

## UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: PELAKSANAAN PENSIJILAN HALAL INDUSTRI KECIL DAN  
SEDERHANA (CIKS) DI NEGERI SABAH.

IJAZAH: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN KEPUPJIAN DALAM BIDANG  
TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSSES  
SESI PENGAJIAN: 2006 / 2010

Saya SUZILIAQATI BINTI SUTRISNO.

(HURUF BESAR)

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

1. Tesis 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

(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

(TANDATANGAN PENULIS)

(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

Alamat Tetap: PARIT REMANG

INKIO SENGBARANG, 83200

BATU PAHAT, JOHOR

PROF. MADYA DR. SHARIFUDIN MO. SHAARANI

Nama Penyelia

Tarikh: 17 Mei 2010

Tarikh: 17 Mei 2010

TATAN: \* Potong yang tidak berkenaan.

\* Jika tesis ini SULIT atau TERHAD, sila lampirkan 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, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**PELAKSANAAN PENSIJILAN HALAL INDUSTRI KECIL  
DAN SEDERHANA (IKS) DI NEGERI SABAH.**

**SUZILAWATI BT. SUTRISNO**

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

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

**2010**



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**PENGAKUAN**

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

16 April 2010



---

Suzilawati Binti Sutrisno

HN2006-1719



## PENGESAHAN

NAMA : SUZILAWATI BINTI SUTRISNO

NO. KAD PELAJAR : HN2006-1719

TAJUK : PELAKSANAAN PENSIJILAN HALAL INDUSTRI KECIL  
DAN SEDERHANA (IKS) DI NEGERI SABAH.

IJAZAH : IJAZAH SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN  
KEPUJIAN (TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES).

TARIKH VIVA : 12 Mei 2010

DISAHKAN OLEH :

**1. Penyelia tesis**

Profesor Madya Dr. Sharifudin Bin Md. Shaarani

Tandatangan

**2. Pemeriksa petama**

Pn. Shalawati @ Salwa Binti Ibrahim

**3. Pemeriksa kedua**

Profesor Madya Dr. Mohd. Ismail Bin Abdullah

**4. Dekan Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP)**

Profesor Madya Dr. Mohd. Ismail Bin Abdullah



## **PENGHARGAAN**

Bersyukur kehadrat Illahi kerana dengan limpah kurniaNya dapat juga saya menyiapkan tesis saya yang bertajuk Pelaksanaan Pensijilan Halal Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Sabah. Tesis ini adalah amat penting buat saya kerana ia merupakan sebahagian dari syarat pengijazahan.

Pertama sekali jutaan terima kasih kepada Penyelia tesis, Profesor Madya Dr. Sharifudin B. Md. Shaarani selaku penyelia tesis kerana beliau telah banyak memberikan tunjuk ajar kepada saya sepanjang saya melaksanakan tesis ini. Selain itu, satu penghargaan diberikan atas jasa beliau memberikan bimbingan dan nasihat yang amat berguna untuk tesis saya serta membantu saya dari semasa ke semasa.

Sekalung penghargaan untuk Tn. Hj. Sotimin Sanun (Majlis Gunaan Islam), Tn. Hj. Mohd Sidik Awang Adi (Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sabah), serta pegawai dari SIRIM, Jabatan Kesihatan, Jabatan Haiwan, Jabatan Kimia, KPDN dan DBKK, Kerana banyak membantu dalam melaksanakan tesis ini.

Seterusnya terima kasih kepada Profesor Madya Dr. Mohd. Ismail Abdullah, selaku Dekan Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan (SSMP) Universiti Malaysia Sabah (UMS), yang telah banyak membantu dalam lain-lain perkara dalam menjayakan tesis ini.

Akhir sekali terima kasih kepada pihak yang telah terlibat secara langsung atau tidak langsung sepanjang tesis saya dijalankan dan dibentangkan.

Suzilawati Binti Sutrisno

16 April 2010



## **ABSTRAK**

Kajian ini dijalankan dengan tujuan untuk mengkaji pelaksanaan pensijilan halal pada Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Negeri Sabah. Kaedah utama yang digunakan dalam kajian ini adalah kaedah borang soal selidik. Jumlah responden yang diperolehi dalam kajian penyelidikan ini ialah 51 orang yang terdiri daripada pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Negeri Sabah yang telah memperolehi pensijilan halal Malaysia. Majoriti responden mempunyai tahap pelaksanaan pensijilan halal yang tinggi iaitu 64.7% (33) responden dan 35.3% (18) responden mempunyai tahap pelaksanaan pensijilan halal yang rendah. Bagi tahap pengetahuan pensijilan halal, 72.2% (37) responden adalah berpengetahuan dan 27.5% (14) responden adalah sedikit berpengetahuan. Tahap pelaksanaan pensijilan halal dipengaruhi oleh taraf pendidikan, dimana ia mempunyai perbezaan yang signifikan iaitu  $p=0.033$  ( $p<0.05$ ). Bagi tahap pengetahuan pensijilan halal, ia dipengaruhi oleh kehadiran responden dalam kursus pensijilan halal, dimana ia mempunyai perbezaan yang signifikan iaitu  $p=0.001$  ( $p<0.05$ ). Tahap pengetahuan pensijilan halal dan tahap pelaksanaan pensijilan halal mempunyai hubungan yang kuat dan berkait kerana mempunyai perhubungan yang signifikan iaitu  $p=0.007$  ( $p<0.05$ ). Dalam kajian ini, majoriti pendapat responden adalah bersetuju dengan manfaat yang diperolehi daripada pelaksanaan pensijilan halal. Kesimpulannya, majoriti responden yang melaksanakan pensijilan halal mengikut prosedur yang ditetapkan.

## **ABSTRACT**

**Title: The Implementation of Halal Certification by The Small and Medium Enterprises in Sabah.**

*This research was carried out in order to study the implementation in halal certification by the Small and Medium Enterprises (SME) in Sabah. The first method used in this study was by survey or questionnaire and the total of respondents were 51. The respondents were managers of small and medium food industry which are already having Malaysian halal certification. The majority of respondents have higher level of implementation in halal certification which are 64.7% (33) and 35.3% (18) respondents have low level of implementation in halal certification. For the level of knowledge in halal certification, 72.2% (37) respondents have good knowledge and 27.5% (14) respondents have less knowledge in halal certification. Level of implementation in halal certification are influenced by the level of education sharing of the significant different at  $p=0.033$  ( $p<0.05$ ). For level of knowledge in halal certification, they are influenced by respondents attend in the seminar of halal certification as share by the significant different at  $p=0.001$  ( $p<0.05$ ). The level of knowledge in halal certification is related to the level of implementation in halal certification at  $p=0.007$  ( $p<0.05$ ). In this study, the majority respondent agreed with the stated benefit which is being claimed in implementation halal certification. As conclusion, the majority of respondent agreed to implement for halal certification as required by the regulate to the procedure.*

## ISI KANDUNGAN

	<b>Muka surat</b>
<b>TAJUK</b>	i
<b>PENGAKUAN</b>	ii
<b>PENGESAHAN</b>	iii
<b>PENGHARGAAN</b>	iv
<b>ABSTRAK</b>	v
<b>ABSTRACT</b>	vi
<b>SENARAI ISI KANDUNGAN</b>	vii
<b>SENARAI JADUAL</b>	x
<b>SENARAI RAJAH</b>	xi
<b>SENARAI LAMPIRAN</b>	xii
<b>SENARAI SIMBOL</b>	xiv
<b>SENARAI RINGKASAN</b>	xv
<b>BAB 1: PENGENALAN</b>	1
<b>BAB 2: ULASAN KEPUSTAKAAN</b>	6
2.1. Definasi dan takrifan Halal	6
2.2. Pensijilan Halal	10
2.3. Standard Halal	16
2.4. Akta pensijilan Halal	21
2.5. Industri Kecil dan Sederhana (IKS)	26
2.6. Hab Halal	32
<b>BAB 3: BAHAN DAN KAEDAH</b>	36
3.1. Lokasi kajian	36
3.2. Responden	38
3.3. Kaedah kajian	38
3.4. Persampelan	40
3.5. Borang soal selidik	41



<b>3.6. Analisis</b>	<b>43</b>
<b>BAB 4: KEPUTUSAN DAN PERBINCANGAN</b>	<b>45</b>
4.1 Koefisien kebolehpercayaan ( <i>Alfa Cronbach</i> )	45
4.2 Demografi	45
4.3 Pelaksanaan pensijilan halal	52
(a) Tahap pelaksanaan pensijilan halal	55
(b) Perbezaan tahap pelaksanaan pensijilan halal	56
(c) Analisis Khi Kuasa Dua	56
4.4 Pengetahuan pensijilan halal	58
(a) Tahap pengetahuan pensijilan halal	61
(b) Perbezaan tahap pengetahuan pensijilan halal	62
(c) Analisis Khi Kuasa Dua	63
4.5 Analisis perhubungan	64
4.6 Pendapat faedah pensijilan halal	64
<b>BAB 5: KESIMPULAN DAN CADANGAN</b>	<b>70</b>
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Cadangan	71
<b>RUJUKAN</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>79</b>

## **SENARAI JADUAL**

	Halaman	
Jadual 3.1	Jumlah industri mengikut lokasi di Negeri Sabah	37
Jadual 4.1	Frekuensi dan peratus bagi responden yang terlibat dalam kajian ini.	51
Jadual 4.2	Frekuensi, kekerapan dan purata faedah pelaksanaan pensijilan halal Malaysia	69

## **SENARAI RAJAH**

Halaman

Rajah 3.1	Garis panduan menjalankan kaedah tinjauan	39
Rajah 3.2	Persempelan	41
Rajah 4.1	Peratus jawapan bagi soalan pelaksanaan pensijilan halal	54
Rajah 4.2	Tahap pelaksanaan pensijilan halal bagi Industri Kecil dan Sederhana (IKS) di Sabah	56
Rajah 4.3	Peratus jawapan bagi soalan pengetahuan pensijilan halal	61
Rajah 4.4	Peratus tahap pengetahuan bagi Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Sabah	62

## SENARAI LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran A	Keputusan <i>Alfa Cronbach</i>	79
Lampiran B	Borang soal selidik	80
Lampiran C	Analisis Perbezaan tahap pelaksanaan pensijilan halal	88
Lampiran D	Analisis perbezaan antara taraf pendidikan dengan tahap pelaksanaan pensijilan halal	89
Lampiran E	Analisis perbezaan antara tempoh penubuhan industri dengan tahap pelaksanaan pensijilan halal	90
Lampiran F	Analisis perbezaan antara menghadiri kursus dengan tahap pelaksanaan pensijilan halal	91
Lampiran G	Analisis perbezaan tahap pengetahuan pensijilan halal	92
Lampiran H	Analisis perbezaan antara menghadiri kursus dengan tahap pengetahuan pensijilan halal	93
Lampiran I	Analisis perbezaan antara taraf pendidikan dengan tahap pengetahuan pensijilan halal	94
Lampiran J	Analisis perbezaan antara tempoh penubuhan industri dengan tahap pengetahuan pensijilan halal	95



Lampiran K	Analisis perhubungan antara tahap pelaksanaan pensijilan halal dengan tahap pengetahuan pensijilan halal	96
------------	--	----

## **SENARAI SIMBOL**

<b>%</b>	Peratus
>	Lebih besar daripada
<	Lebih kecil daripada
=	Sama dengan
<b>X<sup>2</sup></b>	Khai Kuasa Dua
\$	Dollar
.	Noktah
,	Koma
(	Buka kurungan
)	Tutup kurungan
" "	Pembuka dan penutup kata
/	Atau
<b>df</b>	Darjah kebebasan
<b>P</b>	Nilai Khi Kuasa Dua
<b>r</b>	Nilai Korelasi

## SENARAI SINGKATAN

<b>IKS</b>	Industri Kecil dan Sederhana
<b>SIRIM</b>	<i>Standard and Industrial Research Institute of Malaysia</i>
<b>JAKIM</b>	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
<b>O.I.C</b>	<i>Organisation of The Islamic Conference</i>
<b>JPHPK</b>	<i>Malaysia Department of Veterinary Services</i>
<b>JHEAINS</b>	Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sabah
<b>HDC</b>	<i>Halal Development Corporation</i>
<b>JAIN</b>	Jabatan Agama Islam Negeri
<b>MAIN</b>	Majlis Agama Islam Negeri
<b>GHP</b>	<i>Good Hygiene Practices</i>
<b>GMP</b>	<i>Good Manufacturing Practices</i>
<b>ISCI</b>	<i>Islamic Supreme Council if Iraq</i>
<b>DSM</b>	<i>Development Standard Malaysia</i>
<b>ISO</b>	Pertubuhan Standardisasi Antarabangsa



<b>NGO</b>	<i>Non Government Organization</i>
<b>KPM</b>	Kementerian Pembangunan Malaysia
<b>PKS</b>	Perusahaan Kecil dan Sederhana
<b>KDNK</b>	Keluaran Dalam Negeri Kasar
<b>WTO</b>	<i>World Trade Organization</i>
<b>AFTA</b>	<i>ASEAN Free Trade Area</i>
<b>WHF</b>	<i>World Halal Forum</i>
<b>WHR</b>	<i>World Halal Research</i>
<b>MIHAS</b>	<i>Malaysia International Halal Showcase</i>
<b>MATRADE</b>	Perbadanan Pembangunan Perdagangan Luar Malaysia
<b>SMIDEC</b>	Perbadanan PEmbangunan Industri Kecil dan Sederhana
<b>MITI</b>	Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri
<b>MGI</b>	Majlis Gunaan Islam
<b>SWOT</b>	<i>Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats</i>
<b>MARDI</b>	<i>Malaysian Agricultural Research and Development Institute</i>
<b>R&amp;D</b>	<i>Research and Development</i>

<b>SaTS</b>	Sangat Tidak Setuju
<b>TS</b>	Tidak Setuju
<b>SeTS</b>	Sedikit Tidak Setuju
<b>TT</b>	Tidak Tahu
<b>SeB</b>	Sedikit Bersetuju
<b>B</b>	Bersetuju
<b>SaB</b>	Sangat Bersetuju

Jumlah responden yang tidak setuju akan mengikuti yang sama dengan jumlah responden yang tidak setuju dalam hal teknologi informasi dan teknologi komunikasi. Dalam hal teknologi informasi dan teknologi komunikasi ini, jumlah responden yang tidak setuju akan mengikuti jumlah responden yang tidak setuju dalam teknologi informasi dan teknologi komunikasi ini sebanyak 100 orang (10%). Sedangkan jumlah responden yang setuju akan mengikuti jumlah responden yang setuju dalam teknologi informasi dan teknologi komunikasi ini sebanyak 100 orang (10%). Jumlah responden yang tidak setuju akan mengikuti jumlah responden yang tidak setuju dalam teknologi informasi dan teknologi komunikasi ini sebanyak 100 orang (10%).

## BAB 1

### PENGENALAN

Halal ialah berasal dari perkataan Arab yang bermaksud dibenarkan atau dibolehkan oleh Islam (M. Faisal & Zamri, 2008). Halal melibatkan jenis bahan yang digunakan dalam pembuatan sesuatu makanan, proses penghasilan makanan tersebut, cara makanan tersebut di agihkan dari satu tempat ke satu tempat, jenis peralatan dan pendekatan yang digunakan oleh pekerja, yang mana sepenuhnya adalah mengikut kaedah Islam.

Makanan Halal ialah makanan yang baik untuk kesihatan jasmani dan rohani menurut Islam, dimana ia mempunyai banyak hikmat yang tersirat dan tersurat. Hikmat dalam memilih makanan Halal ialah dapat mengelakkan daripada jangkitan kuman dan penyakit, mempengaruhi akhlak dan tingkah laku seseorang, Dapat mengekalkan kesihatan badan, kecergasan akal dan kesucian rohani (Mashitoh, 2007).

Industri makanan Halal ialah satu aliran industri yang terkini dalam pasaran dunia kerana permintaan yang tinggi terhadap makanan Halal bukan sahaja di Negara Islam, tetapi juga dari Eropah dan Amerika (SIRIM, 2004a). Pasaran produk Halal di Malaysia diangarkan bernilai 28.9 Bilion, sekaligus meletakkan industri ini sebagai satu sektor yang cepat berkembang dan mempunyai prospek yang menarik di arena domestic dan antarabangsa (Bernama, 2009). Industri makanan halal dunia telah dianggarkan meningkat kepada AS\$655 bilion tahun depan daripada AS\$635 bilion pada 2009 (Bernama, 2009).

Industri Kecil dan Sederhana (IKS) boleh ditakrifkan sebagai kilang perusahaan atau syarikat yang menyediakan perkhidmatan berkaitan perkilangan dengan pusing ganti tahunan tidak melebihi Rm25 juta dan menggaji kakitangan sepenuh masa tidak



melebihi 150 orang. Peranan yang mampu dimainkan oleh Industri Kecil dan Sederhana (IKS) adalah sebagai penjana ekonomi maju.

Industri Kecil dan Sederhana (IKS) yang terdapat di Sabah adalah daripada industri pemprosesan makanan yang beroperasi sebagai perniagaan keluarga. Industri ini menggunakan teknologi yang rendah dan keluaran hanyalah untuk pasaran tempatan. Berdasarkan dengan saiz industri ini, ia perlu menghadapi pelbagai masalah termasuk pasaran, persaingan, kewangan dan kredit, buruh, bahan mentah dan teknologi (Noraini, 2007).

Pensijilan Halal pada Industri Kecil dan Sederhana (IKS) di Sabah perlu dilaksanakan kerana pensijilan halal adalah satu dokumen pengesahan yang menyatakan Halal ke atas sesuatu produk untuk dimakan, diminum atau digunakan oleh umat Islam. Selain dari itu pelaksanaan pensijilan halal ini boleh membantu Industri Kecil dan Sederhana (IKS) meningkat maju dalam era globalisasi, seperti mana yang telah dicadangkan oleh kerajaan dalam menjadikan Malaysia sebagai satu kawasan pusat halal, berikutan peningkatan pasaran produk halal dan potensi yang ada pada Industri Kecil dan Sederhana.

Pelaksanaan pensijilan halal pada Industri Kecil dan Sederhana perlulah diterima oleh pengelur makanan, ini adalah kerana pensijilan halal dapat membantu Industri Kecil dan Sederhana (IKS) dalam memperolehi kejayaan dari segi pemasaran. Kejayaan ini perlu dipertingkatkan kerana ia merupakan tulang belakang kepada sektor perindustrian Negara. Kerajaan Malaysia juga telah menyelaraskan pelaksanaan pensijilan halal pada tahun 2003. Dimana, ia telah banyak membuka peluang kepada Industri Kecil dan Sederhana (IKS) di setiap negeri termasuk Negeri Sabah (SIRIM, 2004a).

Kerajaan negeri Sabah akan meneroka peluang perniagaan bagi memasarkan produk makanan halal tempatan di kawasan pertumbuhan Timur Asia yang

merangkumi Brunei, Indonesia, Malaysia dan Filipina dengan tujuan melahirkan lebih ramai usahawan Bumiputera Islam yang menceburi industri itu (Bernama, 2009).

Pensijilan halal mempunyai fungsi dan kebaikan tersendiri terhadap Industri Kecil dan Sederhana (IKS). Pensijilan halal ini juga boleh dijadikan sebagai satu langkah permulaan untuk menghasilkan produk halal, selamat dan baik dengan pemantauan yang akan dijalankan. Selain itu, pensijilan halal ini adalah satu jaminan kualiti sebagai pihak ketiga antara pengeluar dan pengguna.

Ketika Malaysia memperkenalkan sistem pensijilan halal, banyak suara sumbang yang mempertikaikannya. Kritikan itu bukan saja datang daripada pengguna Islam, malah turut membabitkan sebilangan pengusaha Bumiputera yang terbabit dalam Industri Kecil dan Sederhana (IKS).

Industri Kecil dan Sederhana juga telah mempertikaikan dengan alasan pengakuan sijil halal tidak perlu diberikan kepada pengusaha bukan Islam. Sepatutnya, hanya pengusaha beragama Islam menikmati kemudahan itu kerana urusan halal haram adalah berkaitan dengan syariat Islam. Memandangkan Bumiputera memegang ekuiti negara tidak sampai 17 peratus dan pemberian Sijil Halal Malaysia telah menyebabkan jurang ekonomi dengan peniaga bukan Bumiputera bertambah ketara. Kesannya mereka mendakwa tidak mampu bersaing di pasaran terbuka (JAKIM, 2009).

Pensijilan Halal boleh diberikan sama ada pengusaha beragama Islam atau bukan Islam berdasarkan empat pertimbangan iaitu;

1. Sumber bekalan diperlukan industri pengeluar produk halal tidak jelas yang memerlukan pengesahan halal. Kedudukannya boleh dikategorikan sebagai meragukan (syubhah).

2. Sumber pengeluaran yang datang daripada syarikat dimiliki bukan Islam membabitkan penggunaan daging dan produk berasaskan seperti daging, lemak dan minyak, bahan kimia, alkohol, aditif makanan, surimi dan makanan tambahan campuran. Hampir keseluruhannya bahan mentah dan bahan separuh siap dikeluarkan negara Barat. Malahan negara kita banyak bergantung harap kepada tetangga Asia bukan Islam seperti Thailand dan China.
3. Kebanyakan pengguna, sama ada untuk kegunaan sendiri atau pemprosesan semula didapati sukar memahami istilah dan kod digunakan terutamanya bagi produk dalam kumpulan sintetik, kimia dan saripati. Kandungan keseluruhan dan formulasiannya menjadi rahsia syarikat.
4. Sijil halal menjadi satu kayu ukur berteraskan syariah dipadatkan dalam standard MS 1500:2004 dan Manual Prosidur Pensijilan Halal Malaysia.

Sijil Halal Malaysia yang dikeluarkan kepada syarikat dan penggunaan logo Halal rasmi adalah suatu penjenamaan khusus terhadap barang halal di pasaran. Ia adalah satu standard yang diperlukan untuk membezakan dengan pelbagai produk di pasaran tempatan dan antarabangsa. Dengan kekuatan ini, ia telah diterima dan dipercayai di kalangan negara Islam lain dan dapat membantu Industri Kecil dan sederhana memperkembangkan pasaran ke tempat yang mempunyai pengaruh kuat di kalangan Negara Asia Barat serta memberi impak besar di negara Barat dan Eropah lebih-lebih lagi ada pertubuhan Islam yang telah diberi kepercayaan mengendalikan pensijilan halal (JAKIM, 2009).

Kajian yang telah dijalankan adalah berkenaan dengan pelaksanaan pensijilan Halal Industri Kecil dan sederhana (IKS) di Sabah dengan mempunyai objektif seperti berikut;

1. Mengkaji pelaksanaan pensijilan Halal pada Industri Kecil dan Sederhana (IKS) di Sabah yang mempunyai pensijilan Halal.
2. Mengenalpasti faedah pelaksanaan pensijilan halal pada Industri Kecil dan Sederhana (IKS) di Sabah yang mempunyai pensijilan Halal.
3. Melihat tahap pengetahuan pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) di Sabah yang mempunyai pensijilan Halal terhadap pelaksanaan pensijilan Halal.

## BAB 2

### ULASAN KEPUSTAKAAN

#### 2.1 Definisi dan Takrifan Halal

Aspek makanan Halal adalah aspek yang diambil berat oleh Islam dan sudah lama diperkatakan oleh ulama. Namun, kesedaran tentang kepentingan makanan Halal dan selamat kini semakin meningkat selari dengan peningkatan jumlah umat Islam di dunia. Terdapat ayat-ayat Al-Quran yang menunjukkan kepentingan makanan Halal ini diantaranya ialah (JAKIM, 2004);

Ayat pertama dari surah Al-Baqarah;

*Wahai manusia, makanlah apa-apa yang ada di bumi yang Halal lagi baik, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu (surah Al-Baqarah: ayat 168).*

*Wahai orang-orang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang kami berikan kepada kamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya (Surah al-Baqarah, ayat 172).*

*Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) haiwan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa terpaksa memakannya, bukan kerana menginginkannya dan tidak pula melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sungguh, Allah Maha Pengampun dan Maha Penyayang (Surah al Baqarah, ayat 173).*



Ayat yang kedua adalah dari surah Al-Maidah iaitu;

*Diharamkan bagimu memakan bangkai dan darah, daging babi dan daging haiwan yang disembelih atas bukan nama Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan diharamkan juga yang disembelih untuk berhala (Surah Al-Maidah, ayat 3).*

*Wahai orang-orang beriman! Sesungguhnya minuman keras, berjudi, berkurban untuk berhala, dan mengundi nasib dengan anak panah, adalah perbuatan keji dan termasuk perbuatan syaitan. Maka jauhilah perbuatan-perbuatan itu, agar kamu beruntung (Surah al-Maidah, ayat 90).*

Ayat yang ketiga adalah dari surah Al-An'am iaitu;

*Maka makanlah dari apa daging haiwan yang ketika disembelih disebut nama Allah, jika kamu beriman kepada ayat-ayatnya (Surah Al-An'am, ayat 118).*

*Dan janganlah kamu makan daging haiwan yang ketika disembelih tidak disebut nama Allah, perbuatan itu benar-benar satu kefasikan (Surah Al-An'am, ayat 121).*

Ayat-ayat Al-Quran di atas menunjukkan bahawa pentingnya memilih makanan Halal bagi seseorang yang bergelar Muslim. Bangkai atau haiwan yang telah mati, darah dan produk darinya, babi termasuk semua produk darinya, haiwan yang disembelih tanpa disebut nama Allah, haiwan yang mati selain mati disembelih, semua jenis intoxicant termasuk dadah dan alkohol, haiwan dalam kategori karnivor, burung dengan kuku (pencakar) yang tajam dan binatang dua alam seperti katak dan ular (Riaz et al., 2004). Malaysia telah diiktiraf sebagai sebuah negara Islam dan telah

## RUJUKAN

Ahmad Mahdzan Ayob. 2002. *Kaedah penyelidikan Sosio Ekonomi*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Albaladejo dan Manuel. 2001. *Determinants and Policies to Foster the Competitiveness of SME Clusters: Evidence from Latin America*. Working paper number 71. 1 Mei 2001.

Birley S. dan Paul Westhead. 1990. Growth and Performance Contrast between Types of Small Firm. *Strategy Management Journal* Vol. 2.

BERNAMA. 2009. Sabah Terokai Pasaran Produk Makanan Halal Berasaskan Pertanian Di Rantau BIMP-EAGA, <http://www.bernama.com/>. Di cetak pada 26 Mei 2009.

Dessler and G.. 2002. *Pengurusan Sumber Manusia*. Kuala Lumpur: Pearson Malaysia Sdn. Bhd.

Faridah Shahadan. 2007. *Tahap Teknologi, Produktiviti, Inovasi, Penyelidikan dan Pembangunan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Fink A.. 2003a. *The Survey Handbook Second Edition*. USA: Sage Publications, Inc.

Fink A.. 2003b. *How to Ask Surveys Questions*. USA: Sage Publications, Inc.

Fink A.. 2003c. *How to Manage, Analyze and Interpret Survey Data*. USA: Sage Publications, Inc.

Garrison R. H., Noreen E. W., Brewer P. C. 2008. *Managerial Accounting Twelfth Edition*. Singapore: Mc Graw Hill.

Greer and C.. 1995. *Strategy and Human Resource*. New York: Practice Hall.

Hayati@Habibah A. T, Kahairul Anuar M.A dan Khairur Rijal J. 2008. *Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: a Preliminary Study*. Proceeding of International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008), 21-23 May 2008. Johor bahru.

Iran Herman. 2004. *Statistik dan Analisis Data Sains Sosial: Kaedah*. Kuala Lumpur: Penerbitan Ustara.

Ismail Salleh. 1990. *Small and Medium Scale Industrialisation: Problems and Prospect*. Kuala Lumpur: ISIS.

JHEAINS. 2009. Makanan dan Bahan Gunaan Islam,  
<http://www.sabah.gov.my>. Di cetak pada 18 Julai 2009.

JHEAINS. 2009. *Senarai Industri dalam Sektor Pemprosesan Makanan*. Sabah: Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sabah.

JAKIM. 2009. Halal Malaysia, <http://www.halal.gov.my/index.php>. Di cetak pada 15 Julai 2009.

KPM. 2009. Industri Kecil dan Sederhana,  
<http://www.penerangan.gov.my/>. Di cetak pada 15 Julai 2009.

KPDNKK. 1999. *Industri Kecil dan Sederhana perlu melakukan perubahan.*

Kuala Lumpur: Kementerian Perdagangan dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan.

Lefebvre E., dan Louis A. Lefebvre. 1992. Firms Innovativeness and Characteristic in Small Manufacturing Firms. *Journal of Engineering and Technology Management.*

Mashitoh Ahmad. 2007. *Pendidikan Islam.* Kuala Lumpur: Penerbit Pelangi Sdn. Bhd.

MPPHM. 2005. Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia,  
<http://www.halalexecutive.Blogspot.com/>. Di cetak pada 15 Julai 2009.

Mohd Asri. 1997. *Industri kecil dan Sederhana Malaysia.* Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Muhammad Faisal Sharbudin & Zamri Mohamad. 2008. *Rahsia Bisnes Mamak.* PTS Profesional.

Mariam Abdul Latif. 2008. *Training on Halal Procedures and Standards.* Kuala Lumpur: Jabatan Agama Kemajuan Islam.

MPPHM. 2005. *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia Cetakan Pertama.* Kuala Lumpur: Jabatan Agama Kemajuan Islam.

MITI. 2005. *Exporting Halal Product: Guidelines for Certification of Food Product, Pharmaceuticals and Cosmetic.* MITI Business Handbook.

Murat Bas, Azmi Safak Ersun dan Gokhan Kivanc. 2006. The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handler's in Food Business in Turkey. *Journal of Food Control*.

Malaysian Standard. 2009. *Halal Food: Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines (Second Revision)*. Kuala Lumpur: Department of Standard Malaysia.

Ma'amor Osman. 2003. *Malaysia sebagai Hab Halal untuk produk berteraskan makanan, minuman dan pakaian*. Research Institute of Standards in Islam.

Mohd Ali Mohd Nor, Hairunnizam Wahid dan Adb. Razak. 2007. *Strategi ke arah peningkatan daya saing peroduk makanan Halal*. Bangi: UKM.

Norliza Wahid. 2006. *Mengikut Pelajaran Halal Toyibah*. Kuala Lumpur: Milenia Muslim.

Norlaila Abu Bajar dan Noraini Haji Idris. 2007. *Keupayaan Mengeksport Produk Makanan Halal di Kalangan Pengusaha PKS di Malaysia*. UKM: Pusat Pengajian Ekonomi, Fakulti Ekonomi dan Perniagaan.

Noor Aini Haji Idris. 2002. Strategi Meningkatkan Daya Saing Global. *Majalah Berita Mingguan Massa*. Oktober 2002.

Noraini Haji Idris. 2007. *Malaysia ke Arah Hab Makanan Halal Dunia*. Dewan Kuala Lumpur: Bahasa dan Putaka.

Osman Rani Hassan. 1992. *Masalah Perusahaan Bumiputera dalam Sektor Industri Kecil dalam Ekonomi Bumiputera selepas 1990*. Penerbitan UKM.

Pazim @ Fadzim Othman dan Noraini Haji Idris. 2000. *Industri Kecil dan Sederhana di Selangor*. Strategi ke Arah Peningkatan Prestasi di Abad ke-22. Kertas kerja dalam Kongres Abad ke-21: Prospek Pencapaian Selangor Maju 2005 Berpaksikan Tonggak 10. Genting Highland, Pahang.

Porter and M.E. 1990. *Competitive Advantages of Nations*. New York: The free press.

Pearce II, John A. dan Robinson, Jr. Richard B.. 1985. *Formulation and Implementation of Competitive Strategy*. USA: The Free Press.

Riaz, M.N. and Chaudry M.M. 2004. *Halal Food Production*. USA: CRS Press.

SIRIM. 2004a. SIRIM QAS International, <http://www.sirim-qas.my/>. Di cetak pada 10 Mei 2009.

SIRIM. 2004b. Pensijilan Industri Kecil dan Sederhana, <http://www.sirim.gov.my/>. Di cetak pada 15 Julai 2009.

Singgh Santoso. 2009. *Panduan Lengkap Menguasai Statistik Dengan SPSS17*. Penerbitan: Elex media komputindo.

Scott M. Dan Richard Bruce. 1993. *Five Stages of Growth in Business*. New York: Long Range Planning

Toulias, J.Compton, N.H. 1988. *Reserch Method*. United State: Iowa State University Press.

Wan Mohammad. 2009. Islamic Food and Nutrition Council of America, <http://www.ifanca.org/>. Di cetak pada 15 Julai 2009.

Yaacob Che Man dan Mariam Abdul Latif. 2002. *Malaysia Sebagai Pusat Pengeluaran Makanan Halal Dunia: Potensi dan Cabaran*. Kertas kerja dalam seminar Peluang Perniagaan dalam Bidang Makanan Halal Peniagawati Malaysia. Kuala Lumpur.

Zaini Nasihah. 2004. *Syariah dan Undang-undang: suatu perbandingan siri Undang- undang*. Kuala Lumpur: Utusan publication.

Zaidah Sukun. 2005. *Isu Makanan Halal: Akta Khusus Harus Diperkenalkan*. Penerbitan: Dewan Ekonomi.

Zainal Azman Haji Abu Kassim. 2003. *Market Potential and Challenges for the HalalFood Industries. Kertas Kerja dalam Seminar Halal*. Concept and Its Business Opportunities. Kuala Lumpur

Zainal Abidin Abdul Kadir. 1993. *Makanan Halal Dan Cara Mendapatkan Pengesahan*. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Makanan Dan Barang Gunaan Orang Islam Peringkat Kebangsaan, Kuala Lumpur.

Zulkifli Hassan. 2005. *Undang-undang produk Halal di Malaysia dan isu penguatkuasaan dan pendakwaan*. USIM.

Zaharah Wahid. 2003. *The Integration of HACCP with ISO 9001:2000*. Kuala Lumpur: The concept ant its Business Opportunities.