di Skudai, Johor Bahru, Johor. Final Report for RMC, Fundamental Research Project. Diakses daripada <http://eprints.utm.my/2840/1/75170.pdf>.
- Fadzlillah, N. A., Che Man, Y., Jamaludin, M. A., Ab. Rahman, S., & Al-Kahtani, H. A. (2011). Halal Food Issues from Islamic and Modern Science Perspectives. Diakses daripada <http://www.ipedr.com/vol17/29-CHHSS%202011H10016.pdf>.
- Omar, N. (2007). Kefahaman Pengguna terhadap Persijilan Halal pada Makanan Segera. Diakses daripada <http://eprints.ums.edu.my/3230/>
- Muslim Consumer Group. Food Ingredient Numbers. Diakses <https://special.worldofislam.info/Food/numbers.html>.
- Belang Tarung. Status Halal Ramen Buldakbokeum Myeon Samyang Korea. Diakses daripada <http://www.belangtarung.com/2016/04/status-halal-ramen-buldakbokeum-myeon.html>.
- Tayibah.com. Kandungan Dalam Mee Segera. Diakses daripada http://tayibah.com/eIslam/mee_segera.php.
- Ilmu Alam. Pengertian Kalsium sulfat dan Kegunaannya. Diakses daripada <http://ilmualam.net/pengertian-kalsium-sulfat-dan-kegunaannya.html>.