

## **Kertas Konsep: Meningkatkan Prestasi dan Kelestarian Industri Makanan melalui Pensijilan Halal**

**Nur-Iman Hashim<sup>1</sup> dan Nadzirah Mohd Fauzi<sup>2\*</sup>**

<sup>1</sup> Universiti Kuala Lumpur (UCSI)

<sup>2</sup> Fakulti Pengurusan dan Muamalah, Universiti Islam Selangor (UIS)

\*Pengarang koresponden: [nadzirah@kuis.edu.my](mailto:nadzirah@kuis.edu.my)

### **ABSTRAK**

Kertas ini membincangkan tentang pentingnya pensijilan halal dalam meningkatkan prestasi dan kelestarian industri makanan di Malaysia. Pensijilan halal memastikan pematuhan terhadap piawaian kesihatan, keselamatan, dan kebersihan, serta menjadi keperluan penting bagi restoran tanpa mengira status agama dan bangsa pemilik sesebuah perniagaan makanan. Perniagaan makanan yang bersijil halal memiliki peluang untuk menarik pelanggan dari pasaran yang semakin meningkat, termasuk 60% pengguna Muslim dan 40% pengguna bukan Muslim di seluruh dunia. Secara asasnya, konsep halal tidak hanya berdasarkan keperluan Shariah sahaja malah ia turut meliputi aspek keselamatan, kebersihan, dan kesucian yang dikenali sebagai *Toyyiban*. Oleh itu, kertas konsep ini direncana untuk mengkaji kepentingan pensijilan halal bagi industri makanan di Malaysia dan kesannya terhadap prestasi dan kelestarian sesebuah perniagaan makanan. Di dalam kajian ini, faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan perniagaan makanan dalam mencari pensijilan halal termasuk sikap pengusaha perniagaan makanan terhadap integriti halal, norma subjektif, dan kawalan tingkah laku yang dilihat akan dinilai dengan sewajarnya. Disamping itu, kertas ini juga akan mengkaji prestasi perniagaan makanan yang bersijil halal dan strategi untuk membangun kepercayaan pelanggan serta mempertahankan integriti mereka setelah berjaya mendapatkan pensijilan halal. Berkaitan metodologi penyelidikan, kaedah kajian kualitatif digunakan dalam kajian ini, dengan melibatkan temubual bersama pengurus dan penyelia perniagaan serta pegawai halal sebagai kaedah pengumpulan data utama. Teori Tindakan Beralasan (TRA) digunakan sebagai rangka kerja teoretikal untuk memahami proses pengusaha perniagaan makanan dalam mengambil keputusan berkaitan dengan permohonan pensijilan halal. Sikap terhadap integriti halal, norma subjektif, kawalan tingkah laku yang dilihat dan kesan pensijilan halal terhadap prestasi perniagaan makanan turut dikaji dalam konteks TRA. Dengan adanya kajian sebegini, ianya akan memperkuatkan lagi integriti halal dikalangan pengusaha perniagaan makanan dalam mematuhi piawaian kesihatan, keselamatan dan kebersihan sekaligus meningkatkan daya tarikan terhadap pelanggan serta menyumbang kepada pertumbuhan sektor perkhidmatan dan perniagaan makanan di Malaysia.

*Kata Kunci: Pensijilan Halal, Perniagaan Makanan, Prestasi, Kelastarian.*

## **1. PENGENALAN**

Perniagaan makanan di Malaysia memainkan peranan penting dalam memenuhi keperluan populasi yang pelbagai tanpa mengira bangsa dan agama (Othman & Md. Nawi, 2022). Oleh itu, pensijilan halal dilihat menjadi keperluan penting bagi perniagaan makanan tanpa mengira status agama dan bangsa pemilik sesebuah perniagaan makanan kerana ianya dapat memastikan pematuhan terhadap piawaian kesihatan, keselamatan dan kebersihan terpelihara dan terjamin (Othman & Md. Nawi, 2022). Perniagaan makanan yang bersijil halal memiliki peluang untuk menarik pelanggan dari pasaran yang semakin meningkat, termasuk 60% pengguna Muslim dan 40% pengguna bukan Muslim di seluruh dunia (Khan & Khan, 2017). Secara asasnya, konsep halal tidak hanya berdasarkan keperluan Shariah sahaja malah ia turut meliputi aspek keselamatan, kebersihan, dan kesucian yang dikenali sebagai *Toyyiban* (JAKIM, 2023). Konsep *Toyyiban* menekankan aspek kesucian makanan dan menambah nilai kepada konsep halal (Abdul Rahman, Ahmad & Syukriah, 2017). Oleh itu, konsep halal dan

*Toyyiban* perlu digabungkan dalam memenuhi keperluan yang holistik dan seimbang sejajar dengan perspektif agama dan keperluan kesihatan (Al-Misri, 2013).

Di Malaysia, dengan wujudnya pelbagai jenis perniagaan makanan berstatus halal di pusat membeli-belah, ianya dilihat telah menarik sejumlah besar pelancong dari Timur Tengah dan ini telah memangkin pertumbuhan yang pesat dalam sektor perkhidmatan makanan (Abdullah, & Ismail, 2018). Namun begitu, masih terdapat banyak perniagaan makanan di Malaysia terutamanya yang beroperasi di luar pusat membeli-belah masih tidak memperoleh pensijilan halal dan gagal memenuhi keperluan keselamatan, kebersihan, dan kesihatan yang diperlukan walaupun sektor perniagaan makanan terutamanya premis makanan segera telah mengalami peningkatan permintaan, terutamanya di kalangan penduduk bandar dengan gaya hidup yang sibuk (Ahmad, 2018). Hal ini, dilihat adalah tidak selari dengan promosi kerajaan yang mempromosikan Malaysia sebagai destinasi pelancongan halal kerana sektor halalnya adalah terhad dan tidak menyeluruh (Mohd Saad & Mohamad, 2017).

Oleh itu, kertas konsep ini direncana untuk mengkaji kepentingan pensijilan halal bagi industri makanan di Malaysia dan kesannya terhadap prestasi dan kelestarian sesebuah perniagaan makanan. Di dalam kajian yang dirancang, faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan industri makanan dalam mencari pensijilan halal, termasuk sikap terhadap integriti halal, norma subjektif dan kawalan tingkah laku akan dinilai dengan sewajarnya. Disamping itu, kertas ini juga akan mengkaji prestasi perniagaan makanan bersijil halal dan kaedah untuk mengekalkan kepercayaan pelanggan dan integriti pengusaha perniagaan makanan selepas mendapat pensijilan halal.

## **2. METODOLOGI**

Kajian ini akan menggunakan kaedah penyelidikan kualitatif dengan menemubual pengurus dan penyelia operasi serta pegawai halal sebagai kaedah pengumpulan data utama. Reka bentuk penyelidikan akan memberi tumpuan kepada mengeksplorasi prestasi penilaian dan menggunakan teknik persampelan sistematik pada peringkat pengumpulan data. Data longitudinal dan seksional akan dikumpulkan sebelum dan selepas pensijilan untuk menilai kesan pensijilan halal terhadap prestasi.<sup>1</sup>

Proses membuat keputusan oleh pengusaha perniagaan makanan berkaitan permohonan pensijilan halal akan dikaji secara komprehensif menggunakan Teori Tindakan Beralasan (TRA) sebagai rangka kerja teoretikal. Secara asasnya, TRA mengandaikan bahawa tindakan ini dipengaruhi oleh niat mereka, yang pada zahirnya dibentuk oleh tingkah laku, norma subjektif dan kawalan tingkah laku yang dilihat (Montano & Kasprzyk, 2015). Komitmen terhadap integriti halal menjadi penentu utama dalam proses membuat keputusan dan ia dipupuk oleh faktor seperti kepercayaan dan keyakinan bahawa makanan bersijil halal adalah bersih, berkhasiat dan selamat (Mohd Saad & Mohamad, 2020). Apabila pengusaha perniagaan makanan melihat pensijilan halal sebagai kaedah untuk menjamin kebersihan, kesucian dan keselamatan produk mereka, ia secara signifikan menguatkan lagi sikap positif mereka dalam memohon dan mendapatkan sijil halal (Ismail & Abdullah, 2019).

---

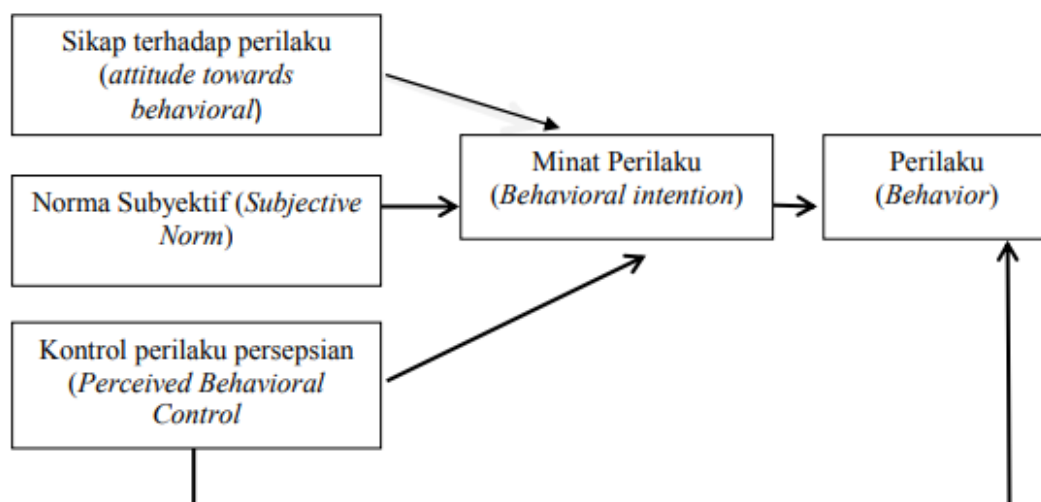
<sup>1</sup> Kombinasi kaedah longitudinal dan seksional yang melibatkan pengumpulan data dari subjek yang sama dalam waktu tertentu atau sepanjang waktu. Dalam hal ini, data dikumpulkan sebelum dan setelah pensijilan halal.

Selain daripada itu, norma subjektif juga memainkan peranan penting dalam membentuk proses membuat keputusan memandangkan ianya dipengaruhi oleh kepercayaan pengurusan serta perspektif agama (Ismail & Mohd Saad, 2018). Pandangan dan keyakinan pihak pengurusan yang memegang kapasiti pembuat keputusan, pihak berkepentingan dan pengguna mengenai kepentingan pensijilan halal mempengaruhi keputusan pengusaha perniagaan makanan untuk memohon dan mendapatkan sijil halal (Huda & Ismail, 2017). Walaubagaimanapun, norma subjektif juga boleh menghalang pengusaha-pengusaha perniagaan makanan daripada mengejar pensijilan halal berdasarkan sikap dan keyakinan yang dominan dalam persekitaran organisasi dan luaran mereka (Ismail & Mohd Saad, 2018).

Disamping itu, kawalan tingkah laku yang dilihat juga merupakan faktor penting dalam kerangka TRA (Ajzen, 1991). Pihak berkuasa pengawal selia, seperti Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) memegang tanggungjawab mengawasi dan menguatkuasakan piawaian halal (JAKIM, 2020). Persepsi tahap kawalan yang dilaksanakan oleh pihak berkuasa pengawalseliaan mempengaruhi niat pengusaha perniagaan makanan untuk memohon sijil halal (Mustafa & Kassim, 2020). Apabila pihak pengusaha perniagaan makanan melihat badan pengawal seperti JAKIM memainkan peranan mereka sebagai penegak piawaian halal yang dipercayai, ianya akan memperkuatkan lagi keyakinan para pengusaha ini dalam mendapatkan pensijilan dan mengukuhkan komitmen mereka untuk mematuhi amalan halal (Mohd Saad & Mohamad, 2020).

Dengan mengadaptasi rangka kerja TRA dalam kajian literatur dan analisis teoretikal, penyelidik berjaya mendapatkan pandangan yang berharga mengenai faktor-faktor yang pelbagai dalam membentuk proses membuat keputusan dikalangan pengusaha perniagaan makanan berkaitan pensijilan halal. Rangka kerja ini memudahkan pemahaman komprehensif mengenai interaksi yang rumit antara sikap, norma subjektif, dan kawalan tingkah laku yang dilihat dan menjelaskan bagaimana faktor-faktor ini secara kolektif dapat mempengaruhi niat dan tindakan pengusaha perniagaan yang terlibat dalam industri makanan.

Rajah 1: Rangka Kerja Teoretikal Teori Tindakan Beralasan (TRA)



Sumber: Montano and Kasprzyk (2015)

### **3. KESAN PENSIJILAN HALAL TERHADAP PRESTASI INDUSTRI MAKANAN**

Kajian ini akan mengkaji kesan yang mendalam dari sudut pensijilan halal terhadap prestasi perniagaan makanan, dengan memberi tumpuan kepada strategi para pengusaha perniagaan makanan dalam membina kepercayaan pelanggan dan mengekalkan integriti (Mohd Saad & Mohamad, 2020). Pemeriksaan ini merangkumi analisis komprehensif data statistik yang mencerminkan peningkatan jumlah permohonan pensijilan halal dan penerimaan pelanggan terhadap premis makanan bersijil halal di Malaysia (Ismail & Mohd Saad, 2018). Selain itu, kajian kes yang menarik berkaitan perniagaan makanan berstatus halal di Malaysia akan dikaji untuk mengenal pasti hasil prestasi yang positif selepas memperoleh pensijilan halal (Ismail & Abdullah, 2019).

Untuk memberikan asas empirikal dalam memahami kepentingan pensijilan halal, bukti statistik adalah dilampirkan bagi menjelaskan trend yang meningkat dalam permohonan perniagaan makanan untuk mendapatkan pensijilan halal. Data seperti yang ditunjukkan dalam Jadual 1 membuktikan bahawa terdapat peningkatan yang ketara dalam bilangan permohonan pensijilan halal dan ini memperlihatkan bahawa pengiktirafan dan penerimaan yang semakin meningkat terhadap piawaian halal dalam industri makanan.

Jadual 1: Statistik Pemegang Sijil Halal Dari Skim Premis Makanan

<b>TAHUN</b>	<b>BILANGAN SIJIL AKTIF</b>
2016	22,375
2017	39,699
2018	61,426
2019	72,384

Sumber: JAKIM (2019)

Untuk memperkuatkan lagi pemahaman mengenai kesan transformasi pensijilan halal terhadap prestasi perniagaan makanan, kajian kes akan digunakan sebagai kaedah kajian. Ini terutamanya apabila perniagaan-perniagaan makanan yang berstatus halal di Malaysia akan dikaji dan dijadikan contoh nyata mengenai perniagaan yang mengalami peningkatan yang ketara selepas memperoleh pensijilan halal. Dengan adanya kajian kes seperti ini, ia akan menerangkan manfaat nyata yang diperoleh daripada pensijilan halal, termasuk meningkatkan kepercayaan pelanggan, meningkatkan jangkauan pasaran, dan meningkatkan reputasi jenama. Sebagai tambahan, melalui analisis yang dijalankan, kupasan mengenai strategi-strategi yang dilaksanakan oleh pengusaha perniagaan makanan bersijil halal di Malaysia untuk memanfaatkan pensijilan halal sebagai kelebihan bersaing dan pemacu pertumbuhan organisasi turut dinilai dalam menghasilkan sokongan empirikal kepada kajian yang dijalankan.

### **4. KESIMPULAN**

Pensijilan halal merupakan faktor penting dalam industri perniagaan makanan di Malaysia (Abdullah & Ismail, 2018). Ini kerana pensijilan halal bukan sahaja merupakan proses pematuhan aspek Syariah dalam pengendalian premis dan perniagaan makanan tetapi ianya turut melibatkan pematuhan terhadap piawaian kesihatan, keselamatan, dan kebersihan

(JAKIM, 2023). Dalam konteks perniagaan makanan di Malaysia, pensijilan halal kepada premis dan perniagaan makanan memainkan peranan penting dalam menarik pelanggan, terutamanya dari pasaran Muslim tempatan dan luar negara (Ahmad, 2018). Melalui pengaplikasian pensijilan halal, pengusaha-pengusaha perniagaan makanan mempunyai peluang untuk memperluas pasaran, meningkatkan reputasi jenama, dan mengekalkan kepercayaan pelanggan (Mohd Saad & Mohamad, 2020).

Seperti yang telah dibincangkan sebelum ini, kajian ini akan mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pihak pengusaha perniagaan makanan dalam memohon dan mendapatkan sijil halal, termasuk sikap terhadap integriti halal, norma subjektif, dan kawalan tingkah laku yang dilihat. Selain itu, ia juga akan mengkaji kesan pensijilan halal terhadap prestasi perniagaan makanan, dengan memberi tumpuan kepada strategi untuk membina kepercayaan pelanggan dan mengekalkan integriti. Dengan pemahaman yang lebih mendalam tentang peranan dan kepentingan pensijilan halal dalam industri perniagaan makanan, diharapkan kajian ini dapat memberikan panduan yang berguna kepada pengusaha perniagaan makanan dalam meningkatkan lagi prestasi dan kelestarian mereka (Ismail & Mohd Saad, 2018). Ini terutamanya apabila penemuan yang bakal diperolehi nanti akan memberikan idea dan maklumat berguna kepada pihak berkepentingan mengenai pengukuhan integriti halal dan pematuhan piawaian kesihatan, keselamatan, dan kebersihan industri perniagaan makanan secara menyeluruh.

## **RUJUKAN**

- Abdul Rahman, R., Ahmad, A., & Syukriah, A. (2017). Exploring the concept of Toyyiban as a framework for Halal tourism. *Journal of Global Business and Social Entrepreneurship (GBSE)*, 1(2), 47-54.
- Abdullah, A., & Ismail, A. (2018). Factors influencing the halal certification adoption among food companies in Malaysia. *British Food Journal*, 120(10), 2357-2373.
- Ahmad, N. (2018). Challenges in obtaining Halal certification and meeting health and safety standards: A case study of the food business sector in Malaysia. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(6), 1457-1464.
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179-211.
- Al-Misri, A. A. (2013). Toyyiban: A conceptual study. *International Journal of Business and Social Science*, 4(6), 132-138.
- Huda, N., & Ismail, A. (2017). Halal certification: An exploratory study on its adoption among Malaysian food companies. *Journal of Islamic Marketing*, 8(3), 385-398.
- Ismail, A., & Abdullah, A. (2019). The effect of halal certification on the export performance of Malaysian food companies. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 31(3), 249-267.
- Ismail, A., & Mohd Saad, N. S. (2018). Assessing the relationship between halal certification and firm performance: A Malaysian perspective. *British Food Journal*, 120(7), 1436-1449.
- JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia). (2019). *Halal Malaysia Directory*. Retrieved from <https://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=ZGlyZWNo0b3J5L2luZGV4X2RpcmVjdG9yeTs7Ozs=&negeri=&category=&cari=five>
- JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia). (2020, December 16). *Bahagian Pengurusan Halal*. Retrieved from <https://www.islam.gov.my/ms/bahagian-pengurusan-halal/profil>

- JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia). (2023). *Takrifan Halal*. Retrieved from <https://www.halal.gov.my/v4/index.php?data=bW9kdWxlc9uZXdzOzs7Ow%3D%3D&ids=gpl&lang=bm&utama=panduan>
- Khan, M. I., & Khan, S. A. (2017). Halal food industry: Structure, policies, and management. *Journal of Food Science and Technology*, 54(13), 4097-4110.
- Mohd Saad, N. S., & Mohamad, N. A. (2017). Challenges and opportunities in promoting Malaysia as a halal tourism destination. *Journal of Tourism, Hospitality, and Culinary Arts*, 9(2), 9-22.
- Mohd Saad, N. S., & Mohamad, N. A. (2020). The impact of halal certification on Malaysian food exporters' performance. *Journal of Islamic Marketing*, 11(3), 616-632.
- Montano, D. E., & Kasprzyk, D. (2015). Theory of reasoned action, theory of planned behavior, and the integrated behavioral model. In K. Glanz, B. K. Rimer, & K. Viswanath (Eds.), *Health Behavior: Theory, Research, and Practice* (5th ed), 95-124, Jossey-Bass.
- Mustafa, M. F., & Kassim, A. W. M. (2020). The role of regulatory authorities in enhancing Halal compliance: A study on food business operators in Malaysia. *Journal of Food Products Marketing*, 26(4), 424-442.
- Othman, B., & Md. Nawati, N. H. (2022). Pensijilan Halal Malaysia, Cabaran dan Potensinya Sebagai Hab Halal (Malaysian Halal Certification, Challenges and Potentials as Halal Hub). *Jurnal Hadhari*, 14(1), 1-15. ISSN 1985-6830, eISSN 2550-2271.
- Shahzad, A., & Hasnu, S. A. (2019). Halal certification and the financial performance of food companies: Evidence from Pakistan. *British Food Journal*, 121(11), 2756-2771.