

PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN KAKITANGAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH (UMS) YANG
BERAGAMA ISLAM MENGENAI MAKANAN HALAL

PERPUSTAKAAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

RAJA ILI MARYAM BT RAJA MUDZAFAR SHAH

KAJIAN ILMIAHINI DIKEMUKAKAN UNTUK
MEMENUHI SEBAHAGIAN DARIPADA SYARAT
MEMPEROLEHI IJAZAH SARJANA MUDA SAINS
MAKANAN DENGAN KEPUJIAN DALAM BIDANG
SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN

SEKOLAH SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

2013



UMS
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN KAKITANGAN UMS YANG BERAGAMA ISLAM MENGENAI MAKANAN HALAL

IJAZAH: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN KEPUJIAN (SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN)

SESI PENGAJIAN: 2009 / 2010

Saya RAJA ILI MARYAM BT RAJA MUZAFAR SHAH
(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: 11, JALAN UNDAN 3,
KG. DATO' AHMAD SAID,
TAMBAHAN 2, 30020 IPOH,
PERAK.

Tarikh: 18 JULAI 2013

PROF. MADYA HJH MARIAM ABDUL LATIF
Nama Penyelia

Tarikh: 18 JULAI 2013

CATATAN: * Potong yang tidak berkenaan.

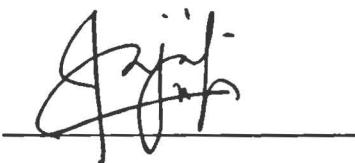
- * Jika tesis ini SULIT atau TERHAD, sila lampirkan surat daripada pihak berkuasa/organsasi berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh tesis ini perlu dikelaskan sebagai SULIT dan TERHAD.
- * Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



PENGAKUAN

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

4 Jun 2013



Raja Ili Maryam Bt Raja Mudzafar Shah

BN 09110145



PENGESAHAN

NAMA : RAJA ILI MARYAM BT RAJA MUDZAFAR SHAH

NO. MATRIK : BN09110145

TAJUK : PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN KAKITANGAN

UNIVERSITI MALAYSIA SABAH (UMS) YANG BERAGAMA

ISLAM MENGENAI MAKANAN HALAL

IJAZAH : IJAZAH SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN
KEPUJIAN (SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN)

TARIKH VIVA : 27 JUN 2013

DIPERAKUKAN OLEH:

Tandatangan

1. PENYELIA

Prof. Madya Hjh. Mariam Bt Abdul Latif



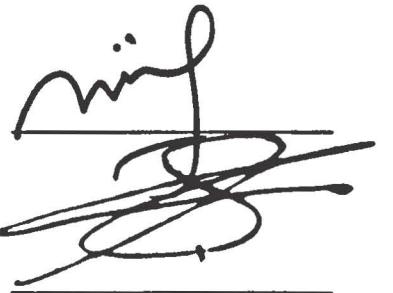
2. PEMERIKSA PERTAMA

Cik Leoneeta Rozwen Binti Hassan



3. PEMERIKSA KEDUA

Cik Fazlini Binti Mohd. Fadzwi



4. DEKAN

Prof. Madya Dr. Sharifudin Md. Shaarani



PENGHARGAAN

Maha Suci Allah dan segala pujian hanya untukNya

Yang Maha Pemurah Lagi Maha Pengasih

Serta selawat dan salam buat Junjungan Mulia

Nabi Muhammad SAW.

Kajian ini didedikasikan buat insan-insan yang banyak membantu, memberi semangat dan dorongan yang tidak terhingga..

Ayahanda dan Bonda

Raja Mudzafar Shah B. Raja Abdullah Omar & Marlina Bt Osman

Kakanda dan Adinda

Penyelia

Prof. Madya Hjh. Mariam Bt Abdul Latif

Pensyarah-pensyarah SSMP

Buat sahabat-sahabat seperjuangan

Terima kasih yang tidak terhingga

Atas jasa dan pengorbanan kalian semua

Semoga rahmat Allah sentiasa bersama kita.

ABSTRAK

Kajian ini bertujuan untuk mengenalpasti tahap pengetahuan, sikap dan amalan kakitangan Universiti Malaysia Sabah mengenai makanan halal. Seramai 310 orang responden yang terdiri daripada 96 orang kakitangan akademik dan 214 orang kakitangan bukan akademik telah dipilih secara rawak dengan kaedah persampelan stratifikasi mengikut pembahagian. Data dikumpulkan menggunakan borang soal selidik yang telah disediakan. Menggunakan analisis deskriptif, tahap pengetahuan kakitangan UMS mengenai konsep makanan halal dapat diketahui. Daripada 31 soalan yang dikemukakan di dalam Bahagian A mengenai pengetahuan responden mengenai makanan halal, pembahagian telah dilakukan kepada tiga peringkat di mana responden yang mendapat skor antara 1 hingga 15 mempunyai tahap pengetahuan rendah, skor 16 hingga 25 berpengetahuan sederhana dan skor 26 hingga 31 berpengetahuan tinggi. Sebanyak 39.7% responden mempunyai tahap pengetahuan yang tinggi, 59% mempunyai tahap pengetahuan sederhana dan 1.3% responden mempunyai tahap pengetahuan yang rendah. Seterusnya, ujian khi kuasa dua menunjukkan bahawa tahap pendidikan dan jantina mempunyai hubungan yang signifikan dengan tahap pengetahuan responden ($p<0.05$). Ujian data dengan korelasi Pearson mengesahkan terdapat hubungan yang signifikan di antara sikap responden dengan amalan mereka terhadap pemilihan makanan halal ($r=0.48$, $k<0.05$). Secara keseluruhannya, majoriti responden mengakui bahawa produk makanan berstatus halal adalah lebih selamat untuk dimakan ($\text{min}=4.63$). Lebih banyak pendedahan kepada kakitangan UMS tentang konsep makanan halal dan penggunaan logo halal Malaysia yang betul adalah digalakkan dalam usaha untuk meningkatkan kesedaran tentang peri pentingnya konsep halal dalam kehidupan seharian umat Islam khususnya.

ABSTRACT

Knowledge, Attitude and Practices among UMS's Muslim Staff towards Halal Food

This research aims to study the level of knowledge, attitudes and practices among Muslim staff in Universiti Malaysia Sabah towards halal food. 310 respondents were involved in the study which comprises of 96 academic staff and 214 non-academic staff which had been randomly chosen through stratified sampling method based on division. The data was collected using the structured questionnaire that has been prepared. Using descriptive analysis, the knowledge level of UMS's staff towards halal food can be known. From the 31 questions that has been included in Part A of the questionnaire, three stages of scoring had been divided where score of 1 through 15 is having low knowledge level, score of 16 through 25 is having intermediate knowledge level and score of 26 through 31 is having a high knowledge level. 39.7% of the respondents are knowledgeable, 59% having intermediate knowledge level and 1.3% are having low knowledge level. Next, chi-squared test showed that there is a significant relationship between level of education and gender with level of knowledge ($p<0.05$). Pearson correlation test assure that there is a significant association between the attitudes and practices of consumers towards halal foods ($r=0.48$, $k<0.05$). Overall, majority of the respondents admit that food products that is certified halal is safer to be consumed (mean=4.63). More exposure to the UMS's staffs towards the real halal concepts and the usage of halal logo of Malaysia are encouraged in the effort to improve the awareness about how important halal concept is in Muslim's daily life.



SENARAI KANDUNGAN

	Halaman
TAJUK	i
PENGAKUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
SENARAI KANDUNGAN	vii
SENARAI RAJAH	x
SENARAI JADUAL	xi
SENARAI SINGKATAN	xii
SENARAI LAMPIRAN	xiii
SENARAI GLOSARI	xiv
BAB 1: PENDAHULUAN	
1.1 Pengenalan	1
1.2 Penyataan Masalah	5
1.3 Objektif Kajian	6
1.4 Hipotesis Kajian	6
1.5 Kepentingan Kajian	6

BAB 2: SOROTAN LITERATUR

2.1 Pengetahuan	8
2.2 Sikap	9
2.3 Amalan	9
2.4 Hubungkait Antara Pengetahuan, Sikap dan Amalan	9
2.5 Halal	10
2.6 Makanan Halal	12
2.7 Makanan Haram	14
2.8 Ciri-ciri Makanan Halal	18
2.9 Sumber Makanan Halal	18
2.10 Industri Makanan Halal di Seluruh Dunia	19
2.11 Industri Makanan Halal di Malaysia	24
2.12 Pihak Berkuasa yang Diiktiraf di Malaysia	28
2.13 Butir-butir Dalam Logo Halal yang Diiktiraf JAKIM	29
2.13.1 Logo Halal Malaysia	29
2.13.2 Logo Halal Antarabangsa	31
2.14 Kriteria-kriteria yang Dipilih Semasa Membuat Pemilihan dan Pembelian Produk Makanan	31

BAB 3: METODOLOGI

3.1 Profil Subjek	33
3.2 Lokasi Kajian	33
3.3 Saiz Sampel	33
3.4 Kaedah Persampelan	35
3.5 Ujian Rintis	37
3.6 Borang Soal Selidik	38



3.7 Pengumpulan Data	39
3.8 Analisis Data	40
3.9 Analisis Statistik	40
BAB 4: HASIL DAN PERBINCANGAN	
4.1 Demografi Responden	42
4.2 Tahap Pengetahuan Kakitangan UMS Mengenai Konsep Makanan Halal	44
4.3 Skor Pengetahuan Responden Kakitangan Akademik dan Kakitangan Bukan Akademik Mengenai Konsep Makanan Halal	51
4.4 Sikap dan Amalan Kakitangan UMS Terhadap Pemilihan Makanan Halal	56
4.5 Hubungkait Antara Tahap Pengetahuan, Sikap dan Amalan Kakitangan UMS Terhadap Makanan Halal	59
4.6 Persepsi Kakitangan UMS Mengenai Hubungkait Antara Makanan Halal dengan Kualiti Makanan	60
BAB 5: KESIMPULAN DAN CADANGAN	
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Cadangan	63
RUJUKAN	65
LAMPIRAN	70

SENARAI RAJAH

	Halaman
Rajah 2.1: Logo Halal Malaysia	30
Rajah 3.1: Rumus Pengiraan Saiz Sampel	34
Rajah 3.2: Rumus Pengiraan Saiz Sampel Bagi Setiap Kategori	36
Rajah 4.1: Tahap pengetahuan kakitangan UMS mengenai makanan halal	44
Rajah 4.2: Skor pengetahuan terhadap konsep makanan halal mengikut pekerjaan	52
Rajah 4.3: Pembahagian tahap pendidikan mengikut pekerjaan	53
Rajah 4.4: Tahap pengetahuan mengikut tahap pendidikan	54
Rajah 4.5: Tahap pengetahuan mengikut jantina	55

SENARAI JADUAL

	Halaman
Jadual 2.1: Anggaran penduduk Islam seluruh dunia	20
Jadual 3.1: Saiz sampel kakitangan akademik dan bukan akademik	37
Jadual 4.1: Taburan ciri-ciri demografi responden	43
Jadual 4.2: Peratusan tahap pengetahuan kakitangan UMS mengenai konsep makanan halal	44
Jadual 4.3 Perbandingan peratusan jawapan yang betul antara kakitangan akademik dan bukan akademik	45
Jadual 4.4: Taburan skor pengetahuan	51
Jadual 4.5: Skor pengetahuan kakitangan UMS mengenai konsep halal	53
Jadual 4.6: Skor min bagi sikap dalam pemilihan makanan halal	57
Jadual 4.7 Skor min bagi amalan terhadap pemilihan makanan halal	58
Jadual 4.8: Skor min bagi tahap kualiti makanan halal	60

SENARAI SINGKATAN

CAKE	<i>Consumer Association of Kedah</i> (Persatuan Pengguna Kedah)
CAP	<i>Consumer Association of Penang</i> (Persatuan Pengguna Penang)
GHSC	<i>Global Halal Support Centre</i>
HDC	<i>Halal Development Corporation</i>
HPRI	<i>Halal Product Research Institute</i>
IMT-GT	<i>Indonesia-Malaysia-Thailand Growth Triangle</i>
IPTA	Institut Pengajian Tinggi Awam
IPTS	Institut Pengajian Tinggi Swasta
JAIN	Jabatan Agama Islam Negeri
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JHEAINS	Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sabah
KAP	<i>Knowledge, Practices and Attitudes</i> (Pengetahuan, Sikap dan Amalan)
MAIS	Majlis Agama Islam Selangor
SAW	<i>Sallallahu alaihi wasallam</i>
SWT	<i>Subhanahu wa Taa'la</i>
UMS	Universiti Malaysia Sabah
UPM	Universiti Putra Malaysia

SENARAI LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A: Borang Soal Selidik	70
LAMPIRAN B: Kebolehpercayaan Item Borang Soal Selidik	79
LAMPIRAN C: Normaliti Skor Pengetahuan	81
LAMPIRAN D: Hubungan Antara Tahap Pengetahuan dengan Pekerjaan	83
LAMPIRAN E: Hubungan Antara Tahap Pengetahuan dengan Tahap Pendidikan	85
LAMPIRAN F: Hubungan Antara Tahap Pengetahuan dengan Jantina	88
LAMPIRAN G: Min Sikap dan Min Amalan	90
LAMPIRAN H: Hubungkait Antara Tahap Pengetahuan, Sikap dan Amalan Terhadap Makanan Halal	92

SENARAI GLOSARI

	Halaman
<i>Al-Munkhaniqah</i>	16
<i>Al-Mauqudzah</i>	16
<i>Al-Mutaraddiyah</i>	16
	sehingga mati
<i>An-Nathihah</i>	16
<i>Maa akalas sabu</i>	16
	dengan dimakan sebahagian dagingnya
	sehingga mati
<i>Taqarrub</i>	17
	Sesuatu tindakan yang merujuk kepada
	penyembahan kepada tuhan



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 PENGENALAN

Islam adalah agama yang fleksibel, yang mana kandungan dan peraturannya adalah sesuai digunakan sepanjang zaman; baik semasa di awal kewujudannya beribu tahun lalu, atau pun sehingga beribu tahun ke hadapan. Islam dianugerahkan kepada manusia melalui utusanNya yang terakhir iaitu Nabi Muhammad SAW dan mencakupi segenap ruang dalam kehidupan seorang Muslim (syumul). Aspek keseluruhan ini meliputi setiap aspek akidah dan ibadah termasuklah peraturan-peraturan yang berkaitan dengan akhlak, makanan, pakaian, barang hiasan, ubat-ubatan dan lain-lain. Allah SWT telah dengan jelas menyatakan tentang konsep penyeluruhan ini di dalam Al-Quran, surah Al-An'am (38) yang bermaksud:

Maksud: "*Tiada Kami tinggalkan sesuatu pun di dalam kitab Al-Quran ini; kemudian mereka semuanya akan dihimpunkan kepada tuhan mereka (untuk dihisap dan menerima balasan)*"(Saif, 2011).

Oleh sebab itu, setiap tingkah laku Muslim haruslah berlandaskan syariat Islam dan mendukung apa yang dituntut dan meninggalkan apa yang dilarang. Tuntutan ini juga melibatkan memakan makanan yang halal lagi baik. Allah SWT telah berfirman di dalam Al-Quran, surah Al-Mukminun (51) yang bermaksud:

Maksud: "*Wahai rasul-rasul, makanlah olehmu makanan yang baik-baik (halal) dan kerjakanlah amal soleh*"(Saif, 2011).



Ayat ini menunjukkan perintah Allah SWT kepada rasul-rasulNya untuk memakan makanan yang halal lagi baik. Dia juga memerintahkan supaya berbuat amal soleh.

Hal ini jelas menunjukkan bahawa soal pemakanan sangat dititikberatkan di dalam Islam, kerana setiap apa yang dimakan akan menjadi sebahagian daripada darah daging manusia. Darah daging ini yang akan membentuk tingkahlaku manusia, keperibadian serta akhlak mereka. Hal ini jelas dinyatakan melalui sabda Rasulullah SAW:

Maksud: "Setiap daging badannya yang tumbuh daripada benda yang haram (yang menghilangkan berkat), maka nerakalah yang lebih utama bagi orang itu" (Hadis riwayat Ahmad dan Tirmizi).

Maka, jika baik makanan yang dimakan, maka baiklah peribadi mereka dan jika makanan yang dimakan adalah tidak baik, maka rosaklah akhlak mereka.

Terdapat pelbagai jenis makanan yang disediakan oleh Allah SWT untuk dimakan oleh umat manusia tetapi tidak semua makanan tersebut boleh dimakan oleh umat Islam. Larangan ini ditetapkan demi kebaikan manusia dan demi menjaga akhlak dan peribadi mereka. Islam adalah satu agama yang memelihara kehidupan umatnya daripada perkara-perkara yang memudaratkan dan merosakkan. Oleh itu, Allah SWT telah menggariskan panduan kepada umat Islam tentang makanan halal dan haram. Firman Allah SWT di dalam Al-Quran, surah Al-Baqarah (173) yang bermaksud:

Maksud: "*Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan binatang-binatang yang disembelih tidak kerana Allah. Maka sesiapa terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak mengingininya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu), maka tidaklah ia berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Penyayang*"(Saif, 2011).

Oleh yang demikian, boleh dikatakan semua makanan yang ada di muka bumi ini adalah halal dimakan kecuali beberapa jenis yang terang-terang diharamkan oleh Allah dan RasulNya. Pemilihan makanan halal sangat dituntut di dalam Islam mengikut saranan Nabi Muhammad melalui sabda Baginda:

Maksud: "Memilih yang halal itu adalah wajib bagi setiap orang Islam kerana setiap daging yang tumbuh dari yang haram, maka api neraka lebih utama baginya" (Hadis riwayat Ahmad).

Namun, disebabkan perkembangan industri pemprosesan makanan yang semakin meluas di seluruh dunia, status halal sesuatu produk makanan mula diragui disebabkan cara pemprosesan makanan yang semakin dimodenisasikan dan diragui sama ada mengikut syariat Islam atau tidak. Di Malaysia sendiri, terdapat banyak isu yang berkaitan dengan makanan halal dan haram yang telah timbul. Misalnya, pada 1 Februari 2008, Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) merujuk kepada penutupan sebuah kilang di Kepala Batas yang menghasilkan produk berdasarkan makanan laut. Pihak berkuasa Jabatan Kesihatan Negeri mendapati pengendali kilang itu telah menyimpan daging babi bersama dengan produk lain di dalam peti sejuk, menggunakan bahan pengawet yang diharamkan dan juga menggunakan minyak masak yang dikitar semula untuk memasak. Tambahan pula, minyak itu juga disimpan di dalam bekas plastik kitar semula yang tidak bersih (Nurishah, 2009).

Tidak cukup dengan itu, Persatuan Pengguna Kedah (CAKE) telah meminta kerajaan mengharamkan minuman ringan yang mengandungi alkohol yang telah menggunakan label buah-buahan berikutan insiden yang telah mengelirukan pengguna mengenai minuman ringan yang dikatakan mengandungi alkohol. Presiden CAP, S. M. Mohamed Idris berkata, minuman ringan tersebut, yang antara lainnya menggunakan label dan gambar buah-buahan didapati mengandungi kadar alkohol sehingga 5.5 peratus. Beliau mendakwa, maklumat mengenai kandungan alkohol dalam minuman itu dicetak dengan kecil dan sukar dibaca yang

membuatkan pengguna menyangka bahawa mereka membeli minuman buah-buahan atau minuman ringan (Nurishah, 2009).

Sehubungan dengan itu, umat Islam khususnya di Malaysia harus lebih peka dengan isu makanan halal yang berlaku di Negara ini. Mereka juga haruslah mula meningkatkan pengetahuan dan kefahaman tentang makanan halal dan tidak memandang enteng tentang peri pentingnya memakan makanan halal dalam menjaga akidah dan rohani seorang Muslim. Menurut Datuk Abdul Hamid Zainal Abidin, Mantan Menteri di Jabatan Perdana Menteri melalui temubual bersama akhbar Utusan Malaysia, logo halal sudah memadai bagi umat Islam di Negara ini untuk membezakan sesuatu produk itu halal atau sebaliknya (Nurishah, 2009).

Namun, disebabkan wujudnya pengusaha makanan yang tidak bertanggungjawab, maka kewujudan logo halal palsu dan persijilan halal palsu semakin menular di negara kita. Oleh sebab itu, umat Islam haruslah sentiasa berwaspada dan berhati-hati akan penggunaan logo dan sijil halal palsu yang digunakan di premis-premis makanan dan produk-produk makanan. Umat Islam juga harus berhati-hati terhadap istilah mengelirukan yang terdapat di produk-produk makanan seperti yang berlaku dengan minuman ringan yang didakwa mengandungi alkohol.

Selain itu, disebabkan pasaran import-eksport yang semakin meluas di negara ini, banyak produk makanan yang datang dari negara Islam dan bukan Islam yang telah memasuki pasaran negara kita. Hal yang demikian adalah antara sebab mengapa umat Islam negara ini disarankan lebih berhati-hati dalam memilih produk makanan kerana dikhuatiri bersumberkan daripada sumber yang haram. Walaubagaimanapun, terdapat beberapa agensi luar negara yang telah mendapat pengiktirafan daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sebagai pengeluar produk makanan halal dan logo halal mereka adalah diiktiraf JAKIM dan boleh dipasarkan di pasaran Malaysia.

1.2 PENYATAAN MASALAH

Kehidupan umat Islam di zaman ini semakin mencabar disebabkan banyak anasir-anasir luar yang cuba mempengaruhi cara hidup seorang Muslim supaya terpesong daripada landasan sebenar. Cara yang paling berkesan dan cepat adalah melalui tabiat pemakanan mereka. Penyelidik melihat banyak perkara yang mempengaruhi masyarakat Islam khususnya dalam pemilihan makanan. Sedar atau tidak, umat Islam lebih cenderung memilih makanan mengikut kegemaran dan selera mereka tanpa mempunyai pengetahuan yang mendalam tentang tahap halal sesuatu makanan tersebut. Secara tidak langsung, umat Islam tidak menjalankan apa yang dituntut oleh agama iaitu untuk mencari makanan yang mempunyai ciri-ciri "*Halalan Thoyyibah*" seperti yang dianjurkan oleh Rasulullah SAW.

Penyelidik juga mendapati masih ramai umat Islam yang tidak faham mengenai konsep makanan halal dan haram dalam Islam. Mereka tidak didedahkan dengan terperinci jenis-jenis makanan yang dibenarkan dan yang tidak dibenarkan makan di dalam Islam. Tambahan pula, masih terdapat kekeliruan berhubung logo Halal Malaysia yang telah ditetapkan oleh JAKIM. Penggunaan logo halal yang digunakan sekarang telah diseragamkan oleh JAKIM tetapi disebabkan terdapat segelintir pengusaha makanan yang masih berdegil dan tidak berdisiplin yang tetap menggunakan logo halal yang tidak diiktiraf, kejadian ini mengelirukan pengguna dan mereka beranggapan bahawa logo halal tersebut adalah diiktiraf walaupun sebenarnya adalah palsu.

Atas sebab-sebab yang telah dinyatakan di atas, penyelidik berasa amat wajar untuk melakukan kajian mengenai tahap pengetahuan, sikap dan amalan kakitangan kerajaan yang beragama Islam khususnya kakitangan Universiti Malaysia Sabah (UMS) mengenai makanan halal, konsep sebenar makanan halal dan kepentingan makanan halal. Selain itu, penyelidik juga cuba untuk mendapatkan maklumat mengenai tahap kesedaran mereka tentang kehadiran pelbagai jenis logo halal di Malaysia dan juga luar negara.

1.3 OBJEKTIF KAJIAN

- 1) Mengenalpasti tahap pengetahuan kakitangan UMS yang beragama Islam mengenai konsep makanan Halal.
- 2) Mengkaji sikap dan amalan kakitangan UMS yang beragama Islam terhadap pemilihan makanan Halal
- 3) Mengkaji persepsi kakitangan UMS yang beragama Islam terhadap hubungkait antara makanan Halal dengan kualiti makanan.

1.4 HIPOTESIS KAJIAN

Tiga hipotesis awal dirangka bersandarkan kepada tiga objektif yang telah disebutkan di atas. Tiga hipotesis tersebut adalah:

- 1) Tahap pengetahuan kakitangan UMS yang beragama Islam mengenai konsep makanan halal adalah tinggi dan memuaskan.
- 2) Sikap dan amalan kakitangan UMS yang beragama Islam mempunyai hubungan yang signifikan terhadap pemilihan makanan halal.
- 3) Kakitangan UMS yang beragama Islam mempunyai persepsi yang positif terhadap hubungkait antara makanan halal dengan kualiti makanan.

1.5 KEPENTINGAN KAJIAN

Kajian ini adalah penting untuk mengkaji tahap pengetahuan, amalan dan sikap kakitangan UMS mengenai makanan halal. Tahap pengetahuan mengenai makanan halal dikaji untuk menilai sejauh mana tahap pemahaman kakitangan UMS mengenai makanan halal dan adakah mereka dapat membezakan sesuatu yang halal dan haram dengan baik.

Selain itu, tahap amalan dan sikap mereka juga akan dinilai untuk melihat sejauh mana mereka mempraktikkan pengetahuan tentang halal di dalam

kehidupan seharian mereka. Melalui keputusan daripada kajian ini, pihak-pihak yang terlibat dapat memperbaiki atau mengekalkan tahap pengetahuan kakitangan UMS melalui pelbagai cara dan pendekatan yang sesuai.

Selain itu, persepsi kakitangan UMS mengenai hubungkait antara makanan halal dengan kualiti makanan juga akan diselidik. Kajian ini penting kerana dapat menguji persepsi kakitangan UMS mengenai makanan halal dan tahap kualiti yang mereka jangkakan daripada produk-produk makanan yang dibeli.

Dalam masa yang sama, kajian ini juga penting dalam usaha mendapatkan data mentah bagi kajian di masa hadapan tentang penggunaan makanan halal dan pemahaman pengguna tentang makanan halal. Selain itu, kajian ini dapat membantu pihak-pihak yang terlibat dalam menjalankan penyelidikan tentang pengetahuan dan konsep halal khususnya di Universiti Malaysia Sabah dan seluruh Malaysia, amnya.

1.6 SKOP KAJIAN

Kajian ini menyelidik tahap pengetahuan, amalan dan sikap kakitangan UMS yang beragama Islam mengenai makanan halal. Selain itu, kajian ini juga akan mengkaji tahap pengetahuan kakitangan UMS mengenai logo Halal Malaysia dan luar Negara yang diiktiraf oleh JAKIM seterusnya mengkaji persepsi kakitangan UMS mengenai hubungkait antara makanan halal dengan kualiti produk makanan.

BAB 2

SOROTAN LITERATUR

2.1 PENGETAHUAN

Pengajian tentang tahap pengetahuan seseorang adalah penting kerana tahap pengetahuan mempengaruhi perasaan, sikap dan tingkah laku mereka terhadap sesuatu perkara. Menurut Kamus Dewan (2005), pengetahuan adalah perihal mengetahui atau apa-apa yang diketahui. Di dalam usaha untuk mendapatkan data bagi sesuatu kajian, pengetahuan responden haruslah diselidiki terlebih dahulu. Jika mereka tidak mempunyai pengetahuan tentang sesuatu perkara, maka penyelidik tidak mempunyai alasan yang kukuh untuk meneruskan kajian terhadap perasaan, sikap dan tingkah laku responden terbabit kerana data yang diperolehi akan mempengaruhi keseluruhan kajian disebabkan ketiadaan atau kurangnya tahap pengetahuan responden terhadap perkara yang dikaji.

Responden selalu memberi pendapat tentang sesuatu perkara walaupun mereka langsung tidak mempunyai pengetahuan tentang perkara tersebut. Jadi, untuk mengkaji tahap pengetahuan responden, tahap kesedaran responden terhadap kewujudan sesuatu perkara itu harus diselidiki terlebih dahulu. Kesedaran penting kerana ianya adalah suatu penanda bahawa wujudnya kesedaran dan pengetahuan tentang sesuatu perkara. Ia juga penting di dalam kajian untuk mengelakkan berlakunya pemalsuan data disebabkan kecenderungan responden yang berpura-pura mempunyai pengetahuan tentang perkara yang dikaji (Alreck dan Settle, 1995).



2.2 SIKAP

Sikap mempengaruhi tingkah laku seseorang terhadap sesuatu perkara. Sikap adalah perbuatan atau pandangan yang berdasarkan pada sesuatu pendapat (Kamus Dewan, 2005). Sikap datang sebelum tingkah laku atau perbuatan dan mempengaruhi penerimaan seseorang terhadap sesuatu perkara dan cara mereka bertindak. Sikap kebiasaannya bertahan selama beberapa minggu, bulan atau mungkin juga tahun (Alreck dan Settle, 1995). Seseorang akan mengubah cara pemikiran mereka setelah mereka mendapat maklumat tambahan, pengalaman baru atau menerima sesuatu dengan cara yang berlainan. Kesemua faktor ini mempengaruhi perubahan sikap seseorang terhadap sesuatu perkara.

2.3 AMALAN

Amalan adalah sesuatu yang dilakukan (dilaksanakan, dikerjakan, dsb) sebagai suatu kebiasaan (Kamus Dewan, 2005). Seseorang selalu mengamalkan sesuatu yang mereka tahu dan sukai. Oleh sebab itu, pengetahuan dan sikap mempengaruhi amalan seseorang. Dengan pengetahuan yang ada, seseorang mampu membezakan sesuatu yang baik daripada yang buruk dan bertindak untuk mengamalkannya. Walaubagaimanapun, tidak semua yang baik itu diikuti dan diamalkan kerana dipengaruhi oleh beberapa faktor lain seperti perasaan, keadaan sekeliling, kebudayaan dan sebagainya.

2.4 HUBUNGKAIT ANTARA PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN (KAP)

Survei mengenai pengetahuan, sikap dan amalan atau di dalam bahasa Inggeris dikenali sebagai "*Knowledge, Attitude and Practices (KAP)*" adalah kajian yang mewakili satu populasi tertentu bertujuan untuk mengumpul maklumat mengenai apa yang diketahui, dipercayai dan dilakukan mengenai sesuatu perkara (WHO, 2008). Kajian mengenai KAP dapat memberi penyelidik informasi-informasi yang diperlukan bagi sesuatu perkara. KAP mampu mengenalpasti jurang pengetahuan, pengaruh budaya atau corak tingkah laku yang mampu mempengaruhi kefahaman

RUJUKAN

- "Makanan dan Minuman" dlm. <http://www.halal.gov.my> (Portal Rasmi Halal Malaysia). 21 Disember 2012.
- "Sejarah Halal" dlm. <http://www.halal.gov.my> (Portal Rasmi Halal Malaysia). 21 Disember 2012.
- "Takrifan Halal" dlm. <http://www.halal.gov.my> (Portal Rasmi Halal Malaysia). 21 Disember 2012.
- Adura Adnan. 2011. Pasaran Antarabangsa Produk Halal. Dewan Ekonomi. Oktober: 9-11.
- Advocacy, Communication, and Social Mobilization for TB Control: A Guide to Developing Knowledge, Attitude and Practice Surveys. 2008. World Health Organization (WHO).
- Ahmad Fadzil Zainol Ariffin. 2010. Industri Makanan Negara Berkembang. Utusan Malaysia. 27 Jun 2010.
- Anas bin Mohd Yunus, Wan Mohd Yusof bin Wan Chik and Mahani Bt Mohamad. 2010. The Concept of Halalan Thayyiba and Its Application in Products Marketing: Case Study at Sabasun HyperRuncit Kuala Terengganu, Malaysia. *International Journal of Business and Social Science*. 1(3):239-248.
- Azman Ab Rahman. 2007. Panduan Penentuan Makanan Halal Menurut Pandangan Ulamam Serta Kesannya Terhadap IKS Muslim di Malaysia. Mohd Noorizzuddin Nooh (ed.). *Penjenamaan Halal: Satu Paradigma Baru*. Negeri Sembilan: Universiti Sains Islam Malaysia. Hlmn. 1-16.
- Ben Berry. 2008. *Global Halal Food Market Brief*. Canada: Agriculture and Agri-Food Canada.

BERNAMA. 2012. *Awareness on the Need for Halal Certificate Among Muslim Traders Still Low.*

BERNAMA. 2012. *Halal Industry Players Call for Faster and Efficient Certification Process.*

Bluman, A.G. 2004. *Elementary Statistics: A Step By Step Approach*. 5th ed. New York: McGraw Hill.

Craja, R. dan Blair, J. 2005. *Designing Surveys: A Guide to Decisions and Procedures*. 2nd ed. California: Pine Forge Press.

Evans, A. 2009. *Halal: Identity, Opportunity and Influence*. Slaid. ISNA Convention. Washington DC.

Golnaz, R., Zainalabidin, M., Mad Nasir, S. dan Eddie Chiew, F.C. 2010. Non-Muslim's Awareness of Halal Principles and Related Food Products in Malaysia. *International Food Research Journal*. 17: 667-674.

Grosvenor, M.B. and Smolin, L.A. 2002. *Nutrition: From Science to Life*. Florida: Hancourt Inc.

Halal Hub Division. 2012. *The Recognised Foreign Halal Certification Bodies and Authorities*. Kuala Lumpur: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).

Hanafi Timan. 2011. Hab Halal dan Pertumbuhan Ekonomi Negara. Dewan Ekonomi. Oktober: 6-8.

Ibrahim, M.Y. 2010. *Bimbingan Cepat Analisis Data Penyelidikan Untuk Pendidikan Dan Sains Sosial*. Kuantan: Bandar Ilmu.

Ilyia Nur Ab Rahman, Rosli Saleh, Suhaimi Ab Rahman dan Dzulkifly Mat Hashim. 2011. *Factors Contributing to Non-Compliance of the Halal Standard among Restaurant Operators in Malaysia*. Halal Product Research Institute. Serdang: UPM.

Jamal Abdul Nasir Shaari dan Nur Shahira Mohd Ariffin. 2010. Dimension of Halal Purchase Intention: A Preliminary Study. *International Review of Business Research Papers*. 6 (4): 444-456.

Kumar, R. 2005. *Research Methodology: A Step-By Step Guide for Beginners*. 2nd ed. Australia: Pearson Education.

Laupa Junus. 2006. Analisis Saintifik Sahkan Status Halal Makanan. Utusan Malaysia. 23 Januari 2006.

Mohamad Khan. 2011. Transformasi Indusatri Halal. Dewan Ekonomi. Oktober: 3-5.

Mohd Amri Abdullah. 2012. *Akta Perihal Dagangan 2011*. Slaid. Bahagian Hub Halal, JAKIM.

Norazilawati Md Dahlal. 2012. *Makanan Halal: Peluang Adalah Milik Kita*. Pulau Pinang: Universiti Sains Malaysia.

Noresah Baharom. Kamus Dewan Edisi Ke-4. 2005. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

Norlaila Abu Bakar dan Nor Aini Haji Idris. 2007. Keupayaan Mengeksport Produk Makanan Halal dalam Kalangan Pengusaha PKS di Malaysia. Mohd Noorizzuddin Nooh (ed.). *Penjenamaan Halal: Satu Paradigma Baru*. Negeri Sembilan: Universiti Sains Islam Malaysia. Hlmn. 39-69.

Nurishah Lokman. 2009. *Persepsi Pelajar Terhadap Konsep Makanan Halal Menurut Islam*. Tesis Sarjana. Universiti Teknologi Malaysia.

Salmah Yusof, Alina Abd Rahim dan Juriani Jalil. 2007. Perkembangan Dalam Ingredien Makanan: Cabaran Malaysia Dalalm Menangani Isu Halal. Mohd Noorizzuddin Nooh (ed.). *Penjenamaan Halal: Satu Paradigma Baru*. Negeri Sembilan: Universiti Sains Islam Malaysia. Hlmn. 99-119.

Sanep Ahmad, Hairunnizam Wahid dan Surtahman Kastin. 2007. PKS di Persada Dunia Melalui Tanda Halal: Kes Gelagat Pengguna. Mohd Noorizzuddin Nooh (ed.). *Penjenamaan Halal: Satu Paradigma Baru*. Negeri Sembilan: Universiti Sains Islam Malaysia. Hlmn. 71-98.

Sarah Nadlin Rohim. 2011. *Halal: Malaysia Contoh Dunia*. Utusan Malaysia. 9 Ogos 2011.

Sayyid Sabiq. 1990. *Fiqh Sunnah*. Jilid 13. Kuala Lumpur: Victorie Agencie.

Scheaffer, R.L., Mendenhall, W. dan Ott, L. 1996. *Elementary Survey Sampling*. Belmont: Duxbury Press.

Soong, S.F. 2007. *Managing Halal Quality in Food Service Industry*. Tesis Master. Las Vegas: University of Nevada.

Syeikh Yusuf al-Qardawi. 2009. The Islamic Principles Pertaining to Halal and Haram. www.SuhaibWebb.com. 20 Disember 2012.

TheStar Online. 2012. *Growing Interest Creates Bigger Halal Market in Growth Triangle*.

Saif Abidurabb. 2011. *Mushaf Al-Masar: al-Quran Terjemahan dan Terjemahan Perkataan*. Terjemahan. Kuala Lumpur: Masar Enterprise.

Wan Mohammad. *Halal: Antara Tuntutan Agama dan Strategi Ekonomi*. Slaid. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).

Wilson, J.A.J dan Liu, J. 2011. Shaping the Halal into a Brand?. *Journal of Islamic Marketing.*

Yuhanis Abdul Aziz dan Chok, N.V. 2012. The Role of Halal Awareness and Halal Certification in Influencing Non-Muslim's Purchase Intention. *3rd International Conference on Business and Economic Research (3rd ICBER 2012) Proceeding.* March 12-13, 2012, Bandung, Indonesia.