

**PELAKSANAAN AUDIT HALAL DALAMAN  
DALAM KALANGAN INDUSTRI MAKANAN DI  
KOTA KINABALU**

**NADIAH BINTI KUMALDIN**

PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2014**



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**PELAKSANAAN AUDIT HALAL DALAMAN  
DALAM KALANGAN INDUSTRI MAKANAN DI  
KOTA KINABALU**

**NADIAH BINTI KUMALDIN**

PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**LATIHAN ILMIAH INI DIKEMUKAKAN UNTUK  
MEMENUHI SEBAHAGIAN DARIPADA SYARAT  
MEMPEROLEHI IJAZAH SARJANA MUDA SAINS  
MAKANAN DENGAN KEPUJIAN DALAM BIDANG  
TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES**

**FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH**

**2014**



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

PELAKSANAAN AUDIT HALAL DALAMAN DALAM KALANGAN

INDUSTRI MAKANAN DI KOTA KINABALU

IJAZAH SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN KEPUJIAN DALAM  
BIDANG TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES  
SESI PENGAJIAN: 2010-2014

NADIAH BINTI KUMALDIN

(HURUF BESAR)

ku membenarkan tesis (LPS/ Sarjana/ Doktor Falsafah) ini di simpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah  
syarat-syarat kegunaan seperti berikut:

Tesis adalah hakmilik Universiti Malaysia Sabah.

Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.

Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.

\*\* Sila tandakan (/)

SULIT

(Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan  
atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub di  
dalam AKTA RAHSIA RASMI 1972)

TERHAD

(Mengandungi maklumat TERHAD yang telah ditentukan  
oleh organisasi/badan di mana penyelidikan dijalankan)

TIDAK TERHAD

Disahkan oleh

NURULAIN BINTI ISMAIL

LIBRARIAN

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

(TANDATANGAN PENULIS)

at Tetap: PETI SURAT 175,

808, BEAUFORT, SABAH.

PROF MADYA DR. SHARIFUDIN BIN MO. SHAAR

~~Prof Madya~~

Nama Penyalia

kh: 14.07.14

Tarikh: 14.07.14

ATAN: \* Potong yang tidak berkenaan.

\* Jika tesis ini SULIT atau TERHAD, sila lampiran surat daripada pihak berkuasa/organsasi  
berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh tesis ini perlu dikelaskan sebagai SULIT  
dan TERHAD.

\* Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan,  
disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPS)



## PENAKUAN

Karya kajian ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali nukilan, ringkasan dan rujukan yang tiap-tiap satunya telah saya jelaskan sumbernya.

03 Julai 2014



---

NADIAH BINTI KUMALDIN  
BN10160194



## PENGESAHAN

NAMA : NADIAH BINTI KUMALDIN  
NO. KAD PELAJAR : BN10160194  
TAJUK : PELAKSANAAN AUDIT HALAL DALAMAN DALAM  
KALANGAN INDUSTRI MAKANAN DI KOTA KINABALU  
IJAZAH : IJAZAH SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN  
KEPUJIAN (TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES)  
TARIKH VIVA : 3 JULAI 2014  
DISAHKAN OLEH :

Tandatangan

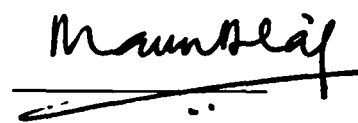
**1. Penyelia tesis**

Profesor Madya Dr. Sharifudin Bin Md. Shaarani



**2. Pemeriksa pertama**

Profesor Madya Hajah Mariam Abdul Latif



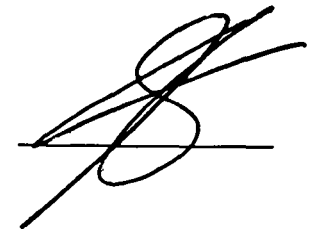
**3. Pemeriksa kedua**

Cik Fazlini Mohd Fadzwi



**Dekan Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan**

Profesor Madya Dr. Sharifudin Bin Md. Shaarani



## PENGHARGAAN

Alhamdulillah, bersyukur ke hadrat Allah s.w.t kerana dengan limpah kurniaNya dapat saya menyiapkan tesis yang amat bernilai bagi saya. Saya ingin merakamkan setinggi penghargaan kepada ibu bapa saya yang banyak menyokong dari segi kasih sayang dan kewangan sepanjang pembelajaran saya.

Saya ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada penyelia saya, juga merupakan dekan Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan, Profesor Madya Dr. Sharifudin Bin Md. Shaarani yang banyak membantu sepanjang penyelidikan ini dilakukan. Beliau sangat professional dalam memberikan pandangan, cadangan, nasihat dan tunjuk ajar. Beliau dapat memberikan perhatian yang secukupnya kepada penyelidikan saya walaupun sibuk dengan hal-hal sekolah. Bantuan beliau amatlah saya hargai.

Setinggi penghargaan juga saya tujukan kepada semua pensyarah Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan terutama Professor Madya Hajah Mariam Abdul Latif dan Cik Fazlini Mohd Fadzwi selaku pemeriksa tesis saya. Segala kritikan dan nasihat daripada pemeriksa amat saya hargai dan sangat berguna bagi tujuan menyempurnakan tesis ini.

Tidak lupa juga penghargaan kepada semua pihak pengurusan industri makanan yang terlibat dalam penyediaan tesis ini kerana mereka membenarkan saya melakukan kajian di kilang mereka. Pertolongan dan sikap tolak ansur mereka sepanjang tempoh kajian dijalankan amat saya hargai.

Terima kasih dan penghargaan juga dirakamkan kepada rakan-rakan seperjuangan terutama Nurzeehanis dan Norasyikin yang menyokong dan membantu dalam proses menyiapkan tesis ini.

## ABSTRAK

### PELAKSANAAN AUDIT HALAL DALAMAN DALAM KALANGAN INDUSTRI MAKANAN DI KOTA KINABALU

Kajian ini dijalankan dengan tujuan untuk mengkaji pelaksanaan audit halal dalaman dalam kalangan industri makanan di Kota Kinabalu. Kajian ini dilakukan menggunakan borang kaji selidik. Kesemua soalan dalam borang kaji selidik diolah berdasarkan *Malaysian Standard* 1500: 2009. Jumlah responden yang terpilih dalam kajian penyelidikan ini ialah 100 orang yang terdiri daripada pekerja industri makanan yang terlibat dengan audit halal. Daripada ujian taburan frekuensi, didapati majoriti responden mempunyai amalan harian kebersihan yang baik dan mengikut arahan audit halal iaitu 72% (72) responden dan 28% (28) responden mempunyai amalan harian kebersihan yang kurang baik. Bagi tahap pengetahuan pekerja industri makanan, seramai 85% (85) responden mempunyai pengetahuan yang tinggi terhadap pensijilan dan audit halal dan 15% (15) responden mempunyai pengetahuan yang rendah. Dari segi kualiti produk yang dihasilkan pula, 92% (92) responden menunjukkan produk yang dihasilkan oleh industri makanan yang telah diberi pensijilan halal adalah berkualiti dan 8% (8) responden menunjukkan produk tidak berkualiti. Didapati terdapat hubungan yang signifikan iaitu  $p=0.043$  ( $<0.05$ ) di antara tahap pengetahuan pekerja tentang pensijilan dan audit halal dengan jantina responden. Ujian korelasi pula menunjukkan, amalan harian pekerja dengan kualiti produk mempunyai hubungan korelasi yang kuat, di mana nilai  $r=0.72$  manakala, korelasi di antara pengetahuan pekerja dan kualiti produk adalah sederhana, di mana nilai  $r=0.566$ . Kesimpulannya, pelaksanaan audit halal dalaman dalam kalangan industri makanan di Kota Kinabalu ini dapat membuktikan bahawa pekerja industri makanan mempunyai amalan harian kebersihan yang baik, pengetahuan yang tinggi tentang pensijilan dan audit halal serta produk yang dihasilkan adalah berkualiti..

## **ABSTRACT**

### **IMPLEMENTATION OF INTERNAL HALAL AUDIT AMONG FOOD INDUSTRIES IN KOTA KINABALU**

*The research was carried out to study the implementation of internal halal audit among the food industry in Kota Kinabalu. This study was conducted using a questionnaire. All questions in the questionnaire were based on the Malaysian Standard 1500: 2009. Numbers of respondents obtained in this research was 100 people who are employees involved in the halal audit. From the frequency distribution test, it was found that the majority of respondents which is 72% (72) practice good daily hygiene and adhere to the requirement of halal audit and 28% of the respondents have poor daily hygiene practices. It was noted that about 85% respondents have high knowledge level of halal certification and audit, and 15% respondents had poor knowledge. In terms of quality of the products produced, 92% respondents agreed that the halal certified products produced by the food industry had high quality, and 8% respondents indicated poor quality products. There is significant relationship which  $p = 0.043 (<0.05)$  between the level of employees' knowledge with gender about halal certification and audit. Correlation analysis showed that, the daily working practice have strong correlation with quality products ( $r = 0.72$ ) whilst the correlation between knowledge of workers and the quality of the product is average ( $r = 0.566$ ). In conclusion, the internal halal audit among the halal food industries in Kota Kinabalu showed that the food industry workers have good daily hygiene practices, have high knowledge of halal audit and certification and products produced are with quality.*



## KANDUNGAN

	Halaman
<b>PENGAKUAN</b>	i
<b>PENGESAHAN</b>	ii
<b>PENGHARGAAN</b>	iii
<b>ABSTRAK</b>	iv
<b><i>ABSTRACT</i></b>	v
<b>SENARAI ISI KANDUNGAN</b>	vi
<b>SENARAI JADUAL</b>	ix
<b>SENARAI RAJAH</b>	x
<b>SENARAI LAMPIRAN</b>	xi
<b>SENARAI SINGKATAN DAN SIMBOL</b>	xii
<b>BAB 1 :        <b>PENGENALAN</b></b>	
1.1    Pendahuluan	1
1.2    Pernyataan Masalah	2
1.3    Objektif Kajian	3
1.4    Rasional Kajian	3
1.5    Kepentingan Kajian	4
1.6    Definisi Istilah	4
1.6.1   Pelaksanaan	4
1.6.2   Audit	4
1.6.3   Halal	4
1.6.4   Makanan	5
<b>BAB 2 :        <b>ULASAN KEPUSTAKAAN</b></b>	
2.1    Pendahuluan	6
2.2    Konsep dan Definisi Istilah Makanan Halal	8
2.3    Logo Halal	11
2.4    Sejarah Pensijilan Halal Di Malaysia	11
2.5    Keperluan Permohonan Sijil Halal	12

2.6	Keperluan Umum Pensijilan Halal	13
2.7	Syarat-syarat penggunaan sijil pengesahan dan logo halal	17
2.8	Prosedur Audit Halal Produk dan Premis	18
2.9	Pemantauan Dan Penguatkuasaan	19
2.10	Kualiti Produk Makanan Halal	20
2.11	Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011	21
2.12	Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011	22
2.13	Kajian Lepas	22

### **BAB 3 : METODOLOGI KAJIAN**

3.1	Kaedah Kajian	24
3.2	Latar Belakang Tempat Kajian	24
3.3	Responden Kajian	25
	3.3.1 Populasi	26
	3.3.2 Persampelan	26
3.4	Borang Kaji Selidik	26
	3.4.1 Bahagian A : Demografi	26
	3.4.2 Bahagian B : Amalan harian di industri makanan berdasarkan arahan audit halal	26
	3.4.3 Bahagian C : Pemahaman tentang audit halal di industri makanan	26
	3.4.4 Bahagian D : Kualiti produk makanan yang dihasilkan oleh industri	27
3.5	Pra-tinjauan	
3.6	Analisis Data	27
	3.6.1 Taburan Frekuensi	27
	3.6.2 Ujian Khi Kuasa Dua	28
	3.6.3 Analisis Korelasi Spearman Rank	28
3.7	Limitasi Kajian	28
3.8	Etika Penyelidikan	28

### **BAB 4 : KEPUTUSAN DAN PERBINCANGAN**

4.1	Koefisien kebolehpercayaan ( <i>Alpha Cronbach</i> )	30
4.2	Demografi	30

4.3	Amalan harian pekerja di industri makanan	34
	4.3.1 Keadaan amalan harian pekerja di industri makanan	38
4.4	Pengetahuan pekerja di Industri Makanan tentang Pensijilan dan Audit Halal	39
	4.4.1 Tahap pengetahuan pekerja di Industri Makanan di Kota Kinabalu terhadap pensijilan dan audit halal	43
4.5	Kualiti produk makanan yang dihasilkan	44
	4.5.1 Kualiti Produk Makanan	47
4.6	Pengaruh sosio-demografi terhadap amalan pekerja, pengetahuan pekerja dan kualiti produk	48
	4.6.1 Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Jantina	48
	4.6.2 Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Bangsa	49
	4.6.3 Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Agama	50
	4.6.4 Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Taraf Pendidikan	51
	4.6.5 Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Jumlah Pekerja	52
	4.6.6 Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Jawatan Pekerja	53
4.7	Perkaitan di antara Pembolehubah	54
	4.7.1 Perkaitan di antara pengetahuan pekerja dan amalan pekerja	54
	4.7.2 Perkaitan di antara pengetahuan pekerja dan kualiti produk	54
	4.7.3 Perkaitan di antara amalan pekerja dan kualiti produk	55

## **BAB 5 : KESIMPULAN DAN CADANGAN**

5.1	Kesimpulan	56
5.2	Cadangan	56

## **RUJUKAN**

## **LAMPIRAN**

## SENARAI JADUAL

	Halaman
Jadual 3.1	Taburan Responden Kajian 25
Jadual 4.1	Frekuensi dan peratus bagi responden yang terlibat dalam kajian ini 30
Jadual 4.2	Faktor-faktor sosio demografik yang mempengaruhi amalan pekerja, pengetahuan pekerja dan kualiti produk 48
Jadual 4.3	Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Jantina 48
Jadual 4.4	Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Bangsa 49
Jadual 4.5	Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Agama 50
Jadual 4.6	Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Taraf Pendidikan 51
Jadual 4.7	Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Jumlah Pekerja 52
Jadual 4.8	Perkaitan di antara Amalan Pekerja, Pengetahuan Pekerja dan Kualiti Produk dengan Jawatan Pekerja 53
Jadual 4.9	Jadual perkaitan di antara pengetahuan pekerja dan amalan pekerja 54
Jadual 4.10	Jadual perkaitan di antara pengetahuan pekerja dan kualiti produk 54
Jadual 4.11	Jadual perkaitan di antara amalan pekerja dan kualiti produk 55

## SENARAI RAJAH

		Halaman
Rajah 4.1	Peratus jawapan bagi amalan harian pekerja di industri makanan	34
Rajah 4.2	Amalan harian Pekerja di Industri Makanan di Kota Kinabalu	38
Rajah 4.3	Peratus jawapan bagi tahap pengetahuan pekerja di Industri Makanan	39
Rajah 4.4	Tahap Pengetahuan pekerja di Industri Makanan di Kota Kinabalu terhadap pensijilan dan audit halal	43
Rajah 4.5	Peratus jawapan bagi kualiti produk yang dihasilkan oleh industry makanan	44
Rajah 4.6	Kualiti produk makanan yang dihasilkan oleh syarikat yang telah mendapat pensijilan halal	47

## SENARAI LAMPIRAN

		Halaman
LAMPIRAN A	Borang Soal Selidik	61
LAMPIRAN B	Koefisyen Kebolehpercayaan	70
LAMPIRAN C	Taburan Keputusan Borang Soal Selidik (Bahagian B,C dan D)	71
LAMPIRAN D	Keputusan Ujian Mann-Whitney dan Ujian Pearson Khi-Kuasa Dua	79
LAMPIRAN E	Keputusan Ujian Korelasi Spearman Rank	85

## SENARAI SINGKATAN DAN SIMBOL

JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
HDC	Halal of Development Corporation Sdn. Bhd
JAIN	Jabatan Agama Islam Malaysia
MAIN	Majlis Agama Islam Malaysia
SPSS	<i>Statistical Packages for Social Science</i>
%	Peratus
>	Lebih daripada
<	Kurang daripada
P	Aras keertian

## BAB 1

### PENGENALAN

#### 1.1 Pendahuluan

Berdasarkan kepada perkembangan industri halal global masa kini, fenomena halal bukan lagi menjadi isu keagamaan semata-mata. Sebaliknya, halal merupakan satu simbol global yang memberi jaminan keselamatan dan kualiti makanan selain menjadi pilihan cara hidup (Norzilawati, 2013). Sementara itu, pasaran halal dunia menunjukkan hampir 90% nilai pasaran telah didominasi oleh negara bukan Islam (Adam, 2006). Oleh itu, Malaysia bukan sahaja bersaing dengan negara Islam, malah dengan negara bukan Islam yang menjadi kuasa besar dalam pengeluaran makanan. Begitu juga budaya semasa pasaran produk halal. Ia bukan sahaja terhad kepada negara-negara Islam dan masyarakat Muslim sahaja, bahkan penerimaan terhadap barangan dan perkhidmatan halal kini semakin meluas, termasuk juga kalangan bukan Islam. Statistik menunjukkan bahawa nilai tahunan pasaran global bagi keseluruhan perdagangan halal adalah sebanyak RM7.4 trillion (Mohd Yusrin, 2010). Fenomena ini menunjukkan bahawa industri makanan halal telah menjadi satu sektor ekonomi yang berpotensi untuk menjadi pemangkin kepada pemantapan jaringan global komuniti perniagaan dan perdagangan Islam.

Sekitar dua puluh tahun yang lalu, istilah halal dan haram tidaklah begitu popular dan jarang digunakan dalam industri makanan. Namun hari ini, ia telah menjadi semakin dikenali sebagai satu elemen penting yang mendominasi industri makanan (Norman dan Alisa, 2002) dan ia berkembang menjadi satu jenama yang utama dalam pasaran makanan halal. Hal ini berlaku apabila populasi penduduk meningkat melebihi bekalan makanan dan pengusaha Islam terpaksa mengimport makanan daripada negara-negara bukan Islam seperti Thailand dan Australia untuk memenuhi keperluan tempatan. Tetapi malangnya, kebanyakan produk-produk





makanan yang diimport seperti dari Eropah gagal untuk melepasi panduan halal menurut undang-undang Islam. Kesannya, penduduk mengalami kekurangan keperluan bekalan makanan halal kerana terpaksa menolak makanan yang tidak mengikut piawaian halal (Norman dan Alisa, 2002). Menyedari akan hal ini, Malaysia mula mengambil langkah untuk membangunkan keupayaan dalam bidang pemeriksaan, pemantauan, pemplawaian dan pensijilan standard serta menggalakkan industri halal (Laporan Ekonomi, 2004). Dalam tulisan Mohd Yusrin (2010) menyatakan Malaysia telah menjadi negara pertama yang memperkenalkan dan membangunkan piawaian bagi pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan produk makanan halal.

## **1.2 Pernyataan Masalah**

Dalam aspek pembangunan Industri makanan halal, Malaysia selaku negara Islam yang mempunyai kelebihan daya saing dan berada dalam kedudukan yang baik untuk menjadi hab bagi promosi, pengedaran dan pengeluaran makanan halal (Mohd dan Rafiuddin, 2011) sangat memerlukan piawaian halal yang sebenar mengikut undang-undang Islam dan memenuhi aspek pengurusan kualiti Islam yang menyeluruh. Oleh itu, usaha membangunkan industri makanan halal dari segala aspek dilihat terus berlaku demi menjaga kesucian konsep halal yang diperkenalkan dalam Al-Quran di samping memperkenalkan jenama halal sebagai imej Islam sebenar.

Walaupun bagaimanapun, pada masa kini, masih terdapat segelintir masyarakat meragui kesahihan logo halal yang diberikan oleh JAKIM kepada industri pengeluar produk makanan dari segi kualiti dan kebersihannya. Masyarakat juga meragui sama ada industri makanan benar-benar mengikut peraturan-peraturan bagi penghasilan produk halal atau sebaliknya.

### 1.3 Objektif Kajian

1. Mengkaji amalan harian pekerja dalam kalangan industri makanan di Kota Kinabalu berdasarkan arahan audit halal oleh pihak berkuasa.
2. Mengkaji tahap pengetahuan pekerja industri makanan di Kota Kinabalu terhadap pensijilan dan audit halal.
3. Mengkaji sama ada audit halal dalaman yang dilakukan dalam kalangan industri makanan di Kota Kinabalu mempengaruhi kualiti produk yang dihasilkan.

### 1.4 Rasional Kajian

Penyelidikan ini dijalankan untuk mengkaji Pelaksanaan Audit Halal Dalaman dalam Kalangan Industri Makanan di Kota Kinabalu. Penyelidikan juga turut bertujuan untuk mengetahui sama ada pihak industri benar-benar mengikut peraturan-peraturan bagi penghasilan produk halal atau sebaliknya. Kedua-kedua aspek ini memberi maklumat penting kepada pengguna Muslim bagi memilih produk yang halal dan suci yang dihasilkan oleh industri makanan. Maklumat ini juga dapat membantu memperbaiki dan meningkatkan tahap kesedaran pengguna Muslim terhadap pemilihan produk makanan halal.

Para pengusaha industri makanan juga boleh menggunakan maklumat ini sebagai satu cara untuk memenuhi permintaan terhadap produk makanan halal dan memperbaiki perusahaan mereka. Ini dapat dibuktikan dengan peningkatan jumlah penduduk Islam yang kini mewakili 25 peratus daripada jumlah penduduk dunia akan meningkatkan permintaan untuk makanan halal (Noraini *et al.*, 2007). Kadar kelahiran penduduk Islam adalah pada kadar tiga peratus setahun. Di ASEAN sendiri, terutama di Malaysia dan Indonesia, jumlah penduduk Islam ialah 250 juta (Noraini *et al.*, 2007).

## **1.5 Kepentingan Kajian**

Kajian ini bermanfaat kepada pengusaha industri makanan, pihak berkuasa bagi audit halal dan masyarakat. Kajian ini dapat meningkatkan keyakinan pengguna atau masyarakat dengan produk yang dibeli. Pengguna juga boleh membuat pilihan barangan halal dan sebaliknya dengan jelas tanpa was-was. Pengusaha industri makanan boleh menghasilkan produk makanan yang berkualiti, terjamin kebersihan, bermutu dan dipercayai oleh pembeli. Secara tidak langsung, pengusaha Islam dapat menyempurnakan tuntutan fardhu kifayah kepada umat Islam khususnya dalam penyediaan makanan halal.

## **1.6 Definisi Istilah**

### **1.6.1 Pelaksanaan**

Menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (2000), menjelaskan pelaksanaan ialah perihal atau perbuatan melaksanakan (mengerjakan, mengusahakan) sesuatu rancangan (tugas dan sebagainya). Pelaksanaan merupakan suatu perbuatan yang berasal dari perkataan laksana.

### **1.6.2 Audit**

Menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (2000), menjelaskan audit ialah pemeriksaan dan pengesahan kira-kira. Proses audit ini dilaksanakan oleh juruaudit bertauliah bagi meneliti rekod-rekod syarikat dan membuat kajian secara kritis. Audit dilakukan bagi membolehkan juruaudit mengeluarkan pendapat dengan benar, adil dan saksama. Pendapat tersebut seterusnya akan dimuatkan dalam laporan juruaudit.

### **1.6.3 Halal**

Menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (2000), menjelaskan halal ialah hukum membenarkan sesuatu perbuatan dilakukan (dalam Islam), diperbolehkan (tidak ditegah oleh syarak), diizinkan, dibenarkan, lawan haram. Menurut Muhammad (2014), halal adalah satu kata nama bahasa Arab di mana kata kerjanya ialah *halla*, *yahillu*,

*hillan* yang membawa erti membebaskan, melepaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan. Apabila ia digunakan di dalam bidang perundangan Islami ia membawa dua maksud iaitu segala sesuatu yang menyebabkan seseorang itu tidak dihukum jika menggunakannya dan sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syarak.

#### **1.6.4 Makanan**

Menurut Kamus Dewan Bahasa dan Pustaka (2000), menjelaskan makanan ialah apa sahaja yang boleh dimakan (seperti nasi, roti, dan lain-lain), rezeki. Makanan terdiri dalam pelbagai bentuk, tekstur, rupa, rasa, warna dan bau. Makanan juga ialah gabungan pelbagai rasa iaitu pahit, masin, manis, pedas dan masam. Lembut, licin, keras, garing dan kasar merupakan antara tekstur makanan. Makanan dapat memenuhi keperluan fizikal, fisiologi, psikologi dan sosial. Pengambilan makanan yang tidak mempunyai gizi seimbang iaitu kurang berkualiti boleh memudaratkan kesihatan dan pengambilan makanan dalam kuantiti yang banyak boleh menyebabkan masalah kegemukan dan obesiti. Pemilihan makanan dipengaruhi oleh faktor umur, jantina, aktiviti seharian, pekerjaan, saiz badan, iklim dan tahap kesihatan.

## BAB 2

### ULASAN KEPUSTAKAAN

#### 2.1 Pendahuluan

Makanan merupakan sesuatu yang menjadi santapan dan menjadi darah daging manusia. Manusia tidak boleh memakan makanan melainkan yang telah dihalalkan oleh syarak. Firman Allah SWT:

.....  
يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ

Maksud: Mereka bertanya kepadamu (Wahai Muhammad): "Apakah (makanan) yang dihalalkan bagi mereka?" Katakanlah: "Dihalalkan bagi kamu (memakan) yang lazat-lazat serta baik.....

(Surah al-Maidah, 5:4)

Makanan yang baik adalah makanan yang dianggap lazat mengikut citarasa manusia yang normal. Manakala makanan yang buruk adalah makanan yang dianggap jijik oleh manusia yang normal. Firman Allah SWT:

عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ  
الْخَبَائِثَ  
.....

Maksud: .....dan ia menghalalkan bagi mereka segala benda yang baik, dan mengharamkan kepada mereka segala benda yang buruk.....

(Surah al-A'raf, 7:157)

Makanan yang halal serta baik adalah merupakan makanan yang mengandungi banyak khasiat serta baik untuk kesihatan. Allah SWT pada dasarnya telah



menciptakan segala apa yang ada di bumi ini adalah halal melainkan terdapat bahaya di dalamnya. Allah SWT telah memerintahkan kepada manusia supaya memakan makanan yang baik iaitu halal sebelum Allah SWT memerintahkan berbuat amal kebaikan. Firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ

Maksud: " Wahai Rasul-rasul, makanlah dari benda-benda yang baik lagi halal dan kerjakanlah amal-amal soleh; sesungguhnya Aku Maha mengetahui akan apa yang kamu kerjakan."

(Surah al-Mu'minun,23:51)

Melalui ayat ini dapat diketahui kepentingan memakan makanan yang halal serta kesannya terhadap amal-amal kebaikan yang dilakukan. Allah SWT telah memberikan panduan kepada umat manusia dalam memilih makanan dan setiap apa yang telah ditetapkan oleh Allah pasti mempunyai hikmah yang tersembunyi untuk kebaikan umat manusia.

Sebagai muslim yang berpegang teguh pada ajaran Islam hendaklah prihatin dan mengambil berat terhadap pemakanan yang dimakan. Manusia perlu memastikan setiap makanan dan minuman yang diambil adalah daripada sumber yang halal dan disediakan mengikut cara yang ditetapkan syarak. Hal ini kerana setiap apa yang dimakan boleh memberi kesan terhadap keadaan fizikal dan juga rohani. Perkara ini juga merupakan cara mensyukuri nikmat yang telah Allah s.w.t berikan kepada hamba-hambaNya. Firman Allah s.w.t:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمْ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ  
 اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾

Maksud: " Oleh itu, makanlah (Wahai orang-orang yang beriman) dari apa yang telah dikurniakan Allah kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik, dan bersyukurlah akan nikmat Allah, jika benar kamu hanya menyembahNya semata-mata."

(Surah al-Nahl,16:114)

Makanan dan bahan gunaan merupakan dua keperluan asas harian yang mana seseorang itu tidak akan terlepas daripada batasan halal haram. Sempadan yang diletakkan oleh Islam ini bagi memastikan supaya manusia hidup berdasarkan fitrah sebagai insan yang sempurna.

## 2.2 Konsep dan Definisi Istilah Makanan Halal

Konsep halal yang diterangkan oleh Al-Qardhawi (1998) ialah sejauh manakah makanan tersebut boleh diiktiraf sebagai makanan yang halal selain daripada melihat dari aspek kualiti makanan. Aspek kualiti makanan menurut perspektif Islam yang bukan sahaja mementingkan mutu kesihatan malah ia mengambil kira aspek kesucian produk dan keseluruhan proses penghasilannya. Oleh itu, pengiktirafan halal bukan sahaja makanan yang dibenarkan oleh syarak untuk dimakan seperti tidak bermajis atau disembelih secara Islam, halal dari segi penyediaan bahkan perkara penting untuk menilai halal ialah kehalalan inputnya. Makanan yang diperolehi atau disediakan melalui proses yang tidak halal (tidak syarie) boleh memberikan impak kepada kerosakan nilai dan akhlak masyarakat serta pelbagai negatif yang tidak dijangkakan

Sementara itu, kajian Burhan (2000) menyatakan konsep halal menjadi satu garis panduan bagi umat Islam dalam semua aspek kepenggunaan (*consumerism*) dan penggunaan (*utilization*) produk dan perkhidmatan makanan halal. Melalui panduan

pemakanan Islam, Muhamed (2001) menyarankan bahawa pengguna Muslim perlu memeriksa dan mengenalpasti keselamatan dan kehalalan sesuatu produk makanan sebelum menggunakannya. Pemeriksaan dan pengenalpastian kehalalan produk makanan boleh dilakukan melalui kewujudan logo halal dan sijil halal pada label produk tersebut. Kefahaman pengaplikasian konsep halal ini menjurus kepada penggunaan logo dan sijil halal berdasarkan piawaian yang dibina dalam pengurusan kualiti makanan halal.

Menurut kajian Zulkifli (2007) telah mendefinisikan halal sebagai makanan yang dapat memenuhi tuntutan agama (Islam) serta menepati keperluan saintifik (berkhasiat dan berkualiti) dan kebersihan sesuatu produk. Konsep halal yang diaplikasikan dalam penghasilan produk makanan halal yang dibincangkan meliputi keseluruhan amalan penghasilan produk dalam jaringan bekalan makanan. Setiap proses bermula daripada bahan mentah di ladang sehingga proses penyediaan, pengangkutan serta urusan jualbeli antara peniaga dan pembeli perlu sentiasa menitikberatkan isu kehalalannya demi menjaga integriti jenama halal yang diperkenalkan oleh Islam.

Husna (2007) telah menggambarkan pernyataan tersebut dengan kajian yang dibuat dengan melihat kebersihan premis dan produk makanan yang dibeli daripada pembekal bahan mentah yang halal dan berwibawa. Kedua-dua elemen tersebut merupakan elemen asas kepada penghasilan makanan halal. Bagi Nor Aini (2004) pula, aspek yang terkandung dengan konsep halal adalah merangkumi aspek Amalan Perkilangan Baik (GMP). GMP ini termasuklah kebersihan makanan, keselamatan makanan, pembungkusan, penghantaran, label, harga yang berpatutan dan hospitaliti. Namun begitu, pengaplikasian GMP dalam konsep halal ini adalah tidak sepenuhnya menepati garis panduan yang ditetapkan oleh Islam kerana ia merupakan satu piawaian konvensional yang diperkenalkan hanya untuk memastikan keselamatan dan kualiti fizikal makanan proses sahaja



## RUJUKAN

- Al-Qardhawi (1998). *Peranan Nilai dan Akhlak dalam Ekonomi Islam*. Terjemahan Mufti Labib & Arsil Ibrahim. Kuala Lumpur: Blue-T.
- Burhan, A. (2000). *Consumer behaviour and religiosity of Muslim community in Klang Valley: Consumer perception on halal and non-halal in products and services*. University Malaya.
- Dewan Bahasa dan Pustaka. 2000. *Kamus Dewan (Edisi ketiga)*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka
- Fischer, Johan (2008). *Proper Islamic Consumption: Shopping Among the Malays in Modern Malaysia*. Copenhagen: Nias Press.
- Hayati Abdul Talib dan Khairul Anuar. 2008. Aspek Kualiti, Keselamatan dan Kesihatan di Kalangan PKS Makanan: Satu Sorotan Kajian. Universiti Teknologi Malaysia.
- Husna, M. (2007). *It is a matter trust*. Forward, Vol. 11, 39.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). 2011. Portal Rasmi Halal Malaysia. <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/ms/korporat/sejarah-halal>. Diambil pada 2 November 2013.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Bahagian Hab Halal. 2012. Pelaksanaan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2011 (Semakan Kedua). Pekeliling Pensijilan Halal Malaysia Bilangan 2 Tahun 2012.
- K. Bonne, W. Verbeke. 2008. *Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality*. Agriculture and Human Values.
- Laporan Ekonomi (2004/2005). *Bab2: Prestasi dan Prospek Ekonomi*. Kementerian Kewangan Malaysia. Diakses dari <http://www.treasury.gov.my/pdf/ekonomi/le/0102/Bab2.pdf> pada 5 November 2013.
- Jabatan Standard Malaysia. 2009. *Malaysian Standard MS 1500:2009. Makanan halal- Pengeluaran. Penyediaan, pengendalian dan penyimpanan- Garis panduan umum (Semakan kedua)*.
- Mohd Akbal Abdullah & Rafiuddin Afkari (2011). *Strategi Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah Dalam Menghadapi Serangan ACPTA*. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Internasional Universitas Islam Indragiri pada 15 Jun 2011.

- Mohd Amri bin Abdullah. 2011. Akta Perihal Dagangan 2011. Bahagian Hub Halal, JAKIM.
- Mohd Yusrin Mohamed Yusof. 2010. *Hab Halal: Kajian Terhadap Industri Makanan Halal Di Malaysia*. Kolej Perniagaan, Universiti Utara Malaysia.
- Muhammad Hisyam Bin Mohamad. 2014. Tuntutan Halalan Toyyiban Boleh Memperkasakan Ekonomi Ummah. Utusan Malaysia. Diakses dari <http://www.ikim.gov.my/index.php/en/utusan-malaysia/7883-tuntutan-halalan-toyyiban-boleh-memperkasakan-ekonomi-ummah> pada 9 Julai 2014.
- Murat Bas, S.E Azmi, K. Gokhan. 2006. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey. *Food Control Journal*.
- Mustafa M. Farouk. 2013. *Advances in the industrial production of halal and kosher red meat*. Ruakura Research Centre, East Stree, Hamilton, New Zealand.
- Nor Aini Idris. 2004. *Laporan IRPA: Cabaran Industri Pemprosesan Makanan Halal Bersaiz Kecil dan Sederhana Menghadapi AFTA*. Jabatan Ekonomi Pembangunan, Fakulti Ekonomi, Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Noraini Haji Idris *et al.* (2007). *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*. Dewan Bahasa dan Pustaka Kuala Lumpur.
- Norman Ali & Alisa Wanwang. (2002). *Halal Food: Thai Halal Food Products and International Market*. Karlstad Business School, Sweden.
- Norzilawati M. D. (2013). *Penjenamaan Halal Dalam Perkembangan Industri Makanan Malaysia*. Pusat Kajian Pengurusan Pembangunan Islam (ISDEV), Universiti Sains Malaysia.
- P. Sterrenburg, S.M. van Ruth, I.M.J. Scholtens-Toma, E.J. Kok. 2012. *Halal assurance in food supply chains: Verification of halal certificates using audits and laboratory analysis*. Institute of Food Safety, Wageningen University and Research Centre, P.O. Box 230, 6700 AE Wageningen, The Netherlands.
- P. Ziegler. 2007. *Germany still a developing country? The halal label booms in the world market*. *Fleischwirtschaft*, 87 (9) (2007), pp. 29–32
- Quranic Arabic Corpus..<http://quran.com/16>. Diambil pada 5 November 2013.
- Raja Adam, Z. (2006). *Seizing Opportunities in Lucrative Halal Business*. New Straits Times, 6 May 2006, 44-41.

- Rohr, A., K. Luddecke, S., Drusch, M. J., Muller dan R.v. Alvensleben. 2005. *Food Quality and Safety – Consumer Perception and Public Health Concern. Food Control. Christian-Albrechts-University at Kiel, Germany.*
- Zainalabidin, Golnaz, Mad Nasir, dan Eddie Chew. 2010. *Non-Muslims' awareness of Halal principles and related food products in Malaysia.* Department of Agribusiness and Information Systems, Faculty of Agriculture, Universiti Putra Malaysia, 43400 UPM Serdang, Selangor, Malaysia
- Zulkifli Hasan. 2007. *Undang-undang Produk Halal Di Malaysia: Isu Penguatkuasaan dan Pendakwaan.* Fakulti Syariah dan Undang-undang, Universiti Sains Islam Malaysia.