



**Institut Pengurusan Teknologi dan Keusahawanan**

**PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL DALAMAN  
KATEGORI PREMIS MAKANAN DI NEGERI MELAKA**

**Muhammad Haziq bin Hassan**

**Sarjana Sains Pembangunan Sumber Manusia**

**2016**

**PELAKSANAAN SISTEM JAMINAN HALAL DALAMAN KATEGORI PREMIS  
MAKANAN DI NEGERI MELAKA**

**MUHAMMAD HAZIQ BIN HASSAN**

**Tesis ini adalah untuk memenuhi keperluan Sarjana Sains Pembangunan Sumber  
Manusia**

**Institut Pengurusan Teknologi dan Keusahawanan**

**UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA**

**2016**

## PENGAKUAN

Kajian “Pelaksanaan Sistem Jaminan Halal Dalam Kategori Premis Makanan di Negeri Melaka” ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali segala nukilan, ringkasan, dan rujukan yang tiap-tiap satunya telah saya jelaskan sumbernya.

Tandatangan : .....

Nama : .....

Tarikh : .....

## **KELULUSAN**

Di sini saya membuat pengakuan bahawa saya telah membaca disertasi/laporan ini dan pendapat saya disertasi/laporan ini sudah memenuhi terma dan skop serta kualiti yang ditetapkan seterusnya memenuhi keperluan ijazah sarjana dalam bidang Pembangunan Sumber Manusia.

Tandatangan :.....  
Nama Penyelia :.....  
Tarikh :.....

## ABSTRAK

Sistem Jaminan Halal Dalaman (SJHD) adalah sistem yang memainkan peranan yang penting dalam pensijilan halal. Melalui sistem ini, integriti makanan halal dapat dipelihara daripada peringkat pemprosesan lagi, seterusnya menjamin hasil pemprosesan makanan tersebut halal dan berkualiti. Walaupun sesebuah premis makanan telah mempunyai sijil halal, namun terdapat juga penyelewengan yang berlaku kepada pensijilan tersebut kerana tidak mengikut piawaian yang telah ditetapkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). Oleh itu, Kajian ini menggunakan 39 sampel pengusaha premis makanan di Negeri Melaka yang telah memperoleh sijil pengesahan halal bagi mengenalpasti sejauh mana SJHD dilaksanakan di dalam premis makanan kajiannya melalui proses temubual dan borang soal selidik. Secara keseluruhannya daripada kajian ini mendapati bahawa, premis makanan yang telah memperoleh sijil pengesahan halal di Negeri Melaka berada di tahap yang baik dari segi pelaksanaan SJHD. Analisis yang dijalankan menggunakan empat faktor kritikal, menunjukkan bahawa pengusaha premis makanan menitikberatkan perkara berkenaan kebersihan serta kualiti makanan tetapi kurang memberi perhatian kepada pembangunan jawatankuasa halal dalaman. Oleh yang demikian, pemahaman terhadap SJHD ini hanya terhad kepada dokumentasi, kebersihan dan kualiti makanan sahaja tanpa membuat sebarang pembangunan terhadap jawatankuasa halal dalaman.

## ABSTRACT

*Internal Halal Assurance System (SJHD) is a system that plays an important role in the halal certification. Through this system, the integrity of halal food can be preserved throughout the different stages of food processing, thereby ensuring the provision of a quality and halal food. Consistent with the efforts to gain recognition as the global halal hub, Malaysia has imposed certification for the provision of halal food. Although food service operators are increasing seeking for halal certificate from respective authorities, little is known whether they fully comply with the standards set by the Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM). Therefore, this study investigated the compliance of the internal halal assurance system among food service operators in the state of Melaka. 39 food service operators who have obtained halal certification volunteered to participate in a self-administered from interview question and questionnaire to identify the extent to which internal halal assurance system is implemented in food premises. The results of this study found that food service operators were committed to comply with the halal assurance system. Further, analysis across the four critical points, showed that the food service operators gave emphasis on the cleanliness and quality of food but lack emphasis on the establishment of the internal committee. This implies that their understanding of the compliance with the halal assurance system is limited to documentation, cleanliness and quality food only, ignoring the importance of establishing internal committee.*

## PENGHARGAAN

Saya ingin mengambil kesempatan ini untuk mengucapkan ribuan terima kasih atas kerjasama semua pihak samada terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam menyiapkan projek penyelidikan ini.

Setinggi-tinggi penghargaan diucapkan kepada Dr. Sazelin Arif dan Dr. Safiah Sidek, yang bertindak sebagai penyelia projek sepanjang saya menyiapkan projek penyelidikan ini kerana beliau telah banyak memberi tunjuk ajar dalam menyiapkan kajian ini.

Terima kasih juga ditujukan buat ibu bapa dan keluarga saya yang banyak memberi sokongan dan dorongan sepanjang saya menyiapkan projek penyelidikan. Terima kasih atas segalanya dan penghargaan ini juga ditujukan kepada rakan-rakan yang telah banyak membantu dan berkongsi idea.

Akhir sekali, jutaan terima kasih diucapkan kepada mana-mana individu yang terlibat secara langsung atau tidak langsung dalam menyempumakan kajian ini.





## ISI KANDUNGAN

<b>PENGHARGAAN</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>ABSTRAK</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>ABSTRACT</b> .....	Error! Bookmark not defined.
<b>ISI KANDUNGAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SENARAI JADUAL</b> .....	<b>vi</b>
<b>SENARAI RAJAH</b> .....	<b>vii</b>
<b>SENARAI SINGKATAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
PENDAHULUAN KAJIAN .....	1
1.1 PENGENALAN .....	1
1.2 LATAR BELAKANG.....	1
1.3 PERNYATAAN MASALAH .....	6
1.4 PERSOALAN KAJIAN .....	7
1.5 OBJEKTIF KAJIAN .....	7
1.6 METODOLOGI .....	7
1.6.1 Reka Bentuk Kajian.....	8
1.6.2 Kerangka Kajian.....	8
1.6.3 Kaedah Pembinaan Instrumen.....	9
1.6.4 Kaedah Pengumpulan Data .....	9
1.6.5 Analisis data .....	10
1.6.6 Sampel Kajian .....	11
1.7 SKOP KAJIAN .....	11
1.8 LIMITASI KAJIAN .....	12
1.9 KEPENTINGAN KAJIAN .....	12
1.10 DEFINISI OPERASI.....	14
1.10.1 Tahap Pengetahuan.....	14
1.10.2 Tahap Kemahiran .....	14
1.10.3 Eksekutif Halal .....	15
1.10.4 Sijil Pengesahan Halal Malaysia .....	15
1.10.5 Pelaksanaan SJHD .....	16
1.10.6 Premis makanan.....	16

1.11 KESIMPULAN .....	17
<b>BAB 2.....</b>	<b>18</b>
SOROTAN KAJIAN-KAJIAN LEPAS .....	18
2.1 PENGENALAN .....	18
2.2 KONSEP ASAS MAKANAN HALAL DALAM SYARIAT ISLAM .....	18
2.2.1 Halal .....	21
2.2.2 Haram .....	23
2.2.3 Syubhah .....	26
2.3 PENSIJILAN HALAL MALAYSIA .....	30
2.3.1 Badan Pensijilan .....	31
2.3.2 Keperluan Pensijilan.....	32
2.3.3 Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia.....	37
2.4 PELAKSANAAN SJHD DALAM PENGESAHAN SIJIL HALAL MALAYSIA .....	38
2.4.1 Keperluan SJHD .....	39
2.4.2 Jawatankuasa Halal Dalaman .....	42
2.4.3 Prinsip SJHD .....	44
2.5 PERANAN EKSEKUTIF HALAL DALAM PELAKSANAAN SJHD .....	50
2.5.1 Ciri-ciri Eksekutif Halal .....	53
2.5.2 Tanggungjawab Eksekutif Halal .....	55
2.6 MODEL PENERIMAAN TEKNOLOGI, Technology Acceptance Model (TAM).....	58
2.7 KESIMPULAN .....	60
<b>BAB 3.....</b>	<b>62</b>
METODOLOGI .....	62
3.1 PENGENALAN .....	62
3.2 REKA BENTUK KAJIAN.....	62
3.3 SAMPEL KAJIAN .....	66
3.4 KERANGKA KAJIAN .....	67
3.4.1 Fasa I: Pembinaan Instrumen .....	68
3.4.2 Fasa II: Pengumpulan Data .....	76
3.4.3 Fasa III: Analisis Data .....	79
3.5 SKOP KAJIAN .....	83
3.6 LIMITASI KAJIAN .....	84
3.7 KESIMPULAN .....	85

<b>BAB 4</b> .....	<b>87</b>
ANALISIS DAN DAPATAN KAJIAN.....	87
4.1 PENGENALAN .....	87
4.2 LATAR BELAKANG PREMIS MAKANAN (DEMOGRAFI RESPONDEN) .....	87
4.2.1 Kategori premis makanan yang terlibat dalam kajian .....	88
4.2.2 Status pemilikan premis makanan dalam kajian.....	89
4.2.3 Tempoh masa perjalanan operasi premis makanan .....	90
4.2.4 Jumlah pendapatan tahunan premis makanan yang terlibat .....	92
4.2.5 Jumlah pekerja di dalam premis makanan.....	93
4.2.6 Bilangan proses pembaharuan SPH yang telah dilakukan oleh premis makanan .....	95
4.3 TAHAP PELAKSANAAN SJHD.....	96
4.3.1 Tahap Pelaksanaan SJHD Secara Keseluruhan. ....	96
4.3.2 Tahap Pelaksanaan SJHD Secara Keseluruhan Berdasarkan Demografi Kajian .....	100
4.3.3 Tahap Pelaksanaan SJHD Secara Terperinci.....	106
4.3.4 Tahap Pelaksanaan SJHD Secara Terperinci Berdasarkan Demografi .....	109
4.3.5 Perbincangan .....	131
4.4 PELAKSANAAN SJHD .....	136
4.4.1 Kaedah Penggunaan Bahan Mentah Kritikal Halal.....	136
4.4.2 Kaedah Memastikan Premis Sentiasa Bersih .....	143
4.4.3 Kaedah Pengawalan Haiwan Perosak.....	146
4.4.4 Kaedah Pengawalan Pencemaran Fizikal, Kimia, Dan Biologi Pada Kawasan Pemprosesan Makanan .....	148
4.4.5 Kaedah Pengamalan Amalan Kebersihan Yang Baik Dalam Premis Makanan.....	151
4.4.6 Kaedah Pengurusan Dokumentasi Maklumat Fail Halal.....	152
4.4.7 Kaedah Penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman .....	154
4.4.8 Perbincangan .....	156
4.5 MASALAH-MASALAH YANG DIHADAPI DALAM PELAKSANAAN SJHD...	163
4.5.1 Permasalahan Semasa Proses Mendapatkan SPH? .....	163
4.5.2 Permasalahan Yang Dihadapi Semasa Membangunkan SJHD? .....	165
4.5.3 Permasalahan Yang Dihadapi Semasa Melaksanakan SJHD? .....	166
4.5.4 Perbincangan .....	167
4.6 KESIMPULAN .....	170
<b>BAB 5</b> .....	<b>171</b>
KESIMPULAN DAN PERBINCANGAN .....	171

5.1 PENGENALAN .....	171
5.2 RUMUSAN .....	171
5.2.1 Objektif Pertama.....	171
5.2.2 Objektif Kedua .....	172
5.2.3 Objektif Ketiga .....	177
5.3 IMPLIKASI KAJIAN .....	179
5.4 LIMITASI KAJIAN .....	182
5.5 CADANGAN .....	183
5.5.1 Pengetahuan Spiritual.....	183
5.5.2 Pengetahuan Teknikal.....	184
5.5.3 Kefahaman Terhadap Tanggungjawab Menjaga Integriti Halal .....	186
5.5.4 Kemahiran Pengurusan Premis Makanan.....	187
5.6 SUMBANGAN KAJIAN.....	188
5.7 KESIMPULAN .....	190
<b>RUJUKAN.....</b>	<b>191</b>
<b>LAMPIRAN I : BORANG SOAL SELIDIK .....</b>	<b>205</b>
<b>Lampiran II: Soalan temu bual.....</b>	<b>212</b>
<b>Bahagian B .....</b>	<b>212</b>
<b>LAMPIRAN III: SURAT PENGESAHAN BORANG SOAL SELIDIK.....</b>	<b>215</b>
<b>LAMPIRAN IV: MS 1500 : 2009 .....</b>	<b>216</b>
<b>LAMPIRAN V: MANUAL PROSEDUR PENSIJILAN HALAL MALAYSIA (MPPHM).....</b>	<b>217</b>
<b>LAMPIRAN VI: SENARAI ARTIKEL PENERBITAN... Error! Bookmark not defined.</b>	

## SENARAI JADUAL

Jadual 3.1: Butiran terperinci berkenaan pembinaan borang soal selidik .....	70
Jadual 3.2: Soalan dan elemen yang diwakili setiap soalan. ....	73
Jadual 3.3: Sistem Pemarkahan .....	80
Jadual 4.1: Sistem Pemarkahan .....	97
Jadual 4.2: Tahap Pelaksanaan SJHD Secara Keseluruhan Di Premis Makanan Berdasarkan Demografi Kajian .....	100
Jadual 4.3: Tahap Pelaksanaan SJHD Terhadap (P1) Berdasarkan Demografi Kajian.....	110
Jadual 4.4: Tahap Pelaksanaan SJHD Terhadap (P2) Berdasarkan Demografi Kajian.....	116
Jadual 4.5: Tahap Pelaksanaan SJHD Terhadap (P3) Berdasarkan Demografi Kajian.....	120
Jadual 4.6: Tahap Pelaksanaan SJHD Terhadap (P4) Berdasarkan Demografi Kajian.....	125
Jadual 4.7: Kaedah menggunakan bahan mentah berasaskan haiwan sembelihan.....	137
Jadual 4.8: Kaedah menggunakan bahan mentah berasaskan telur. ....	139
Jadual 4.9: Kaedah menggunakan bahan mentah dan ramuan terproses yang kritikal. ....	141
Jadual 4.10: Kaedah memastikan premis sentiasa bersih. ....	143
Jadual 4.11: Kaedah pengawalan haiwan perosak.....	146
Jadual 4.12: Kaedah pengawalan pencemaran fizikal, kimia, dan biologi pada kawasan pemprosesan makanan. ....	149
Jadual 4.13: Amalan kebersihan yang baik diamalkan dalam premis makanan. ....	151
Jadual 4.14: Dokumentasi maklumat di dalam fail halal.....	152
Jadual 4.15: Jawatankuasa halal dalaman.....	154
Jadual 4.16: Masalah-masalah yang dihadapi semasa proses mendapatkan SPH.....	163
Jadual 4.17: Masalah-masalah yang dihadapi semasa membangunkan SJHD.....	165
Jadual 4.18: Masalah-masalah yang dihadapi semasa pelaksanaan SJHD.....	166
Jadual 5.1: Tema dan subtema yang muncul selepas analisis dijalankan.....	179

## SENARAI RAJAH

Rajah 2: Prosedur Pembangunan SJHD .....	41
Rajah 3: Prinsip Umum Pelaksanaan SJHD .....	45
Rajah 4: Reka Bentuk Kajian .....	66
Rajah 5: Kerangka Kajian. ....	68
Rajah 6: Prosedur Pengumpulan Data Kajian .....	77
Rajah 7: Demografi berdasarkan Kategori Premis Makanan .....	88
Rajah 8: Demografi berdasarkan Status Pemilikan .....	89
Rajah 9: Demografi Berdasarkan Tempoh Operasi.....	91
Rajah 10: Demografi berdasarkan Jumlah Pendapatan Tahunan .....	92
Rajah 11: Demografi berdasarkan Jumlah Pekerja.....	94
Rajah 12: Demografi berdasarkan Jumlah Pembaharuan SPH .....	95
Rajah 13: Graf bar menunjukkan tahap pelaksanaan SJHD di premis makanan di Negeri Melaka. ....	98
Rajah 14: Graf bar menunjukkan keseluruhan dapatan kajian mengikut elemen utama SJHD.....	106
Rajah 15: Hubung Kait Antara Tema Terbaru Adaptasi Bersama Model TAM.....	181

## SENARAI SINGKATAN

GMP	Good Manufacturing Practices
HCP	Halal Critical Control Point
IKS	Industri Kecil dan Sederhana
JAIM	Jabatan Agama Islam Melaka
JAIN	Jabatan Agama Islam Negeri
JAKIM	Jabatan Kemajuan Islam Malaysia
KKM	Kementerian Kesihatan Malaysia
MAIN	Majlis Agama Islam Negeri
MPPHM	Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia
MSDS	Material Safety Data Sheet
NSM	Persatuan Pemakanan Malaysia

OSAM	Model Penerimaan Belian atas Talian
PBT	Pihak Berkuasa Tempatan
SJHD	Sistem Jaminan Halal Dalaman
SOP	Standard Operating Procedure
SPH	Sijil Pengesahan Halal
TAM	Technology Acceptance Model
TRA	Teori Tindakan Bersebab
TRB	Teori Tingkahlaku Terancang
UTAUT	Teori Penyatuan Penerimaan dan Penggunaan Teknologi



## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN KAJIAN**

#### **1.1 Pengenalan**

Kajian ini dijalankan adalah bertujuan untuk mengkaji bagaimana pelaksanaan pengurusan Sistem Jaminan Halal Dalaman (SJHD) yang dilaksanakan oleh eksekutif halal bagi kategori premis makanan yang telah memperolehi Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPH) di seluruh negeri Melaka.

Bab ini merupakan pengenalan keseluruhan penulisan kajian ini. Ia terdiri daripada 11 bahagian yang bermula dengan latar belakang kajian, diikuti oleh pernyataan masalah dan persoalan serta objektif kajian. Seterusnya, bab ini akan menghuraikan berkenaan metodologi dan diteruskan lagi dengan membincangkan berkenaan dengan skop dan limitasi kajian. Akhir sekali, kajian ini mempersembahkan keseluruhan definisi operasi kajian sebagai sandaran serta rujukan utama di dalam kajian ini.

#### **1.2 Latar Belakang**

“Mencari yang halal itu adalah kewajiban bagi setiap Muslim”. Justeru, mencari makanan yang halal juga hukumnya adalah wajib. Hal ini kerana makanan memberikan kesan kepada jiwa, roh, kesihatan dan akal pemakannya. Firman Allah SWT yang bermaksud

*“Oleh itu, makanlah dari apa yang telah dikurniakan Allah SWT kepada kamu dari benda-benda yang halal lagi baik,”.*

(Surah Al-Nahl: 114)

Menurut prinsip Islam, makanan halal perlu seiring dengan maksud *tayyiban* yang bermaksud baik. *Tayyiban* bukan sahaja sumber makanan semata-mata, malah meliputi segala aspek dalam sesuatu makanan tersebut termasuk bahan ramuan, formulasi dan kebersihan kawasan pemrosesan, lokasi, keselamatan, susun atur dan sebagainya (Rosnita, 2006).

Sektor perkhidmatan makanan merupakan antara untaian terakhir dalam keseluruhan rantaian makanan sebelum sesuatu produk sampai kepada pengguna. Industri ini memainkan peranan yang amat penting dalam menyingkirkan risiko haram ataupun *syubhah* untuk memelihara kehalalan pada setiap makanan yang dihidangkan terutamanya kepada pengguna Muslim (Ilyia, Suhaimi & Rosli Saleh, 2011).

Seperti yang diketahui umum, selain makanan halal itu berasaskan sumber makanan yang baik, berkhasiat serta disediakan daripada bahan-bahan yang dibenarkan, bahan tersebut mesti berada dalam keadaan bersih (Hanzaee & Reza, 2011). Malah ianya juga meliputi jaminan keseluruhan proses pembuatan setiap makanan yang dihasilkan berdasarkan konsep *‘from the farm to the table’*.

Pada hari ini, apabila manusia tinggal dalam arus kemajuan, semua pengguna mencari cara yang paling mudah dan selesa untuk menyediakan makanan bagi keperluan harian mereka. Menurut Presiden Persatuan Pemakanan Malaysia (NSM), Dr. Tee E Siong, kebanyakan penduduk di kawasan bandar menjalani rentak kehidupan yang pantas dan

sibuk lalu mengalami kekurangan atau tiada masa untuk menyediakan hidangan yang sihat di rumah (Utusan Melayu, 2012). Oleh itu, amalan budaya makan di luar dalam kalangan rakyat Malaysia kini telah menjadi sebahagian daripada kehidupan harian (S. Victor, 2007).

Jabatan Perangkaan Malaysia (2011) merekodkan jumlah penduduk Malaysia pada tahun 2010 adalah 28.3 juta, berbanding 23.3 juta pada tahun 2000, memberikan purata kadar pertumbuhan penduduk tahunan sebanyak 2.0 peratus untuk tempoh 2000-2010. Sehubungan dengan peningkatan kadar pertumbuhan tahunan penduduk ini, di samping tren kehidupan masyarakat tersebut menjadikan banyak premis makanan, restoran, gerai, kafeteria, medan selera dan lain-lain lagi yang tumbuh melata di merata tempat bagi 'cendawan tumbuh selepas hujan'. Hal ini sedikit sebanyak membantu mendorong kepada peningkatan kuasa beli masyarakat yang secara tidak langsung dapat meningkatkan ekonomi negara (S. Victor, 2007).

Jabatan Perangkaan Malaysia (2013) juga telah mengenal pasti bahawa restoran adalah merupakan salah satu aktiviti ekonomi di dalam sektor perkhidmatan yang menunjukkan peningkatan sumbangan kepada Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) setiap tahun. Pada tahun 2012, restoran telah menyumbang sebanyak RM13,545 berbanding RM12,732 pada tahun 2011, RM11,907 pada tahun 2010 dan RM10,933 pada tahun 2009.

Peningkatan industri premis makanan ini turut berlaku di negeri Melaka. Menurut Jabatan Agama Islam Melaka (JAIM) (2014), sebanyak 391 SPH telah dikeluarkan oleh JAKIM melalui JAIM. Pensijilan-pensijilan tersebut dikeluarkan kepada tujuh pensijilan kepada kategori rumah sembelih, 324 pensijilan kepada kategori produk makanan, 60

pensijilan kepada kategori premis makanan termasuk 30 pensijilan daripadanya dikeluarkan kepada hotel-hotel seluruh negeri Melaka. Ini membuktikan bahawa jumlah permohonan Pensijilan Halal Malaysia di negeri Melaka bagi kategori premis makanan adalah antara yang tertinggi iaitu sebanyak 60 permohonan dan menjadikan ianya jumlah kedua tertinggi selepas permohonan pensijilan halal bagi kategori produk makanan.

Untuk merealisasikan Malaysia sebagai hab halal global bagi pengeluaran dan perdagangan barangan serta perkhidmatan halal (*Halal Industry Development Corporation* (HDC), 2010) seiring Pelan Induk Pembangunan Ketiga (IMP3) yang menjadi asas rujukan pembangunan negara, elemen kualiti penyediaan makanan di premis-premis makanan perlu diberi sepenuh perhatian. Ini kerana masih banyak masalah-masalah berkaitan halal terutamanya di dalam sektor perkhidmatan makanan perlu ditangani dengan segera oleh semua pihak yang terlibat termasuk kerajaan, badan pengeluar sijil, pengusaha premis makanan dan juga pengguna (Ilya *et al*, 2010).

Melihat kepada kepentingan tersebut Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) sangat komited dalam memastikan keperluan pensijilan halal dipatuhi oleh semua pemegang Sijil Pengesahan Halal Malaysia. Antara inisiatif kakitangan JAKIM adalah dengan melaksanakan pengurusan pemantauan dan pengawalan terhadap premis makanan yang telah dikeluarkan pensijilan halal kepada mereka (Irdha & Azuniza, 2013).

Pelbagai inisiatif telah dilakukan oleh JAKIM untuk memastikan industri penyediaan makanan ini berada di taraf antarabangsa selaras dengan seruan kerajaan. Antaranya adalah dengan mewajibkan semua permohonan baru pensijilan halal Malaysia dalam kategori multinasional untuk melaksanakan Sistem Jaminan Halal Dalaman (SJHD)

*(Halal Assurance Management System)* di premis masing-masing sebelum membuat permohonan pensijilan halal. Pada masa yang sama, JAKIM turut menggalakkan pengusaha penyediaan makanan berskala kecil dan sederhana untuk bersama melaksanakan sistem tersebut.

SJHD merupakan sistem pengurusan jaminan bagi mengukuhkan kawalan dalaman dengan melaksanakan dan mengimplementasi polisi halal syarikat (Sazelin & Safiah 2016). Menurut Ahmad Faizal (2014), pelaksanaan SJHD merupakan suatu sistem untuk meminimalkan ketidakakuran terhadap polisi yang telah ditetapkan oleh pihak JAKIM kepada semua pemegang SPH di dalam premis makanan mereka. Tambahan pula, pihak JAKIM sangat memandang serius terhadap pelaksanaan SJHD dalam premis makanan. Hal ini dibuktikan melalui buku panduan yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM iaitu Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM), terdapat banyak klausa yang menyebut berkenaan Syarikat hendaklah mewujudkan Sistem Jaminan Halal. Rujuk kepada Sistem Jaminan Halal Malaysia 2011 (SJHM).

Antara langkah yang boleh diambil oleh pengusaha premis makanan adalah mengenal pasti risiko pencemaran halal, mewujudkan sistem kawalan halal termasuk audit dalaman dan langkah-langkah pencegahannya. Dengan adanya SJHD dalam setiap premis makanan halal, pengguna Islam tidak perlu berasa was-was terhadap makanan di premis makanan yang mendapat Sijil Pengesahan Halal (SPH) (Sazelin & Safiah, 2016). Oleh yang demikian, pihak pengurusan premis makanan perlu lebih komited dalam mewujudkan SJHD seterusnya melaksanakannya di dalam premis masing-masing bagi memberikan perkhidmatan terbaik selaras dengan polisi yang telah ditetapkan oleh pihak JAKIM.

### **1.3 Pernyataan Masalah**

Permohonan bagi mendapatkan pensijilan SPH kategori premis makanan semakin hari semakin meningkat, tidak kira permohonan melalui pihak JAKIM mahupun JAIN. Walaupun peningkatan ini positif, ada terdapat banyak pendedahan oleh media massa berkenaan dengan pelbagai makanan yang sifatnya tidak menepati prinsip Halalan Tayyiban akan tetapi mempunyai logo dan SPH Malaysia. Oleh itu, JAKIM mengambil langkah untuk menangani permasalahan ini adalah dengan cara mewajibkan pengusaha perkhidmatan makanan untuk melaksanakan SJHD di peringkat premis masing-masing.

Bertepatan dengan langkah penetapan syarat terbaru pihak JAKIM berhubung pelaksanaan SJHD dalam kalangan pemohon SPH, kajian ini mengambil peluang untuk mengkaji tahap pelaksanaan SJHD dalam kalangan premis makanan di negeri Melaka. Hal ini bagi membuktikan kepada pihak JAIM bahawa tahap pelaksanaan SJHD premis makanan di negeri Melaka berada sama ada di tahap yang cemerlang, baik, memuaskan atau tidak memuaskan. Sekiranya, tahap SJHD pengusaha premis makanan di tahap yang tidak memuaskan, maka, kajian ini akan mencadangkan kepada pihak yang berkenaan untuk tidakan penambahbaikan.

Selain daripada itu, kajian ini juga dijalankan untuk mengkaji bagaimana premis makanan yang telah memperolehi SPH melaksanakan SJHD di premis mereka, dan apakah sebenarnya permasalahan yang dihadapi sepanjang melaksanakan SJHD tersebut. Empat pembolehubah yang dikaji adalah titik kawalan kritikal halal (Halal Critical Control Point, HCP), amalan kebersihan, sistem dokumentasi serta jawatankuasa halal dalaman yang dilaksanakan dalam premis makanan mereka. Kajian ini dijalankan di semua premis makanan di seluruh negeri Melaka yang mempunyai SPH yang dikeluarkan oleh JAKIM.

#### **1.4 Persoalan Kajian**

Kajian ini mempunyai beberapa persoalan yang perlu dirungkai. Antaranya adalah seperti berikut:

- a) Sejauh manakah tahap pelaksanaan SJHD dilaksanakan di premis makanan?
- b) Bagaimanakah pelaksanaan SJHD oleh eksekutif halal di dalam premis makanan mereka?
- c) Apakah permasalahan yang dihadapi oleh eksekutif halal sepanjang melaksanakan SJHD di premis makanan?

#### **1.5 Objektif Kajian**

Kajian ini dijalankan berdasarkan tiga objektif utama iaitu:

- a) Untuk mengenal pasti sejauh mana tahap pelaksanaan SJHD di premis makanan.
- b) Untuk mengkaji bagaimana pelaksanaan SJHD di dalam premis oleh eksekutif halal.
- c) Untuk mengenal pasti permasalahan yang dihadapi oleh eksekutif halal dalam pelaksanaan SJHD di premis makanan.

#### **1.6 Metodologi**

Metodologi kajian adalah merujuk kepada kaedah yang paling sesuai untuk menjalankan penyelidikan dan menentukan tatacara yang efektif bagi menjawab

permasalahan kajian secara kaedah campuran. Bagi melaksanakan kajian ini dengan efektif, metodologi yang dirangka adalah melibatkan pemilihan reka bentuk, menetapkan kerangka kajian, kaedah pembinaan instrumen, kaedah pengumpulan data, kaedah analisis data serta menentukan sampel kajian.

### **1.6.1 Reka Bentuk Kajian**

Kajian ini menggunakan kaedah mod metod campuran bagi mendapatkan jawapan kepada tiga persoalan kajian. Secara terperinci, persoalan kajian pertama menggunakan pendekatan pengumpulan data kuantitatif sementara persoalan kajian kedua dan ketiga menggunakan pendekatan pengumpulan data kualitatif. Kajian ini juga mengenal pasti dua pembolehubah tidak bersandar iaitu pengetahuan dan kemahiran. Sementara tahap pelaksanaan SJHD dikenalpasti sebagai pembolehubah bersandar.

Untuk mengkaji pelaksanaan SJHD, kajian ini berpandukan kepada Model Penerimaan Teknologi (*Technology Acceptance Model (TAM)*), yang dibangunkan oleh Fred Davis (1989) dan dikembangkan lagi oleh Venkatesh (2003). Walaupun teori ini berasaskan sebuah teori sistem maklumat, ia dianggap antara teori yang sesuai untuk memahami bagaimana tahap pengetahuan dan tahap kemahiran mempengaruhi tahap pelaksanaan SJHD di premis makanan. Teknologi yang dimaksudkan di dalam kajian ini adalah pelaksanaan SJHD.

### **1.6.2 Kerangka Kajian**

Kajian ini dijalankan berpaksikan kepada tiga fasa utama iaitu fasa pembinaan instrumen, fasa pengumpulan data dan fasa analisis data. Pada fasa pembinaan instrumen