

PENGETAHUAN DAN AMALAN PENGELOUAR PRODUK MAKANAN HALAL DI SABAH



PERPUSTAKAAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

NURATIFAH BINTI AB SALLEH

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**FAKULTI SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH
2018**

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: PENGETAHUAN DAN AMALAN PENGELOUAR PRODUK MAKANAN HALAL DI SABAH

IJAZAH: IJAZAH SARJANA SAINS (SAINS MAKANAN)

Saya NURATIFAH BINTI AB SALLEH, Sesi 2014 – 2015, mengaku membenarkan tesis Sarjana ini disimpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:

1. Tesis ini adalah hak milik Universiti Malaysia Sabah.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.
4. Sila tandakan (/):

SULIT

TERHAD

TIDAK
TERHAD

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

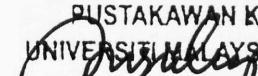
(Mengandungi maklumat TERHAD yang telah ditentukan oleh organisasi/badan di mana penyelidikan dijalankan)

Disahkan Oleh,

NURULAIN BINTI ISMAIL

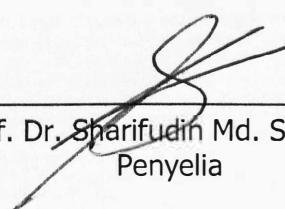
PUSTAKAWAN KANAN

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH


(Tandatangan Pustakawan)

NURATIFAH BINTI AB SALLEH
MN1411007T

Tarikh: 07 Jun 2018


(Prof. Dr. Sharifudin Md. Shaarani)
Penyelia

PENGAKUAN

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

25 Mei 2018



Nuratifah Binti Ab Salleh

MN1411007T



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

PENGESAHAN

NAMA : **NURATIFAH BINTI AB SALLEH**
NO. MATRIK : **MN1411007T**
TAJUK : **PENGETAHUAN DAN AMALAN PENGELUAR
PRODUK MAKANAN HALAL DI SABAH**
IJAZAH : **IJAZAH SARJANA SAINS (SAINS MAKANAN)**
TARIKH VIVA : **22 MEI 2018**

DISAHKAN OLEH;

1. PENYELIA UTAMA

Prof. Dr. Sharifudin Md. Shaarani



Tandatangan

2. PENYELIA BERSAMA

Prof. Madya Mariam Binti Abdul Latif

Mariam Latif

PENGHARGAAN

Bismillahirrahmanirrahim...

Assalamualaikum...

Pertamanya sekali, bersyukur kehadrat Illahi kerana dengan limpah kurniaNya dan keredhaanNya dapat juga saya menyiapkan tesis ini. Ini amat penting buat saya memandangkan tujuan asal saya menyambung pengajian ke peringkat pascasiswazah adalah untuk memartabatkan lagi pengajian ilmu dalam bidang halal. Alhamdulillah kini adalah berbaloi.

Penghargaan ini juga saya tujukan kepada kedua ibu bapa saya kerana mengizinkan saya untuk terus belajar dan sentiasa menitipkan doa-doa untuk keberkatan saya di sini. Kepada adik beradik saya yang lain terima kasih kerana memahami dan tetap memberi sokongan dan dorongan.

Tidak lupa kepada penyelia saya yang sangat-sangat *sporting*, PROF. DR. SHARIFUDIN MD. SHAARANI walau sesibuk mana pun beliau tetap meluangkan masa untuk membimbang, memberi sokongan moral serta tunjuk ajar dengan penuh dedikasi. Kepada penyelia bersama yang saya kasihi, PROF. MADYA MARIAM ABDUL LATIF ribuan terima kasih saya ucapkan kerana telah banyak membimbang di awal pengajian saya terutamanya ilmu-ilmu yang berkaitan halal.

Saya juga ingin mendedikasikan ucapan penghargaan tidak terhingga kepada teman baik saya, Marlynda Umah Anak George. Terima kasih kerana menjadi tulang belakang sepanjang saya bergelar pelajar. Jasa baik dan pengorbanan beliau tidak mungkin saya lupai. Buat teman-teman di pasca FSMP, terima kasih kerana sentiasa menceriakan suasana suka duka sepanjang kita bersama.

Terakhir, jutaan terima kasih juga kepada semua individu yang terlibat terutamanya pihak JHEINS kerana sudi memberi bimbingan dan juga pihak Universiti Malaysia Sabah atas pembiayaan penyelidikan saya di bawah geran SBK014-SS-2014. Segala bantuan dan tunjuk ajar amat saya hargai.

Nuratifah Binti Ab Salleh

25 Mei 2018

ABSTRAK

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014, MS1500:2009, Garis Panduan bagi Sistem Pengurusan Jaminan Halal Pensijilan Halal Malaysia 2011, Akta Makanan 1983, Peraturan-peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 merupakan antara asas rujukan pensijilan halal yang digunakan oleh JAKIM dan pihak berkuasa bertauliah yang lain. Kajian ini mengetengahkan perihal isu-isu yang ingin diberi perhatian iaitu berkaitan penyeliaan dan pengurusan halal. Tujuan utama kajian ini adalah untuk mengkaji pengetahuan dan amalan pengurusan halal bagi pengeluar produk makanan halal di Sabah terhadap pengurusan halal dalam syarikat dengan menilai pengaruh faktor demografi dan faktor ciri-ciri syarikat. Sebanyak 27 set borang soal selidik yang telah dilengkapkan dan dikembalikan untuk tujuan kajian, di mana meliputi 45% kadar maklum balas. Persampelan bukan kebarangkalian serta pendekatan kuantitatif telah digunakan dalam kajian ini bagi pengumpulan dan penganalisisan data kajian. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS, IBM versi 20) untuk dapatan ujian statistik deskriptif dan inferensi. Semua nilai min dan sisihan piawai (pengetahuan konsep halal= 5.85 ± 0.45 ; pengetahuan SJH= 136.48 ± 7.72 ; amalan *halalan tayyiba*= 28.11 ± 1.28) telah menunjukkan menghampiri skor maksimum bagi markah keseluruhan setiap bolehubah. Ujian khi kuasa dua pula telah membuktikan taraf pendidikan (*standard residual*=2.2, menengah rendah-tahap lemah) dan pengalaman bekerja (*residual*=1.9, bekerja lebih lima tahun-tahap lemah) menjadi faktor terpenting mempengaruhi tahap pengetahuan SJH ($p<0.05$), manakala bangsa (*residual*=3.0, Bumiputera-tahap baik) dan jenis produk (*standard residual*=2.2, lemak dan minyak-tahap lemah) pula menjadi faktor terpenting mempengaruhi amalan *halalan tayyiba* ($p<0.05$). Kesimpulannya, kerangka kajian yang dibangunkan telah membuktikan bangsa, taraf pendidikan, pengalaman bekerja dan jenis produk mampu mempengaruhi prestasi responden dalam aspek penyeliaan serta membantu para pengusaha lain meningkatkan keberkesanan sistem pengurusan halal dalam syarikat.

ABSTRACT

KNOWLEDGE AND PRACTICES OF HALAL FOOD PRODUCT MANUFACTURERS IN SABAH

Malaysia Halal Certification Procedure Manual 2014, Guidelines for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification 2011, MS1500:2009, Food Act 1983, Food Regulations 1985 and Food Hygiene Regulations 2009 are the basic of references adopted for halal certification used by JAKIM and other authorities. Therefore, this study issues concern relating to relevant supervision of halal management. The main objective of this study is to examine the knowledge and practices of halal managers among food manufactures in Sabah on the implementations of the company's internal halal control system by evaluating the impact of demographic factors and company characteristics. A total of 27 questionnaires were completed and returned for research purpose, covering 45% of the response rate. Non-probability sampling and quantitative approach has been used in this study for data collection and analysing. Data was analysed by Statistical Package for the Social Sciences (SPSS, IBM version 20) to obtain descriptive statistics and inferential statistics. The mean and standard deviation showed that all the values (knowledge of halal concept= 5.85 ± 0.45 ; knowledge of HAS= 136.48 ± 7.72 ; and practices of halalan tayyiba= 28.11 ± 1.28) were approaching the maximum score. Chi-square Test revealed that education level (standard residual=2.2, lower secondary-poor level) and employee (residual=1.9, working experience of over 5 years-poor level) appeared to be important factors for halal assurance system knowledge level ($p<0.05$), whereas ethnicity (residual=3.0, Bumiputera Sabah-good level) and type of products (standard residual=2.2, fats and oils-poor level) appeared to be influencing factors for halalan tayyiba practices level ($p<0.05$). In conclusion, the framework of the study has proven that ethnicity, education level, working experience and type of products are able to influence the performance of respondents to improve the quality of supervision aspect, besides helping other entrepreneurs improve the effectiveness of the company's internal halal management system.

SENARAI KANDUNGAN

	Halaman
TAJUK	i
PENGAKUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
SENARAI KANDUNGAN	vii
SENARAI JADUAL	xi
SENARAI RAJAH	xiii
SENARAI SINGKATAN	xv
SENARAI SIMBOL	xvi
SENARAI LAMPIRAN	xvii
BAB 1: PENGENALAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Penyataan Masalah	3
1.3 Persoalan Kajian	4
1.4 Kepentingan Kajian	5
1.5 Objektif Kajian	6
1.6 Hipotesis Kajian	6
BAB 2: SOROTAN LITERATUR	7
2.1 Industri Makanan Halal	7

2.2	Terminologi Halal	11
2.3	Pengurusan Halal Dalaman	13
2.3.1	Konsep Kawalan	14
2.3.2	Konsep Kawalan Dalaman	16
2.3.3	Kawalan Halal Dalaman Industri Makanan	17
2.3.4	Eksekutif Halal, Penyelia Muslim atau Pekerja Muslim	20
2.4	Keperluan Pensijilan Halal Malaysia	21
2.4.1	MS 1500:2009	23
2.4.2	Garis Panduan bagi Sistem Pengurusan Jaminan Halal Pensijilan Halal Malaysia 2011	24
2.4.3	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014	25
2.4.4	Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009	26
2.5	Pelaksanaan Pengurusan Pengurusan Halal Dalaman	27
2.5.1	Pengetahuan	28
a.	Pengetahuan Terhadap Konsep Halal	28
b.	Pengetahuan Terhadap Sistem Jaminan Halal	30
2.5.2	Amalan	32
a.	<i>Halalan Tayyiba</i> Sepanjang Rantaian Operasi	32
2.6	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keberkesanan Pengurusan Halal Dalaman	33
2.6.1	Faktor Sosio-Demografi	33
2.6.2	Faktor Ciri-ciri Syarikat	35
a.	Saiz Syarikat	35
b.	Jenis Produk	37

BAB 3: METODOLOGI KAJIAN	39
3.1 Reka Bentuk Kajian	39
3.2 Lokasi Kajian	40
3.3 Populasi dan Responden	40
3.4 Persampelan Kajian	42
3.5 Instrumen Kajian	44
3.6 Kaedah Permarkahan	47
3.7 Kajian Rintis dan Kebolehpercayaan	48
3.8 Carta Alir Pengumpulan Data Kajian	49
3.9 Analisis Data	51
BAB 4: DAPATAN KAJIAN DAN PERBINCANGAN	53
4.1 Taburan Sampel Kajian	53
4.2 Sosio-Demografi Responden	53
4.3 Ciri-ciri Syarikat	55
4.3.1 Saiz Syarikat	55
4.3.2 Jenis Produk Makanan	56
4.4 Pengetahuan dan Amalan	56
4.4.1 Pengetahuan Responden Terhadap Konsep Halal	57
4.4.2 Pengetahuan Responden Terhadap Sistem Jaminan Halal (SJH)	58
4.4.3 Amalan Responden Terhadap <i>Halalan Tayyiba</i>	67
4.5 Markah Keseluruhan Skor dan Min ($\pm s.p$) bagi Konsep Halal, Sistem Jaminan Halal (SJH) dan <i>Halalan Tayyiba</i>	76
4.6 Tahap Pengetahuan dan Amalan Responden	77
4.6.1 Tahap Pengetahuan Konsep Halal	77

4.6.2	Tahap Pengetahuan Sistem Jaminan Halal (SJH)	79
4.6.3	Tahap Amalan <i>Halalan Tayyiba</i>	81
4.6.4	Tahap Keseluruhan Skor bagi Pengetahuan Konsep Halal, Pengetahuan Sistem Jaminan Halal dan Amalan <i>Halalan Tayyiba</i>	83
4.7	Faktor Demografi yang Mempengaruhi Tahap Pengetahuan dan Amalan	86
4.7.1	Faktor Demografi yang Mempengaruhi Tahap Pengetahuan	86
4.7.2	Faktor Demografi yang Mempengaruhi Tahap Amalan <i>Halalan Tayyiba</i>	88
4.8	Faktor Ciri-ciri Syarikat yang Mempengaruhi Tahap Pengetahuan dan Amalan	89
4.8.1	Faktor Ciri-ciri Syarikat yang Mempengaruhi Amalan <i>Halalan Tayyiba</i>	90
4.9	Pengaruh Faktor Demografi dan Ciri-ciri Syarikat Terhadap Pengurusan Halal Dalaman	91
BAB 5: KESIMPULAN, LIMITASI KAJIAN DAN CADANGAN UNTUK KAJIAN MASA DEPAN		95
5.1	Limitasi Kajian	96
5.2	Cadangan untuk Kajian Masa Depan	96
RUJUKAN		98
LAMPIRAN		121

SENARAI JADUAL

	Halaman	
Jadual 2.1:	Jumlah anggaran dan peratusan populasi penduduk Islam di seluruh dunia, 2016	7
Jadual 2.2:	Kategori industri melalui SME Corp.	35
Jadual 3.1:	Pembahagian zon kajian	40
Jadual 3.2:	Tanggungjawab pengurusan bagi setiap kategori PKS	44
Jadual 3.3:	Nilai kebolehpercayaan bagi instrumen akhir kajian	49
Jadual 4.1:	Kekerapan dan peratusan demografi responden (n=27)	54
Jadual 4.2:	Peratusan pengetahuan mengenai konsep halal (n=27)	57
Jadual 4.3:	Peratusan dan median bagi prinsip pengertian SJH (n=27)	59
Jadual 4.4:	Peratusan dan median bagi prinsip jawatankuasa halal dalaman (JHD) (n=27)	60
Jadual 4.5:	Peratusan dan median bagi prinsip dokumentasi (n=27)	62
Jadual 4.6:	Peratusan dan median bagi prinsip sistem kawalan (n=27)	65
Jadual 4.7:	Peratusan dan median bagi prinsip titik kritikal halal (n=27)	66
Jadual 4.8:	Peratusan bagi prinsip kawalan bahan mentah (n=27)	68
Jadual 4.9:	Peratusan bagi prinsip kawalan pemprosesan atau pembuatan (n=27)	69

- Jadual 4.11: Peratusan bagi prinsip kawalan penyimpanan (n=27)
- Jadual 4.12: Peratusan bagi prinsip kawalan pengangkutan dan pengedaran (n=27)
- Jadual 4.13: Peratusan bagi prinsip kawalan pengguna (n=27)
- Jadual 4.14: Maksimum skor dan min ($\pm s.p$) bagi setia pembolehubah
- Jadual 4.15: Nilai *residual* dan *standard residual* bagi taraf pendidikan
- Jadual 4.16: Nilai *residual* dan *standard residual* bagi pengalaman bekerja
- Jadual 4.17: Nilai *residual* dan *standard residual* bagi bangsa
- Jadual 4.18: Nilai *residual* dan *standard residual* bagi jenis produk
- Jadual 4.19: Hubungan antara tahap pengetahuan konsep halal dengan demografi dan ciri-ciri syarikat (n=27)
- Jadual 4.20: Hubungan antara tahap pengetahuan SJH dengan demografi dan ciri-ciri syarikat (n=27)
- Jadual 4.21: Hubungan antara tahap amalan *halalan tayyiba* dengan demografi dan ciri-ciri syarikat (n=27)

SENARAI RAJAH

Halaman

Rajah 2.1:	Perbelanjaan makanan halal bagi pengguna Islam seluruh dunia (billion)	9
Rajah 2.2	Empat (4) fungsi asas pengurusan	14
Rajah 2.3:	Perbezaan takrifan dan konsep kawalan	16
Rajah 2.4:	Kitaran pengawalan sistem halal	19
Rajah 3.1:	Taburan syarikat pengeluar produk makanan halal di Sabah	41
Rajah 3.2:	Formula pengiraan saiz sampel kajian	43
Rajah 3.3:	Carta alir bagi proses pengumpulan data kajian	50
Rajah 4.1:	Peratusan syarikat berdasarkan saiz industri (n=27)	55
Rajah 4.2:	Peratusan syarikat berdasarkan jenis produk (n=27)	56
Rajah 4.3:	Tahap responden terhadap pengetahuan konsep halal (n=27)	78
Rajah 4.4:	Tahap responden terhadap pengetahuan SJH (n=27)	80
Rajah 4.5:	Tahap responden terhadap amalan <i>halalan tayyiba</i> (n=27)	82
Rajah 4.6:	Peratusan bagi keseluruhan skor (n=27)	83
Rajah 4.7:	Taburan kekerapan bagi saiz syarikat berdasarkan tahap keseluruhan skor	84
Rajah 4.8:	Taburan kekerapan bagi jenis produk berdasarkan tahap keseluruhan skor	85

Rajah 4.9: Kerangka kajian bagi faktor-faktor signifikan yang mempengaruhi pengurusan halal dalaman berdasarkan demografi dan ciri-ciri syarikat

92



SENARAI SINGKATAN

USD	-	U.S. DOLLAR
JAKIM	-	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
SJH	-	Sistem Jaminan Halal
MPPHM	-	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia
JHEAINS	-	Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sabah
SME	-	<i>Small and Medium-sized Enterprise</i>
SPSS	-	<i>Statistical Package for the Social Sciences</i>
SOP	-	<i>Standard Operating Procedure</i>
JHD	-	Jawatankuasa Halal Dalaman
TKH	-	Titik Kritikal Halal
KAP	-	<i>Knowledge, Attitude and Practise</i>
PKS	-	Perusahaan Kecil dan Sederhana
JAIN	-	Jabatan Agama Islam Malaysia
MAIN	-	Majlis Agama Islam Negeri
KPDNKK	-	Kementerian Perdagangan Dalam Negeri Kepenggunaan dan Koperasi
MeSTI	-	Makanan Selamat Tanggungjawab Industri

SENARAI SIMBOL

%	-	Peratusan
<	-	Kurang daripada
>	-	Lebih daripada
N	-	Populasi
n	-	Saiz sampel
P	-	Persentil
Z	-	<i>Standard score / skor Z</i>
±	-	Tambah atau Tolak
X²	-	Khi Kuasa Dua
F	-	Ujian Anova
≥	-	Lebih daripada atau sama
V	-	Nilai koefisien <i>Cramer's V</i>
=	-	Sama dengan
II	-	Dua (2)

SENARAI LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A: Persidangan	121
Lampiran B: Surat Pengesahan Pelajar untuk Tujuan Pelaksanakan Penyelidikan	122
Lampiran C: Borang Soal Selidik Kajian	123
Lampiran D: Statistik (SPSS): Ujian Khi Kuasa Dua yang Signifikan	132
Lampiran E Jadual Hubungan antara Tahap Pengetahuan dan Amalan Terhadap Demografi dan Ciri-ciri Syarikat	138



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

BAB 1

PENGENALAN

Secara umumnya, kesedaran dan sensitiviti terhadap industri makanan halal telah menjadikan pematuhan halal di Malaysia adalah perkara yang terpenting untuk diberi perhatian. Memandangkan peningkatan industri makanan halal kini semakin mendapat tempat dalam ekonomi dunia, pertumbuhan peluang-peluang pengeluaran produk makanan halal turut menjadi persaingan antara pengusaha bukan sahaja di kalangan Muslim malah bukan Muslim turut merebut ruang yang ada. Maka, kerajaan Malaysia telah membangunkan pensijilan halal JAKIM sebagai satu sistem kawalan makanan serta garis panduan rasmi supaya para pengusaha makanan halal di Malaysia mampu menghasilkan produk yang lebih berkualiti setanding dengan negara-negara maju yang lain.

Sebagai sebuah negara Islam yang progresif dengan perkembangan ekonomi yang konsisten dan kadar pertumbuhan serta kestabilan politik dan sosial, Malaysia adalah pemimpin dalam industri halal dunia. Ini turut diperakui oleh laporan daripada *State of the Global Islamic Economy Report 2015-2016* (2015) yang menyatakan Malaysia adalah negara terbaik dunia kepesatan ekonomi makanan halal. Selain itu, kejayaan Malaysia sebagai perintis dalam industri halal bermula pada 1974 apabila Pusat Penyelidikan Bahagian Hal Ehwal Islam di Pejabat Perdana Menteri mula mengeluarkan surat perakuan halal untuk produk yang memenuhi kriteria halal pada masa itu. JAKIM adalah badan pensijilan halal pertama di dunia yang bertanggungjawab untuk memantau indsutri halal. Ini membawa kepada pindaan Akta Penerangan Perdangangan Malaysia pada tahun 2011 sekaligus memberi JAKIM mandat lebih kuat untuk mengawal industri halal (Saadan dan Zainal, 2014). Kini logo halal Malaysia menjadi ikonik lambang yang paling dikenali dan dalam masa yang sama diiktiraf secara global dan berfungsi sebagai simbol untuk reputasi negara hub halal terkemuka dunia.

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan statistik yang dibuat oleh *Taburan Penduduk dan Ciri-Ciri Asas Demografi* (2010), pendudukan di Malaysia sahaja majoritinya adalah beragama Islam dengan 61.3% (18 juta) daripada jumlah keseluruhan populasi penduduknya, 28.3 juta. Manakala masyarakat Islam di Sabah pula mencatatkan 65.4% daripada anggaran 3 juta populasi, di mana menunjukkan lebih separuh penduduk di bumi Sabah merupakan penganut Islam.

Ekonomi di Sabah lebih tertumpu kepada industri berdasarkan pertanian dan telah meletakkannya pada kedudukan kedua tertinggi dalam nilai pasaran halal Malaysia, iaitu mencapai RM6 bilion (Rosidah, 2012). Ini membuktikan Sabah bersedia untuk memainkan peranannya sebagai Hub Halal Dunia pada tahun 2020, seperti yang ditetapkan dalam Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP3). Antara usaha yang dilakukan oleh kerajaan negeri ialah membangunkan 184 hektar di Taman Perindustrian Kota Kinbalu (KKIP) sebagai Taman Halal Sabah. Tujuannya adalah untuk meningkatkan perniagaan pengeluar makanan dan minuman bumiputera di negeri ini. Selain itu, kilang-kilang yang terlibat akan dipastikan dapat memenuhi Amalan Pengilangan yang Baik (GMP), Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP) serta pengiktirafan Halal (*Daily Express*, 2015).

Seiring dengan permintaan dalam pasaran produk makanan halal yang semakin meningkat, pembabitan usahawan industri makanan halal dalam negeri ini turut bertambah. Muhammad *et al.* (2009) menegaskan hendaklah dipastikan garis panduan yang dirujuk melalui piawaian dan standard berwibawa perlu mencapai prestasi “halal dan *tayyib*” yang berkesan. Ini memerlukan satu garis panduan dan undang-undang yang komprehensif bagi memastikan setiap produk halal yang dipasarkan menepati kehendak syarak selaras dengan konsep halal itu sendiri (Liow, 2012).

Umat Islam juga diseru untuk memakan makanan berasaskan *tayyib* yang bermaksud suci dan sihat. Menurut Liow (2012) dalam kajiannya, kedua-dua konsep halal dan *tayyib* perlu diaplifikasi bersama supaya produk yang dikeluarkan di yakini selamat, berkhasiat dan berkualiti. Di samping itu, makanan halal bukan

sahaja berdasarkan tuntutan agama semata-mata tetapi juga berkaitan dengan isu-isu seperti kesihatan, kebersihan, serta menghormati haiwan dengan tata cara penyembelihan yang betul (Alam dan Sayuti, 2011). Aspek seperti ini akan mempengaruhi persepsi orang awam terhadap prinsip halal. Tambahan lagi, isu halal turut menarik kesedaran pengguna bukan Islam kerana keyakinan mereka terhadap kualiti dan kebersihan produk yang telah diiktiraf halal adalah lebih terjamin.

Pihak SIRIM Sabah (*New Sabah Times*, 2013) menyeru agar kepada semua pihak berkuasa berwibawa yang terlibat dalam pensijilan pengesahan halal di Malaysia seperti JHEAINS dan sebagainya untuk menyelaraskan prosedur serta proses kelulusan pensijilan halal. Ini adalah kerana, kebanyakan pengusaha Industri Kecil dan Sederhana di Sabah sukar untuk memenuhi syarat yang telah ditetapkan dalam pematuhan pengurusan halal itu sendiri. Sebagai contoh, antara permasalahan yang timbul di kalangan industri makanan halal ialah isu integriti halal dalam operasi pengeluaran makanan (Soong, 2007), kelemahan dari aspek kualiti (Sazelin *et al.*, 2013), amalan pengurusan yang tidak efisien dan faktor ketidakcekapan dalam pengurusan (Mohd Ali dan Nor Aini, 2013). Selain itu, kajian oleh Rahman *et al.* (2012) menyatakan antara cabaran dan kesulitan yang sering dihadapi oleh industri makanan dalam memenuhi keperluan halal adalah disebabkan kurangnya pengetahuan, kos pelaksanaan, perubahan dalam pengurusan, isu-isu pembekal dan autoriti, kurang pemantauan dan penguatkuasaan.

1.2 Penyataan Masalah

Kajian ini mengetengahkan perihal isu-isu yang ingin diberi perhatian oleh pengkaji iaitu berkaitan pengetahuan dan amalan dalam pengurusan halal. Pemegang pensijilan halal bagi syarikat-syarikat pengeluar makanan di Sabah sebilangan besar adalah pemilik bukan Islam. Seperti yang dilaporkan oleh *Sinar Harian* (2012) bahawa kira-kira 70% adalah peniaga bukan Islam yang memiliki pensijilan halal yang sah. Maka, tidak hairanlah sekiranya produk bukan bumiputera lebih mudah dijumpai di pasaran antarabangsa. Alasan yang sering diguna pakai oleh usahawan bumiputera ialah mereka sememangnya beragama Islam dan tidak memerlukan

pensijilan halal lagi. Tetapi dari segi prospek perniagaan adalah perlu untuk memenuhi piawaian halal serta diiktiraf bagi tujuan eksport ke negara-negara Islam yang lain. Ini kerana, tanpa piawaian dan standard halal yang diiktiraf mereka tidak akan menerima mana-mana produk halal yang lain.

Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia dan MS1500:2009 telah mewajibkan pihak pengurusan bertanggungjawab supaya memastikan setiap pekerja menerima latihan secara berterusaan berkaitan halal, terutamanya pekerja yang dilantik dan terlibat dalam pengurusan halal syarikat. Tetapi ada kajian yang melaporkan bahawa terdapat sebilangan eksekutif halal yang dilantik dalam mengurus hal ehwal halal syarikat hanyalah berdasarkan pengetahuan rohani semata-mata, bukan pengetahuan khusus terhadap keperluan pensijilan halal (Muhammad Haziq *et al.*, 2015). Dalam hal ini, pengurusan halal dilaksanakan hanya mengikut kreativiti pemahaman sendiri tanpa merujuk keperluan pensijilan.

Selain itu, pengkaji juga mendapati terlalu kurang kajian dilakukan ke atas pengurusan halal dalaman di kalangan industri makanan halal. Oleh yang demikian, adalah menjadi perhatian pengkaji untuk menilai faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan dan amalan pengurus halal terhadap pematuhan pensijilan halal melalui pengurusan dalaman syarikat.

1.3 Persoalaan Kajian

Antara persoalan kajian yang dibangunkan oleh pengkaji adalah berdasarkan penelitian daripada pernyataan masalah kajian, iaitu;

- a. Apakah tahap pengetahuan dan amalan pengurus halal di kalangan pengeluar produk makanan halal di Sabah?
- b. Apakah faktor-faktor demografi dan ciri-ciri syarikat yang mempengaruhi tahap pengetahuan dan amalan responden?
- c. Apakah pengaruh faktor-faktor demografi dan ciri-ciri syarikat terhadap pengurusan halal dalaman?

1.4 Kepentingan Kajian

Pertama, kajian yang dibuat ke atas pengetahuan dan amalan pengeluar produk makanan halal di Sabah ini diharap dapat memberi sumbangan kepada keberkesanan pembangunan sistem kawalan halal dalam bagi pengusaha makanan halal yang lain.

Kedua, berdasarkan kerangka kajian yang dibina mampu menjadi tanda aras bagi pengusaha lain melahirkan pengurus halal yang lebih cekap bukan sahaja memberi keuntungan kepada syarikat malah amanah menjaga kesucian halal demi kesejahteraan para pengguna. Pengeluar makanan halal juga perlu bertanggungjawab agar memastikan operasi sistem kawalan halal dalam hendaklah sentiasa bersedia memenuhi keperluan pada setiap fasa pensijilan halal.

Ketiga, melalui dapatan kajian ini dijangkakan akan digunakan sebagai sumber rujukan berwibawa dalam bidang halal dan sains pemakanan. Berdasarkan kajian terhadap tahap pengetahuan dan amalan di kalangan pengurus halal akan dapat dipastikan kelemahan-kelemahan yang timbul pada pelaksanaan operasi dan jaminan halal. Keempat, komitmen pada pematuhan halal yang berterusan juga dapat dinilai. Dengan itu, integriti operasi lebih terjamin. Selain itu, pengurusan pensijilan halal dapat dikaji keberkesanannya melalui borang soal selidik yang dibangunkan pengkaji berdasarkan dokumen-dokumen berkaitan pensijilan halal Malaysia.

Akhirnya sekali, kajian ini turut dijangka dapat memperlihatkan hubungan antara pengetahuan dan amalan terhadap keberkesanan prestasi pematuhan pengurusan halal. Ini kerana, pengurus halal wajib diberi latihan khusus mengenai halal dan keperluan pensijilan halal Malaysia berdasarkan prosedur, standard dan akta yang juga digunakan oleh pihak berkuasa berwibawa dan pegawai pemeriksa. Diharap kajian ini dapat menyelesaikan permasalahan yang berkaitan halal dan lebih menyakinkan pengguna akan komitmen serta usaha pihak berautoriti memartabatkan dan memastikan integriti halal di Malaysia lebih terjamin.

Kajian ke atas pengurusan halal secara saintifik masih kurang dibincangkan dalam kebanyakkan kajian empirikal di Malaysia. Kajian mengenai pengurusan halal telah banyak dilakukan di dalam maupun di luar negara namun kebanyakannya adalah lebih membincangkan implementasi standard serta sistem kualiti yang lebih menyentuh aspek keselamatan dan kebersihan makanan. Sehingga kini hanya terdapat sebilangan kecil sahaja kajian dilakukan untuk menilai faktor-faktor yang bersifat demografi dan ciri-ciri syarikat di mana mampu mempengaruhi keberkesanan pengurusan halal sebagai tanda aras kewibawaan individual dan organisasi ke arah pengeluaran makanan halal yang lebih berkualiti.

1.5 Objektif Kajian

Objektif umum bagi kajian ini ialah untuk mengkaji pengetahuan dan amalan pengeluar produk makanan halal di Sabah. Manakala, objektif-objektif spesifik kajian yang perlu dicapai pula adalah seperti berikut:

- a. Menilai tahap pengetahuan dan amalan pengurus halal di kalangan pengeluar produk makanan halal di Sabah.
- b. Menentukan faktor-faktor demografi dan ciri-ciri syarikat yang mempengaruhi tahap pengetahuan dan amalan responden.
- c. Menilai pengaruh faktor-faktor demografi dan ciri-ciri syarikat terhadap pengurusan halal dalaman.

1.6 Hipotesis Kajian

Hipotesis ialah jangkaan awal yang menyatakan hubung kait antara dua atau lebih pembolehubah. Dalam ujian hipotesis statistik, terdapat dua (2) hipotesis kajian ini dibandingkan, iaitu:

- a. Hipotesis Nol (H_0):

Demografi dan ciri-ciri syarikat tidak mempengaruhi pengetahuan dan amalan responden kajian.

- b. Hipotesis Alternatif (H_1):

Demografi dan ciri-ciri syarikat mempengaruhi pengetahuan dan amalan responden kajian.