

PENGETAHUAN PENGUSAHA PREMIS MAKANAN TERHADAP AMALAN PENSIJILAN HALAL MALAYSIA

Mohamad Rizal, M. N. (Corresponding author)

Fakulti Pengajian Islam dan Sains Sosial, Jabatan Syariah, Universiti Sultan Azlan
Shah, 33000 Kuala Kangsar, Perak, Malaysia

Tel: +6013-5040263 E-mail: rizal@usas.edu.my

Muhammad Firdaus bin Daud

Fakulti Pengajian Islam dan Sains Sosial, Jabatan Syariah, Universiti Sultan Azlan
Shah, 33000 Kuala Kangsar, Perak, Malaysia

Tel : +60174312952, E-mail: en.muhsdfirdaus@gmail.com

Abstrak

Pertambahan populasi umat Islam kini menyebabkan berlakunya perkembangan pasaran halal dan secara tidak langsung membuka peluang kepada para pengusaha untuk meluaskan perniagaan dengan menghasilkan sesuatu produk atau makanan. Oleh yang demikian, setiap perniagaan yang dijalankan perlu mempunyai pengesahan sijil halal bagi memastikan setiap makanan yang dihasilkan mengikut prinsip yang telah dianjurkan oleh agama Islam. Objektif kajian ini dilakukan untuk mengetahui sejauh manakah tahap pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap amalan Pensijilan Halal Malaysia (PHM). Kajian ini merupakan satu tinjauan awal dan berbentuk kuantitatif. Kaedah pengumpulan data menggunakan borang soal selidik secara atas talian dan telah diberikan kepada beberapa pengusaha premis makanan di sekitar negeri Perak. Data yang diperolehi dianalisis menggunakan perisian Statistical Package for Social Science (SPSS) versi 28 dan diuraikan menggunakan kaedah statistik deskriptif. Dapatan kajian menunjukkan bahawa tahap pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap PHM masih berada pada tahap sederhana tinggi. Oleh itu, hasil kajian ini mampu menyalurkan maklumat sekali gus membantu pihak berautoriti dalam menyusun semula strategi untuk meningkatkan pengetahuan tentang konsep pemakanan halal dan amalan pensijilan halal.

Kata Kunci: Pensijilan halal, pengetahuan pengusaha, premis makanan, pemakanan halal, *halālan ṭayyiban*

Abstract

The increase in the Muslim population as of late had stimulated the development of the halal market and indirectly opens up opportunities for entrepreneurs to expand their business by producing a product or food. Therefore, every business conducted needs to have a halal certificate to ensure that every food produced follows the principles that have been prescribed by Islam. The objective of this study is to find out the level of knowledge of food premises operators regarding Malaysia's Halal Certification (PHM) practices. This study is a preliminary and quantitative survey. The data collection method uses an online questionnaire and has been given to several food premises operators around the state of Perak. The data obtained was analyzed using Statistical Package for Social Science (SPSS) version 28 and analyzed using descriptive statistics. The findings of the study show that the level of knowledge of food premises operators about PHM is still at a moderately high level.

Therefore, the results of this study are able to channel information as well as help the authorities in reorganizing strategies to increase knowledge about the concept of halal nutrition and halal certification practices.

Keywords: Halal certification, knowledge of entrepreneurs, food premises, halal nutrition, *halālan ṭayyiban*

Pendahuluan

Agama Islam sangat menekankan kesucian dan kebersihan dalam segenap aspek kehidupan manusia. Hal ini termasuklah aspek pemakanan yang memerlukan kepada penelitian bermula daripada peringkat penyediaan, pemprosesan, penyimpanan, pengedaran dan sebagainya sehingga sampai kepada pelanggan. Ringkasnya, makanan yang halal lagi baik perlu merangkumi satu proses rangkaian yang menyeluruh. Namun begitu, terdapat pelbagai kes yang berlaku di negara Malaysia seperti penyalahgunaan logo halal, penipuan bahan atau kandungan yang digunakan dalam sesuatu produk di samping pengurusan premis yang tidak mematuhi piawai *halālan ṭayyiban* banyak dilaporkan. Kewujudan kes-kes sebegini boleh menimbulkan pertikaian terhadap aspek kesahan halal. (Yusoff, Mohd Husain, & Yahya, 2018)

Isu tersebut jelas menunjukkan bahawa tanggungjawab yang besar perlu dipikul oleh pengusaha yang mengendalikan makanan bagi menjamin kebersihan, kesucian dan keselamatan terhadap pelanggan. Oleh itu, pihak pengusaha dan industri makanan perlu mengikut garis panduan yang telah ditetapkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) bagi menghasilkan sesuatu makanan yang menepati konsep pemakanan *halālan ṭayyiban*.

Sebagai pelanggan pula, hak untuk mendapatkan maklumat yang betul dan tepat merupakan salah satu hak yang utama. Sikap berhati-hati dan bijak membuat pemilihan makanan juga wajar dipraktikkan. Hal ini kerana pemakanan yang halal lagi baik bukan sahaja berkait dengan kesihatan tubuh badan, malah dapat memberi kesan kepada akhlak yang sempurna sekali gus mencerminkan sahsiah dan mentaliti sesebuah masyarakat. (Omar & Ab. Karim, 2013)

Perkembangan yang berlaku dalam industri makanan berjaya menghasilkan pelbagai jenis dan variasi makanan dalam kehidupan manusia. Seiring dengan perkembangan ini, sepatutnya para pengusaha semakin faham dan cakna soal halal atau haram serta tidak lagi mencetuskan kekeliruan akan status sesuatu makanan yang dihasilkan. Agama Islam sendiri telah menggariskan konsep pemakanan *halālan ṭayyiban* sebagaimana yang dijelaskan oleh Allah S.W.T:

يَأَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Maksudnya: “Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu.” (Q.S. Al-Baqarah : 168)

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Maksudnya: “Dan makanlah dari rezeki yang telah diberikan Allah kepada kamu, iaitu yang halal lagi baik, dan bertaqwalah kepada Allah yang kepadanya sahaja kamu beriman.” (Q.S. Al-Mā'idah : 88)

Bagi umat Islam, mencari makanan yang halal adalah kewajiban ke atas setiap individu Muslim. Faktor *halālan ṭayyiban* pada makanan bukan setakat tertentu pada kandungannya yang halal sahaja tetapi melibatkan proses penyediaan, pembungkusan dan pemasaran produk tersebut juga mesti menuruti garis panduan halal yang ditetapkan. (Zaki, 2018)

Malangnya, pada hari ini terdapat sebahagian pengusaha premis makanan seolah-olah tidak mengambil berat akan status pengesahan halal dan perkara ini memberi kesan yang sangat membimbangkan terhadap para pelanggan di luar sana terutama yang beragama Islam. Isu ini dapat dilihat melalui kenyataan pada 3 September 2020, Pengerusi Jawatankuasa Agama Islam dan Penerangan Negeri, Mohd Akmal Kamarudin menyatakan bahawa lebih 50 peratus peniaga dan usahawan kecil di Perak tiada sijil halal JAKIM walaupun pelbagai usaha telah digerakkan oleh pihak berwajib. Perniagaan persendirian ini membabitkan perniagaan kedai makan dan usahawan kecil yang masih tidak memohon sijil halal.

Oleh itu, pelbagai langkah dan usaha boleh dilakukan untuk mengatasi masalah ini seperti pihak kerajaan negeri perlu menggiatkan lagi kempen berkaitan pensijilan halal melalui kursus, bengkel atau seminar. Selain itu, pihak JAKIM juga perlu membuat pemantauan secara berterusan terhadap premis pengusaha makanan. Seterusnya, pihak kerajaan juga boleh memainkan peranan dengan mendedahkan konsep pemakanan halal melalui media sosial seperti di *tiktok*, *twitter*, *facebook* dan sebagainya dimana mampu dicapai oleh pelbagai lapisan masyarakat. Di samping itu, pihak berwajib juga perlu memperketatkan lagi undang-undang dengan mengenakan tindakan yang sewajarnya terhadap pengusaha atau pengendali makanan yang tidak memiliki sijil halal yang sah, wujud penipuan bahan kandungan dan sebagainya.

Apabila segala langkah dan usaha ini dilakukan, maka dapat membantu para pengusaha premis makanan meningkatkan pengetahuan tentang pensijilan halal sekali gus menggalakkan mereka untuk membuat permohonan sijil halal yang sah melalui JAKIM. Langkah-langkah tersebut juga bagi memastikan makanan yang dihasilkan lebih diyakini dan selamat dimakan oleh para pelanggan.

Justeru, artikel ini berhasrat untuk mengkaji tahap pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap amalan PHM. Kajian lebih memfokuskan golongan ini kerana mereka merupakan pihak yang sangat penting dan dekat dengan masyarakat dalam aspek pemakanan. Kajian ini hanya dilakukan di sekitar negeri Perak kerana data yang diperolehi menunjukkan peratus yang tinggi bahawa perniagaan yang melibatkan kedai makan tidak memiliki sijil halal yang sah. Responden yang terlibat merupakan pengusaha premis makanan termasuk pengusaha restoran, *food truck* dan sebagainya.

Isu pensijilan halal dalam aspek makanan menjadi isu yang berterusan seolah-olah tidak menjumpai titik penyelesaiannya. Soal halal atau haram sesuatu makanan adalah dianggap sebagai perkara sensitif yang sentiasa menimbulkan perdebatan dalam kalangan masyarakat di negara Malaysia. Justeru, kajian ini penting dilakukan untuk memberi pendedahan kepada orang ramai khususnya para pengusaha premis makanan berkaitan kepentingan sijil halal di samping kajian di peringkat golongan ini masih kurang dilakukan. Selain itu, kajian ini juga penting sebagai langkah awal untuk memberi pendedahan dan galakan terhadap pengusaha premis makanan mendapatkan sijil halal yang sah supaya penghasilan sesuatu makanan pada masa akan datang lebih terjamin dan diyakini statusnya. Seterusnya, kajian ini juga penting sebagai rujukan kepada pihak berautoriti untuk menyusun semula langkah bagi meningkatkan pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap amalan PHM.

Metodologi kajian

Kajian ini merupakan kajian yang berbentuk kuantitatif. Pemilihan kaedah kuantitatif adalah kerana kajian ini merupakan tinjauan awal yang memerlukan kepada jumlah responden yang ramai bagi menghasilkan dapatan kajian yang tepat dan seterusnya menghasilkan generalisasi. Sasaran responden bagi kajian ini adalah pengusaha premis makanan di sekitar negeri Perak. Borang soal selidik telah diberikan kepada beberapa responden secara atas talian iaitu melalui *Google Forms* yang menggunakan Skala Likert serta diproses secara deskriptif bagi menjawab persoalan dan objektif kajian. Jumlah responden yang diperolehi adalah seramai 53 orang. Borang soal selidik ini terdiri daripada dua bahagian iaitu bahagian A merujuk kepada demografi responden dan bahagian B pula merujuk kepada pengetahuan responden terhadap amalan PHM. Aras persetujuan Skala Likert yang digunakan adalah seperti yang ditunjukkan di dalam Jadual 1:

Jadual 1: Item-item Skala Likert

Aras Persetujuan	Skala
Sangat Tidak Setuju (STS)	1
Tidak setuju (TS)	2
Tidak Pasti (TP)	3
Setuju (S)	4
Sangat Setuju (SS)	5

Data yang diperolehi daripada borang soal selidik dianalisis menggunakan perisian SPSS versi 28. Data yang berjaya dikumpul kemudian dianalisis menggunakan kaedah analisis deskriptif iaitu dengan mengukur melalui kekerapan, peratusan dan min bagi mengenal pasti tahap pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap PHM. Bagi skala interpretasi skor min adalah berpandukan kepada Jadual 2 di bawah:

Jadual 2: Interpretasi Tahap Skor Min

Selang Skala Min	Interpretasi Tahap
1.00 – 2.00	Rendah
2.01 – 3.00	Sederhana Rendah
3.01 – 4.00	Sederhana Tinggi
4.01 – 5.00	Tinggi

Sumber: Abdul Ghafar & Beng (2011)

Sorotan Kajian

Menurut Mohd Idris, Hehsan, & Ab. Rahim (2022) menerusi makalah mereka yang bertajuk *Tahap Pematuhan Pensijilan Halal Malaysia dalam Kalangan Pengurus Restoran Makanan Segera di Negeri Johor* menyatakan bahawa proses penyediaan makanan perlu kepada pematuhan prinsip halal yang telah digariskan di dalam agama Islam. Sijil halal yang dikeluarkan JAKIM wajar dipatuhi oleh setiap pemegang dan sebarang pengingkaran akan menyebabkan sijil boleh ditarik semula. Justeru, objektif kajian ini adalah untuk menilai tahap pematuhan pensijilan halal dalam kalangan pengurus rangkaian makanan segera di negeri Johor dan signifikan faktor jantina dalam mempengaruhi tahap pematuhan ini. Kajian ini menggunakan pendekatan kuantitatif yang melibatkan pengumpulan data menerusi edaran soal selidik kepada 330 pengurus sebagai responden kajian (143 lelaki; 187 perempuan) dan dianalisis menggunakan perisian SPSS versi 22.0. Kajian ini membuktikan bahawa tahap pematuhan pensijilan halal dalam kalangan responden adalah tinggi dan faktor jantina tidak mempengaruhi tahap pematuhannya. Seterusnya, pengkaji ini menyimpulkan bahawa tahap pematuhan prosedur pensijilan halal Malaysia dalam kalangan pengurus restoran makanan segera adalah baik dan pematuhan ini tidak berbeza antara jantina untuk menyedari tanggungjawab mereka menyediakan makanan halal.

Menurut Mohamad Hilmi et al. (2021) menerusi artikel mereka yang bertajuk *Cabaran Pensijilan Halal : Kesiediaan Pengusaha Industri dan Premis Makanan* menyatakan bahawa kepesatan pembangunan industri makanan banyak menimbulkan isu yang agak kritikal serta wujud persoalan yang sering bermain di fikiran pengguna terutama sekali tentang status halal sesuatu produk. Hal ini menjadi cabaran kepada pihak berautoriti untuk berhadapan dengan setiap permasalahan dalam mengesahkan status halal serta mengawal tindakan segelintir pengusaha yang tidak bertanggungjawab. Justeru, objektif kajian ini adalah untuk mengkaji pandangan serta pengetahuan pengusaha Islam dan bukan Islam terhadap permohonan sijil halal di Malaysia. Metodologi kajian yang digunapakai adalah kajian kepustakaan iaitu merujuk kepada dokumen-dokumen berkaitan dengan pensijilan halal manakala kaedah pengumpulan data pula secara kualitatif melalui dokumen, temu bual dan pemerhatian. Kajian ini membuktikan bahawa terdapat beberapa faktor yang menyebabkan pengusaha industri dan premis makanan didominasi oleh pengusaha bukan Islam. Selain itu, didapati pengusaha industri dan premis makanan kurang pengetahuan dalam pengurusan pensijilan halal. Seterusnya, pengkaji ini menyimpulkan bahawa pengusaha bukan Islam mempunyai tanggapan yang lebih positif terhadap pensijilan halal berbanding pengusaha Islam disebabkan lebih berminat dengan sijil halal.

Menurut Arif (2021) menerusi tulisan beliau yang bertajuk *Kebolehlaksanaan Mewujudkan Pensijilan Halal Malaysia Bagi Skim Perniagaan Produk Makanan dan Minuman Berpusat di Rumah* menyatakan bahawa terdapat pelbagai masalah dan halangan yang menyukarkan usahawan Home-Based Business (HBB) memohon Pensijilan Halal Malaysia (PHM) sehinggakan terdapat gesaan dari pihak tertentu agar JAKIM memberikan kelonggaran dan mempermudah proses PHM. Justeru, objektif kajian ini adalah untuk mengenal pasti halangan yang menyukarkan usahawan HBB produk makanan dan minuman memohon PHM serta kebolehlaksanaan mewujudkan PHM bagi skim kelompok usahawan ini. Pendekatan kualitatif telah digunapakai melalui kaedah temu bual ke atas 10 orang usahawan HBB sekitar daerah Melaka Tengah dan seorang pegawai halal dari Jabatan Agama Islam Melaka bagi mewakili badan autoriti pensijilan halal. Kajian ini membuktikan bahawa terdapat lima halangan yang menyukarkan usahawan HBB dalam mendapatkan PHM iaitu masalah modal, ketidakfahaman, prosedur yang ketat, kurang bantuan khidmat nasihat dan persepsi tiada keperluan memohon PHM. Dapatan juga menunjukkan kesukaran untuk mewujudkan skim PHM khusus bagi usahawan HBB produk makanan dan minuman. Seterusnya, pengkaji ini menyimpulkan bahawa sijil dan logo halal bukan sahaja penting kepada pengusaha sebagai tiket untuk menembusi pasaran yang lebih luas, malah ia menjadi satu tanda dagang yang memberi keyakinan kepada pengguna. Dalam memastikan ekonomi makanan halal terus lestari, usahawan HBB juga perlu berusaha untuk mendapatkan PHM.

Awang Tarif (2020) menerusi artikel beliau yang bertajuk *Pandangan Pengusaha Perniagaan Terhadap Pelaksanaan Perintah Sijil Halal dan Label Halal Pindaan 2017 di Daerah Brunei dan Muara* menyatakan bahawa syarikat yang telah diberikan Sijil Halal perlu mematuhi kehendak-kehendak dan syarat-syarat seperti yang dinyatakan di dalam Perintah Sijil Halal dan Label Halal, 2005 termasuk Piawaian Brunei Darussalam untuk Makanan Halal 24:2007 serta garis panduan yang telah ditetapkan. Justeru, objektif kajian ini adalah untuk mengetahui pandangan pengusaha terhadap Perintah Sijil Halal dan Label Halal Pindaan 2017. Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif iaitu secara temu bual dengan 8 orang pengusaha perniagaan dan secara induktif dengan menggunakan sumber primer. Kajian ini membuktikan bahawa 100% responden menyatakan bagus dengan adanya Perintah Sijil Halal dan Label Halal Pindaan 2017 ini dikuatkuasakan. Seterusnya, pengkaji ini menyimpulkan bahawa pengusaha yang hendak membuka sebarang perniagaan khususnya yang melibatkan pemakanan untuk orang-orang Islam perlu mempunyai ilmu pengetahuan mengenai halal dan haram agar dapat membezakan mana yang halal dan mana yang haram.

Menurut Basarud-din, Bakar, & Saad (2017) dalam artikel mereka yang bertajuk *Pengaruh Faktor Agama dalam Mempengaruhi Gelagat Kepatuhan Pensijilan Halal Malaysia dalam Kalangan Usahawan Muslim* menyatakan bahawa gelagat kepatuhan pensijilan halal dalam kalangan usahawan Muslim adalah sangat rendah berbanding usahawan bukan Muslim dalam menghasilkan sesuatu produk halal di pasaran. Justeru, objektif kajian ini adalah untuk mengenal pasti faktor agama dalam mempengaruhi gelagat kepatuhan pensijilan halal dalam kalangan usahawan Islam di Malaysia. Kajian ini menggunakan kaedah kajian literatur untuk mengenal pasti dan menganalisis fenomena tersebut. Kajian ini membuktikan bahawa faktor akidah, ibadah dan akhlak mampu mempengaruhi gelagat usahawan Muslim dalam mematuhi piawaian halal JAKIM bagi menghasilkan produk halal di pasaran. Seterusnya, pengkaji menyimpulkan bahawa hasil

kajian ini dapat memberikan beberapa gambaran awal bagi menerangkan sesuatu gelagat yang melibatkan aspek keagamaan khususnya dalam bidang halal.

Dapatan Kajian

Jadual 3: Demografi Responden

Latar Belakang	Maklumat	Kekerapan	Peratus
Jantina	Lelaki	41	77.4%
	Perempuan	12	22.6%
Umur	21 – 30 tahun	4	7.5%
	31 – 40 tahun	26	49.1%
	41 – 50 tahun	21	39.6%
	51 – 60 tahun	2	3.8%
Bangsa	Melayu	40	75.5%
	Cina	5	9.4%
	India	8	15.1%
Agama	Islam	48	90.6%
	Lain-lain	5	9.4%

Sumber: Soal Selidik

Jadual 3 menunjukkan seramai 53 orang responden yang terdiri daripada 41 orang lelaki dan 12 orang perempuan telah dijadikan sampel bagi kajian ini. Lelaki mewakili 77.4% dan perempuan mewakili 22.6% daripada sampel. Selain itu, responden juga terdiri daripada pelbagai peringkat umur bermula 21 hingga 30 tahun seramai 4 orang mewakili sebanyak 7.5%, umur 31 hingga 40 tahun seramai 26 orang mewakili sebanyak 49.1%, umur 41 hingga 50 tahun seramai 21 orang mewakili 39.6% dan umur 51 hingga 60 tahun seramai 2 orang mewakili 3.8% daripada sampel. Manakala bangsa pula terdiri daripada melayu, cina dan india. Orang melayu seramai 40 orang yang mewakili sebanyak 75.5%, kaum cina berjumlah 5 orang mewakili 9.4% dan kaum india berjumlah 8 orang mewakili 15.1% daripada sampel kajian. Seterusnya, responden juga terdiri daripada orang yang beragama Islam dan orang yang bukan beragama Islam. Orang yang beragama Islam seramai 48 orang mewakili 90.6% manakala orang yang menganut selain agama Islam seramai 5 orang yang mewakili sebanyak 9.4% daripada sampel kajian.

Jadual 4: Pengetahuan Responden Terhadap Amalan Pensijilan Halal Malaysia

Item	SS	S	TP	TS	STS	Min	Tahap
B1 - Saya mengetahui bahawa perniagaan makanan yang saya jalankan perlu kepada pensijilan halal.	42 79.2%	7 13.2%	1 1.9%	1 1.9%	2 3.8%	4.62	Tinggi
B2 - Saya memahami konsep halalān ṭayyiban dengan jelas.	17 32.1%	22 41.5%	8 15.1%	2 3.8%	4 7.5%	3.86	Sederhana Tinggi
B3 - Saya mengetahui secara jelas prosedur untuk mendapatkan sijil halal.	11 20.8%	12 22.6%	11 20.8%	9 17%	10 18.9%	3.09	Sederhana Tinggi
B4 - Saya merasakan sijil pengesahan halal pada perniagaan makanan perlu dimiliki.	30 56.6%	3 5.7%	2 3.8%	10 18.9%	8 15.1%	3.69	Sederhana Tinggi
B5 - Saya mengetahui syarat-syarat untuk memohon pensijilan halal Malaysia.	10 18.9%	10 18.9%	9 17%	11 20.8%	13 24.5%	2.86	Sederhana Rendah
B6 - Saya mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan permohonan sijil halal ditolak.	19 35.8%	9 17%	11 20.8%	6 11.3%	8 15.1%	3.47	Sederhana Tinggi
B7 - Saya mengetahui bahawa pensijilan halal pada perniagaan makanan mempunyai banyak kelebihan.	35 66%	14 26.4%	2 3.8%	1 1.9%	1 1.9%	4.52	Tinggi
B8 - Saya memahami mengapa pensijilan halal perlu dilaksanakan.	44 83%	5 9.4%	1 1.9%	1 1.9%	2 3.8%	4.66	Tinggi

B9 - Saya mengetahui keperluan umum dan khusus pensijilan halal Malaysia.	8 15.1%	6 11.3%	5 9.4%	8 15.1%	26 49.1%	2.28	Sederhana Rendah
B10 - Saya dapat memastikan proses sesuatu penghasilan makanan itu menepati piawaian pensijilan halal Malaysia.	13 24.5%	8 15.1%	14 26.4%	10 18.9%	8 15.1%	3.15	Sederhana Tinggi

Sumber: Soal Selidik

Jadual 4 menunjukkan sebanyak 10 item telah ditanya di dalam bahagian ini. Antara item yang memperolehi skor min pada tahap tinggi adalah item B1 “Saya mengetahui bahawa perniagaan makanan yang saya jalankan perlu kepada pensijilan halal” (4.62), item B7 “Saya mengetahui bahawa pensijilan halal pada perniagaan makanan mempunyai banyak kelebihan” (4.52) dan item B8 “Saya memahami mengapa pensijilan halal perlu dilaksanakan” (4.66).

Selain itu, item yang memperolehi skor min pada tahap sederhana tinggi adalah item B2 “Saya memahami konsep *halālan tayyiban* dengan jelas” (3.86), item B3 “Saya mengetahui secara jelas prosedur untuk mendapatkan sijil halal” (3.09), item B4 “Saya merasakan sijil pengesahan halal pada perniagaan makanan perlu dimiliki” (3.69), item B6 “Saya mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan permohonan sijil halal ditolak” (3.47) dan item B10 “Saya dapat memastikan proses sesuatu penghasilan makanan itu menepati piawai pensijilan halal Malaysia” (3.15).

Seterusnya, item yang memperolehi skor min sederhana rendah pula adalah item B5 “Saya mengetahui syarat-syarat untuk memohon pensijilan halal Malaysia” (2.86) dan item B9 “Saya mengetahui keperluan umum dan khusus pensijilan halal Malaysia” (2.28).

Jadual 5: Tahap Pengetahuan Responden Secara Keseluruhan

Jumlah Responden	Min	Sisihan Piawai	Tahap
53	3.62	1.047	Sederhana Tinggi

Sumber: Soal Selidik

Perbincangan

Hasil kajian menunjukkan bahawa tahap pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap amalan PHM berada pada tahap sederhana tinggi secara keseluruhannya. Berdasarkan dapatan deskriptif, skor item yang paling tinggi adalah item B8 iaitu “Saya memahami mengapa pensijilan halal perlu dilaksanakan”. Seramai 44 responden mewakili

sebanyak 83% sangat setuju dengan pernyataan tersebut. Manakala, skor item yang paling rendah adalah item B9 iaitu “Saya mengetahui keperluan umum dan khusus pensijilan halal Malaysia”. Seramai 26 responden mewakili sebanyak 49.1% sangat tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Berdasarkan hasil kajian ini menunjukkan bahawa majoriti responden mengetahui amalan pensijilan halal secara umum namun masih tidak secara terperinci seperti mengetahui prosedur, standard halal dan sebagainya.

Pensijilan halal kini sememangnya memainkan peranan yang sangat penting bagi memastikan sesuatu makanan atau produk yang dihasilkan memenuhi kehendak syarak. Oleh yang demikian, pensijilan halal wajar menjadi satu tuntutan semasa dan perlu dimiliki oleh para pengusaha makanan di luar sana. Melihat kepada realiti hari ini juga, makanan halal mampu menarik pelanggan bukan beragama Islam disebabkan penetapan piawaian yang tinggi seperti mengutamakan aspek kualiti dan keselamatan pengguna.

Takrifan Halal

Mengikut Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia terbitan JAKIM (2014), Halal berasal daripada kalimah Arab yang bermaksud dibenarkan atau dibolehkan oleh hukum syarak. Takrif halal mengikut Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasan “Halal”) 1975 adalah seperti berikut:

Apabila digunakan berhubung dengan makanan dalam apa-apa juga bentuk dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan sebagai suatu perihal dagangan atau sebagai sebahagian suatu perihal dagangan yang dipakai bagi makan itu, perbahasan-perbahasan “Halal”, apa perbahasan lain yang menunjukkan atau mungkin difahamkan sebagai menunjukkan bahawa orang-orang Islam adalah dibenarkan oleh agama mereka memakan makanan itu maka perbahasan itu hendaklah mempunyai erti yang berikut, iaitu makanan yang berhubung dengan perbahasan atau perbahasan-perbahasan itu digunakan:

- a. Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak;
- b. Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak;
- c. Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukum syarak; dan
- d. Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan (a), (b) atau (c) atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

Pensijilan atau Logo Halal

Pada 15 Januari 2004, logo “Halal Malaysia” telah didaftarkan sebagai tanda pengesahan di bawah Akta Cap Dagangan 1967, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) merupakan pemilik logo halal tersebut. Sijil Halal JAKIM mempunyai ciri-ciri keselamatan dan logo halal JAKIM juga telah didaftarkan di bawah Akta Cap Dagangan di

bawah Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna iaitu di bawah Akta Perihal Dagangan 1972.

Bagi produk yang dikilangkan di luar Malaysia untuk dipasarkan di lain-lain negara, JAKIM tidak lagi mengeluarkan sijil dan logo halal. Pihak syarikat boleh menggunakan sijil dan logo halal yang dikeluarkan oleh Badan Islam di negara berkenaan yang diiktiraf oleh JAKIM. Sijil pengesahan halal dan logo halal akan dikeluarkan setelah barang, premis dan tempat makanan yang berkaitan didapati memenuhi kehendak peraturan halal mengikut hukum syarak.

Kesimpulan

Soal halal atau haram dalam agama Islam telah jelas dan terang. Pengusaha premis makanan perlu mempunyai sensitiviti dan pengetahuan yang tinggi terhadap konsep pemakanan halal bagi memenuhi keperluan pelanggan Islam dan bukan Islam. Selain itu, produk atau makanan halal juga mampu memberi kesan terhadap sesuatu perniagaan bagi mendapat tempat dalam pasaran yang lebih meluas.

Melalui kajian ini dapat disimpulkan bahawa tahap pengetahuan pengusaha premis makanan terhadap amalan PHM masih berada pada tahap sederhana tinggi. Justeru, kajian ini boleh diambil manfaat oleh pihak yang berkaitan seperti kerajaan negeri, JAKIM dan sebagainya dalam mengambil langkah untuk mendidik masyarakat berkaitan konsep *halālan tayyiban*. Peranan JAKIM dan badan-badan Islam yang lain amat penting dalam menyebarkan sesuatu maklumat kepada pelanggan terutama berkaitan status sesuatu produk atau premis makanan bagi membolehkan pelanggan membuat keputusan dalam memilih makanan berasaskan sumber yang halal. Secara keseluruhannya, kajian ini diharapkan dapat memberi maklumat kepada pengkaji lain dalam melakukan penyelidikan lanjut.

Rujukan

Al-Quran al-Karim.

Abdul Ghafar, M., & Beng, T. S. (2011). Kaitan Antara Kepimpinan Kerja Berpasukan Pengetua Dengan Kepuasan Kerja Ketua Panitia di Daerah Kluang. *Journal of Educational Management*, 1, 87-102.

Arif, S. (2021). Kebolehlaksanaan Mewujudkan Pensijilan Halal Malaysia Bagi Skim Perniagaan Produk Makanan & Minuman Berpusat Di Rumah. *Journal of Fiqhiyyat*, 1 (1), 82-96. Didapatkan dari <http://fiqhiyyat.com>

Awang Tarif, M. (2020). *Pandangan Pengusaha Perniagaan Terhadap Pelaksanaan Perintah Sijil Halal Dan Label Halal Pindaan 2017 Di Daerah Brunei Dan Muara*. (R. Setyowati, N. Deuraseh, & N. S. Sulaiman, Ed.) Semarang: Yoga Pratama.

Basarud-din, S. K., Bakar, A. A., & Saad, R. A. (2017). Pengaruh Faktor Agama Dalam Mempengaruhi Gelagat Kepatuhan Pensijilan Halal Malaysia Dalam Kalangan Usahawan Muslim. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development*, 2(4), 94-101. Didapatkan dari www.jised.com

- Yusoff, Y., Mohd Husain, N., & Yahya, N. (2018). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kecenderungan Pelajar Terhadap Pemilihan Produk Halal di Malaysia : Kajian Ke Atas Pelajar Muslim Jabatan Perdagangan POLIMAS. *E-Proceedings National Innovation and Invention Competition Through Exhibition*.
- Mohamad Hilmi, A. F., Mohd Asri, M. F., Mohd Ariffin, Z. A., Hasbullah, M. I., Minhad, F., & Mat Said, M. H. (2021). Cabaran Pensijilan Halal : Kesediaan Pengusaha Industri Dan Premis Makanan. *3rd International halal Management Conference*, (hlm. 188-199).
- Mohd Idris, A. Z., Hehsan, A., & Ab. Rahim, S. (2022). Tahap Pematuhan Pensijilan Halal Malaysia Dalam Kalangan Pengurus Restoran Makanan Segera Di Negeri Johor. *UMRAN -International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, 41-52.
- Mustapha, O. (2014). *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga)*. Putrajaya: Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Didapatkan dari www.halal.gov.my
- Omar, S. R., & Ab. Karim, M. (2013). Halalan Thoyyiban Perspektif Malaysia. (N. Deuraseh, R. A. Rahman, S. Mustafa, J. Bakar, & D. M. Hashim, Ed.) *Halalan Thoyyiban: Perspektif Isu Logo Halal*, hlm. 30-60.
- Zaki, A. F. (2018). Pemalsuan Produk Halal Di Malaysia: Analisis Dari Tahun 2007 Hingga 2016. *Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, Kuala Lumpur*, 1-144.