



05-4506832



pustaka.upsi.edu.my



Perpustakaan Tuanku Bainun
Kampus Sultan Abdul Jalil Shah



PustakaTBainun



ptbupsi

KEPATUHAN PENIAGA MAKANAN MELAYU TERHADAP UNDANG-UNDANG HALAL DI DAERAH MUALLIM, PERAK



05-4506832



pustaka

NUR SHAHADAH BINTI YUSOF

PustakaTBainun



ptbupsi

UNIVERSITI PENDIDIKAN SULTAN IDRIS

2021



05-4506832



pustaka.upsi.edu.my



Perpustakaan Tuanku Bainun
Kampus Sultan Abdul Jalil Shah



PustakaTBainun



ptbupsi

KEPATUHAN PENIAGA MAKANAN MELAYU TERHADAP UNDANG-
UNDANG HALAL DI DAERAH MUALLIM, PERAK

NUR SHAHADAH BINTI YUSOF

DISERTASI DIKEMUKAKAN BAGI MEMENUHI SYARAT UNTUK
MEMPEROLEHI IJAZAH SARJANA SASTERA
(MOD PENYELIDIKAN)

FAKULTI SAINS KEMANUSIAAN
UNIVERSITI PENDIDIKAN SULTAN IDRIS

2021

UNIVERSITI
PENDIDIKAN
SULTAN IDRIS

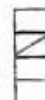
Sila tanda (✓)

Kertas Projek

Sarjana Penyelidikan

Sarjana Penyelidikan dan Kerja Kursus

Doktor Falsafah



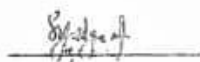
INSTITUT PENGAJIAN SISWAZAH

PERAKUAN KEASLIAN PENULISAN

Perakuan ini telah dibuat pada 24 JUN 2021

i. Perakuan pelajar :

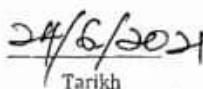
Saya, NUR SHAHADAH BINTI YUSOF, M20162001629, FAKULTI SAINS KEMANUSIAAN (SILA NYATAKAN NAMA PELAJAR, NO. MATRIK DAN FAKULTI) dengan ini mengaku bahawa disertasi/tesis yang bertajuk KEPATUHAN PENIAGA MAKANAN MELAYU TERHADAP UNDANG-UNDANG HALAL DI DAERAH MUALLIM, PERAK adalah hasil kerja saya sendiri. Saya tidak memplagiat dan apa-apa penggunaan mana-mana hasil kerja yang mengandungi hak cipta telah dilakukan secara urusan yang wajar dan bagi maksud yang dibenarkan dan apa-apa petikan, ekstrak, rujukan atau pengeluaran semula daripada atau kepada mana-mana hasil kerja yang mengandungi hak cipta telah dinyatakan dengan sejelasnya dan secukupnya.



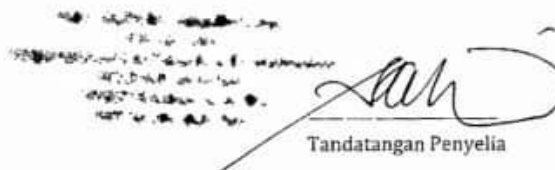
Tandatangan pelajar

ii. Perakuan Penyelia:

Saya, PROF MADYA DR SAMSUDIN BIN SUHAJLI dengan ini mengesahkan bahawa hasil kerja pelajar yang bertajuk KEPATUHAN PENIAGA MAKANAN MELAYU TERHADAP UNDANG-UNDANG HALAL DI DAERAH MUALLIM, PERAK dihasilkan oleh pelajar seperti nama di atas, dan telah diserahkan Kepada Institut Pengajian Siswazah bagi memenuhi sebahagian/sepenuhnya syarat untuk memperoleh IJAZAH SARJANA SASTERA (PENGAJIAN MALAYSIA).



Tarikh



Tandatangan Penyelia



UNIVERSITI
PENDIDIKAN
SULTAN IDRISINSTITUT PENGAJIAN SISWAZAH /
INSTITUTE OF GRADUATE STUDIESBORANG PENGESAHAN PENYERAHAN TESIS/DISERTASI/LAPORAN KERTAS PROJEK
DECLARATION OF THESIS/DISSERTATION/PROJECT PAPER FORMTajuk / Title: Kepatuhan Peniaga Makanan Melayu Terhadap Undang-Undang Halal di Daerah Muallim, Perak.No. Matrik / Matric's No.: M20162001629Saya / I: Nur Shahadah binti Yusof

(Nama pelajar / Student's Name)

mengaku membenarkan Tesis/Disertasi/Laporan Kertas Projek (Kedoktoran/Sarjana)* ini disimpan di Universiti Pendidikan Sultan Idris (Perpustakaan Tuanku Bainun) dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:-

acknowledged that Universiti Pendidikan Sultan Idris (Tuanku Bainun Library) reserves the right as follows:-

1. Tesis/Disertasi/Laporan Kertas Projek ini adalah hak milik UPSI.
The thesis is the property of Universiti Pendidikan Sultan Idris
2. Perpustakaan Tuanku Bainun dibenarkan membuat salinan untuk tujuan rujukan dan penyelidikan.
Tuanku Bainun Library has the right to make copies for the purpose of reference and research.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan Tesis/Disertasi ini sebagai bahan pertukaran antara Institusi Pengajian Tinggi.
The Library has the right to make copies of the thesis for academic exchange.
4. Sila tandakan (✓) bagi pilihan kategori di bawah / Please tick (✓) for category below:-



SULIT/CONFIDENTIAL

Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub dalam Akta Rahsia Rasmi 1972. / Contains confidential information under the Official Secret Act 1972



TERHAD/RESTRICTED

Mengandungi maklumat terhad yang telah ditentukan oleh organisasi/badan di mana penyelidikan ini dijalankan. / Contains restricted information as specified by the organization where research was done.



TIDAK TERHAD / OPEN ACCESS

(Tandatangan Pelajar/ Signature)

(Tandatangan Penyelia / Signature of Supervisor)
& (Nama & Cop Rasmi / Name & Official Stamp)

Tarikh: 24 JUN 2021

Catatan: Jika Tesis/Disertasi ini SULIT @ TERHAD, sila lampirkan surat daripada pihak berkuasa/organisasi berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh laporan ini perlu dikelaskan sebagai SULIT dan TERHAD.
Notes: If the thesis is CONFIDENTIAL or RESTRICTED, please attach with the letter from the organization with period and reasons for confidentiality or restriction.





DEDIKASI

*Teristimewa buat ayah dan ibu tersayang,
Yusof Bin Mat dan Wan Esah Binti Wan Mohd,
Terima kasih atas pengorbanan yang telah dilakukan,
Segala sokongan, semangat dan doa yang diberikan sehingga saya berada di tahap
ini.*

*Tidak dilupakan kepada satu-satunya kakak yang amat dikasihi,
Nasiha,
Terima kasih kerana menjadi tulang belakang sepanjang pengajian ini,
Yang menjadi pendorong saya menyambung pengajian ini,
Abang-abang tersayang,
Mohd Firdaus dan Nor Azman,
Yang sentiasa ada saat diperlukan.*

*Kepada penyelia yang dikasihi,
Dr. Samsudin Bin Suhaili,
Terima kasih atas ilmu yang dicurahkan,
Teruskan mendidik anak bangsa dengan penuh ikhlas dan sabar.*

*Buat sahabat,
Nurfatin Najihah, Norsyazwanie, Nor Shakila dan Natrah,
Terima kasih menjadi teman yang setia,
Memberikan sokongan moral dari jauh.
Semoga Allah sentiasa merahmati kalian.*



PENGHARGAAN

Syukur ke hadrat Allah S.W.T kerana telah memberkati perjalanan saya menjadi seorang penyelidik dan dengan keizinan-Nya juga kajian ini berjaya disiapkan sepenuhnya. Dalam ruangan ini, saya merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada penyelia kajian ini, Dr. Samsudin Bin Suhaili yang sentiasa sabar dalam memberi bimbingan, tunjuk ajar dan idea-idea yang bernas sepanjang tempoh kajian ini dijalankan. Di samping memberikan bimbingan, beliau juga sentiasa memberikan nasihat dan kata-kata semangat supaya saya sentiasa berusaha dan tidak berputus asa untuk menyiapkan kajian ini.

Terima kasih tidak terhingga kepada Fakulti Sains Kemanusiaan, Institut Pengajian Siswazah dan Universiti Pendidikan Sultan Idris kerana telah menerima permohonan saya untuk melanjutkan pelajaran di peringkat sarjana dan memudahkan urusan sepanjang saya memerlukan khidmat di peringkat fakulti dan universiti.

Tidak lupa juga ucapan penghargaan dan terima kasih kepada JAIPk, MDTM, KPNDHEP, Pejabat Kesihatan Daerah Muallim dan peniaga Melayu di daerah Muallim yang sudi memberikan kerjasama dan maklumat yang diperlukan oleh penyelidik untuk menyiapkan kajian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada sesiapa sahaja yang terlibat dalam kajian ini secara langsung dan tidak langsung. Sekian, terima kasih.





ABSTRAK

Kajian ini bertujuan mengenal pasti tahap kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap undang-undang halal di daerah Muallim, Perak. Kajian ini juga menilai faktor yang mempengaruhi peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak dalam mematuhi keperluan halal dan undang-undang halal yang sedia ada dan beberapa langkah dicadangkan untuk meningkatkan jumlah peniaga makanan Melayu bagi mematuhi keperluan halal dan undang-undang halal tersebut. Reka bentuk kajian ini ialah kajian tinjauan yang menggunakan kaedah gabungan. Seramai 40 orang peniaga Melayu yang menjalankan perniagaan restoran di daerah Muallim terlibat dalam soal selidik manakala lima orang peniaga makanan Melayu yang lain bersama dengan empat orang pegawai pihak berkuasa dipilih untuk sesi temu bual semi-struktur. Data soal selidik dianalisis menggunakan analisis statistik deskriptif manakala data temu bual dianalisis menggunakan kaedah tematik. Hasil kajian menunjukkan 80% responden mempunyai tahap kepatuhan yang tinggi manakala 20% lagi mempunyai tahap kepatuhan yang sederhana tinggi terhadap undang-undang halal. Sembilan daripada 11 kriteria halal memperoleh tahap pengetahuan yang tinggi dengan nilai min melebihi 4.06. Hasil temu bual pula mendapati faktor yang mempengaruhi peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak mematuhi keperluan halal dan undang-undang halal ialah pengetahuan peniaga makanan Melayu berkaitan dengan halal, kesedaran peniaga makanan Melayu dan faktor penguatkuasaan pihak berkuasa. Langkah bagi meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap peraturan halal dan undang-undang halal ialah dengan meningkatkan kesedaran peniaga makanan Melayu, menggiatkan pengiklanan program kesedaran yang dianjurkan oleh pihak berkuasa dan menggubal satu undang-undang yang mewajibkan semua peniaga makanan memohon sijil halal. Kesimpulannya, kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap undang-undang halal berada di tahap tinggi. Namun, penambahbaikan perlu dilakukan dari aspek pengetahuan mereka berkaitan pensijilan halal. Implikasi kajian menunjukkan galakan dan bimbingan daripada JAKIM dan JAIN membantu meningkatkan kesedaran para peniaga tentang kepentingan sijil halal. Selain itu, pihak berkuasa perlu memudahkan urusan permohonan sijil halal agar pemohon tidak rasa terbeban dengan karenah birokrasi.



THE ADHERENCE OF MALAY TRADERS TO HALAL LAWS IN MUALLIM DISTRICT, PERAK

ABSTRACT

This study aimed to examine the adherence level of Malay food traders to halal laws in the Muallim district of Perak. The study also examine the factors that influence Malay food traders in the Muallim district of Perak to adhere with existing halal requirements and halal laws as well as some steps to increase the number of Malay food traders to adhere with the halal requirements and existing halal laws. The design of this study was a survey study using mixed method. A total of 40 Malay traders running restaurant bussiness in the Muallim district were involved in the questionnaire while the other five Malay food traders with four officers of the authorities were selected for the semi-structured interview session. Questionnaire data was analyzed using descriptive statistical analysis while the interview data was analyzed using thematic method. The findings showed that 80% of the respondents had high levels of adherence while the remaining 20% of respondents had moderately high levels of adherence. Nine out of 11 criteria achieved high levels of knowledge with mean value above 4.06. Interview result found that factors that influence Malay traders in the Muallim district of Perak to adhere with existing halal requirements and halal laws are the knowledge of Malay food traders related to halal, the awareness of Malay food traders and the enforcement of the authorities. One of the steps that should be taken to increase the number of Malay food traders to adhere with the halal requirements and existing halal laws is by increasing their awareness. Moreover, the authorities need to intensify the advertisement of awareness programs organized and also enact a law that obliging all food traders to apply halal certificate. As a conclusion, the adherence of Malay traders to halal laws is at a high level. However, some improvements should be made especially on knowledge of halal certification aspects among Malay traders. The implications of the study show that the encouragement and guidance of JAKIM and JAIN help to increase the awareness of Malay traders on the importance of halal certificate. In addition, the authorities need to simplify the application of halal certificates so that applicants do not feel burdened with bureaucracy.

KANDUNGAN

Muka Surat

PERAKUAN KEASLIAN	ii
PENGESAHAN PENYERAHAN TESIS	iii
DEDIKASI	iv
PENGHARGAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRAK	vii
KANDUNGAN	viii
SENARAI JADUAL	xviii
SENARAI RAJAH	xx
SENARAI SINGKATAN	xxv
SENARAI LAMPIRAN	xxviii
BAB 1 PENDAHULUAN	

1.1	Pengenalan	1
1.2	Latar belakang kajian	5
1.2.1	Konsep, prinsip dan status halal	6
1.2.2	Perniagaan dan peniaga	18
1.3	Pernyataan masalah	24
1.4	Persoalan kajian	33
1.5	Objektif kajian	33

1.6	Kepentingan kajian	34
1.7	Skop dan batasan kajian	36
1.8	Organisasi pengurusan bab	41
1.9	Penutup	43

BAB 2 TINJAUAN LITERATUR

2.1	Pengenalan	44
2.2	Pematuhan halal	45
2.3	Kerangka undang-undang berkaitan halal	46
2.4	Undang-undang halal di beberapa negara terpilih	49
2.5	Peniaga Melayu	53
2.6	Pengendali makanan	59
2.7	Tuntutan agama penentu tahap kepatuhan	62
2.8	Pihak berkuasa	63
2.9	Kesedaran halal oleh pengguna	66
2.10	Aplikasi teori institusi	68
2.11	Penutup	72

BAB 3 METODOLOGI KAJIAN

3.1	Pengenalan	73
3.2	Reka bentuk kajian	74
3.3	Populasi kajian	76
3.4	Persampelan kajian	78
3.5	Kajian rintis	80
3.6	Kaedah pengumpulan data	82
3.6.1	Kaedah data sekunder	83
3.6.2	Kaedah soal selidik	84
3.6.3	Kaedah pemerhatian	87
3.6.4	Kaedah temu bual	88
3.7	Kaedah menganalisis data	93
3.8	Penutup	94

BAB 4 DAPATAN KAJIAN

4.1	Pengenalan	96
4.2	Latar belakang responden	97
4.3	Konsep halal dan undang-undang halal	102
4.3.1	Kefahaman responden berkaitan konsep halal.	103
i.	Halal merujuk kepada baik.	105

ii.	Halal merujuk kepada suci.	106
iii.	Halal merujuk kepada bersih.	107
iv.	Halal merujuk kepada selamat.	107
v.	Halal merujuk kepada berkualiti.	108
vi.	Halal merujuk kepada tidak berbahaya.	111
vii.	Halal merujuk kepada menepati hukum syarak.	112
viii.	Makanan yang halal ialah makanan yang diperolehi daripada sumber yang halal.	112
ix.	Makanan halal tidak mengandungi bahan-bahan yang diharamkan oleh syarak seperti khinzir dan alkohol.	113
x.	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari sumber makanan tersebut.	114
xi.	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari kaedah penyediaan makanan.	115
xii.	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari peralatan memasak.	116
xiii.	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari kaedah pembungkusan makanan.	117
xiv.	Halalan toyyiban dalam makanan halal dinilai bermula dari kaedah penyimpanan makanan.	118
4.3.2	Kefahaman responden berkaitan konsep sembelihan.	119
i.	Haiwan yang secara semula jadinya halal seperti ayam, lembu dan kambing perlu disembelih dengan betul sebelum memakannya.	120

ii.	Sembelihan dilakukan dengan memutuskan urat mari' (saluran makanan).	121
iii.	Sembelihan dilakukan dengan memutuskan urat halkum (saluran pernafasan).	122
iv.	Sembelihan dilakukan dengan memutuskan urat darah di kiri dan kanan leher binatang.	122
v.	Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum Islam dikategorikan sebagai bangkai dan najis.	123
4.3.3	Kefahaman responden terhadap pensijilan halal.	124
i.	Sijil halal dan logo halal merupakan pengiktirafan yang dibuat oleh JAKIM atau JAIN.	125
ii.	Sijil halal dan logo halal membuktikan sesuatu makanan dan minuman itu adalah halal.	126
iii.	Tempoh sah laku sijil halal adalah selama dua (2) tahun.	127
iv.	Sijil halal boleh ditarik apabila pemilik didapati melanggar prosedur sijil halal.	128
v.	Peniaga tidak boleh menggunakan kalimah ALLAH dan BISMILLAH pada makanan tidak halal di restorannya bagi melariskan perniagaan.	129
4.3.4	Kefahaman responden berkaitan undang-undang.	130
i.	Undang-undang yang berkaitan dengan premis makanan adalah di bawah Akta Kerajaan Tempatan 1976.	131

ii.	Akta Makanan 1983 diwujudkan untuk mengawal mutu makanan.	132
iii.	Peraturan-Peraturan Makanan 1985 juga diwujudkan untuk mengawal mutu makanan.	133
4.3.5	Kefahaman responden tentang persediaan dalam perniagaan makanan.	134
i.	Semua premis makanan mesti memiliki lesen perniagaan yang dikeluarkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan.	135
ii.	Lesen perniagaan perlu diperbaharui setiap tahun.	136
iii.	Kursus Pengendalian Makanan merupakan syarat penting untuk menjalankan perniagaan makanan.	137
iv.	Pengendali makanan diwajibkan menjalani pemeriksaan kesihatan.	138
v.	Pengendali makanan diwajibkan mendapat suntikan pelalian antitifoid.	139
vi.	Good Hygiene Practice (GHP) ialah Kod Etika Pekerja dan Amalan Baik Berkaitan Kebersihan yang perlu diamalkan oleh pekerja di premis makanan.	140
vii.	Bahan mentah yang diperoleh daripada pembekal mestilah mempunyai sijil halal.	141
4.4	Tahap pengetahuan, amalan kebersihan dan keselamatan semasa mengendalikan makanan.	142
4.4.1	Amalan kebersihan dan keselamatan semasa mengendalikan makanan	142
i.	Pengendali makanan perlu berpakaian bersih.	144

ii.	Pengendali makanan perlu berpakaian bersesuaian.	145
iii.	Pengendali makanan perlu memakai penutup kepala.	145
iv.	Pengendali makanan perlu memakai apron yang bersih.	146
v.	Pengendali makanan perlu berkuku pendek.	147
vi.	Pengendali makanan tidak boleh memakai barang perhiasan diri.	148
vii.	Barang perhiasan diri boleh menjadi tempat pembiakan kuman dan bakteria.	148
viii.	Semua pengendali makanan perlu memakai kasut.	149
ix.	Semua pengendali makanan tidak dibenarkan sama sekali merokok di kawasan premis perniagaan.	150
x.	Semua pengendali makanan perlu membasuh tangan sebelum memulakan tugas.	151
xi.	Semua pengendali makanan perlu membasuh tangan dengan sabun dan air.	152
xii.	Pembalut kalis air perlu digunakan untuk membalut tangan pengendali makanan yang luka.	153
xiii.	Lantai premis hendaklah dibasuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali setiap hari.	154
4.4.2	Amalan kebersihan dan keselamatan responden dari aspek peralatan memasak.	155
i.	Makanan halal tidak boleh dihidangkan di dalam bekas yang digunakan untuk makanan yang tidak halal.	157

- ii. Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak calar. 157
- iii. Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak retak. 158
- iv. Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak sumbing. 159
- v. Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak berkarat. 160
- vi. Papan pemotong untuk makanan yang telah dimasak dan makanan mentah perlu diasingkan. 161
- vii. Pinggan yang berisi makanan tidak boleh diletakkan bertindih semasa makanan dipamerkan atau dihidang. 162
- viii. Alat dan perkakas yang bersih hendaklah disimpan di tempat yang bebas daripada habuk. 163

4.4.3 Pengetahuan responden berkaitan penyimpanan makanan. 164

- i. Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan. 164

4.4.4 Pengetahuan responden berkaitan pembungkus makanan. 165

- i. Plastik bewarna dan kertas bercetak seperti surat khabar tidak boleh digunakan untuk membungkus makanan. 166

4.4.5 Pengetahuan responden berkaitan sistem kawalan haiwan perosak. 166

i.	Sistem kawalan lalat, tikus dan lipas perlu disediakan bagi mengelakkan binatang-binatang perosak daripada memasuki premis.	167
4.4.6	Pengetahuan responden tentang penggredan premis.	168
i.	Penggredan premis diperkenalkan pada tahun 2006 bagi memastikan kebersihan makanan.	169
ii.	Penggredan premis diperkenalkan supaya keadaan premis makanan berada pada tahap yang memuaskan.	170
iii.	Premis yang gagal mendapat Penarafan gred A sehingga C adalah premis yang kotor.	170
iv.	Premis yang kotor perlu diberikan notis untuk mempertingkatkan mutu kebersihan dalam tempoh 14 hari.	171

4.5	Tahap kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap keperluan halal dan undang-undang halal sedia ada melalui kaedah pemerhatian.	173
4.6	Faktor penentu kepada peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak dalam mematuhi keperluan halal dan undang-undang halal yang sedia ada.	182
4.6.1	Pengetahuan peniaga makanan Melayu.	182
i.	Pengetahuan tentang konsep halal.	183
ii.	Pengetahuan tentang prosedur permohonan sijil halal bagi memenuhi keperluan halal.	185
4.6.2	Kesedaran peniaga.	189
4.6.3	Penguatkuasaan pihak berkuasa.	190

4.7	Langkah yang perlu dilakukan bagi meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap undang-undang halal sedia ada.	191
4.7.1	Mempertingkatkan kesedaran dalam kalangan peniaga makanan Melayu.	191
4.7.2	Peranan pihak berkuasa.	196
4.8	Penutup	200

BAB 5 PERBINCANGAN, CADANGAN DAN KESIMPULAN

5.1	Pengenalan	203
5.2	Perbincangan kajian	204
5.2.1	Tahap kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap undang-undang halal di daerah Muallim, Perak.	204
5.2.2	Faktor penentu kepada peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak dalam mematuhi keperluan halal undang-undang halal yang sedia ada.	209
5.2.3	Langkah untuk meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap undang-undang halal yang sedia ada.	216
5.3	Implikasi kajian	221
5.4	Cadangan kajian lanjutan	223
5.5	Kesimpulan	225

RUJUKAN	227
----------------	------------

LAMPIRAN	237
-----------------	------------

SENARAI JADUAL

No. Jadual		Muka Surat
1.1	Pecahan Mengikut Penilaian Pemeriksaan Pemantauan ke atas Pemegang Sijil Halal dari Januari hingga November 2017.	26
1.2	Statistik Kes Halal Negeri Perak Mengikut Jenis Kesalahan Januari sehingga September 2018.	28
1.3	Taburan Pencapaian Permohonan Pensijilan Halal Malaysia Berdasarkan Inisiatif Pensijilan Halal Malaysia (ISPHM).	29
1.4	Laporan Mengkompoun Sesuatu Kesalahan yang telah Dikeluarkan oleh MDTM Sepanjang Tahun 2016.	31
3.1	Penentuan Saiz Sampel.	78
3.2	Jadual Interpretasi Skor Alpha Cronbach.	82
3.3	Skala Lima Mata Skor.	86
4.1	Latar Belakang Responden Berdasarkan Soal Selidik.	97
4.2	Interpretasi Skor.	103
4.3	Kefahaman Responden Berkaitan Konsep Halal.	104
4.4	Kefahaman Responden Berkaitan Konsep Sembelihan.	120
4.5	Kefahaman Responden Berkaitan Pensijilan Halal.	125
4.6	Kefahaman Responden Berkaitan Undang-Undang.	131
4.7	Kefahaman Responden Tentang Persediaan dalam Perniagaan Makanan.	135

4.8	Amalan Kebersihan dan Keselamatan Semasa Mengendalikan Makanan.	143
4.9	Amalan Kebersihan dan Keselamatan Responden dari Aspek Peralatan Memasak.	156
4.10	Pengetahuan Responden Berkaitan Penyimpanan Makanan.	164
4.11	Pengetahuan Responden Berkaitan Pembungkusan Makanan.	165
4.12	Pengetahuan Responden Berkaitan Sistem Kawalan Haiwan Perosak.	167
4.13	Pengetahuan Responden Tentang Sistem Penggredan Premis.	168
4.14	Tahap Kepatuhan Peniaga Melayu	172
4.15	Aspek Pengurusan Premis.	175
4.16	Aspek Lokasi Premis.	175
4.17	Aspek Kemudahan Premis.	176
4.18	Aspek Penyelenggaraan dan Sanitasi.	177
4.19	Aspek Bahan Mentah.	178
4.20	Aspek Peralatan dan Perkakasan.	179
4.21	Aspek Pengendali Makanan.	180
5.1	Jadual Nilai Min Keseluruhan Mengikut Kriteria Halal.	209

**SENARAI RAJAH**

No. Rajah		Muka Surat
1.1.	Peta Daerah Muallim.	39
4.1	Halal merujuk kepada baik.	106
4.2	Halal merujuk kepada suci.	106
4.3	Halal merujuk kepada bersih.	107
4.4	Halal merujuk kepada selamat.	108
4.5	Halal merujuk kepada berkualiti.	111
4.6	Halal merujuk kepada tidak berbahaya.	111
4.7	Halal merujuk kepada menepati hukum syarak.	112
4.8	Makanan yang halal ialah makanan yang diperolehi dari sumber yang halal.	113
4.9	Makanan halal tidak mengandungi bahan-bahan yang diharamkan oleh syarak seperti khinzir dan alkohol.	114
4.10	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari sumber makanan tersebut.	115
4.11	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari kaedah penyediaan makanan.	116
4.12	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari peralatan memasak.	117
4.13	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari kaedah pembungkusan.	118
4.14	Halalan toyyiban dalam makanan yang halal dinilai bermula dari penyimpanan makanan.	119



4.15	Haiwan yang secara semula jadinya halal seperti ayam, lembu dan kambing perlu disembelih dengan betul sebelum memakannya.	121
4.16	Sembelihan dilakukan dengan memutuskan urat mari' (saluran makanan).	121
4.17	Sembelihan dilakukan dengan memutuskan urat halkum (saluran pernafasan).	122
4.18	Sembelihan dilakukan dengan memutuskan urat darah di kiri dan kanan leher binatang.	123
4.19	Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum Islam dikategorikan sebagai bangkai dan najis.	124
4.20	Sijil halal dan logo halal merupakan pengiktirafan yang dibuat oleh JAKIM/JAIN.	126
4.21	Sijil halal dan logo halal membuktikan sesuatu makanan dan minuman itu adalah halal.	127
4.22	Tempoh sah laku sijil halal adalah selama dua (2) tahun.	128
4.23	Sijil halal boleh ditarik balik apabila pemilik didapati melanggar prosedur sijil halal.	129
4.24	Peniaga tidak boleh menggunakan kalimah ALLAH dan BISMILLAH pada makanan tidak halal di restorannya bagi melariskan perniagaan.	130
4.25	Undang-undang yang berkaitan dengan premis makanan adalah di bawah bidang kuasa Akta Kerajaan Tempatan 1976.	132
4.26	Akta Makanan 1983 diwujudkan untuk mengawal mutu makanan.	133
4.27	Peraturan-Peraturan Makanan 1985 juga diwujudkan untuk mengawal mutu makanan.	134
4.28	Semua premis makanan mesti memiliki lesen perniagaan yang dikeluarkan oleh pihak pihak tempatan.	136
4.29	Lesen perniagaan perlu diperbaharui setiap tahun.	137

4.30	Kursus pengendalian makanan merupakan syarat penting untuk menjalankan perniagaan makanan.	138
4.31	Pengendali makanan diwajibkan menjalani pemeriksaan kesihatan.	139
4.32	Pengendali makanan diwajibkan mendapat suntikan pelalian antitifoid.	140
4.33	Good Hygiene Practice (GHP) ialah kod etika pekerja dan amalan baik berkaitan kebersihan yang perlu diamalkan oleh pekerja di premis makanan.	141
4.34	Bahan mentah yang diperoleh daripada pembekal mestilah mempunyai sijil halal.	142
4.35	Pengendali makanan perlu berpakaian bersih.	144
4.36	Pengendali makanan perlu berpakaian bersesuaian.	145
4.37	Pengendali makanan perlu memakai penutup kepala	146
4.38	Pengendali makanan perlu memakai apron yang bersih.	147
4.39	Pengendali makanan perlu berkuku pendek.	147
4.40	Pengendali makanan tidak boleh memakai barang perhiasan diri.	148
4.41	Barang perhiasan diri boleh menjadi tempat pembiakan kuman dan bakteria.	149
4.42	Semua pengendali makanan perlu memakai kasut.	150
4.43	Semua pengendali makanan tidak dibenarkan sama sekali merokok di kawasan premis perniagaan.	151
4.44	Semua pengendali makanan perlu membasuh tangan sebelum memulakan tugas.	152
4.45	Semua pengendali makanan perlu membasuh tangan dengan sabun dan air.	153
4.46	Pembalut kalis air perlu digunakan untuk membalut tangan pengendali makanan yang luka.	154

4.47	Lantai premis hendaklah dibasuh dan dibersihkan sekurang-kurangnya sekali setiap hari.	155
4.48	Makanan halal tidak boleh dihidangkan di dalam bekas yang telah digunakan untuk makanan yang tidak halal.	157
4.49	Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak calar.	158
4.50	Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak retak.	159
4.51	Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak sumbing.	160
4.52	Peralatan memasak yang digunakan perlu dalam keadaan yang tidak berkarat.	161
4.53	Papan pemotong untuk makanan yang telah dimasak dan makanan mentah perlulah diasingkan.	162
4.54	Pinggan yang berisi makanan tidak boleh diletakkan bertindih semasa makanan dipamerkan atau dihidang.	163
4.55	Alat dan perkakas yang bersih hendaklah disimpan di tempat yang bebas daripada habuk.	163
4.56	Bahan makanan dan bahan kimia hendaklah disimpan secara berasingan.	165
4.57	Plastik bewarna dan kertas bercetak seperti surat khabar tidak boleh digunakan untuk membungkus makanan.	166
4.58	Sistem kawalan lalat, tikus dan lipas perlu disediakan bagi mengelakkan binatang-binatang perosak daripada memasuki premis.	167
4.59	Penggredan premis diperkenalkan pada tahun 2006 bagi memastikan kebersihan makanan.	169
4.60	Penggredan premis diperkenalkan supaya keadaan premis makanan berada pada tahap yang memuaskan.	170
4.61	Premis yang gagal mendapat penarafan gred A sehingga C adalah premis yang kotor.	171

4.62	Premis yang kotor perlu diberikan notis untuk mempertingkatkan mutu kebersihan dalam tempoh 14 hari.	172
4.63	Sesi Amali Kursus Sembelihan Halal.	194

SENARAI SINGKATAN

APD2011	Akta Perihal Dagangan 2011
BEEP	<i>Bumiputera Enterprise Enhancement Programme</i>
BPMB	Bank Pembangunan Malaysia Berhad
DEB	Dasar Ekonomi Baru
DNA	<i>Deoxyribonucleic Acid</i>
DPN3	Dasar Pertanian Negara Ketiga
DSM	<i>Department of Standard Malaysia</i>
EKS	Enterpris Kecil dan Sederhana
GEB	Galakan Eksport Bumiputera
GHP	<i>Good Hygiene Practice</i>
GMP	<i>Good Manufacturing Practice</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
HAS	<i>Halal Assurance System</i>
HDC	<i>Halal Industry Development Corporation</i>
IKS	Industri Kecil dan Sederhana
JAIN	Jabatan Agama Islam Negeri
JAIPk	Jabatan Agama Islam Perak
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
JPV	Jabatan Perkhidmatan Veterinar
KDNK	Keluaran Dalam Negara Kasar
KKM	Kementerian Kesihatan Malaysia
KPDNHEP	Kementerian Perdagangan dan Hal Ehwal Pengguna
KPDNKK	Kementerian Perdagangan dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan
LPPOM MUI	Lembaga Pengkajian Pangan dan Obat-obatan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia
MAIN	Majlis Agama Islam Negeri



MATRADE	<i>Malaysia External Trade Development Corporation</i>
MARA	Majlis Amanah Rakyat
MBPP	Majlis Bandaraya Pulau Pinang
MDTM	Majlis Daerah Tanjong Malim
MIDF	<i>Malaysian Industrial Development Finance Berhad</i>
MIDFIC	<i>MIDF Industrial Consultants</i>
MIHAS	<i>Malaysia International Halal Showcase</i>
MOSTI	<i>Ministry of Science, Technology dan Innovation</i>
MoU	<i>Memorandum of Understanding</i>
MPPHM	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia
MUIS	Majlis Agama Islam Singapura
MyIPO	<i>Intellectual Property Corporation of Malaysia</i>
NCR	<i>Non-Compliance Report</i>
PBT	Pihak Berkuasa Tempatan
PERNAS	Perbadanan Nasional Berhad
PROTON	Proton Holdings Bhd
PKS	Perusahaan Kecil dan Sederhana
PMR	Penilaian Menengah Rendah
PSAS	Politeknik Sultan Azlan Shah
RTM	Radio Televisyen Malaysia
SIRIM Berhad	<i>Standard and Industrial Research Institute of Malaysia</i>
SMHS	<i>Singapore MUIS Halal Standards</i>
SME Corp.	<i>Small and Medium-sized Enterprises Corporation</i>
SMIDEC	<i>Small and Medium Industries Development Corporation</i>
SPHM	Sijil Pengesahan Halal Malaysia
SPM	Sijil Pelajaran Malaysia
SPSS	<i>Statistical Package for Social Science</i>





SRP	Sijil Rendah Pelajaran
STPM	Sijil Tinggi Pelajaran Malaysia
TUBE	Tunas Usahawan Belia Bumiputera
UDA	<i>Urban Development Authority</i>
UKM	Universiti Kebangsaan Malaysia
UPSI	Universiti Pendidikan Sultan Idris
UPSR	Ujian Pencapaian Sekolah Rendah
UM	Universiti Malaya
UUM	Universiti Utara Malaysia
WHC	<i>World Halal Conference</i>



SENARAI LAMPIRAN

- A** Surat maklum balas daripada JAIPk berkaitan dengan jumlah peniaga Melayu yang berstatus sijil halal di daerah Muallim, Perak.
- B** Borang soal selidik
- C** Soalan temu bual peniaga Melayu makanan dan pihak berkuasa
- D** Surat kesahan instrumen soal selidik kepada pakar (Bahasa dan kandungan)
- E** Senarai semak kaedah pemerhatian
- F** Borang pemeriksaan dan penggredan premis MDTM



BAB 1

PENDAHULUAN



1.1 Pengenalan

Malaysia adalah sebuah negara yang menjadikan Perlembagaan Persekutuan sebagai peraturan yang tertinggi. Peraturan ini perlu dipersetujui dan dipatuhi oleh setiap lapisan masyarakat di Malaysia. Perkara 3(1) dalam Perlembagaan Persekutuan memperuntukan bahawa Islam adalah agama rasmi bagi Persekutuan tetapi agamalain boleh diamalkan secara aman. Berdasarkan Jadual Kesembilan Perlembagaan Persekutuan, kuasa mentadbir hal ehwal agama Islam diletakkan di bawah bidang kuasa raja atau sultan setiap negeri kerana raja atau sultan adalah Ketua Agama Islam. Bagi melaksanakan tugas sebagai Ketua Agama Islam, raja atau sultan dibantu dan





dinasihati oleh Majlis Agama Islam (Perlembagaan Persekutuan, 2010). Perkara yang berkaitan dengan agama iaitu hukum syarak berada di bawah kuasa kerajaan negeri. Perkara ini termasuklah hal-hal yang berkaitan dengan halal.

Walau bagaimanapun, tiada undang-undang khas halal yang boleh dirujuk berkenaan dengan penguatkuasaan kesalahan berkaitan dengan halal (Norazla Abdul Wahab et al., 2015). Undang-undang yang sedia ada hanya merujuk halal secara langsung dan secara tidak langsung. Di peringkat Persekutuan, undang-undang yang menyentuh aspek halal secara langsung ialah Akta Perihal Dagangan 2011 (APD2011) manakala undang-undang yang mengandungi peruntukan halal secara tidak langsung ialah Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.



Di peringkat negeri pula, peruntukan halal terdapat dalam Akta/Enakmen/Ordinan Jenayah Syariah Negeri dan Akta Kerajaan Tempatan 1967. Akta/Enakmen/Ordinan Jenayah Syariah Negeri menggariskan tentang kawalan penggunaan logo dan perbahasan halal manakala Akta Kerajaan Tempatan 1976 memberikan kuasa kepada Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) untuk memastikan kebersihan premis makanan. Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) di peringkat Persekutuan dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), manakala di peringkat negeri, sijil pengesahan halal dikeluarkan oleh Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) atau Majlis Agama Islam Negeri (MAIN).





Walaupun undang-undang tersebut telah digubal, namun penguatkuasaan undang-undang terhadap kesalahan-kesalahan berkaitan halal dilihat kurang berkesan dan sukar dilaksanakan. Kelemahan ini berlaku disebabkan oleh Malaysia tidak mempunyai satu akta khas yang boleh dirujuk berkaitan halal. Setakat ini, kuasa memantau dan penguatkuasaan undang-undang yang berkaitan dengan logo halal terletak di bawah Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP). Pegawai JAKIM bergantung kepada pihak KPDNHEP untuk memberikan kad kuasa kepada mereka. Setelah mendapat kad kuasa daripada pihak KPDNHEP, barulah pegawai JAKIM diiktiraf sebagai berkuasa untuk memberi amaran, menggantung, atau menarik balik lesen perniagaan. Pegawai JAKIM yang diberikan kad kuasa ini mempunyai kuasa yang sama seperti penguat kuasa KPDNHEP. Namun begitu, masih belum ada pendakwaan dilakukan oleh pegawai JAKIM berkaitan kes-kes halal kerana kebanyakan kes pendakwaan dilakukan oleh KPDNHEP. Hal ini bermakna, JAKIM tidak mempunyai kuasa yang mutlak malah kuasa untuk menguatkuasakan undang-undang logo halal adalah bergantung kepada KPDNHEP (Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmud, 2012).

Kelemahan yang kedua dilihat dari segi pertindihan kuasa antara dua agensi iaitu antara KPDNHEP dan JAKIM. Halal merupakan perihal dagangan yang diperuntukkan di bawah APD 2011 yang diletakkan di bawah bidang kuasa KPDNHEP. Namun begitu, hal-hal berkaitan dengan agama sepatutnya diletakkan di bawah Jadual Kesembilan Senarai Negeri, Perlembagaan Persekutuan dan bukan terletak di bawah bidang kuasa Persekutuan seperti yang berlaku dalam penguatkuasaan halal. Walaupun terdapat undang-undang kesalahan jenayah syariah di negeri-negeri yang memperuntukkan tentang kesalahan penyalahgunaan logo halal,





penalti yang dikenakan ke atas pesalah ternyata tidak setimpal kerana hukuman bagi kesalahan syariah terlalu rendah. Selain itu, mahkamah Syariah juga hanya mempunyai kuasa terhadap orang Islam sahaja dan peruntukkan ini tidak boleh mendakwa kesalahan yang dilakukan oleh orang bukan Islam dan syarikat-syarikat milik mereka (Norazla Abdul Wahab et. al, 2015).

Kelemahan ini mendorong kepada berlakunya isu-isu berkaitan dengan halal. Isu halal yang melibatkan kes-kes penyalahgunaan logo halal, kewujudan kandungan bahan haram dalam produk halal dan premis makanan yang tidak mematuhi piawaian halalan toyyiban menjadi isu yang kritikal dalam masyarakat (Laporan Tahunan JAKIM, 2017). Perkara ini dibuktikan melalui statistik kategori kesalahan pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) dari tahun 2014 sehingga tahun 2017. Bagi kategori kesalahan kecil iaitu kesalahan yang berkaitan kebersihan premis, peralatan dan pekerja, jumlah kes pada tahun 2014 ialah sebanyak 142 ke meningkat kepada 499 kes pada tahun 2017. Kes kedua pula ialah kesalahan besar iaitu mengubah atau menambah pembekal yang tidak mendapat pengesahan halal daripada JAKIM dan menyalahgunakan logo halal.

Kes bagi kesalahan besar menunjukkan penurunan dari tahun 2014 sehingga tahun 2017 iaitu daripada 52 kes kepada 34 kes. Kes ketiga iaitu kesalahan serius melibatkan penggunaan barang haram oleh premis yang telah memiliki SPHM, menyimpan produk halal bersama produk haram dan memproses haiwan yang tidak sempurna sembelihan menunjukkan peningkatan. Sebanyak empat kes pada tahun 2014, meningkat kepada lima kes pada tahun 2017 (Laporan Tahunan JAKIM, 2014





& 2017). Peningkatan kes-kes seperti ini menimbulkan kesedaran yang tinggi dan kepekaan yang ketara dalam kalangan pengguna, khususnya pengguna Muslim untuk mendapatkan sumber makanan halal.

1.2 Latar belakang kajian

Aspek halal menjadi satu komponen penting dalam dunia perniagaan makanan dan barangan gunaam Islam (Kursus Pengendali Makanan Malaysia, 2014). Produk makanan dan barang gunaam yang mendapat pengiktirafan halal memberi jaminan bahawa produk tersebut selamat, bersih dan kualiti melalui garis panduan yang ditetapkan. Para pelanggan bertambah yakin dengan produk atau perkhidmatan yang disediakan oleh premis makanan yang mempunyai sijil halal. Hal ini menunjukkan bahawa sijil halal mempunyai kelebihan sebagai alat komersial untuk melariskan perniagaan. Kelebihan yang ada pada sijil halal menyebabkan para peniaga semakin berminat untuk mengaut keuntungan yang lebih besar dalam perniagaan. Pada tahun 2016, JAKIM atau JAIN telah menerima sebanyak 10 115 permohonan halal melalui sistem MYeHALAL. Jumlah ini menunjukkan peningkatan sebanyak 677 permohonan berbanding tahun sebelumnya iaitu hanya berjumlah 9 438 permohonan pada tahun 2015 (Laporan Tahunan JAKIM, 2016).

Pendedahan mengenai isu halal dalam kalangan peniaga makanan Melayu di negara ini masih lagi pada tahap rendah. Peniaga tidak didedahkan dengan kepentingan memperoleh sijil halal. Hal ini kerana, peniaga makanan Melayu berpendapat bahawa





menyediakan makanan yang halal adalah amalan fardhu ain bagi setiap muslim manakala memiliki sijil halal pula tidak wajib dari segi tuntutan agama (Zakaria Othman, 2015). Persepsi dan tanggapan ini timbul kerana mereka memahami konsep makanan halal adalah makanan yang tidak mengandungi unsur najis mughallazah sahaja. Perkara ini menyebabkan peniaga makanan Melayu merasakan mereka tidak perlu memohon sijil.

1.2.1 Konsep, prinsip dan status halal

Perkara-perkara yang terkandung dalam al-Quran dan hadis dijadikan panduan oleh orang Islam dalam melakukan ibadat, pekerjaan dan mendapatkan sumber makanan. Dalam meneliti perkara halal dan haram dalam Islam, al-Quran telah memberikan panduan yang jelas seperti yang dinyatakan dalam surah Al-Baqarah ayat 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا رَزَقَ لَكُم مِّنْهُ حَلَّالًا طَيِّبًا وَلَمْ يَتَّبِعُوا خُطُوتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّ لَكَ لَمُعَدَّةَ جَهَنَّمَ

“Wahai sekalian manusia! Makanlah sebahagian dari makanan yang ada di bumi ini, yang halal lagi baik, dan janganlah kamu menuruti jejak langkah syaitan, sesungguhnya itu adalah musuh kamu yang nyata”





Dalam ayat di atas, umat Islam diperintahkan oleh Allah SWT untuk memakan makanan yang halal dan menjauhi makanan yang haram. Ajaran Islam menetapkan bahawa seseorang itu dikatakan menjejaki langkah syaitan jika dia mendekati makanan yang haram dan hidupnya tidak akan mendapat keberkatan Allah SWT. Mencari rezeki yang halal merupakan perkara yang dituntut dalam Islam berdasarkan firman Allah dalam ayat 10 surah Al-Jumu'ah:

فَإِذَا قُضِيَتِ الصَّلَاةُ فَانْشُرُوا فِي الْأَرْضِ وَابْتَغُوا مِنْ فَضْلِ اللَّهِ
وَالْكُرُوفَ لِلْآثِمِينَ

“Kemudian setelah selesai sembahyang, maka bertebaranlah kamu di muka bumi (untuk menjalankan urusan masing-masing), dan carilah apa yang kamu hajati dari limpah kurnia Allah, serta ingatlah akan Allah banyak-banyak (dalam segala keadaan), supaya kamu berjaya (di dunia dan di akhirat).”

Ayat di atas menjelaskan bahawa selepas selesai melaksanakan kewajipan solat, umat Islam dituntut untuk menjalankan urusan masing-masing iaitu bekerja dan mencari perkara-perkara yang dihajati. Bekerja dan mencari perkara-perkara yang dihajati iaitu wang, makanan dan keperluan asas dari sumber yang halal dapat memenuhi keperluan hidup serta dapat menjadi insan yang seimbang dalam urusan dunia dan akhirat.

Halal bermaksud sesuatu perkara yang diharuskan iaitu yang telah gugur daripadanya ikatan haram dan syariat membenarkan perbuatannya (Yusuf al-Qaradhawi, 2014). Pada asalnya, semua barangan dan manfaat yang diciptakan oleh





Allah SWT adalah halal. Tiada satu pun barangan dan manfaat yang haram kecuali jika terdapat nas sahih yang menetapkan pengharamannya. Kuasa menentukan halal dan haram hanya terletak pada Allah SWT semata-mata seperti dalam ayat 119 surah al-An'am:

قَفَصَلَّلَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ

“Sungguh Allah telah menerangkan kepada kamu apa yang ia haramkan ke atas kamu”

Konsep halalan toyyiban dianjurkan oleh Islam bagi menentukan kualiti makanan yang sesuai diamalkan oleh manusia sejagat. Toyyiban bermaksud baik, bermanfaat dan elok dari segi tabiat dan syarak. Makanan halalan toyyiban atau makanan halal lagi baik melibatkan aspek pemprosesan, penyediaan dan pengendalian makanan yang mengikut ketentuan syarak (Ibn Khatir, t.t). Halal dan baik adalah dua elemen yang tidak dapat dipisahkan kerana halal dan baik adalah ciri-ciri yang perlu ada dalam menentukan status halal dalam Islam. Makanan yang halal lagi baik adalah makanan yang tidak mengandungi kandungan bahan yang haram, berkualiti, selamat dan bersih dari segi bahan mentah, penyediaan dan juga nama makanan (Halal Industry Development Corporation, 2017)

Dalam memenuhi keperluan halal toyyiban dan menepati syarat Islam, kedudukan halal telah ditetapkan dalam empat ciri. Ciri yang pertama ialah makanan halal tidak mengandungi sebarang bahagian daripada haiwan yang haram dimakan atau haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak. Makanan yang haram dimakan oleh umat Islam ialah bangkai, darah, daging khinzir dan haiwan yang disembelih





bukan kerana Allah. Perkara ini dijelaskan dalam ayat ke-3 surah al- Maidah yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْهَيْئَةُ وَلَدُّمُ الْخَنَازِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ
وَالْمُخْتَفَةُ وَالْمُؤْوَدَةُ وَالْمُرَيَّةُ وَالْمُطَيَّحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا
وَمَا يُبْحَثُ فِي الْغُلُوبِ

“Diharamkan ke atas kamu (memakan) bangkai, darah, daging khinzir, dan binatang yang disembelih bukan kerana Allah, yang mati dicekik, yang mati kerana dipukul, yang mati kerana jatuh dari atas, yang mati kerana ditanduk (binatang lain), yang mati kerana di makan binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan disembelih untuk berhala.”



Selain bangkai, darah, daging khinzir dan haiwan yang disembelih bukan kerana Allah, terdapat tujuh jenis haiwan yang lain lagi dikategorikan sebagai haram untuk dimakan. Pertama, haiwan-haiwan buas yang mempunyai taring dan gading yang digunakan untuk membunuh seperti gajah, harimau dan kucing. Kedua, burung pemangsa yang mempunyai kuku pencakar dan paruh tajam seperti burung helang dan burung hantu. Seterusnya adalah haiwan yang memudaratkan manusia dan disunatkan oleh Islam untuk dibunuh seperti ular, lipas, burung gagak dan tikus. Selain itu, haiwan yang dilarang oleh Islam untuk membunuhnya iaitu semut, lebah dan labah-labah. Di samping itu, haiwan yang dipandang jijik oleh umum seperti lalat, ulat dan kutu adalah haram dimakan. Haiwan yang hidup dua alam iaitu di darat dan di air seperti katak, penyu dan buaya juga diharamkan untuk dimakan. Akhir sekali, semua haiwan dan





tumbuhan yang dihasilkan oleh bioteknologi *deoxyribonucleic acid* (DNA) yang berasal dari anjing atau khinzir turut diharamkan dalam Islam (Portal Rasmi Halal JAKIM, 2015).

Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum syarak haram dimakan oleh umat Islam. Haiwan yang tidak disembelih berkemungkinan mati disebabkan oleh pelbagai faktor termasuklah penyakit, kemalangan atau akibat serangan haiwan pemangsa yang lain. Kebanyakan penyakit terkandung dalam darah haiwan. Perbuatan menyembelih memastikan darah yang berpenyakit dikeluarkan dengan sempurna dari tubuh badan haiwan dan mengurangkan risiko jangkitan kuman. Dengan itu, penyembelihan menjadikan daging selamat dan berkualiti untuk dimakan oleh manusia sejagat (Halal Industry Development Corporation, 2017).



Ciri yang kedua adalah makanan halal tidak mengandungi unsur-unsur najis mengikut hukum syarak. Najis adalah benda yang kotor termasuklah darah, air kencing dan tahi yang menjadikan makanan tidak selamat dimakan. Najis dalam Islam terbahagi kepada tiga jenis. Najis jenis pertama disebut sebagai najis mughallazah iaitu najis berat yang terdiri daripada anjing dan khinzir. Najis yang kedua disebut sebagai najis mutawassitah atau najis pertengahan iaitu darah, nanah dan tahi. Najis yang ketiga ialah najis mukhafafah atau najis ringan iaitu air kencing kanak-kanak lelaki yang tidak makan selain menyusu dan belum mencapai umur dua tahun. Najis diharamkan dalam Islam kerana najis boleh memudaratkan kesihatan manusia boleh menghalang sahnya solat (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga), 2014).





Ciri yang ketiga adalah alatan yang digunakan semasa menyedia, memproses dan mengilang makanan halal mestilah bebas daripada najis dan perkara-perkara haram. Peralatan atau berus daripada bulu haiwan tidak dibenarkan semasa makanan disediakan, diproses dan dikilangkan. Hal ini kerana dikhuatiri peralatan khususnya disediakan, diproses dan dikilangkan. Hal ini kerana dikhuatiri peralatan khususnya berus tersebut diperbuat daripada bulu khinzir yang akan menyebabkan terdapatnya unsur haram dalam proses penyediaan makanan. Peralatan dan mesin yang pernah digunakan atau yang telah bersentuhan dengan najis mughallazah perlu disertai iaitu disucikan dengan menggunakan air yang bercampur tanah sebanyak sekali diikuti dengan enam kali air bersih (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga), 2014).



Ciri yang terakhir adalah semasa penyediaan, pemprosesan dan penyimpanan makanan, makanan tersebut tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan haram dan najis mengikut hukum syarak. Bahan mentah yang halal tidak boleh bercampur dengan bahan mentah yang mempunyai unsur tidak halal atau yang diragui status halalnya. Selain itu, produk halal hendaklah diasingkan mengikut kategori yang bersesuaian seperti produk kering diasingkan daripada produk basah. (Halal Industry Development Corporation, 2017).

Makanan yang tidak menepati ciri-ciri seperti yang dinyatakan di atas dikategorikan sebagai makanan haram. Haram bermaksud ditegah oleh syarak, berdosa sekiranya dilakukan dan mendapat pahala apabila meninggalkannya (Yusuf al-Qaradhawi, 2014). Sesuatu perkara dihukum sebagai haram apabila terdapat nas- nas





al-Quran dan hadis yang menyebut tentang pengharamannya melalui lafaz haram, lafaz nafi halal dan lafaz yang menjelaskan sesuatu perkataan itu akan beroleh dosa. Hukum antara halal dan haram pula disebut sebagai syubhah. Syubhah bermaksud samar atau kurang jelas kedudukan hukumnya sama ada halal atau pun haram (Al-Ghazali, 2010). Hal ini disebabkan oleh berlaku perbezaan pendapat dalam kalangan ulama tentang sesuatu hukum dan disebabkan oleh kehadiran bahan yang tidak dapat dikenal pasti dalam sesuatu makanan. Syubhah adalah sesuatu perkara yang tidak dijelaskan dalam al-Quran. Oleh itu, perkara-perkara syubhah perlulah dielakkan agar orang Islam tidak menghampiri perkara-perkara yang haram (Imam Al-Ghazali, 1998).

Bagi kategori minuman, Islam menjelaskan bahawa semua air adalah halal untuk diminum kecuali kecuali empat jenis air yang telah disebutkan dalam al-Quran tentang pengharamannya. Air yang diharamkan adalah air yang beracun, air yang bercampur dengan benda-benda najis, air yang membahayakan kesihatan manusia dan air yang memabukkan seperti arak (Portal Rasmi Halal JAKIM, 2015).

Jelas bahawa konsep halal telah menjadi unsur yang penting dalam industri pemprosesan makanan dalam konteks masyarakat Islam termasuklah di Malaysia. Justeru, perkembangan konsep halal di Malaysia berlaku disebabkan oleh dua faktor utama. Faktor yang pertama adalah disebabkan oleh pergantungan negara Malaysia terhadap makanan import (Norazilawati Md Dahlal, 2015). Jumlah penduduk negara yang melebihi bekalan makanan negara menyebabkan Malaysia bergantung kepada makanan import. Oleh itu, pengusaha makanan di Malaysia mengimport makanan daripada negara bukan Islam seperti Thailand dan Australia untuk memenuhi keperluan dalam negara. Namun, bekalan makanan yang diimport gagal dipasarkan ke Malaysia





kerana makanan tersebut tidak mengikut standard halal tempatan. Bagi mengurangkan pergantungan terhadap makanan import, industri makanan di Malaysia mula untuk mengeluarkan lebih banyak sumber makanan tempatan.

Faktor yang kedua adalah disebabkan oleh perkembangan industri pengeluaran dan pemprosesan makanan di Malaysia. Malaysia dikenal pasti sebagai sebuah negara pertanian ekoran daripada sumbangan sektor pertanian yang tinggi kepada negara (Norazilawati Md Dahlal, 2015). Kerajaan telah menggubal Dasar Pertanian Negara Ketiga (DPN3) dari tahun 1998 sehingga tahun 2010 sebagai langkah meningkatkan aspek keselamatan makanan negara. Sumbangan sektor pertanian dan makanan kepada Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) menunjukkan peningkatan dari tahun 2000 sehingga tahun 2005 sejak terlaksananya DPN3.



Pada tahun 2000, hasil komoditi pertanian adalah sebanyak RM1.7 bilion. Jumlah ini meningkat kepada RM19.8 bilion pada tahun 2005. Selari dengan peningkatan komoditi pertanian, hasil dalam sektor makanan juga meningkat dari RM5.2 bilion pada tahun 2000 kepada RM6.1 bilion pada tahun 2005 (Bank Pertanian Malaysia, 2010). Peningkatan dalam sektor pertanian dimanfaatkan oleh kerajaan untuk mengembangkan industri pemprosesan makanan di samping membangunkan industri makanan halal bagi memenuhi keperluan domestik dan antarabangsa. Secara tidak langsung, fenomena ini telah mendorong kepada perkembangan konsep halal dan kesedaran terhadap kepentingan aspek halal di Malaysia.





Produk makanan halal mempunyai potensi yang tinggi untuk dipasarkan di seluruh dunia. Populasi penduduk Islam dunia pada tahun 2010 adalah seramai 2.1 bilion orang dan nilai pasaran global tahunan bagi perdagangan makanan halal pada tahun tersebut adalah sebanyak RM190 bilion. Nilai pasaran ini dijangka akan terus meningkat disebabkan oleh terdapatnya anggaran bahawa penduduk Islam akan meningkat sebanyak 30% pada tahun 2025. Selain itu, industri halal berkembang di seluruh dunia disebabkan oleh masyarakat dunia mulai memahami konsep halal yang dibawa oleh Islam adalah bersifat universal dan bukan kepercayaan sesuatu agama sahaja. Ini dibuktikan melalui permintaan produk halal yang tinggi daripada negara minoriti Muslim iaitu United Kingdom. Populasi Muslim di United Kingdom yang dicatatkan adalah seramai 2,000,000 orang dengan permintaan nilai produk halal sebanyak 6,000,000 unit pengeluaran. Situasi ini memperlihatkan industri halal mempunyai potensi untuk berkembang dengan lebih pesat (Muslim Population in The World, 2010).

Permintaan produk halal dari seluruh pelosok dunia memberi sumbangan kepada nilai eksport makanan halal Malaysia. Nilai eksport produk halal Malaysia pada tahun 2018 adalah sebanyak 40.0 bilion. Nilai eksport ini menyumbang sebanyak empat peratus kepada KDNK negara. Singapura merupakan negara destinasi eksport produk halal Malaysia yang pertama dengan nilai eskport pada tahun 2018 sebanyak 4.6 bilion. Negara China merupakan destinasi eksport produk halal Malaysia yang kedua dengan nilai eksport sebanyak 4.5 bilion dan diikuti oleh negara Jepun sebagai negara destinasi eksport yang ketiga dengan nilai eksport sebanyak 2.5 bilion pada tahun 2018 (Halal Industry Development Corporation, 2018). Produk halal yang dieksport merangkumi produk makanan dan minuman, ramuan halal, minyak kelapa





sawit, produk kosmetik, industri kimia dan farmaseutikal.

Berdasarkan peningkatan permintaan yang begitu ketara terhadap produk halal di dunia dan di Malaysia secara khususnya, kerajaan Malaysia telah merangka strategi jangka panjang untuk menjadikan Malaysia sebagai hab halal dunia. Kesungguhan ini dapat dilihat apabila kerajaan telah berjaya mengadakan Pameran Antarabangsa mengenai Produk Halal Malaysia atau *Malaysia International Halal Showcase* (MIHAS) dan Persidangan Halal Dunia atau *World Halal Conference* (WHC) setiap tahun. WHC adalah persidangan pemikiran pemimpin antarabangsa. Persidangan ini melibatkan wakil-wakil kerajaan, ahli perniagaan, peserta industri halal, usahawan, cendekiawan dan pihak berkepentingan dari seluruh dunia ke Kuala Lumpur. Aspirasi bersama persidangan ini ialah untuk mempercepatkan pertumbuhan industri halal dunia.

Persidangan Halal Dunia ke-10 diadakan pada 4 dan 5 April 2018 di Mandarin Oriental, Kuala Lumpur dan dianjurkan oleh Perbadanan Pembangunan Industri Halal atau *Halal Industry Development Corporation* (HDC). Tema WHC 2018 adalah *World Halal Conference 2018: Whither the Next Economy*. Persidangan ini memberi peluang kepada ahli perniagaan dan pihak berkepentingan halal untuk meningkatkan perhatian mereka terhadap cabaran yang dihadapi dalam ekonomi dunia. Anugerah Kecemerlangan Halal juga disampaikan kepada jenama terhormat, keperibadian dan ahli industri halal yang terkemuka yang telah menyumbang ke arah pertumbuhan industri halal dunia (World Halal Conference, 2018).



Sementara itu, MIHAS merupakan sebuah pameran perdagangan halal terbesar di dunia yang bertujuan untuk menyampaikan maklumat berkaitan halal dan mempromosikan pensijilan halal Malaysia ke peringkat global. Pameran ini diadakan selama empat hari pada setiap tahun. MIHAS dianjurkan oleh Perbadanan Perdagangan Luar Malaysia atau *Malaysia External Trade Development Corporation* (MATRADE). MIHAS 2018 diadakan pada 4 sehingga 7 April 2018 melibatkan penyertaan 778 peserta pameran dari 32 buah negara dan mendapat lebih daripada 21,000 pengunjung. Pameran ini memfokuskan tujuh produk dan perkhidmatan yang utama iaitu makanan dan minuman, farmaseutikal, kosmetik, kewangan, pelancongan, e-dagang dan logistik. MIHAS turut diisi dengan aktiviti seminar dan dialog perdagangan, pepadanan perniagaan, demonstrasi masakan, *Memorandum of Understanding* (MoU) dan perjanjian, perdagangan dan rangkaian, delegasi antarabangsa, percubaan produk dan anugerah MIHAS (MIHAS, 2018).

Pada tahun 2004, Jabatan Standard Malaysia atau *Department of Standard Malaysia* (DSM), *Standard and Industrial Research Institute of Malaysia* (SIRIM Berhad) dan Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi atau *Ministry of Science, Technology dan Innovation* (MOSTI) mewujudkan standard halal MS1500:2004. MS1500:2004 yang kini dikenali sebagai MS1500:2009 selepas semakan kedua adalah satu garis panduan yang ditetapkan dalam industri makanan yang merangkumi aspek pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan. Standard ini digunakan sebagai penanda aras dalam proses pensijilan halal dan sebagai panduan kepada pengusaha makanan halal.



Skop MS1500:2009 tidak hanya tertumpu dalam proses pengendalian dan penyediaan makanan oleh pengusaha makanan sahaja tetapi turut merangkumi pembekal, pengedar, peruncit dan pengguna. Pelaksanaan MS1500:2009 diaplikasikan bersama-sama dua standard kualiti yang lain iaitu MS1480:2007 yang dikenali sebagai *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan MS1514:2009 iaitu *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP) (Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri, 2012).

HACCP adalah satu proses untuk memastikan keselamatan makanan melalui prosedur mengenal pasti dan mengawal punca pencemaran pada setiap proses dalam penyediaan makanan. Pengusaha makanan perlulah mempunyai pengetahuan tentang keselamatan makanan dengan membuat analisis bahaya ketika penyediaan makanan melalui penelitian kandungan bahan, tempat, amalan atau proses. Analisis ini dilakukan untuk memastikan produk makanan yang dihasilkan tidak dicemari kuman, bahan kimia dan bendasing yang membahayakan pengguna. KKM bertanggungjawab memastikan setiap pengusaha makanan mematuhi standard ini di setiap peringkat yang meliputi peringkat penyediaan, pembungkusan, pelabelan, pengangkutan, penyimpanan dan penjualan. GMP dan GHP pula diwujudkan untuk memberikan panduan kepada pengusaha makanan dalam mencapai piawaian pengeluaran makanan yang memenuhi kehendak keselamatan dan kebersihan. Dalam standard ini, kebersihan dan keperluan sanitasi dijadikan amalan asas bagi menghasilkan makanan yang selamat (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan Kementerian Kesihatan Malaysia, 2016).





1.2.2 Perniagaan dan peniaga

Sebelum Tanah Melayu dijajah oleh kuasa-kuasa Barat pada abad ke-19, masyarakat Melayu telah bergiat aktif dalam kegiatan perdagangan di perairan Nusantara. Sejak dari abad ke-16 dan lebih awal daripada itu, terdapat kapal-kapal milik pedagang Melayu dan Jawa yang menjalankan kegiatan perdagangan sehingga ke Afrika Timur, Madagascar, Aden dan China (Muhammad Yusoff Hashim, 1989). Di bawah pemerintahan Kesultanan Melayu Melaka, Melaka amat terkenal sebagai sebuah pelabuhan entrepot. Hal ini disebabkan oleh kedudukan Selat Melaka yang sempit dan terlindung daripada tiupan angin monsun.

Kegemilangan Melaka sebagai sebuah pusat pelabuhan menunjukkan bahawa orang Melayu merupakan pedagang yang handal pada waktu itu. Barang tempatan yang didagangkan oleh peniaga Melayu pada waktu itu adalah emas, timah, kayu kayan dan damar. Selain itu, pedagang luar juga menggemari buah-buahan tempatan seperti cempedak, durian, manggis dan duku yang dijual oleh peniaga Melayu. Peniaga Melayu turut menjual dan menyebarkan barangan import. Mereka membeli barangan dari pemborong lalu menjualkan barang tersebut di pasar, kedai dan bazaar atau melambakkannya di tepi jalan (Muhammad Yusoff Hashim, 1989). Para pembesar Melaka juga melibatkan diri dalam bidang perdagangan. Perkhidmatan yang ditawarkan oleh pembesar Melaka lebih tertumpu kepada pedagang luar negeri. Para pembesar Melaka menyediakan perkhidmatan sewaan gudang, tempat penginapan para pedagang dan perkhidmatan membaiki kapal, jahitan dan bungkusan (Zainal Abidin et al, 1996).





Penjajahan kuasa Barat ke Tanah Melayu telah meruntuhkan kerajaan Melayu yang terkenal sebagai pusat perdagangan. Penjajahan di Tanah Melayu bermula apabila kerajaan Kesultanan Melayu Melaka ditakluki oleh Portugis pada tahun 1511. Portugis menakluki kerajaan Kesultanan Melayu Melaka kerana ingin menguasai perdagangan di Timur di samping menyebarkan agama Kristian (Noor Azilawati Mohd Sabda, 2007). Namun, perubahan ketara dalam kegiatan ekonomi masyarakat Melayu terjadi selepas Tanah Melayu dijajah oleh British pada abad ke-18. British mengamalkan dasar pecah dan perintah semasa menjajah Tanah Melayu. Dasar ini mengubah kegiatan ekonomi masyarakat Melayu yang pada asalnya menjalankan kegiatan perdagangan, diubah kepada kegiatan pertanian dan perikanan.

Tenaga buruh dari negara China pula dibawa masuk oleh pihak British bagi mengusahakan sektor perlombongan bijih timah dan perdagangan manakala tenaga buruh dari negara India dibawa masuk bagi mengusahakan sektor perladangan. Perkara ini menyebabkan berlakunya agihan ekonomi tidak seimbang antara kaum kerana daya pengeluaran sektor perlombongan bijih timah dan perdagangan yang dikuasai oleh kaum Cina adalah tiga kali ganda daripada sektor pertanian orang Melayu. Berdasarkan banci penduduk tahun 1970, kadar kemiskinan kaum Melayu adalah yang paling tinggi iaitu sebanyak 64.8%, kaum India sebanyak 39.2% dan kaum Cina hanya 26.0%. Ketidakseimbangan agihan ekonomi antara kaum yang berlaku ini membawa kepada tercetusnya peristiwa 13 Mei 1969. Peristiwa 13 Mei 1969 merupakan peristiwa rusuhan kaum yang berlaku berpunca daripada masalah perpaduan sehingga mengakibatkan kehilangan nyawa dan kerosakan harta benda (Laman Web Rasmi Pejabat Perdana Menteri, 2015).





Untuk memulihkan ketidakseimbangan sosial ekonomi yang wujud antara kaum, kerajaan memperkenalkan Dasar Ekonomi Baru (DEB) pada tahun 1970 dengan dua matlamat khusus. Matlamat pertama adalah untuk membasmi kemiskinan dengan membuka peluang pekerjaan kepada semua rakyat tanpa mengira kaum. Matlamat yang kedua adalah untuk menyusun semula masyarakat dengan menghapuskan pengenalan kaum berdasarkan ekonomi. Menjelang tahun 1990, kerajaan menetapkan pemilikan ekonomi sebanyak 30% bagi Bumiputera, 40% bukan Bumiputera dan 30% bagi pelabur luar (Mohamad Asrol Arpidi, Ishak Saat & Khairi Ariffin, 2014). Golongan Bumiputera digalakkan menceburkan diri dalam bidang perdagangan dan perindustrian bagi mencapai hasrat ini. Kerajaan menyediakan program-program bagi membentuk masyarakat perdagangan dan perindustrian iaitu program latihan, bantuan modal, khidmat nasihat dan bantuan teknik.



Program latihan dijalankan adalah bertujuan untuk memajukan bakal usahawan dalam kalangan Bumiputera. Latihan ini dilaksanakan oleh Majlis Amanah Rakyat (MARA), Pusat Daya Pengeluaran Negara dan Bahagian Khidmat Nasihat Perbadanan Nasional Berhad (PERNAS) Edar. Kursus yang ditawarkan adalah kursus permulaan simpanan kira-kira, pengurusan simpanan barang, kawalan kos, pengurusan dan pemasaran asas. Penglibatan golongan Bumiputera dalam program ini meningkat iaitu seramai 2239 orang pada tahun 1973, meningkat kepada 22173 orang pada tahun 1980 (Mohamad Asrol Arpidi, Ishak Saat & Khairi Ariffin, 2014). Pada tahun 2016 pula, seramai 36 581 usahawan Bumiputera telah mengikuti program latihan usahawan bagi mendapatkan input berkaitan dengan perniagaan (Laporan Tahunan MARA, 2016)





Selain itu, bantuan modal turut disediakan oleh pihak MARA, Syarikat Permodalan Kemajuan Perusahaan Malaysia Sdn. Berhad atau *Malaysian Industrial Development Finance Berhad* (MIDF), Perbadanan Pembangunan Bandar atau *Urban Development Authority* (UDA), Bank Pembangunan Malaysia Berhad (BPMB). Bantuan kewangan ini diberikan bagi membiayai pembelian harta tetap dan alat kelengkapan, memperbaiki ruang perniagaan dan sebagai modal pusingan. Sepanjang tempoh sembilan tahun (1971-1980), institut yang paling ketara menunjukkan peningkatan memberikan pinjaman kepada para usahawan Melayu adalah BPMB. Pinjaman bagi Bumiputera bertambah daripada RM2.3 juta pada tahun 1971 kepada RM129.3 juta pada tahun 1980 (Jabatan Perangkaan Malaysia, 1981).

Sejak tahun 2011 sehingga 2015, Tabung Ekonomi Kumpulan Usahawan Niaga Nasional (TEKUN) telah berjaya menyalurkan sebanyak 1.8 bilion pinjaman kewangan kepada 129 233 usahawan Bumiputera di seluruh negara manakala Amanah Ikhtiar Malaysia (AIM) telah memberikan pinjaman sebanyak 6.7 bilion kepada para usahawan (Unit Peneraju Agenda Bumiputera, 2015).

MARA memberikan khidmat nasihat dan bantuan teknik kepada para usahawan menerusi program pembangunan usahawan. Selain MARA, BPMB dan Syarikat Perunding Perusahaan MIDF Berhad atau *MIDF Industrial Consultants* (MIDFIC) turut menawarkan khidmat yang sama. Di bawah program pembangunan usahawan, MARA telah memberikan khidmat nasihat kepada 7500 orang usahawan. BPMB mula memberikan khidmat nasihat kepada para usahawan sejak tahun 1974 sehingga akhir tahun 1980. Sepanjang tempoh tersebut, BPMB berjaya memberikan khidmat nasihat kepada 4075 orang pelanggan. MIDFIC pula memberikan khidmat perunding kepada





54 buah Syarikat Perniagaan Bumiputera (Mohamad Asrol Arpidi, Ishak Saat & Khairi Ariffin, 2014). Dari tahun 2011 sehingga 2015 pula, seramai 158 956 orang usahawan telah mengikuti program pembangunan usahawan yang diadakan oleh MARA (Unit Peneraju Agenda Bumiputera, 2015).

Kesungguhan kerajaan untuk membentuk masyarakat perdagangan dan perindustrian dalam kalangan Bumiputera dapat dilihat melalui inisiatifnya memberi bantuan dan rangsangan kepada Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS). Perbadanan Pembangunan Industri Kecil dan Sederhana atau *Small and Medium Industries Development Corporation* (SMIDEC) ditubuhkan pada tahun 1996 untuk membangunkan PKS. Bantuan diberikan dari segi kemudahan infrastruktur, bantuan kewangan, khidmat nasihat, akses pasaran dan program sokongan lain. Kini, terdapat tiga program khas yang dilaksanakan untuk membangunkan usahawan Bumiputera iaitu Program Peningkatan Enterprise Bumiputera atau *Bumiputera Enterprise Enhancement Programme* (BEEP), Program Tunas Usahawan Belia Bumiputera (TUBE) dan Program Galakan Eksport Bumiputera (GEB).

BEEP dijalankan bertujuan untuk melahirkan PKS Bumiputera yang berdaya saing, berdaya tahan dan dinamik. Bimbingan yang diberikan adalah untuk mengukuhkan teras perniagaan, membina keupayaan, meningkatkan produktiviti dan memudahkan akses kepada pembiayaan. Bentuk bantuan yang diberikan adalah latihan, pembungkusan dan pelabelan, pensijilan dan sistem pengurusan kualiti, inovasi dan pengiklanan, promosi dan penjenamaan. Seterusnya, TUBE diadakan untuk menggalakkan golongan belia untuk menceburkan diri dalam bidang perniagaan. Kerajaan telah memperuntukkan sebanyak RM10 juta kepada golongan belia yang





berumur antara 18 tahun sehingga 30 tahun untuk mengambil bahagian dalam bidang keusahawanan.

Program ini terbahagi kepada tiga fasa iaitu fasa ujian ketahanan minda dan jasmani, fasa meningkatkan pengetahuan dan fasa panduan mengenai perniagaan berkesan. GEB dilaksanakan oleh *Small and Medium-sized Enterprises Corporation* (SME Corp.). Malaysia dengan kerjasama MARA, MATRADE dan Exim Bank. GEB bertujuan untuk menambahkan bilangan dan membangunkan keupayaan pra-eksport PKS Bumiputera yang berpotensi untuk pasaran eksport dan untuk mewujudkan rantaian bekalan domestik dalam kalangan PKS Bumiputera (SME Corp Malaysia, 2016).



36.3% meningkat kepada 36.6% pada tahun 2016. Begitu juga dengan nilai eskport PKS yang meningkat dari 17.7% pada tahun 2015 kepada 18.6% pada tahun 2016. Jumlah guna tenaga meningkat dari 64.5% pada tahun 2015 kepada 65.3% pada tahun 2016. Sehingga Oktober 2015, sebanyak 5,132 buah syarikat memperoleh sijil halal. Daripada jumlah itu, 29.6% syarikat yang memperoleh sijil halal adalah milik bumiputera Melayu Islam yang merangkumi syarikat PKS dan syarikat multinasional (Murni Abdul Rashid, 2016).



1.3 Pernyataan masalah

Dalam perkembangan dan perubahan kehidupan, manusia melakukan pelbagai bentuk dan skala transformasi bagi memastikan kehidupan menjadi lebih selesa dari semasa ke semasa. Transformasi ini termasuklah dari segi tabiat pemakanan yang menjadi salah satu elemen penting dalam keperluan asasi manusia. Makanan segera dan tabiat makan di luar semakin menjadi kebiasaan dalam kalangan masyarakat Malaysia termasuk masyarakat Melayu di Malaysia. Senario ini memberi ruang kepada peniaga Melayu untuk menjalankan kegiatan perniagaan makanan. Perkara ini dapat dilihat melalui pertambahan bilangan premis makanan dalam tempoh setahun di Malaysia. Pada tahun 2016, jumlah premis makanan yang berdaftar dengan KKM adalah sebanyak 17,502 buah premis makanan di seluruh Malaysia. Jumlah ini meningkat kepada 21,480 buah pada tahun 2017 iaitu peningkatan sebanyak 3,978 buah premis makanan dari tahun sebelumnya (Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan, 2018).

Pada masa yang sama, timbul kesedaran untuk mendapat makanan yang halal lagi baik disebabkan oleh wujudnya dua isu iaitu isu makanan orang Islam dicampur dengan bahan haram dan isu kebersihan makanan. Makanan yang halal lagi baik adalah makanan yang tidak mengandungi kandungan bahan yang haram, berkualiti, selamat dan bersih dari aspek kandungan bahan mentah dan penyediaan makanan (Halal Industry Development Corporation, 2017).

Daging khinzir, darah dan bangkai adalah perkara yang haram dimakan oleh orang Islam. Daging haiwan perlu disembelih terlebih dahulu bagi memastikan daging yang dimakan adalah berkualiti. Hal ini kerana kebanyakan penyakit dibawa dalam darah haiwan. Daging yang disembelih dapat mengelakkan pencemaran mikrob dan penyakit kerana ketika proses penyembelihan, semua penyakit dikeluarkan melalui saluran darah haiwan (Halal Industry Development Corporation, 2017). Haiwan yang tidak disembelih berisiko untuk dijangkiti penyakit kerana darah haiwan yang berkemungkinan dijangkiti penyakit masih berkumpul di dalam badan haiwan tersebut. Penyakit yang terkandung dalam daging yang tidak disembelih tadi akan tersebar kepada manusia apabila manusia memakan daging tersebut.

Dari aspek kesihatan dan keselamatan yang dituntut dalam konsep halalannyan, penggunaan bahan-bahan yang memudaratkan kesihatan seperti minuman beralkohol dan dadah adalah dilarang dalam Islam. Hal ini kerana alkohol dan dadah boleh menjejaskan kesihatan mental seseorang. Kebersihan kelengkapan dan persekitaran tempat menyediakan makanan juga dititikberatkan supaya manusia tidak mudah dijangkiti penyakit. Halal lagi baik bukan sahaja digunakan untuk orang Islam tetapi juga seluruh masyarakat kerana makanan yang halal lagi baik merupakan keperluan setiap individu (Halal Industry Development Corporation, 2017).

Isu penyalahgunaan logo halal dan ketidakpatuhan standard halal banyak dilaporkan. Isu berkenaan dengan logo halal dan sijil halal dinyatakan dalam APD 2011 iaitu di bawah Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) 2011. Hal ini begitu ketara dalam masyarakat pada hari ini. Semasa pemeriksaan pemantauan bagi pemegang sijil halal

pada tahun 2017, JAKIM telah mengeluarkan sebanyak 538 *non-compliance report* (NCR) meliputi kesalahan kecil, besar dan serius. NCR adalah notis yang dikeluarkan kepada pemegang sijil halal sekiranya berlaku perlanggaran terhadap prosedur halal. Dari bulan Januari hingga November 2017, sebanyak 499 notis ketidakakuran dikeluarkan, 34 notis gantung sijil halal dan 5 notis tarik sijil halal. Jadual 1.1 menunjukkan pecahan mengikut penilaian pemeriksaan pemantauan ke atas pemegang sijil halal dari Januari hingga November 2017.

Jadual 1.1

Pecahan Mengikut Penilaian Pemeriksaan Pemantauan Ke Atas Pemegang Sijil Halal dari Januari hingga November 2017.

Penilaian Pemeriksaan	Jan	Feb	Mac	Apr	Mei	Jun	Jul	Ogos	Sept	Okt	Nov	Jum
Notis ketidakakuran dikeluarkan	30	25	22	12	31	14	28	104	82	97	54	499
Notis gantung sijil halal	5	4	2	0	3	5	2	1	3	2	7	34
Notis tarik sijil halal	0	0	1	0	0	0	0	2	0	2	0	5
Jumlah	35	29	25	12	31	14	28	107	85	101	61	538

Sumber: Laporan Tahunan JAKIM 2017.

Bagi kes yang berlaku di negeri Perak pula, bermula 24 Januari 2017, Jabatan Agama Islam Perak (JAIPk) telah menarik balik sijil halal restoran milik sebuah hotel di Seri Manjung, Perak dan melarang penggunaan halal di restoran terbabit. Penarikan sijil halal restoran tersebut disebabkan oleh terdapat keraguan dalam penyediaan daging mentah. Hasil pemeriksaan mendapati pihak pengurusan hotel telah menukar syarikat pembekal yang membekalkan daging mentah tanpa memaklumkan kepada



pihak JAIPk. Selain itu, syarikat pembekal daging berkenaan tidak mempunyai sijil halal dan daging yang dibekalkan tidak dilabel mengikut tidak mempunyai sijil halal dan daging yang dibekalkan tidak dilabel mengikut piawaian (Jabatan Agama Islam Perak, 2017). Ekoran daripada berlakunya kes-kes seperti yang dinyatakan di atas, penyelidik mendapatkan statistik kes halal negeri Perak mengikut jenis kesalahan bagi Januari sehingga September 2018.

Berdasarkan Jadual 1.2, dua jenis kesalahan berkaitan halal yang dicatatkan berlaku di negeri Perak. Kesalahan pertama adalah di bawah Seksyen 16 Akta Perihal Dagangan 2011 iaitu berkaitan dengan representasi palsu tentang pembekalan atau kelulusan barang-barang atau perkhidmatan. Representasi palsu adalah perbuatan yang boleh memperdaya dan mengelirukan pengguna yang menyatakan bahawa sesuatu makanan itu adalah halal dan boleh dimakan oleh orang Islam. Sebanyak dua kes berkaitan Seksyen 16 dilaporkan berlaku di Perak.

Kesalahan kedua adalah di bawah Perkara 4 Perintah Perihal Dagangan 2011 yang berkaitan dengan Perakuan Perihal Halal. Dibawah Perakuan Perihal Halal ini, semua makanan dan barang-barang tidak boleh diperihalkan sebagai halal atau diperihalkan dengan cara lain menunjukkan makanan atau barang-barang itu boleh dimakan atau digunakan oleh orang Islam kecuali diperakukan sebagai halal oleh pihak berkuasa berwajib dan ditandakan dengan logo halal. Makanan dan barang-barang yang tidak diperakukan sebagai halal oleh pihak berkuasa berwajib dan tidak ditandakan dengan logo halal tidak boleh diperihalkan sebagai halal kerana tindakan ini boleh memperdayakan pengguna. Sekiranya peniaga berbuat demikian, tindakan



tersebut dikira sebagai kesalahan di bawah Perkara 4 Perintah Perihal Dagangan.

Jadual 1.2

Statistik Kes Halal Negeri Perak Mengikut Jenis Kesalahan Januari sehingga September 2018.

Jenis Kesalahan	Bilangan Kes
Seksyen 16 Akta Perihal Dagangan 2011 berkaitan representasi palsu.	2
Perkara 4 Perintah Perihal Dagangan (PPH) 2011 berkaitan Perakuan Perihal Halal.	4
Jumlah	6

Sumber: Kementerian Perdagangan Dalam Negeri Hal Ehwal Pengguna Ipoh, 2018

Sebanyak empat kes berkaitan Perkara 4 dilaporkan berlaku di negeri Perak. Secara keseluruhannya, sebanyak enam kes halal yang dilaporkan berlaku di negeri Perak dari Januari sehingga September 2018. Kes-kes ini melibatkan premis hotel, kedai dan kilang. Walau bagaimanapun, didapati bahawa tiada peniaga Melayu yang berstatus sijil halal di daerah Muallim sehingga Februari 2018 (Lampiran A). Hal ini kerana, peniaga Melayu mempunyai persepsi dan tanggapan bahawa makanan yang mereka hasilkan dijamin halal walaupun tidak mendapat pensijilan halal.

Di samping itu, tinjauan awal mendapati bahawa karenah birokrasi menjadi punca ramai peniaga makanan Melayu tidak memohon sijil halal. Faktor prosedur yang ketat perlu diikuti sepanjang proses memohon sijil halal dan masa yang terlalu panjang diambil untuk meluluskan permohonan menyebabkan para peniaga makanan Melayu membatalkan hasrat dan tidak berminat memohon sijil halal. Menyedari hakikat ini,

JAKIM telah menambahbaik proses kelulusan sijil halal yang dikenali sebagai Inisiatif Segera Pensijilan Halal Malaysia (ISPHM) bermula pada 21 Jun 2017 (Laporan Tahunan JAKIM, 2017).

Jadual 1.3 menunjukkan taburan pencapaian permohonan pensijilan halal Malaysia berdasarkan ISPHM. Selepas pelaksanaan ISPHM iaitu pada bulan Jun hingga bulan Disember, jumlah permohonan yang lulus kurang daripada 15 hari meningkat daripada 228 permohonan kepada 674 permohonan. Permohonan yang lulus kurang 30 hari juga meningkat iaitu dari 58 permohonan sebelum ISPHM dilaksanakan meningkat kepada 278 permohonan selepas ISPHM dilaksanakan. Permohonan yang lulus melebihi 30 hari masih ada tetapi menunjukkan penurunan iaitu daripada 456 permohonan kepada 188 permohonan sahaja yang lulus selepas tempoh 30 hari.

Jadual 1.3

Taburan Pencapaian Permohonan Pensijilan Halal Malaysia Berdasarkan Inisiatif Pensijilan Halal Malaysia (ISPHM).

Kelulusan/ Bulan	Jumlah Permohonan	Jumlah Lulus			Jumlah Lulus
		Lulus < 15Hari (%)	Lulus < 30Hari (%)	Lulus > 30Hari (%)	
Jan – Mei	789	228 (30.73%)	58 (7.82%)	456 (61.45%)	742
Jun – Dis	1239	674 (59.12%)	278 (24.38%)	188 (16.50%)	1140
Jumlah Keseluruhan	2028	902 (47.93%)	336 (17.85%)	644 (34.22%)	1882

Sumber: Laporan Tahunan JAKIM 2017



Perkara ini jelas menunjukkan bahawa prosedur dan tempoh untuk meluluskan sijil halal mempengaruhi peniaga untuk memohon sijil halal. Malah, pihak kerajaan juga sedar akan perkara ini dan menjalankan ISPHM sebagai inisiatif untuk meningkatkan proses permohonan sijil halal.

Seterusnya, isu yang timbul adalah berkaitan dengan ketidakpatuhan standard kualiti makanan oleh sesetengah pengusaha makanan. Standard kualiti makanan yang dimaksudkan adalah Standard Prinsip Kebersihan yang HACCP dan GHP. HACCP dan GHP adalah standard yang perlu diikuti oleh semua pengusaha makanan untuk memastikan makanan yang disediakan adalah halal lagi baik iaitu makanan tersebut bukan sahaja halal tetapi turut meliputi aspek keselamatan, kebersihan, berkhasiat dan berkualiti. Kes ketidakpatuhan HACCP dan GHP ini pernah dilaporkan berlaku di dua buah restoran nasi kandar di Georgetown, Pulau Pinang. Kedua-dua restoran tersebut diarahkan tutup selama dua minggu oleh KKM kerana pihak KKM mendapati bahawa premis tersebut kotor. Dalam operasi tersebut, anggota KKM dan Majlis Bandaraya Pulau Pinang (MBPP) menemui lipas, najis dan bangkai tikus di bahagian dapur dan stor (Rudy Syareme Sherifuddin, 2017).

Di daerah Tanjong Malim pula, kes ketidakpatuhan HACCP dan GHP oleh para peniaga menunjukkan jumlah kes yang tinggi. Sepanjang tahun 2016, sebanyak 82 buah premis dikenakan kompaun dan 14 buah premis diberikan notis atas pelbagai kesalahan. Empat kesalahan yang direkodkan adalah peniaga tidak menjalankan pemeriksaan kesihatan, premis makanan menumpahkan cecair bahan kotor ke dalam longkang, tidak menyelenggara premis makanan dan menyebabkan pencemaran makanan (Majlis Daerah Tanjong Malim, 2016).



Jadual 1.4 menunjukkan contoh kes yang diambil daripada Laporan Mengkompoun Sesuatu Kesalahan yang dikeluarkan oleh Majlis Daerah Tanjong Malim (MDTM) pada tahun 2016. Nur Aslizar Wahid telah melanggar Peruntukan 17(1) Undang-Undang Kecil Pengendali Makanan iaitu tidak menjalani pemeriksaan perubatan. Beliau dikenakan kompaun sebanyak RM250.00. Setiap individu yang terlibat dengan pengendalian makanan perlu menjalani pemeriksaan perubatan dan mendapatkan vaksin daripada pengamal perubatan berdaftar. Tujuannya adalah untuk mengelakkan pengendali makanan daripada risiko jangkitan penyakit berjangkit dan mencegah penularannya melalui penjualan makanan dan minuman kepada pelanggan.

Jadual 1.4

*Laporan Mengkompoun Sesuatu Kesalahan yang Telah Dikeluarkan oleh MDTM
Sepanjang Tahun 2016*

Nama dan Alamat Premis	Kesalahan	Tarikh Kompaun Dikeluarkan	Jumlah Kompaun	Tempoh Kompaun
Nur Aslizar Binti Wahid No. 88 Jalan Slim Lama, Taman Malim, 35900 Tanjong Malim	Menyebabkan tidakmenjalani pemeriksaan perubatan di bawah Peruntukan 17 (1), UUK Pengendali Makanan MDTM 1983	23.02.2016	RM250.00	8 Hari

Sumber: Majlis Daerah Tanjong Malim, 2016



Pelanggaran HACCP dan GHP boleh menyebabkan berlakunya kes keracunan makanan. Keracunan makanan berpunca daripada proses penyediaan dan penyimpanan makanan yang tidak bersih serta suhu penyediaan makanan yang tidak mencukupi untuk menyahkuman. Sebanyak 35 kes keracunan makanan dilaporkan berlaku di daerah Muallim bermula dari bulan Januari sehingga November 2018. Kes keracunan makanan ini melibatkan premis-premis makanan di daerah Muallim (Pejabat Kesihatan Daerah Muallim, 2018).

Kewujudan kes keracunan makanan memberi petunjuk bahawa makanan tersebut tidak menepati salah satu daripada ciri yang terdapat dalam konsep halal lagi baik iaitu ciri selamat. Makanan yang telah tercemar dan menjadi punca keracunan makanan tidak selamat untuk dimakan dan boleh memudaratkan kesihatan manusia.

Kedua-dua perkara yang telah dibincangkan di atas iaitu perkara berkaitan dengan pensijilan halal dan standard kualiti makanan merupakan perkara yang perlu dipatuhi bagi memenuhi konsep halal lagi baik. Kedua-dua perkara ini perlu dipraktikkan bersama tanpa mengabaikan salah satu daripadanya. Pengabaian salah satu daripada perkara ini akan melanggar konsep halal lagi baik. Oleh itu, berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan di atas, maka penyelidik berhasrat untuk menjalankan kajian berkaitan dengan kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap undang-undang halal di daerah Muallim, Perak.





1.4 Persoalan kajian

Berdasarkan permasalahan kajian yang dijelaskan, timbul beberapa persoalan dalam kajian ini iaitu:

- i. Sejauhmanakah peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak patuh terhadap peraturan halal dan undang-undang halal yang sedia ada?
- ii. Apakah faktor penentu kepada peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak dalam mematuhi peraturan halal dan undang-undang halal yang sedia ada?
- iii. Bagaimanakah langkah yang perlu dilakukan bagi meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap peraturan halal dan undang-undang halal yang sedia ada?



1.5 Objektif kajian

Melalui persoalan kajian yang dikemukakan, penyelidik meneruskan kajian ini berdasarkan tiga objektif iaitu:

- i. Mengenal pasti tahap kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap peraturan halal dan undang-undang halal yang sedia ada.
- ii. Menganalisis faktor penentu kepada peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak dalam mematuhi peraturan halal dan undang-undang halal yang sedia ada.





- iii. Mencadangkan langkah yang perlu dilakukan bagi meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap peraturan halal dan undang-undang halal sedia ada.

1.6 Kepentingan kajian

Setiap kajian yang dijalankan mempunyai beberapa kepentingan sama ada kepada penyelidik atau pihak yang terlibat. Kajian yang dijalankan ini mempunyai beberapa kepentingan yang boleh dimanfaatkan oleh pihak-pihak tertentu dalam meningkat jumlah peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak untuk patuh terhadap peraturan halal dan undang-undang halal yang sedia ada.



Kajian ini diharapkan dapat memberikan kesedaran kepada para peniaga makanan Melayu dan juga peniaga makanan etnik lain untuk mematuhi undang-undang halal yang sedia ada dari semasa ke semasa. Kajian berkaitan dengan peniaga makanan Melayu dan undang-undang halal ini dapat memberikan pendedahan kepada semua peniaga makanan bahawa istilah halal amat dititikberatkan dalam perniagaan. Kajian ini juga menunjukkan sama ada peniaga mempunyai pengetahuan yang tinggi dalam undang-undang halal atau mereka menggunakan sijil halal hanya untuk memperoleh keuntungan. Di samping itu, hasil kajian ini diharapkan dapat memberi penjelasan kepada para peniaga berkaitan dengan aspek-aspek yang perlu mereka teliti semasa menjalankan perniagaan makanan agar mereka memperbaiki kualiti halal.





Berdasarkan objektif kedua kajian ini iaitu untuk menganalisis faktor penentu kepada peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak dalam mematuhi keperluan halal dan undang-undang halal yang sedia ada, hasil kajian ini memberi manfaat kepada pihak berkuasa khususnya JAIPk dan JAKIM. Hasil daripada temu bual dengan responden dapat merungkai faktor-faktor penentu yang mendorong mereka mematuhi keperluan halal dan undang-undang halal sama ada kepatuhan mereka dipengaruhi oleh faktor kesedaran peniaga, faktor pengetahuan peniaga itu sendiri, faktor persekitaran atau faktor pihak berkuasa. Oleh itu, pihak yang terlibat dapat menilai semula faktor-faktor tersebut agar lebih ramai peniaga makanan Melayu yang akan memenuhi keperluan halal dan undang-undang halal.

Selain itu, objektif ketiga dalam kajian ini mencadangkan langkah-langkah untuk meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim, Perak terhadap undang-undang halal yang sedia ada. Hasil dapatan kajian ini diharapkan dapat dijadikan rujukan kepada para peniaga bagi meningkatkan kesedaran kepada mereka tentang manfaat yang diperolehi sekiranya memenuhi keperluan halal dan memperolehi sijil halal. Selain itu, kajian ini juga dapat membantu pihak berkuasa yang terlibat untuk meningkatkan kepatuhan peniaga makanan Melayu di daerah Muallim terhadap peraturan dan undang-undang halal melalui pendedahan yang diberikan dalam program kesedaran. Penambahbaikan ini adalah untuk kepentingan masyarakat dan pengguna supaya perkhidmatan makanan yang disediakan, memenuhi konsep halal lagi baik.



Selain memberi manfaat sebagai rujukan pihak berkaitan, hasil penemuan kajian ini boleh dimanfaatkan sebagai asas dalam rangka tindakan pihak berkuasa yang terlibat dalam penguatkuasaan pensijilan halal di negara ini. Tambahan pula, kepentingan kajian ini menjadi lebih ketara dalam peranannya untuk mengisi kelompangan kajian yang berkaitan dengan kepatuhan syarat halal dalam kalangan peniaga Melayu yang amat sedikit malah tidak disentuh oleh penyelidik terdahulu.

1.7 Skop dan batasan kajian

Skop kajian ini hanya menfokuskan bidang sosioekonomi masyarakat Melayu. Sosioekonomi masyarakat Melayu dilihat dari segi kegiatan perniagaan makananyang diusahakan oleh peniaga Melayu. Aspek kepatuhan yang diambil kira adalah berdasarkan kepatuhan terhadap undang-undang halal yang memperuntukkan tentang premis makanan. Undang-undang tersebut ialah Akta Kerajaan Tempatan 1976, Akta Makanan 1983, Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan Akta Perihal Dagangan 2011. Undang-undang ini menggariskan perkara-perkara yang perlu dipatuhi oleh peniaga premis makanan dari aspek halal, kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan.

Berdasarkan undang-undang yang telah dinyatakan, penyelidik mengenal pasti tahap kepatuhan peniaga makanan Melayu terhad kepada undang-undang yang dinyatakan sahaja. Kepatuhan ini dinilai dari segi sumber mendapatkan bahan mentah makanan, proses penyediaan dan penyimpanan makanan, kebersihan premis, kebersihan peralatan dan pekerja. Setiap aspek ini perlu diteliti dengan sebaiknya bagi



mendapatkan maklumat yang jelas berkaitan dengan tahap kepatuhan peniaga tersebut.

Selain itu, terdapat batasan kajian yang telah ditetapkan oleh penyelidik dalam kajian ini. Batasan kajian ini adalah kajian hanya tertumpu kepada peniaga makanan Melayu sahaja. Peniaga Melayu dijadikan batasan dalam kajian ini kerana didapati bahawa tahap pelaksanaan sesuatu standard di Malaysia dipengaruhi oleh perbezaan etnik dan tempat perniagaan. Pemilihan peniaga Melayu sebagai responden kajian ini kerana didapati bahawa penjaja Melayu mempunyai pengetahuan HACCP yang lebih baik berbanding penjaja dari etnik Cina (Pang dan Toh, 2008). Pegangan agama dikatakan turut mempengaruhi kehidupan seseorang individu dalam menguruskan kehidupan seharian. Sebagai contoh, agama Islam menuntut pengikutnya untuk menjaga kebersihan dan kesucian dalam makanan. Perkara ini menjadi ikutan para Muslim. Oleh itu, penyelidik berhasrat untuk menjalankan kajian ini ke atas peniaga Melayu sahaja.

Jenis-jenis atau kategori perniagaan premis yang terdapat di daerah Muallim adalah kedai makan atau restoran, restoran makanan segera, kedai kopi, gerai makanan dan minuman, gerai minuman, kafetaria, kafe dan kantin serta perkhidmatan peramu saji. Penyelidik memilih untuk menjalankan kajian di kedai makan atau restoran sahaja. Hal ini kerana jumlah kedai makan atau restoran adalah lebih ketara di daerah Muallim berbanding kategori lain.

Di samping itu, penyelidik juga menetapkan batasan dari segi kawasan kajian. Lokasi kajian ini adalah di daerah Muallim, Perak. Walau bagaimanapun, kajian ini hanya tertumpu di kawasan Tanjong Malim, Behrang dan Slim River. Daerah ini



dahulunya dikenali sebagai Tanjong Malim dan terletak di selatan negeri Perak. Pekan ini turut bersempadan dengan negeri Selangor. Daerah Muallim berkeluasan 93,434.65 hektar dengan penduduk seramai 69,639 orang. Jumlah premis makanan yang berdaftar di daerah Muallim pada tahun 2017 adalah sebanyak 291 buah premis (Majlis Daerah Tanjong Malim, 2017).



Rajah 1.1. Peta daerah Muallim



Pemilihan Muallim sebagai lokasi kajian disebabkan oleh daerah ini barusahaja diisytiharkan sebagai daerah pentadbiran yang ke-11 di negeri Perak. Daerah ini berupaya memenuhi keperluan penduduk seperti kemudahan pendidikan, kesihatan, perhubungan dan perumahan. Terdapat banyak institusi pendidikan di daerah Muallim iaitu Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI), cawangan pusatpembelajaran Open University Malaysia (OUM), Politeknik Sultan Azlan Shah (PSAS) dan Pusat GiatMARA. Kelebihan ini dimanfaatkan oleh kerajaan untuk menjadikan daerah Muallim sebagai Bandar Belia dan Bandar Pendidikan. Bandar Belia dan Bandar Pendidikan ini memberi kemudahan kepada generasi Y dari segi pekerjaan, rekreasi dan perumahan mampu milik.

Selain itu, Proton City yang terletak dalam daerah Muallim juga akan dibangunkan sebagai Bandar Automotif kerana terdapatnya kilang Proton Holdings Bhd (PROTON) di kawasan tersebut. Projek-projek ini dijangka menyediakan kira-kira 20,000 peluang pekerjaan (Rosman Shamsudin, 2017). Inisiatif yang dilaksanakan oleh kerajaan ini menggalakkan orang ramai dari berbagai negeri untuk berhijrah, menimba ilmu, bekerja dan menetap di daerah ini. Pada tahun 2015 iaitu sebelum Muallim diisytiharkan sebagai daerah baru, jumlah penduduk di daerah Batang Padang adalah seramai 100,236 orang. Setelah diwartakan sebagai daerah baru, dijangkakan jumlah penduduk di daerah Muallim akan meningkat kepada 158,694 orang pada tahun 2035 (Majlis Daerah Tanjong Malim, 2018).





Di samping itu, kerajaan juga berhasrat untuk mewujudkan Taman Industri Halal di mukim Slim. Rasional Taman Industri Halal ini adalah untuk membangunkan kawasan baru bagi menampung keperluan industri halal di koridor perbandaran dan untuk memusatkan serta menempatkan semula aktiviti pembuatan produk halal daripada sumber tempatan (Majlis Daerah Tanjong Malim, 2018) Fokus industri produk halal ini adalah berasaskan hasil pertanian dan penternakan, minuman, produk kosmetik, dan farmaseutikal, barangan perubatan dan produk kesihatan. Pembangunan Taman Industri Halal ini berupaya mewujudkan sebuah pasaran halal di daerah ini. Para peniaga khususnya peniaga premis makanan perlu menyambut baik usaha ini untuk memajukan industri produk halal.

Berdasarkan jumlah populasi penduduk yang semakin bertambah dan pembangunan yang bakal diwujudkan seperti Bandar Belia, Bandar Automatif dan Taman Industri Halal, perkhidmatan makanan menjadi unsur yang penting di daerah ini. Perkhidmatan makanan yang ditawarkan haruslah memenuhi selera masyarakat setempat iaitu bukan sahaja mempunyai rasa yang enak tetapi juga halal, bersih, selamat dan berkualiti. Pertambahan populasi penduduk di daerah Muallim dan pelbagai pembangunan yang bakal diwujudkan di daerah ini menjadikan lokasi ini sesuai untuk dijalankan kajian semasa.



1.8 Organisasi pengurusan bab

Penyelidik membahagikan kajian ini kepada lima bab. Dalam bab satu, penyelidik menerangkan dengan terperinci berkenaan dengan tajuk kajian. Bab satu merangkumi latar latar belakang kajian, permasalahan kajian, persoalan kajian, objektif kajian dan kepentingan kajian. Di samping itu, penyelidik juga menyatakan dengan jelas tentang skop dan batasan kajian dalam bab satu.

Bab dua merupakan tinjauan kajian lampau. Dalam bab ini, penyelidik mengulas dengan jelas dapatan kajian yang telah dijalankan oleh para penyelidik terdahulu berkenaan dengan konsep halal, undang-undang halal dan peniaga Melayu. Sumber-sumber yang diperolehi termasuklah buku-buku, jurnal-jurnal, artikel-artikel ilmiah dan tesis-tesis yang telah dijalankan oleh penyelidik yang lepas. Penyelidik membuat rujukan kajian lepas untuk meninjau metodologi dan pendekatan teori bagi mengisi lompong kajian.

Bab seterusnya adalah bab tiga iaitu metodologi kajian. Bab ini menerangkan dengan lebih terperinci tentang proses-proses penyelidikan kajian yang dilaksanakan. Beberapa kaedah pengumpulan data iaitu kaedah data sekunder, kaedah soal selidik, kaedah temu bual dan kaedah pemerhatian yang digunakan oleh penyelidik dibincangkan dalam bab ini. Perjalanan proses pengumpulan data dan cara menganalisis data diterangkan bagi mendapatkan maklumat yang lebih tepat dan benar.



Bab empat menerangkan tentang dapatan kajian. Data-data dan laporan-laporan yang diperoleh hasil daripada pengumpulan data yang dibuat oleh penyelidik responden dibincangkan dalam bab ini. Hasil daripada kaedah soal selidik dianalisis menggunakan *Statistical Package for Social Science* (SPSS) versi 23 manakala kaedah temu bual dianalisis menggunakan kaedah tematik untuk memudahkan pemahaman pembaca. Penerangan yang jelas dalam bab ini menunjukkan kekuatan dalam kajian yang dijalankan.

Bab terakhir adalah rumusan dan cadangan. Penyelidik membuat rumusan berkaitan dengan kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap undang-undang halal dan faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap undang-undang halal. Akhir sekali, penyelidik mencadangkan langkah penyelesaian berdasarkan permasalahan yang timbul sepanjang kajian dijalankan.

1.9 Penutup

Dalam bab ini, penyelidik telah menerangkan dengan jelas tentang halal dan latar belakang peniaga Melayu yang muncul dari zaman Kesultanan Melayu Melaka sehinggalah pembentukan DEB disebabkan berlakunya ketidakseimbangan ekonomi dalam kalangan masyarakat di Tanah Melayu. Kelemahan dalam penguatkuasaan undang-undang yang berkaitan halal mendorong kepada berlakunya isu-isu seperti penyalahgunaan logo halal dan sikap peniaga Melayu yang tidak mematuhi standard kebersihan. Perkara ini mendorong penyelidik untuk melakukan kajian berkaitan dengan kepatuhan peniaga makanan Melayu terhadap undang-undang halal di daerah





Muallim.

