

**PERBANDINGAN LABEL NUTRISI  
DAN LOGO HALAL BAGI PRODUK SARDIN  
MEMPENGARUHI KECENDERUNGAN MEMBELI  
PENGGUNA**

**AZLENAH BTE MOHD SEN**

PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

**TESIS INI DIKEMUKAKAN  
SEBAGAI MEMENUHI SEBAHAGIAN SYARAT  
UNTUK MEMPEROLEHI IJAZAH SARJANA MUDA  
SAINS MAKANAN DENGAN KEPUJIAN  
(SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN)**

**SEKOLAH SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2007**



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

DUL: PERBANDINGAN LABEL NUTRISI DAN LOGO HALAL BAGI PRODUK SARDIN  
MEMPENGARUH KECENDERUNGAN MEMBELI PENGGUNA

JAJAH: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN (MAKANAN DAN PEMAKANAN)

SESI PENGAJIAN: 2004/2005

ya AZLENAH BTE MOHD SEN

(HURUF BESAR)

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

1. Tesis adalah hakmilik 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

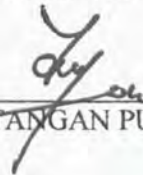
(Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub di dalam AKTA RAHSIA RASMI 1972)

TERHAD

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

TIDAK TERHAD

Disahkan oleh



(TANDATANGAN PENULIS)

(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

alamat Tetap: D/A MOHD SEN, JABATAN

UTAN KIMANIS, KM 61, L/PAYA

W-K-BEAUFORT, 89600 PAPAR, SABAH

CIK ADILAH MD RAMLI

Nama Penyelia

tarikh: 7 MEI 2007

Tarikh: 7 MEI 2007

TATAN: \* 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.

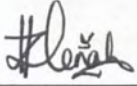
\* Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



**PENGAKUAN**

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

Yang benar,



(AZLENAH BTE MOHD SEN)


HN2004-3027



**PERAKUAN PEMERIKSA**

Tandatangan

1. PENYELIA  
(CIK ADILAH MD. RAMLI)
2. PEMERIKSA 1  
(EN. SHARIFUDIN MD. SHAARANI)
3. PEMERIKSA 2  
(PN. RAMLAH GEORGE@ MOHD ROSLI)
4. DEKAN  
(PROF. MADYA DR. MOHD ISMAIL ABDULLAH)



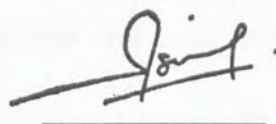
---



---



---



---





## PENGHARGAAN

Dengan nama Allah yang maha pengasih dan maha penyayang...

Alhamdulillah, dengan izin-Nya dapat juga saya menyiapkan tesis ini dengan sebaik mungkin.

Jutaan terima kasih kepada semua warga SSMP yang telah banyak membantu saya, sama ada secara langsung ataupun tidak dalam menyiapkan tesis ini, terutama sekali kepada pensyarah-pensyarah yang telah banyak memberi tunjuk ajar.

Kepada penyelia saya Cik Adilah, terima kasih di atas segala tunjuk ajar yang diberikan selama ini. Tidak lupa juga kepada Cik Salwa di atas kesudian meluangkan masa untuk memberikan bimbingan kepada saya. Jasa baik cik tidak akan saya lupakan selama-lamanya.

Teristimewa buat keluarga yang dicintai, terima kasih kerana sentiasa memberi dorongan dan semangat selama Alin berada di UMS. Kalian semua adalah pembakar semangat Alin untuk terus berusaha bersungguh-sungguh. Buat cikgu Sarbanun Narawi, terima kasih di atas bantuan dan dorongan cikgu selama ini. Kerana cikgulah saya dapat berada di UMS ini. Semoga cikgu sentiasa diberkati-Nya.

Kepada sahabat-sahabat sekuliah dan sebilik: Hartini, Mashina, Syah, Nana, Ina, Lisa dan rakan-rakan lain yang tidak disebutkan namanya, terima kasih kerana menjadi teman yang sentiasa setia bersama-sama melalui cabaran kisah suka dan duka sepanjang berada di UMS. Buat rakan baru, Zikry, terima kasih di atas keikhlasan dan bantuan sejak dari awal perkenalan lagi.

Ribuan terima kasih kepada Mohd Nassir kerana sama-sama mengharungi kepayahan dalam menyiapkan tesis ini sejak dari mula lagi. Jasa abang amat Alin hargai. Sekian, wassalam.



## ABSTRAK

Penyelidikan perbandingan ciri kualiti produk sardin jenama antarabangsa dan tempatan mempengaruhi kecenderungan membeli pengguna dari segi label nutrisi dan logo halal telah dijalankan dengan tujuan untuk menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi pengguna dalam membeli sesuatu produk sardin. Selain itu, soal selidik dijalankan untuk menentukan tahap pengetahuan pengguna tentang label nutrisi dan logo halal serta untuk menentukan label nutrisi dan logo halal yang menjadi pilihan pengguna. Lokasi survei adalah di tiga pasaraya sekitar Kota Kinabalu dan seramai 400 orang pelanggan yang keluar dari pasaraya yang berumur lingkungan 21 hingga 50 tahun dijadikan responden. Data dianalisis dengan menggunakan perisian SPSS Versi 12.0. Kaedah analisis yang digunakan adalah analisis kekerapan dan khi kuasa dua. Hasil analisis mendapati faktor demografi, iaitu jantina, umur, agama, kaum, status perkahwinan, status pendidikan tertinggi dan anggaran pendapatan sebulan mempengaruhi pembelian responden. Ini dapat dilihat daripada hasil analisis menggunakan ujian khi kuasa dua, di mana nilai  $p$  bagi kesemua kelas persilangan faktor-faktor demografi dengan pembelian produk sardin adalah kurang dari 0.05. Ini menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan di antara faktor-faktor demografi dengan produk sardin yang dibeli oleh responden. Selain itu, daripada analisis taburan kekerapan yang telah dilakukan, didapati 66.5% responden dikategorikan sebagai berpengetahuan mengenai label nutrisi dan 57.5% berpengetahuan mengenai logo halal. Hasil analisis taburan kekerapan juga mendapati 47.75% responden memilih label nutrisi produk sardin jenama TC Boy, iaitu produk tempatan dan majoriti 88.5% responden memilih logo halal produk sardin jenama tempatan. Ini menunjukkan label nutrisi dan logo halal produk sardin jenama tempatan menjadi pilihan pengguna.





**ABSTRACT****COMPARISON IN NUTRITION LABELLING AND HALAL LOGO  
FOR SARDINE'S PRODUCT INFLUENCED CONSUMER'S BUYING PREFERENCE**

*A survey about the comparison of quality characteristics of sardine products between international and local brands influenced consumers' buying preference from the aspects of nutrition labels and Halal logo, had been conducted to determine the factors which influenced consumers in buying sardine products. It also aimed to determine consumer knowledge and preference of nutrition labels and Halal logo. The chosen locations were the carparks of three hypermarkets in Kota Kinabalu and 400 customers aged 21 until 50 years old who came out of these hypermarkets and were approached to take part in this survey. Data obtained were analysed using SPSS software version 12.0. Types of analysis used were frequency analyses and the chi square test. From the survey, it was known that demographic factors such as sex, age, religion, ethnic, marital status, highest education status and monthly salary influenced buying behaviour. This conclusion was made from the chi square test, where the p value for all crosstabs between demographic factors with the purchasing of sardines product were less than 0.05. These show that there is a significant relation between demographic factors with the purchasing of sardines product. Frequency analysis also found that 66.5% respondents were knowledgeable about nutrition labels, and 57.5% respondents were knowledgeable about Halal logo. The majority of 47.75% respondents chose the nutrition label for the TC Boy sardine which is a local brand, and 88.5% respondents chose the Halal logo of local brand sardine products. This showed that nutrition labels and Halal logo of local brand sardine products were more preferred by the consumers.*



## ISI KANDUNGAN

<b>TAJUK</b>	i
<b>PENGAKUAN</b>	ii
<b>PERAKUAN PEMERIKSA</b>	iii
<b>PENGHARGAAN</b>	iv
<b>ABSTRAK</b>	v
<b><i>ABSTRACT</i></b>	vi
<b>ISI KANDUNGAN</b>	vii
<b>SENARAI SINGKATAN</b>	xi
<b>SENARAI RAJAH</b>	xii
<b>SENARAI JADUAL</b>	xiii
<b>BAB 1 : PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Pengenalan	1
1.2 Objektif Kajian	4
<b>BAB 2 : ULASAN KEPUSTAKAAN</b>	5
2.1 Ciri-ciri Kualiti Produk	5
2.2 Produk Sardin	8
2.3 Pelabelan Makanan	9
2.3.1 Kandungan Asas Pada Pelabelan Makanan	10
2.4 Label Nutrisi	11
2.4.1 Latar Belakang	11
2.4.2 <i>Codex Alimentarius</i>	12
2.4.2.1 Codex Melalui Perspektif Malaysia	13
2.4.2.2 Peranan Codex Di Dalam Pelabelan Pemakanan	15





2.5 Peraturan Pelabelan Pemakanan Di Malaysia	15
2.5.1 Pelabelan Nutrisi dan Akuan Pemakanan- Situasi Malaysia	15
2.5.2 Pindaan Kepada Peraturan-Peraturan Makanan 1985	17
2.5.3 Makanan Yang Diwajibkan Pelabelan Makanan	20
2.5.4 Garis Panduan Untuk Pelabelan Nutrien Yang Diwajibkan	20
2.6 Halal	23
2.6.1 Perintah Berkaitan Dengan Makanan Yang Halal dan Yang Haram	23
2.6.2 Sumber Bahan Makanan dan Minuman	24
2.6.3 Keperluan Penyembelihan Bagi Ikan atau Makanan Laut	25
2.6.4 Garis Panduan Am Bagi Pemprosesan Ikan dan Makanan Laut	25
2.6.5 Bahan Tambah Dalam Makanan	25
2.7 Logo Halal	26
2.7.1 Latar Belakang	26
2.7.2 Logo halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	27
2.7.3 Logo halal Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) atau Majlis Agama Islam Negeri (MAIN)	28
2.7.4 Syarat-syarat Penggunaan Sijil Pengesahan Dan Logo Halal	28
2.7.5 Logo Halal Malaysia	29
2.8 Isu-isu Kepenggunaan	31
2.8.1 Hak dan Kepentingan Pengguna	32
2.8.2 Hak-hak Pengguna	34



**BAB 3 : BAHAN DAN KAEDAH**

3.1	Pemilihan Sampel	37
3.2	Jenis Pengumpulan Data	37
3.2.1	Bahagian A	38
3.2.2	Bahagian B	39
3.2.3	Bahagian C	39
3.2.4	Bahagian D	40
3.2.5	Bahagian E	42
3.3	Pemilihan Responden	42
3.4	Kaedah Analisis Data	42
3.4.1	Taburan Kekerapan	43
3.4.2	Ujian Khi Kuasa Dua	44

**BAB 4 : HASIL DAN PERBINCANGAN**

4.1	Analisis Kekerapan	45
4.1.1	Bahagian A - Data Demografi Responden	44
4.1.2	Bahagian B – Data Responden Mengenai Faktor Pemilihan Pembelian Produk Sardin	49
4.1.2.1	Produk Sardin Yang Paling gemar Dibeli Oleh Responden	49
4.1.2.2	Tahap Kepentingan Faktor-Faktor Yang Diutamakan Oleh Pengguna Dalam Membeli Produk Sardin	50
4.1.2.3	Analisis Responden Sama Ada Merujuk Kepada Label Nutrisi Membeli Produk Sardin	54
4.1.2.4	Analisis Responden Sama Ada Merujuk Kepada Logo Halal Semasa Membeli Produk Sardin	56



4.1.3	Bahagian C –Tahap Pengetahuan Asas Responden Tentang Label Nutrisi	57
4.1.4	Bahagian D –Tahap Pengetahuan Asas Responden Tentang Logo Halal	60
4.1.5	Bahagian E – Pemilihan Label Nutrisi dan Logo Halal	63
4.2	Hasil Analisis Kelas Persilangan (Analisis Ujian Khi Kuasa Dua)	67
4.2.1	Hasil Analisis Kelas Persilangan Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Jantina	67
4.2.2	Hasil Analisis Kelas Persilangan Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Umur	68
4.2.3	Hasil Analisis Kelas Persilangan Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Agama	69
4.2.4	Hasil Analisis Kelas Persilangan Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Kaum	70
4.2.5	Hasil Analisis Kelas Persilangan Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Status Perkahwinan	71
4.2.6	Analisis Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Status Pendidikan Tertinggi	71
4.2.7	Analisis Ujian Khi Kuasa Dua Bagi Faktor Anggaran Pendapatan Sebulan	72
<b>BAB 5: KESIMPULAN DAN CADANGN</b>		74
5.1	Kesimpulan	74
5.2	Cadangan	75
<b>RUJUKAN</b>		77
<b>LAMPIRAN A : NILAI RUJUKAN NUTRIEN</b>		80
<b>LAMPIRAN B : GAMBAR SAMPEL SARDIN</b>		82
<b>LAMPIRAN C : CONTOH SOALAN BORANG KAJI SELIDIK</b>		84
<b>LAMPIRAN D : HASIL ANALISIS KHI KUASA DUA</b>		92
<b>LAMPIRAN E : SURAT KEBENARAN MENJALANKAN KAJI SELIDIK</b>		100





## SENARAI SINGKATAN

<b>KPDNHEP</b>	Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna
<b>NLEA</b>	<i>Nutrition Labeling and Education Act</i>
<b>FAO</b>	<i>Food and Agriculture Organization</i>
<b>WHO</b>	<i>World Health Organization</i>
<b>SPS</b>	<i>Sanitary and Phytosanitary Measures</i>
<b>TBT</b>	<i>Technical Barriers to Trade</i>
<b>JKC</b>	Jawatankuasa Kebangsaan Codex
<b>CCNFSDU</b>	<i>Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses</i>
<b>CCFL</b>	<i>Codex Committee on Food Labelling</i>
<b>JKCK</b>	Jawatankuasa Kecil Codex Kebangsaan
<b>kJ</b>	kiloJoule
<b>kkal</b>	Kilokalori
<b>g</b>	gram
<b>ml</b>	mililiter
<b>NRN</b>	Nilai Rujukan Nutrien
<b>JAKIM</b>	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
<b>JAIN</b>	Jabatan Agama Islam Negeri
<b>MAIN</b>	Majlis Agama Islam Negeri
<b>SPSS</b>	<i>Statistical Package for Social Science</i>



## SENARAI RAJAH

		Halaman
Rajah 2.1	Format sampel bagi pelabelan nutrien yang diwajibkan	22
Rajah 2.2	Logo halal JAKIM	27
Rajah 2.3	Logo halal JAIN atau MAIN	28
Rajah 4.1	Kekerapan pemilihan bagi pelbagai jenis produk sardin jenama tempatan dan jenama antarabangsa oleh responden	50
Rajah 4.2	Kekerapan bagi faktor-faktor yang diutamakan oleh responden ketika membeli produk sardin	53
Rajah 4.3	Kekerapan bagi skor markah responden tentang label nutrisi	55
Rajah 4.4	Sumber utama pengetahuan pengguna tentang label nutrisi	60
Rajah 4.5	Kekerapan bagi skor markah responden tentang logo halal	62
Rajah 4.6	Sumber utama pengetahuan responden tentang logo halal	63
Rajah 4.7	Perbandingan pemilihan label nutrisi bagi pelbagai produk sardin	64
Rajah 4.8	Hasil analisis alasan-alasan responden berkaitan pemilihan label nutrisi.	65
Rajah 4.9	Perbandingan pemilihan logo halal bagi pelbagai produk sardin	66
Rajah 4.10	Hasil analisis alasan-alasan responden berkaitan pemilihan logo halal	67



## SENARAI JADUAL

		Halaman
Jadual 2.1	Prosedur pengiraan kandungan tenaga bagi suatu makanan	22
Jadual 3.1	Kaedah penulisan nombor mengikut tahap kepentingan responden tentang faktor pemilihan pembelian produk sardin	39
Jadual 3.2	Pengelasan tahap pengetahuan pengguna berdasarkan skor markah	40
Jadual 3.3	Pengelasan tahap pengetahuan pengguna berdasarkan skor markah	41
Jadual 4.1	Analisis kekerapan data demografi responden	48
Jadual 4.2	Keputusan analisis kekerapan data bagi faktor yang diutamakan ketika membeli produk sardin	52
Jadual 4.3	Hasil analisis data bagi responden yang merujuk dan tidak merujuk label nutrisi semasa membeli produk sardin	55
Jadual 4.4	Hasil analisis data bagi responden yang merujuk dan tidak merujuk logo halal semasa membeli produk sardin	57
Jadual 4.5	Hasil analisis bagi jawapan tentang label nutrisi responden	58
Jadual 4.6	Hasil analisis data bagi jawapan tentang logo halal responden	61
Jadual 4.7	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Jantina dengan Pembelian Produk Sardin	68
Jadual 4.8	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Umur dengan Pembelian Produk Sardin	68
Jadual 4.9	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Agama dengan Pembelian Produk Sardin	69
Jadual 4.10	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Kaum dengan Pembelian Produk Sardin	70
Jadual 4.11	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Status Perkahwinan dengan Pembelian Produk Sardin	71
Jadual 4.12	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Status Pendidikan Tertinggi dengan Pembelian Produk Sardin	72
Jadual 4.13	Ujian Khi Kuasa Dua Antara Faktor Anggaran Pendapatan Sebulan dengan Pembelian Produk Sardin	73





# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Pengenalan

Pada masa kini, terdapat banyak jenama produk makanan berkaleng yang dijual di pasaran. Ini termasuklah produk sardin. Salah satu kaedah produk makanan berkaleng yang terdapat di Malaysia adalah produk makanan dalam tin, dan produk sardin merupakan salah satu daripada jenis makanan yang menggunakan kaedah pembungkusan ini. Kebanyakan pengguna menggunakan kaedah pembungkusan seperti ini kerana ianya lebih kukuh dan makanan tahan lebih lama (Holdsworth, 1992).

Dengan pengaliran masuk pelbagai produk di pasaran pada hari ini, pihak pengeluar makanan bersaing untuk kekal berada di hadapan pengeluar yang lain. Disebabkan para pengguna telah menjadi lebih berpengetahuan mengenai diet dan kesihatan, mereka kini telah sedar akan keperluan untuk mengambil makanan yang berkhasiat, selaras dengan cara hidup sihat yang mereka rancangkan. Secara semulajadinya, mereka membuat pemilihan berdasarkan jumlah maklumat yang tersedia untuk mereka (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, 2005).

Menyedari perubahan sikap pengguna ini, maka pihak pengeluar makanan telah melakukan pelabelan makanan bagi produk mereka. Pengeluar-pengeluar yang

melakukan pelabelan ini mempunyai kelebihan berbanding pesaing-pesaingnya. Pelabelan makanan membolehkan pihak syarikat memberi penekanan terhadap ciri-ciri pemakanan produk mereka dan memberi panduan kepada para pengguna di dalam membuat pemilihan makanan secara bijak. Dengan mematuhi peraturan pelabelan dan akuan pemakanan, industri menjadi lebih peka akan kepentingan untuk mengeluarkan produk berkhasiat dalam usaha memenuhi kehendak dan keperluan pengguna (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, 2005).

Hal ini telah membawa kepada pindaan terhadap Peraturan-peraturan Makanan 1985 bagi mewajibkan pelabelan makanan dan akuan pemakanan yang terkawal. Sejajar dengan perkembangan di peringkat global, pindaan ini bertujuan untuk membantu industri menghasilkan produk yang berkualiti, yang boleh bersaing di pasaran tempatan mahupun antarabangsa (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, 2005).

Label nutrisi bermaksud apa-apa maklumat pada label yang merujuk kepada nilai tenaga di dalam makanan, protein, karbohidrat, lemak, serat, natrium atau mineral-mineral atau vitamin-vitamin yang disenaraikan di dalam Annex (Blanchfield, 2000).

Dengan adanya label nutrisi ini, maka pengguna dapat membuat pilihan pembelian dengan lebih baik. Pengguna dapat membuat perbandingan sesuatu produk dari segi nilai nutrisi makanan kerana label nutrisi yang terdapat pada sesuatu produk



makanan itu mempamerkan segala kandungan nutrien yang terdapat dalam makanan tersebut (Verbeke dan Ward, 2006).

Selain itu, terdapat satu lagi ciri yang amat diutamakan oleh pengguna, terutama sekali bagi pengguna yang beragama Islam. Ciri tersebut adalah logo halal. Halal bermaksud diluluskan di sisi undang-undang, direlakan, diperbolehkan, tidak ditegah atau dilarang oleh syarak, diizinkan, dibenarkan ataupun sah (Zainal Abidin Safarwan, 1995).

Peraturan halal yang wujud di negara ini terletak di bawah Akta Perihal Dagangan 1972, iaitu Perintah Perihal Dagangan. Di bawah peraturan ini, semua pengeluar dibenarkan meletakkan apa jua tanda halal pada pembungkusan produk mereka. Namun, mereka perlu memastikan bahawa produk tersebut benar-benar halal (Buletin Pengguna KPDNHEP, 2006).

Malaysia sebenarnya mencatatkan sejarah kerana telah berjaya mengeluarkan sebuah piawai khusus bagi makanan halal, iaitu MS1500:2004, yang dirasmikan oleh YAB Perdana Menteri pada 16 Ogos 2004. Sewajarnya piawai ini diguna pakai oleh semua pengeluar produk yang ingin disasarkan kepada pengguna beragama Islam. Hal ini bukan sahaja memberi keyakinan kepada pengguna Islam, tetapi juga membolehkan produk mereka dipasarkan di peringkat antarabangsa, yang mempunyai potensi yang berbilion ringgit (Buletin Pengguna KPDNHEP, 2006).





Walaupun kebanyakan produk sardin yang dijual di Malaysia mempunyai logo halal, namun jenis atau rupa bentuk logo halal juga turut mempengaruhi sikap membeli pengguna. Terdapat pelbagai jenis rupa bentuk logo halal bagi produk sardin yang dipasarkan di Malaysia. Ini kerana logo halal bagi produk sardin yang diimport adalah logo halal yang diperolehi di negara asal produk tersebut dan pemberian logo halal adalah tertakluk kepada peraturan-peraturan di negara tersebut juga (Riaz dan Chaudry, 2004).

Kedua-dua ciri ini, iaitu label nutrisi dan logo halal merupakan di antara faktor-faktor yang amat diutamakan dalam pemilihan semasa pembelian produk. Oleh itu, terpujanglah kepada pihak pengeluar tentang bagaimana cara mereka mempamerkan kedua-dua ciri produk tersebut berdasarkan akta dan peraturan yang telah ditetapkan.

## **1.2 Objektif Kajian**

Objektif kajian adalah seperti berikut:

- i. Untuk menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi pengguna dalam membeli sesuatu produk sardin.
- ii. Untuk menentukan tahap pengetahuan asas pengguna tentang label nutrisi.
- iii. Untuk menentukan tahap pengetahuan asas pengguna tentang logo halal.
- iv. Untuk menentukan label nutrisi dan logo halal pada produk sardin jenama tempatan dan jenama antarabangsa yang menjadi pilihan pengguna.



## BAB 2

### ULASAN KEPUSTAKAAN

#### 2.1 Ciri-ciri Kualiti Produk

Kualiti bermaksud mutu, taraf, nilai dan baik atau buruk sesuatu benda (Zainal Abidin Safarwan, 1995). Terdapat beberapa ciri kualiti produk yang biasanya mempengaruhi sikap membeli pengguna. Antaranya adalah seperti tahap keselamatan makanan, nilai kesihatan atau nilai pemakanan makanan tersebut, rasa, tekstur, warna dan juga jangka hayat sesuatu produk makanan tersebut (*The Ohio State University*, 2003).

Bagi tahap keselamatan makanan, pengguna biasanya melihat cara pembungkusan produk makanan tersebut. Selain itu, pengguna juga akan melihat cara sesuatu produk makanan tersebut disimpan. Hal ini kerana, bagi mereka makanan yang disimpan dengan cara yang betul akan terjamin kualitinya (Holdsworth, 1992).

Pengguna pada masa kini telah mempunyai perubahan sikap membeli jika dibandingkan dengan pengguna pada masa lalu yang lebih mementingkan rasa sesuatu makanan. Kepekaan pengguna terhadap hubungan antara diet dan penyakit telah menyebabkan mereka lebih mementingkan makanan yang sihat. Hal ini ditambah pula dengan peraturan makanan yang mewajibkan setiap produk makanan yang telah ditetapkan meletakkan label nutrisi dalam pelabelan produk mereka (*Prevention Institute*, 2002).



Selain itu, rasa juga memainkan peranan yang penting dalam mempengaruhi sikap pembelian pengguna. Setiap pengguna mempunyai pendapat yang tersendiri dalam memilih sesuatu produk berdasarkan citarasa mereka masing-masing. Bagi pihak pengeluar pula, mereka akan menjalankan ujian sensori bagi pelbagai jenis formulasi makanan yang bakal mereka pasarkan. Hal ini bertujuan bagi mendapatkan satu jenis formulasi yang benar-benar dapat menarik perhatian pengguna.

Seperti mana yang kita semua sedia maklum, rasa adalah kombinasi bagi kedua-dua rasa dan bau. Ianya adalah subjektif dan oleh itu sukar untuk di ukur. Hal ini telah menyebabkan pelbagai perbezaan pendapat di antara setiap individu pengguna. Terdapat perbezaan pendapat bagi setiap rasa kerana setiap individu mempunyai sensitiviti yang berbeza dari segi deria rasa dan bau. Walaupun setiap rasa dan bau dapat dikesan, namun tahap kesukaan pengguna adalah berbeza. Rasa bagi makanan adalah gabungan bagi campuran rasa seperti masin, masam, pahit serta manis dan campuran akhir yang memberikan aroma kepada produk makanan (Potter dan Hotchkiss, 1995).

Faktor tekstur juga turut mempengaruhi pembelian pengguna. Namun, adakalanya terdapat juga individu yang tersalah faham atau terpengaruh oleh faktor tekstur. Contohnya apabila dua sampel kuah yang serupa dipekatkan dengan kanji atau pemekat. Ramai juri atau penilai akan menilai bahawa sampel yang lebih pekat lebih kaya dengan rasa. Ini boleh dikatakan sebagai faktor pengaruh psikologi. Walau bagaimanapun, hubungan antara tindak balas psikologi dan fisiologi tidak mudah untuk ditentukan. Tindak balas tunas rasa kita dalam bentuk yang kompleks belum lagi dapat





difahami sepenuhnya. Banyak bahan kimia boleh memberi kesan terhadap tindak balas rasa kepada campuran atau bahan lain. Ini berkemungkinan kerana penteksturan bahan-bahan untuk mempengaruhi rasa dan perisa dalam bentuk yang tidak terbayang. Sekiranya pemekat memberi kesan kepada keterlarutan atau kemeruapan sebatian perisa, pengaruhnya secara tak langsung terhadap hidung atau lidah boleh menjadi sangat nyata (Murano, 2003).

Penilaian terhadap rasa dipengaruhi oleh warna dan tekstur. Jenis warna yang dipamerkan oleh sesuatu makanan merupakan salah satu pengaruh yang amat besar kepada persepsi pengguna. Ia mempengaruhi tahap penerimaan dan kesukaan pengguna terhadap jenis makanan tersebut (Potter dan Hotchkiss, 1995).

Faktor jangka hayat produk juga amat dipentingkan oleh pengguna pada masa kini. Mereka mengambil kira faktor ini kerana menyedari kesan buruk akibat keracunan makanan jika mengambil atau menggunakan produk makanan yang telah tamat tempoh. Pengguna lebih cenderung untuk membeli produk makanan yang tarikh luputnya lebih panjang. Oleh itu, pihak pengeluar sardin telah menggunakan bahan pengawet untuk memanjangkan jangka hayat produk mereka. Selain itu, pelbagai kaedah juga digunakan untuk memanjangkan jangka hayat sesuatu produk. Biasanya, para pengeluar menggunakan rawatan suhu, penyejukan atau pembekuan, ataupun pengurangan aktiviti air. Pengurangan aktiviti air ini dilakukan sama ada dengan menggunakan agen pengikat seperti gula, atau melalui kaedah pengeringan. Proses-proses seperti ini dapat memperbaiki jangka hayat sesuatu produk makanan (*The Ohio State University*, 2003).



## 2.2 Produk Sardin

Pada masa kini terdapat pelbagai jenama bagi produk sardin terdapat di pasaraya-pasaraya di Malaysia. Antara produk sardin yang terdapat di kebanyakan pasaraya adalah seperti jenama Ayam Brand, GC 333, Marina Sardin, Smiling Fish, King Cup, Mega Brand, Yeo's Sardin dan juga jenama Botan. Setiap syarikat pengeluar bagi jenama-jenama sardin ini telah mengeluarkan sardin dalam pelbagai jenis masakan. Antaranya seperti sardin dalam sos tomato, dalam sos cili dan juga dalam perisa lada hijau.

Pelbagai cara telah dilakukan oleh pihak pengeluar untuk memastikan produk mereka laris di pasaran. Selain daripada menghasilkan produk sardin dalam pelbagai rasa masakan, mereka juga turut membungkus produk sardin dalam pelbagai saiz bungkusan.

Produk sardin yang dijual pula terdiri daripada produk sardin buatan Malaysia dan juga produk sardin yang diimport dari pelbagai negara. Antara jenama produk sardin buatan Malaysia adalah seperti jenama Ayam Brand, Botan, King Cup New dan juga jenama Yeo's. Manakala produk sardin yang diimport pula adalah seperti jenama King Cup, Mega, Edible Specialities dan juga jenama GC 333. Kehadiran banyak jenama sardin telah menyebabkan persaingan dalam pemasaran produk sardin semakin meningkat. Oleh itu, pihak pengeluar telah melakukan pelbagai kaedah dalam usaha menarik pengguna untuk membeli produk mereka (Buletin Pengguna, 2005).





Di antara langkah-langkah yang telah diambil adalah seperti menghasilkan pembungkusan dan pelabelan yang menarik, menghasilkan produk sardin dalam warna yang menarik dan juga menghasilkan rasa yang memenuhi citarasa lebih ramai pengguna melalui ujian sensori yang dijalankan sebelum produk dengan formulasi yang lebih sesuai dipasarkan. Dalam pada itu, pelabelan produk mereka turut disertai dengan nilai atau maklumat pemakanan. Dengan adanya maklumat pemakanan ini, maka pengguna dapat membuat pilihan dengan lebih baik melalui maklumat yang terdapat dalam label pemakanan tersebut (Bahagian Keselamatan Dan Kualiti Makanan, 2005).

Selain itu, mereka juga turut meletakkan logo halal bagi produk keluaran mereka. Namun begitu, logo halal ini adalah berbeza antara produk sardin tempatan dengan produk sardin keluaran negara lain. Ini kerana logo halal bagi produk sardin yang diimport adalah dipohon di negara mereka masing-masing (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2006).

### **2.3 Pelabelan Makanan**

Label bermaksud sebarang bahan gambaran seperti jenama, tanda atau gambar yang dicetak, distensil, diukur atau diletakkan pada atau disertakan bersama makanan (Akta, 2002). Label pada makanan memberikan maklumat mengenai ramuan, kandungan, arahan-arahan penyimpanan dan lain-lain hal mengenai makanan. Selain itu, label makanan juga dapat membantu pengguna dalam membuat pilihan terhadap pelbagai jenis makanan yang ada (Verbeke dan Ward, 2006).





Kebelakangan ini, label makanan adalah agak sukar untuk dibaca dan difahami. Kini, semua label makanan harus mengikut format yang konsisten untuk membolehkan pengguna mengetahui maklumat pemakanan bagi produk yang dibeli. Seajar dengan itu, standard pelabelan makanan telah dispesifikasikan melalui Akta Pendidikan dan Pelabelan Nutrisi (NLEA) 1990. Label pemakanan mempunyai dua bahagian, iaitu maklumat pemakanan dan senarai kandungan (Edlin *et al.*, 1997).

### **2.3.1 Kandungan Asas Pada Pelabelan Makanan**

Terdapat pelbagai jenis makanan yang perlu dilabel (Food Act 1983, 2006). Pelabelan Makanan harus mengikut format yang telah ditetapkan. Semua label harus mempunyai maklumat asas mengenai nama produk, berat bersih produk, tarikh di mana sesuatu produk itu harus dijual, nama serta tempat di mana sesuatu produk itu dihasilkan, dibungkus dan diedarkan. Sebagai tambahan, kebanyakan label pada makanan mengandungi senarai kandungan-kandungan yang terdapat pada makanan dan panel maklumat pemakanan atau label nutrisi yang menyediakan maklumat tentang kandungan nutrien dalam makanan tersebut serta sumbangannya terhadap diet yang sihat (Grosvenor dan Smolin, 2002).

## RUJUKAN

- Abd. Rahim bin Hj. Mohamad. 2005. *Dalam Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan*. 2005. *Panduan Pelabelan dan Akuan Pemakanan*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia., hlm. 1.
- Akta. 2002. *Akta Makanan 1983 (Akta 281) dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985*. Kuala Lumpur: International Law Book Services
- Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan. 2005. *Panduan Pelabelan dan Akuan Pemakanan*. Putrajaya: Kementerian Kesihatan Malaysia.
- Blanchfield, J.R. 2000. *Food Labelling*. England: Woodhead Publishing.
- Buletin Pengguna KPDNHEP. 2005. *Pengguna Bijak: Perlindungan Terbaik Adalah Perlindungan Kendiri (Mac)*. Selangor: KPDNHEP.
- Buletin Pengguna KPDNHEP. 2005. *Pengguna Bijak: Perlindungan Terbaik Adalah Perlindungan Kendiri (April)*. Selangor: KPDNHEP.
- Coakes, S.J. 2005. *SPSS: Analysis Without Anguish: Version 12.0 for Windows*. Singapore: John Wiley and Sons Australia Ltd.
- Edlin,G., Golanty, E. & Brown, K.M. 1997. *Essentials For health and Wellness. (5<sup>th</sup> Edition)*. United Kingdom: Jones dan Barlett Publishers.
- Emeritus, L.C.M, Byrd, M.J, & Megginson, W.L. 2003. *Small Business Management (4th Edition)*. New York: Mc.Graw-Hill Companies Inc.
- Food Act 1983 (Act 281) and Regulations*. 2006. Kuala Lumpur: International Law Book Services.
- Food Safety and Quality Division. 2006. *Guide To Nutrition Labelling and Claims*. Putrajaya: Ministry of Health Malaysia.



- Grosvenor, M.B, Smolin, A.S. 2002. *Nutrition: From Science To Life*. United States of America: Harcourt, Inc.
- Haji Zainal Abidin Safarwan. 1995. *Kamus Besar Bahasa melayu Utusan*. Kuala Lumpur: Utusan Publications and Distributors Sdn. Bhd.
- Halal Journal. 2007. *Halal Industry Development* dalam [www.halaljournal.com](http://www.halaljournal.com). Dicitak 2007.
- Holdsworth, S.D. 1992. *Aceptic Processing and Packaging of Food Product*. United Kingdom: Elsevier Applied Science.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. 2006. *Halal JAKIM*, [http:// www.halaljakim.gov.my](http://www.halaljakim.gov.my). Dicitak 30 Oktober 2006.
- Jabatan Perdana Menteri. 2001. *Rancangan Malaysia kelapan 2001-2005*. Kuala Lumpur: Percetakan Nasional Malaysia Berhad.
- Murano, P.S. 2003. *Understanding Food Science and technology*. United States of America: Thomsom Learning, Inc.
- Potter, N.N, Hotchkiss, J.H. 1995. *Food Science. (5th Edition)*. United States of America: International Thomson Publishing.
- Premalatha,J. 2002. *Baca Sebelum Beli*. Majalah Kosmik. Julai: 10-15.
- Prevention Institute. 2002. *Nutrition Labelling Regulations*, <http://www.preventioninstitute.org>.
- Riaz, M.N. & Chaudry M.M. 2004. *Halal Food Production*. United States of America: CRC Press.
- Rohani Abdul Rahim. 1995. *Undang-Undang Syariah*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka





- Sizer, F.S. 2000. *Nutrition: Concepts and Controversies*. United States of America: Thomson Learning.
- Syed Ahmad Syed Hussain (Penterjemah). 1995. *Fiqh dan Perundangan Islam Jilid 3*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- The Ohio State University. 2003. *The Processing and Product Quality*, <http://www.class.fst.ohiostate.edu>. Dicitak 24 April 2003.
- Verbeke, W, Ward, R.W. 2005. Consumer Interest In Food Cues Denoting Quality, Traceability and Origin: An Application Of Ordered Probit Models To Beef Labels. *Journal of Food Quality*. **17** (6): 453-467.

