

**3rd INTERNATIONAL HALAL MANAGEMENT CONFERENCE
(3rd IHMC 2021)**

Cabaran Pensijilan Halal : Kesediaan Pengusaha Industri Dan Premis Makanan

Ameer Fikri Bin Mohamad Hilmi

Muhamad Fakhrol Aiman Bin Mohd Asri

Zainul Arif Bin Mohd Ariffin

Muhammad Iman Hakim Bin Hasbullah

Fazura Binti Minhad

Mohamad Hilmi bin Mat Said

Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah, Semambu, 25350 Kuantan, Pahang, Malaysia

E-mail: *Ameerfikri25@gmail.com*

Abstrak

Perjuangan untuk memartabatkan Pensijilan Halal di Malaysia bukan satu isu yang baharu. Pihak Halal JAKIM dan Negeri sentiasa memperjuangkan isu ini terutama kepada Pengusaha Industri dan Premis Makanan. Namun, didapati jumlah pengusaha Muslim yang memperoleh pensijilan halal ini tidak seramai pengusaha bukan-Muslim. Artikel ini membincangkan isu dan cabaran pensijilan halal dari sudut sejauh mana kesediaan pengusaha industri halal dan premis makanan untuk memohon sijil halal. Objektif kajian ini memberi fokus kepada pandangan pengusaha Islam dan bukan Islam terhadap permohonan sijil halal di Malaysia. Objektif seterusnya adalah mengkaji pengetahuan pengusaha industri dan premis makanan serta sumber yang diperlukan untuk mematuhi pensijilan halal Malaysia. Metodologi kajian yang digunapakai ialah kajian kepustakaan iaitu merujuk kepada dokumen-dokumen yang sedia ada yang berkaitan dengan pensijilan halal. Manakala kaedah pengumpulan data adalah secara kualitatif melalui dokumen, temubual dan pemerhatian. Hasil kajian ini mendapati, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan pengusaha industri dan premis makanan didominasi oleh pengusaha bukan-Muslim. Seterusnya, didapati pengusaha industri dan premis makanan kurang pengetahuan dalam pengurusan pensijilan halal. Antara faktor lain kurangnya kesediaan pengusaha adalah dari segi pengurusan sumber yang tidak cekap oleh pihak pengurusan syarikat. Menyedari hal ini, sewajarnya fenomena ini diambil serius oleh pihak berkuasa di bahagian halal untuk terus memberi kesedaran terhadap pentingnya pensijilan halal dimiliki. Antara usaha yang dilaksana oleh pihak berkuasa untuk membantu pengusaha yang tidak mahir dalam pengurusan halal dari segi memberikan latihan, bantuan kewangan dan sebagainya. Akhirnya kajian ini diharapkan dapat meningkatkan kesedaran pengusaha industri dan premis makanan untuk memohon pensijilan halal khasnya di kalangan pengusaha Muslim.

Kata Kunci: Pensijilan Halal, Kesediaan Industri dan Premis Makanan

1. Pendahuluan

Dalam menelusuri era globalisasi hari ini, kita dapat mengetahui bahawa industri pembuatan makanan menunjukkan pembangunan yang semakin pesat. Tidak ketinggalan juga cawangan premis makanan yang semakin bertambah ibarat cendawan tumbuh selepas hujan. Pembangunan ini juga membantu dalam meningkatkan ekonomi negara serta dapat membuka banyak peluang pekerjaan. Perkembangan teknologi serta idea kreatif yang dikeluarkan oleh usahawan serta pengusaha industri banyak membangkitkan isu terkini dalam pembuatan makanan untuk menarik minat para pengguna. Mereka menyasarkan pengguna yang suka mencuba pelbagai jenis produk makanan yang jarang ditemui. Hal ini dapat dibuktikan apabila sentiasa ada produk baharu yang dikeluarkan dan diiklankan dari semasa ke semasa.

Namun, kepesatan pembangunan industri makanan ini juga banyak menimbulkan isu yang agak kritikal serta persoalan yang sering bermain di fikiran pengguna terutama sekali tentang status halal sesuatu produk yang mereka gunakan dan perkara ini sekaligus mengelirukan mereka. Hal sebegini juga turut menjadi cabaran kepada pihak kuasa berautoriti terutama sekali Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) yang merupakan agensi utama dalam mengurus tadbir pengesahan halal di Malaysia untuk berhadapan dengan setiap permasalahan yang timbul dalam mengesahkan status halal sesuatu produk serta mengawal tindak-tanduk segelintir pengusaha yang tidak bertanggungjawab.

Kajian ini dijalankan bertujuan untuk mengupas cabaran pensijilan halal di Malaysia yang memfokuskan tentang pandangan pengusaha industri tentang status halal mengikut agama mereka, pengetahuan pengusaha tentang prosedur permohonan sijil halal dan kesediaan daripada pelbagai sumber sesebuah industri untuk memohon pensijilan halal. Secara umumnya, permohonan sijil halal perlulah dibuat secara atas talian dan syarikat juga dikehendaki menyediakan beberapa dokumen sokongan seperti Salinan Sijil Pendaftaran Syarikat daripada Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM), salinan lesen perniagaan daripada Pihak Berkuasa Tempatan (PBT), salinan penyata kewangan

tahunan syarikat terkini, salinan permit import dari Jabatan Perkhidmatan Haiwan Malaysia bagi daging ataupun produk berasaskan haiwan, salinan *Original Equipment Manufacture* (OEM) jika berkaitan, salinan kad pengenalan dan surat lantikan 2 orang pekerja Muslim warganegara Malaysia berstatus tetap dan surat kebenaran daripada Pihak Berkuasa Kawalan Dadah Kementerian Kesihatan Malaysia bagi produk kosmetik, ubatan tradisional serta tambahan khasiat makanan. Setiap permohonan pensijilan halal mempunyai skim pensijilan tersendiri mengikut pada jenis produk atau perkhidmatan yang diusahakan sebagai contoh skim produk makanan dan minuman yang membawa maksud barang-barang yang dibuat atau dihasilkan untuk manusia.

Selain itu, terdapat juga skim premis makanan yang bermaksud sebarang bangunan atau apa-apa struktur kekal atau sebaliknya bagi penyediaan, penyajian dan penjualan sebarang makanan seperti restoran, medan selera, kafeteria, kedai bakeri, kedai kek dan pastri, restoran makanan segera dapur hotel dan lain-lain lagi. Lazimnya, setiap syarikat atau pengilang yang berkeinginan untuk memohon sijil halal perlu memenuhi kriteria-kriteria yang telah ditetapkan serta wajib dipatuhi sebelum membuat permohonan. Antara syarat pensijilan halal Malaysia yang perlu dipatuhi oleh pengusaha adalah berdaftar dengan SSM, Suruhanjaya Koperasi Malaysia dan lain-lain agensi kerajaan. Seterusnya, pemohon juga perlu mempunyai lesen perniagaan daripada PBT atau surat akuan dari agensi kerajaan, beroperasi sepenuhnya terlebih dahulu sebelum permohonan dibuat, mengeluarkan atau mengendalikan produk halal sahaja, memastikan sumber bahan ramuan adalah halal dan memilih pembekal yang membekalkan bahan-bahan halal atau mempunyai sijil pengesahan halal yang diiktiraf, membuat permohonan untuk semua jenis produk atau menu yang dikeluarkan di kilang atau premis berkenaan dan mengemukakan sijil halal produk yang telah diiktiraf untuk membuat permohonan pensijilan halal bagi proses pembungkusan semula produk tersebut.

Pensijilan halal merupakan salah satu langkah bagi pengusaha industri makanan sama ada industri kecil mahupun besar bagi meningkatkan pasaran produk mereka supaya lebih dikenali dan dipercayai oleh pengguna yang amat mementingkan aspek halal dalam penggunaan barangan atau makanan harian terutamanya yang beragama Islam. Faktor pertumbuhan umat Islam yang semakin meningkat di dunia juga menjadi asbab serta alasan kukuh bagi pengusaha industri makanan membuat permohonan pensijilan serta melaksanakan halal dengan berkesan di Malaysia untuk menambah pasaran produk. Pasaran produk halal di peringkat global semakin menunjukkan peningkatan yang memberangsangkan selari dengan peningkatan jumlah umat Islam di dunia, iaitu anggaran sebanyak 23.2% pada tahun 2019. Dengan meningkatnya jumlah umat Islam ini, akan menyebabkan juga peningkatan permintaan terhadap produk makanan, kosmetik, perubatan dan bahan gunaan yang halal. Berasaskan kepada potensi ekonomi yang menguntungkan ini kerajaan Malaysia telah mula mengorak langkah untuk menjadi Malaysia sebagai hab halal dunia. Perkara ini boleh dilakukan kerana Malaysia adalah sebuah negara Islam yang dihormati di dunia sama ada di peringkat *Organization of Islamic Cooperation* (OIC) dan negara-negara ASEAN.

Pensijilan halal ialah dokumen yang dikeluarkan oleh badan Islam yang berautoriti untuk membuat pengesahan sesuatu produk itu mengikut garis panduan halal dan haram dalam Islam yang telah ditetapkan untuk memastikan agar tiada percampuran bahan haram di dalamnya. Peraturan dan pensijilan halal ini telah dibangunkan untuk membantu pengguna mengenal pasti produk yang mematuhi prinsip-prinsip Islam. Hal ini kerana sejarah mencatatkan pada tahun 1970 an, pensijilan halal telah dibangunkan kerana kebanyakan restoran makanan segera barat yang mula memasuki negara Islam tidak mengikut peraturan makanan mengikut syarak. Sijil halal diperoleh berdasarkan kepada kelulusan tiga kategori iaitu produk, premis makan dan lokasi penyembelihan dan sebarang prosedur atau prinsip yang tidak menepati syarat pensijilan tersebut akan ditarik kembali. Pemeriksaan premis tersebut adalah prosedur yang wajib merujuk kepada penyediaan, penyembelihan, bahan-bahan yang digunakan, pembersihan, pengendalian dan pemprosesan, penyimpanan, peralatan, amalan pengurusan hingga ke pengangkutan dan pendedaran serta makanan yang menepati logo halal.

Sejarah penglibatan JAKIM dalam memberi pengesahan status halal kepada makanan dan barangan gunaan Islam di Malaysia bermula pada tahun 1974, apabila Pusat Penyelidikan Islam, Bahagian Hal Ehwal Islam, Jabatan Perdana Menteri memberikan pengesahan halal kepada beberapa produk makanan utama yang dikeluarkan oleh syarikat pengeluar makanan tempatan dalam bentuk surat pengiktirafan. Bermula pada tahun 1994, pengesahan halal diberi dalam bentuk sijil pengesahan halal berserta dengan logo halal Berdasarkan kepada keperluan semasa, mulai pada 30 September 1998, tugas pemeriksaan premis bagi tujuan halal dilaksanakan oleh sebuah syarikat yang dilantik oleh pihak kerajaan (Syarikat Ilham Daya Sdn.Bhd). Manakala aspek –aspek lain seperti pengeluaran sijil dan tugas pemantauan masih di bawah kendalian JAKIM. Walau bagaimanapun pada 1September 2002, kerajaan memutuskan bahawa semua urusan pengesahan halal termasuk tugas pemeriksaan dilaksanakan sepenuhnya oleh pihak JAKIM.

2. Objektif Kajian

Kajian ini mempunyai 3 objektif

2.1. Pandangan Pengusaha Islam dan Bukan Islam

Mengkaji pandangan pengusaha Islam dan bukan Islam terhadap permohonan sijil halal di Malaysia.

2.2. Pengetahuan Pengusaha Industri dan Premis Makanan

Mengkaji pengetahuan pengusaha industri dan premis makanan terhadap keperluan pensijilan halal Malaysia.

2.3. Pengurusan sumber

Mengkaji sumber yang diperlukan oleh pengusaha industri makanan untuk memohon sijil halal Malaysia.

3. Metodologi Kajian

Metodologi kajian meliputi cara, kaedah, dan pendekatan yang digunakan untuk mencapai objektif dan matlamat kajian. Kajian ini berpandukan kajian awal yang diperolehi daripada jurnal, artikel dan Internet yang diterbitkan atau ditulis oleh pensyarah dan pengkaji ilmiah serta temu ramah bersama pegawai Jabatan Agama Islam Pahang (JAIP). Dengan berdasarkan pelbagai jurnal dan hasil bacaan lain dari pelbagai terbitan dan penulis, kajian ilmiah mengenai cabaran pensijilan di Malaysia dapat dicapai.

3.1 Kaedah Pengumpulan Data

i) Temu Ramah

Sesi temu ramah bersama pegawai daripada JAIP menggunakan aplikasi *Google Meet* secara atas talian. Sesi temu ramah membincangkan perkara yang berkaitan dengan cabaran dan masalah yang dihadapi semasa proses pensijilan halal serta situasi selepas pengusaha mendapat sijil halal.

ii) Kajian Awal

Mencari sumber-sumber sedia ada seperti jurnal, dokumen-dokumen, dan artikel-artikel yang berkaitan dengan cabaran pensijilan halal di Malaysia. Mengkaji setiap sumber bacaan yang ditemui bagi memenuhi dan menjawab objektif kajian ini.

iii) Lain-Lain Kajian

Keratan akhbar '*online*', laman sesawang rasmi seperti laman sesawang HDC, JAKIM, JAIP dan lain-lain. Media massa rasmi JAKIM dan JAIP.

4. Hasil Dapatan dan Perbincangan

4.1 Pandangan Pengusaha Islam dan Bukan Islam

Dengan adanya sijil halal pengguna akan bertambah yakin dengan sesuatu produk atau perkhidmatan yang disediakan oleh premis makanan kerana telah mematuhi piawaian kebersihan dan peraturan islam yang ditetapkan. Penggunaan Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) ini dilihat satu sumbangan sosial untuk menyediakan makanan bersih lagi suci kepada masyarakat Malaysia. Dengan penggunaan sijil halal ini, syarikat dan premis makanan akan sentiasa mematuhi peraturan ditetapkan. Mereka juga akan mendapat nasihat dan kepakaran dari pihak berkuasa agama berkaitan kebersihan, kesucian dan peraturan. Namun terdapat segelintir pengusaha yang menyalahgunakan sijil halal tersebut, mereka ingin mengambil mudah terhadap penggunaan sijil halal.

Mengikut statistik yang di keluarkan oleh pihak JAIP pada tahun 2018 sehingga 2019 terdapat penurunan bilangan sijil halal yang aktif dari skim produk makanan dan premis makanan. Jadual 4.1 dan jadual 4.2 menunjukkan statistik pemegang sijil halal dari skim produk makanan dan premis makanan.

Jadual 4.1: Statistik Pemegang Sijil Halal Dari Skim Produk Makanan

TAHUN	BILANGAN SIJIL AKTIF
2018	110 permohonan
2019	130 permohonan
2020	104 permohonan

Sumber: JAIP 2021

Jadual 4.2: Statistik Pemegang Sijil Halal Dari Skim Premis Makanan

TAHUN	BILANGAN SIJIL AKTIF
2018	90 Permohonan
2019	110 Permohonan
2020	66 Permohonan

Sumber: JAIP 2021

Ustazah Sazilarahimi Bt Sepawi ketua auditor halal JAIP, mengatakan segelintir pengusaha Islam mengagap bahawa mereka ini adalah Islam maka produk mereka dikeluarkan adalah halal disebabkan itu pengusaha Islam kurang memohon pensijilan halal. Kita juga dapat lihat bahawa terdapat segelintir premis makanan yang tiada sijil halal tersebut tetapi ramai sahaja pelanggan Muslim yang pergi ke premis tersebut selagi premis boleh berniaga. Namun ramai sahaja pengusaha yang berdaftar di bawah SSM dan PBT tetapi masih lagi terdapat segelintir tidak memohon pensijilan halal tetapi ramai pelanggan Muslim masih lagi memakan di premis tersebut. Disebabkan permohonan sijil halal bersifat sukarela maka ramai pengusaha restoran mengambil kesempatan untuk menarik pelanggan mereka membuat sijil halal sendiri atau mempamerkan sijil halal yang tamat tempoh.

Sementara itu dapatan kajian juga menunjukkan, terdapat juga responden yang menyatakan bahawa tidak semua premis makanan atau restoran yang mempunyai sijil halal adalah terjamin halal makanannya terutamanya yang dimiliki oleh pengusaha bukan Muslim. Sungguhpun begitu, statistik permohonan SPHM menunjukkan kebanyakan pemohon atau pemegang adalah terdiri daripada pengusaha makanan bukan Islam. Amat menyedihkan apabila

didapati golongan pengusaha makanan Islam yang memohon SPHM adalah kecil jumlahnya berbanding pengusaha bukan Islam. Ini merupakan suatu dilema dalam kalangan pengguna Muslim. Jadual 4.3 menunjukkan pemegang sijil halal bumiputera dan bukan bumiputera.

Jadual 4.3: Pemegang Sijil Halal Bumiputera Dan Bukan Bumiputera

BIL	TAHUN	BUMIPUTERA			BUKAN BUMIPUTERA			JUMLAH
		MINI	PKS	IK	MINI	PKS	IK	
1)	2008	-	12	43	12	78	73	218
2)	2009	5	35	17	20	90	198	365
3)	2010	7	45	73	14	112	74	325
4)	2011	6	44	77	14	107	73	352

PKS- Perusahaan kecil sederhana, IK- industri kecil

Sumber: Prosedur dan isu halal 2011 a SlideShare, May 06, 2021

Pengguna Islam perlu menggunakan kuasa membeli mereka untuk mendidik pengeluar dan premis makanan berhubung kepentingan mendapatkan sijil halal JAKIM demi pertumbuhan perniagaan mereka masa depan. Prinsip asas dalam pengeluaran SPHM oleh JAKIM dan JAIN adalah cukup jelas. Sesuatu produk atau makanan itu bukan sahaja perlu halal tetapi juga baik (*halalan tayyiban*), iaitu tidak memudaratkan pengguna. Segala aspek kesihatan, kebersihan dan keselamatan turut di ambil perhatian dalam meluluskan permohonan sijil halal ini selain menitikberatkan aspek berkaitan bahan-bahan ramuan yang digunapakai dalam penghasilan produk.

Peniaga dan pengusaha haruslah mempunyai sensitiviti tinggi untuk membangunkan perusahaan dalam memenuhi keperluan pengguna Islam dan bukan Islam di negara ini, manakala pengguna hendaklah memilih premis yang mempunyai sijil halal supaya pengguna tidak rasa syubhah terhadap premis tersebut tetapi terdapat premis yang menyalah gunakan sijil halal. SPHM bersifat sukarela dan bukan kewajipan bagi pengusaha premis makanan dan ia berpandukan Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011) di bawah Perintah Perihal Dagangan (Perakuan dan Penandaan Halal) dan (Takrif Halal) 2011. tiada peraturan mewajibkan mana-mana syarikat mendapatkan SPHM daripada JAKIM atau JAIN atau Majlis Agama Islam Negeri (MAIN).

Dari semasa ke semasa, terdapat kes di mana pihak penguatkuasa JAKIM terpaksa menggantung atau menarik balik pensijilan Halal yang diberikan kepada pengusaha kerana tidak mematuhi syarat-syarat yang ditetapkan. Contoh terbaru ialah penggantungan sementara sijil Halal Restoran Secret Recipe dan kilang roti manis kerana kesalahan berkaitan kebersihan. Ramai pengusaha tidak tahu bahawa adalah menjadi satu kesalahan bagi mereka untuk membuat kenyataan bahawa produk mereka adalah ditanggung halal jika mereka tidak menerima pengesahan daripada JAKIM. Terdapat juga pengusaha yang cuba menggambarkan bahawa barangan atau perkhidmatan mereka halal menggunakan nama Islam, atau dengan menggajikan pekerja bumiputera atau Islam yang menutup aurat di premis perniagaan. Pengusaha menganggap bahawa permohonan sijil halal adalah wajib, kenyataan ini tidak tepat kerana di Malaysia, permohonan halal adalah secara sukarela. Kerajaan tidak akan memaksa usahawan untuk memohon pensijilan Halal tetapi mengemukakan keputusan itu kepada usahawan sama ada mereka mahu produk mereka mendapatkan pensijilan halal atau tidak.

Seterusnya adalah restoran di Gombak dipercayai berselindung di sebalik sijil halal yang tidak disahkan JAKIM. Lapan orang daripada 12 pekerja restoran itu bukan beragama Islam. Rata-rata pengunjung restoran terdiri daripada pelanggan beragama Islam tanpa mengira peringkat umur. Hal ini menyebabkan pelanggan sudah percaya bahawa restoran tersebut mempunyai sijil halal yang sah. Restoran tersebut tidak menghiraukan pelanggan mereka hanya berfikir tentang keuntungan. Disebabkan negara ini majoriti orang Melayu beragama Islam, maka mereka sewenang-wenangnya mengeksploitasi pasaran dengan menyalahguna sijil halal dan mempamerkan sijil halal palsu di restoran mereka. Ini juga membuatkan restoran yang lain akan membuat perkara yang sama bagi mengaut keuntungan dan berleluasa sampai ke hari ini.

Selepas perjalanan panjang dan banyak evolusi dibuat terhadap sistem dan kemas kini standard serta manual hari ini, permohonan halal tidak membezakan agama dan bangsa sungguhpun ia datang daripada minda kreatif orang Melayu-Islam. Sayangnya statistik sekian lama menunjukkan sekitar 30% pemegang sijil halal di Malaysia terdiri syarikat Muslim dan bakinya, di tangan syarikat bukan Islam (Dr Lokman Ab Rahman, 2020). Secara statistik, syarikat bukan Islam menumpang tuah hak intelek masyarakat Islam. Angka ini menunjukkan syarikat Muslim kurang kesungguhan, sedangkan halal mampu menentukan daya tarikan dan keyakinan di pasaran terbuka. Jika diteliti, amalan pemberian sijil halal tidak membezakan sesiapa kerana setiap pemohon dikehendaki mematuhi manual dan standard sama supaya menepati keperluan patuh syariah.

Secara prinsip, kita dikehendaki membantu meningkatkan perkembangan ekonomi Muslim dengan mengutamakan barangan mereka. Secara mikronya, adalah tepat untuk memastikan barangan mereka laris dan mendapat tempat di pasaran. Tetapi secara makro, hampir mustahil ia berlaku secara drastik disebabkan pembekal, pengilang dan pengeluar bukannya di tangan mereka. Realitinya banyak syarikat besar di negara ini lebih daripada separuh pekerjaannya terdiri bukan Islam. Terdapat syarikat melantik jawatan tertinggi seperti ketua pegawai eksekutif (CEO) atau pengerusi sehingga jawatan pemandu dalam kalangan orang Islam. Sungguhpun sesuatu syarikat dimiliki bukan Islam, ia bukan bermakna mereka menjalankannya secara mutlak, tetapi terpaksa bergantung tenaga dan kepakaran

Muslim bagi menjayakan pengeluaran industri. Bagi memastikan tiada keraguan dan isu berpanjangan, syarikat disahkan halal hendaklah melantik Pegawai Syariah atau Eksekutif Halal terlatih seperti institusi kewangan dan bank melantik Pegawai Syariah.

Permintaan tinggi terhadap produk halal di pasaran tempatan dan luar negara mendorong ramai pengusaha bukan Islam memohon mendapatkan sijil halal. Exco Perumahan dan Kehidupan Bandar Selangor, Haniza Mohamed Talha berkata, daripada sejumlah permohonan yang diterima, hanya 20 % dari kalangan pengusaha Islam.

Jadual 4.4: Statistik Penduduk Mengikut Agama Di Malaysia

PENDUDUK MENGIKUT AGAMA DI MALAYSIA					
TAHUN	AGAMA ISLAM	PERATUS ORANG ISLAM	AGAMA BUDDHA	AGAMA KRISTIAN	PENDUDUK NEGARA
2010	18,100,000	63.7%	5,010,000	2,670,000	28,400,000
2020	22,070,000	66.2%	5,220,000	3,140,000	33,360,000
2030	26,050,000	68.4%	5,270,000	3,590,000	38,070,000
2040	29,650,000	70.5%	5,140,000	3,960,000	42,070,000
2050	32,720,000	72.4%	4,879,000	4,230,000	45,190,000

Sumber: Jabatan Perangkaan, 2014

Setiap Muslim wajib mematuhi hukum halal yang telah ditetapkan bagi mengekalkan integriti produk halal secara global. Tahap keagamaan seseorang individu adalah berbeza antara satu sama lain. Ini adalah untuk melihat sejauh mana individu komited terhadap agamanya yang seterusnya memberi gambaran tentang sikap dan perlakuan mereka. Ini menjelaskan, tahap keagamaan merupakan antara faktor yang dapat menentukan pencarian maklumat produk halal berlaku atau sebaliknya. Ini menaikkan lagi imej Malaysia sebagai pelopor pensijilan halal dunia dan pada masa sama memberi keyakinan kepada masyarakat pengguna terhadap kualiti barangan yang membawa jenama halal. Malahan produk halal menjadi pilihan pengguna bukan Islam yang yakin kepada kualiti dan keselamatan yang disahkan halal. Pensijilan halal menjadi sangat penting kepada industri pengeluar apabila ia menjadi salah satu piawaian kepada produk keperluan umat Islam yang berjumlah lebih 1.7 bilion.

Potensi perkembangan industri halal di peringkat dalaman dan antarabangsa, kerajaan Malaysia sangat komited dalam usaha untuk terus menjayakan industri ini. Ini dapat dilihat dengan penganjuran program tertentu seperti Malaysia International Halal Showcase (MIHAS) dan penubuhan beberapa badan seperti Bahagian Hab Halal JAKIM dan Halal Development Corporation (HDC) yang telah diamanahkan untuk menjalankan tanggungjawab tertentu berkaitan industri halal. Kerajaan juga telah memperkenalkan konsep Taman Halal (Halal Park) di hampir setiap negeri di Malaysia sebagai satu langkah untuk menggalakkan usahawan tempatan agar menceburkan diri dalam penghasilan produk Halal. Langkah-langkah ini jelas menunjukkan aspirasi kerajaan untuk menjadikan Malaysia “the global halal hub” HDC, 2015. Selain itu, pembangunan industri halal di Malaysia juga disokong oleh beberapa agensi kerajaan lain yang bekerjasama dan menyokong peranan yang dimainkan oleh JAKIM dan HDC. Agensi-agensi kerajaan lain yang turut bekerjasama dalam menguatkuasakan undang-undang halal seperti Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK), Jabatan Standard Malaysia, Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Jabatan Kastam Di Raja Malaysia (KDRM) dan PBT (Zulkifli, 2017). Tindakan proaktif dan berwawasan yang diambil oleh kerajaan Malaysia seperti inilah yang membezakan Malaysia daripada negara lain dan membolehkan Malaysia menjadi pemain utama dalam industri halal global.

Berdasarkan maklumat yang diperolehi daripada JAKIM alasan yang diberikan mengapa mereka tidak meluluskan permohonan untuk mendapatkan sijil halal di kalangan pengusaha bumiputera ialah masalah daripada segi modal pembangunan industri iaitu daripada segi penggunaan teknologi, mematuhi keperluan ‘Good Manufacturing Practice’(GMP) dan ‘Hazard Analysis And Critical Control Point’ (HACCP), mematuhi syarat lesen PBT dan lokasi pemprosesan adalah home base industry. Oleh yang demikian tindakan yang sewajarnya perlu diambil bagi mengatasi masalah ini terutama yang melibatkan industri kecil dan Perusahaan kecil dan sederhana (PKS) kerana kebanyakan pengusaha makanan adalah datangnya daripada golongan ini. Malah mereka merupakan penyumbang terbesar di dalam menghasilkan produk makanan tempatan(Zulzaidi Mahmud, 2012).

4.2 Pengetahuan Pengusaha Industri dan Premis Makanan.

Pengetahuan, merujuk kepada kefahaman manusia terhadap sesuatu perkara, yang mana ia merupakan kefahaman yang sistematik dan diusahakan secara sedar. Pada umumnya, pengetahuan mempunyai potensi untuk dimanfaatkan demi kebaikan manusia. Biasanya, pengetahuan adalah hasil daripada kajian terhadap sesuatu perkara. Dalam hal ini, pengetahuan sendiri juga boleh menjadi sasaran kajian.

Hasil kajian yang telah dijalankan oleh Noor & Masnisah (2015), masalah yang dihadapi oleh PKS adalah kurangnya kesedaran mereka untuk memiliki sijil halal. Kefahaman mereka berkenaan halal sekadar cukup hanya dengan menggunakan haiwan yang disembelih atau bahan yang didapati daripada sumber tempatan. Sebagai contoh, tinjauan di negeri lain seperti Sarawak, juga mendapati masalah yang sama dihadapi oleh badan pensijilan halal (Borneo Post, 2011). Walaupun sedar tentang kepentingan halal, tetapi merasakan tiada keperluan mendesak atas sentimen perniagaan dijalankan secara kecil-kecilan dan sudah mempunyai pelanggan tetap masing-masing. Persepsi ini merupakan suatu pandangan yang sempit kerana ia menyukarkan persaingan yang lebih besar dengan keuntungan

yang lebih lumayan jika melaksanakan pensijilan halal secara total. Malah di sesetengah tempat lain, kesedaran kepada halal itu lebih diambil perhatian oleh orang bukan Islam (Sinar Harian, 2013). Di Negeri Sembilan, peniaga bukan Islam mula memberi perhatian terhadap peluang untuk memasarkan produk mereka dengan lebih luas lagi apabila mendapat pensijilan halal. Kesedaran ini perlu didedahkan dengan usaha dan insentif yang lebih giat daripada bahagian penyelidikan dan hub halal. Usaha perlu dipelbagai sama ada dalam bentuk kempen dan ekspo manakala insentif dalam bentuk bantuan dana atau galakan subsidi kepada usahawan berstatus halal.

Masalah kesedaran pengusaha yang paling kritikal ialah tidak merasakan dengan adanya sijil halal mampu memberikan manfaat yang banyak kepada syarikat mereka. Ini kerana mereka masih boleh berniaga dengan baik dan mempunyai pengguna tetap yang tersendiri. Mereka merasakan proses mendapatkan pensijilan halal memerlukan pertambahan kos tertentu menyebabkan hilang minat untuk meneruskan niat mendapatkan logo halal di premis mereka. Ini kerana bagi mendapatkan kelulusan halal mereka perlu memenuhi kriteria yang ditetapkan oleh ahli-ahli jawatankuasa pensijilan halal Malaysia iaitu Jabatan Agama Islam, Pejabat Perdagangan dalam Negeri, koperasi dan Kepenggunaan, Jabatan Kesihatan, Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Majlis Perbandaran dan Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MaQis). Sebagai contoh pengusaha pusat penyembelihan ayam yang diusahakan oleh orang Islam bukan hanya perlu mendapatkan sijil tauliah penyembelihan tetapi perlu melepasi ujian kesihatan dan kebersihan yang sering menjadi kekangan daripada Jabatan Kesihatan. Dalam masa yang sama juga rumah sembelihan perlu mendapat kelulusan daripada unit ayam, itik dan lain-lain unggas, Jabatan Veterinar di samping mempunyai dokumen import daripada MaQis jika haiwan tersebut diimport daripada luar negara (Abdullah & Mukhtar, 2015). Memikirkan kesukaran untuk memenuhi keperluan tersebut ditambah pula dengan keperluan dana kewangan untuk mengubah premis mengikut spesifikasi yang ditetapkan, menyebabkan pengusaha hilang minat untuk mendapatkan sijil halal bagi produk atau perkhidmatan mereka.

Ada dalam kalangan pengusaha merasakan tiada keperluan mengambil sijil halal kerana ia menyebabkan mereka terikat dengan peraturan dan pengauditan yang boleh menyebabkan sijil halal ditarik balik dan dikenakan tindakan. Jika mereka mendapatkan pensijilan halal tindakan berkaitan akta halal boleh dikenakan ke atas mereka. Sebagai contoh premis makanan sejuk beku yang dimiliki oleh bukan Islam tetapi telah menjalankan operasi hampir berpuluh-puluh tahun tidak bersedia untuk mendapatkan sijil halal. Hal ini disebabkan mereka khuatir gagal melepasi kriteria yang ditetapkan oleh pihak berwajib.

Pengurusan yang cekap merupakan salah satu aspek penting dalam menjayakan sesuatu institusi di sesebuah syarikat supaya ianya berjalan dengan lancar serta tidak menimbulkan masalah dalam institusi tersebut terutama sekali pengurusan tentang pensijilan halal. Namun, ini juga merupakan salah satu masalah serta cabaran besar dalam menjayakan misi halal di sesebuah syarikat akibat kurangnya kecekapan serta potensi pengusaha dan pekerja dalam menguruskan halal tanpa melanggar garis panduan yang ditetapkan oleh JAKIM. Hal ini akan menyebabkan sijil halal mereka digantung atau ditarik semula. Banyak pihak sama ada di dalam mahupun luar negara telah menyedari tentang betapa pentingnya pengetahuan, kefahaman serta kecekapan dalam menguruskan halal.

Isu pelaksanaan halal ini juga telah banyak diketengahkan oleh media massa sebagai contoh keupayaan sesebuah industri dalam memahami konsep *halalan tayyiban* yang dicanangkan oleh kerajaan Malaysia sebagai contoh berlakunya penutupan kilang serta penarikan semula sijil halal akibat tidak mematuhi piawaian halal serta mempunyai masalah kebersihan yang berdasarkan konsep *halalan tayyiban*. Hal ini berlaku akibat wujudnya sesebuah organisasi di sesuatu syarikat yang mempunyai pengetahuan yang cetek serta memandang remeh tentang pelaksanaan halal tanpa melihat kepada kepentingan serta kesan terhadap pengguna, syarikat dan badan pensijilan halal.

Pengurusan pensijilan halal dalam sesebuah syarikat merupakan tugas penting yang perlu dititikberatkan kerana status halal yang di perolehi telah menjadi amanah daripada pihak JAKIM untuk menunjukkan sikap yang baik serta jujur dalam menjaga kualiti halal produk mereka. Namun, terdapat segelintir pengusaha yang merasakan ianya sebuah kejayaan bagi pihak mereka apabila sijil halal yang dimohon telah diluluskan dan mengambil mudah dalam mengendalikan pengurusanannya. Hal ini dapat dibuktikan apabila terdapat sebuah laporan berita daripada Berita Harian (Tanzizi, N. H. Januari 16, 2019) tentang penarikan semula pensijilan halal daripada sebuah syarikat yang memproses makanan berasaskan hasil laut oleh Jabatan Agama Islam Perak (JAIPk). Kesalahan yang dikatakan adalah seperti gagal mengemukakan surat lantikan penyelia halal dan pihak syarikat juga masih belum mewujudkan program sistem jaminan keselamatan makanan. Kesalahan lain turut ditemui seperti pekerja di syarikat tersebut tidak memenuhi etika pakaian yang bersesuaian serta pelabelan yang dibuat tidak mengikut peraturan yang ditetapkan. Syarikat tersebut juga didapati tidak menyediakan sistem jaminan keselamatan makanan dan mendakwa ianya adalah dalam proses kemudian notis dikeluarkan terhadap syarikat tersebut untuk memperbaiki serta membangunkan sistem jaminan keselamatan makanan tetapi mereka tidak memberikan respon serta maklum balas apabila sampai waktu yang telah ditetapkan. Terdapat juga syarikat yang melakukan kesalahan dan melanggar peraturan MPPHM dengan mengambil jalan mudah tentang penggunaan bahan mentah dalam hidangan di premis makanan mereka. Hal ini terbukti apabila berlaku penarikan semula sijil halal daripada JAIPk ke atas restoran milik sebuah hotel di Manjung, Perak selepas didapati terdapat keraguan dalam penyediaan daging mentah. Pemeriksaan mendapati pihak pengurusan hotel itu sudah menukar syarikat pembekal yang membekalkan daging mentah tanpa memaklumkan kepada pihak JAIPk. Pihak JAIPk juga mendapati bahawa latar belakang syarikat pembekal berkenaan tidak mempunyai sijil halal serta daging yang dibekalkan syarikat itu juga tidak dilabelkan mengikut piawaian yang ditetapkan bagi memastikan daging yang dijual dapat dibezakan mengikut jenis (Tanzizi, N. H. 2017, January 31. Berita Harian).

Seterusnya, terdapat segelintir pengusaha mengambil mudah dalam membentuk organisasi atau melantik individu yang bertanggungjawab untuk melaksanakan serta menjaga institusi halal di syarikat mereka sebagai contoh industri

makanan yang telah memperoleh sijil halal dengan hanya melantik individu secara tangkap muat dan individu tersebut sebenarnya tidak layak serta tidak mempunyai kefahaman mendalam tentang pengurusan pensijilan halal dan hanya mewujudkan jawatan tersebut sebagai syarat wujudnya jawatankuasa yang menguruskan halal. Perkara ini berlaku kerana pengusaha tersebut tidak mempunyai pengetahuan ataupun hanya mempunyai ilmu yang sedikit dalam menguruskan halal di syarikatnya akibat kurangnya pendedahan tentang manfaat serta kepentingan sijil halal. Pengusaha tersebut bertindak sedemikian kerana bimbang akan penarikan semula sijil halal yang diperolehi akibat tiada jawatankuasa yang ditetapkan untuk menguruskan halal dan membuat keputusan yang kurang tepat serta tidak mengikut spesifikasi yang ditetapkan sebagai contoh syarikat melantik Eksekutif Halal yang tidak mempunyai pengalaman serta kelayakan khusus dan hanya menjalankan tugas berdasarkan pengetahuan agama serta sedikit pengalaman yang sedia ada dimiliki dan bukannya pengetahuan berdasarkan ilmu yang dimiliki daripada kursus atau pendedahan tertentu sebagai contoh kursus eksekutif halal yang menyediakan sijil secara sah Sikap ambil mudah ini perlu dielakkan oleh sesebuah syarikat yang memohon pensijilan halal supaya mereka dapat mengeluarkan produk yang berkualiti tinggi dari segi kebersihan serta dapat mengelakkan daripada produk mereka tercemar dengan bahan bukan halal untuk dipasarkan kepada pengguna (Othman B. Et al, 2019). Selain daripada pengetahuan, sikap warga organisasi juga merupakan perkara penting untuk melancarkan pelaksanaan halal dalam sesebuah syarikat khususnya peringkat pengendalian. Hal ini kerana pengesahan halal bukan sahaja sekadar permohonan sijil semata-mata tetapi juga melibatkan kesediaan sikap yang konsisten terhadap kesemua pihak dalam pelaksanaannya.

Berlaku satu insiden yang ditulis dalam sebuah artikel bertajuk Peranan JAKIM Dan JAIN Dalam Kes Yang Melibatkan Penyalahgunaan Label Halal Pada Produk Makanan (Ab Halim, M.A. Et al, 2018) menyatakan bahawa terdapat pencampuran bahan tidak halal dalam makanan halal di sebuah premis makanan iaitu mencampurkan alkohol di dalam masakan yang dihidangkan kepada orang Muslim ketika menyediakan juadah berbuka puasa di Pulau Pinang. Perkara ini jelas terbukti bahawa pengurusan di premis tersebut tidak efisien dan tidak dijalankan dengan telus kerana mencampurkan bahan haram ke dalam juadah yang disediakan untuk orang Muslim dan ianya merupakan kesalahan syariah yang dipandang kritikal. (Ab Halim, M.A. Et al, 2018).

Sikap adalah peranan penting dalam mempengaruhi sekaligus meningkatkan prestasi syarikat dan ianya tidak hanya bergantung kepada nilai jualan semata-mata. Terdapat juga pengusaha premis makanan di negeri Perak yang mempunyai sikap tidak bertanggungjawab dalam mengeluarkan menu makanan yang berasaskan sumber yang jelas tidak halal sama sekali. Hal ini dapat dibuktikan apabila berlakunya penarikan sijil halal di sebuah restoran hotel pada awal tahun 2019 yang menyediakan menu berasaskan daging khinzir ketika Ops Bersepadu yang melibatkan JAIPK dan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) dijalankan di Taiping, Perak. Pihak berkuasa menemukan bahan berupa daging khinzir di restoran tersebut sekaligus menyebabkan sijil halal di restoran tersebut ditarik serta merta akibat melakukan ketidakakuran di bawah MPPHM Bahagian II Perkara 6 yang menyatakan tentang permohonan yang tidak layak di bawah (12) yang menyatakan tentang hotel yang mempunyai dapur yang menyediakan menu berasaskan daging khinzir. (Astro Awani, Januari 4, 2019).

Isu yang berlaku sebagaimana yang disenaraikan ini boleh diatasi melalui kaedah yang betul seperti menghadiri latihan yang disediakan khas untuk menambah pengetahuan berkaitan halal terutama sekali para pengusaha yang berminat untuk memohon pensijilan halal. Keperluan Pendidikan dan Latihan Halal Sistem pendidikan merupakan tunjang kepada pembangunan sesebuah negara. Sistem ini menyediakan pengetahuan dan kemahiran kepada pelbagai pihak bagi memacu ekonomi dan memakmurkan negara. Untuk meningkatkan kesedaran dan kefahaman halal, keperluan kepada pendidikan boleh dilakukan melalui program kesedaran dan latihan secara berterusan serta komprehensif (Mohammad Aizat et al., 2012). Program dan latihan ini melibatkan pihak pengguna, pengusaha industri dan badan pensijilan halal.

Pengusaha industri halal merupakan sasaran yang penting bagi pendidikan halal kerana mereka berfungsi menyediakan produk yang seharusnya memenuhi piawai halal dan tayyiban. Dengan peningkatan kefahaman dan kesedaran melalui latihan yang berterusan dalam kalangan pengusaha industri halal, isu-isu yang melibatkan penyediaan premis, produk dan perkhidmatan halal dapat diatasi dengan berkesan. Pengusaha industri halal perlu bersedia untuk memenuhi keperluan sebelum, semasa dan selepas pensijilan halal. Begitu juga, pengusaha industri halal perlu membangunkan Sistem Jaminan Halal dalam syarikat supaya keperluan pensijilan halal dapat dilakukan dengan optimum. Malah, kesediaan untuk melantik Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD) atau Eksekutif Halal banyak membantu melicinkan perjalanan pensijilan halal syarikat di Malaysia. Dengan itu, integriti sebagai pengusaha industri halal lebih terjamin (Ramli et al., 2013).

Berdasarkan keperluan bagi memenuhi tuntutan kesedaran dan kefahaman yang jelas berkaitan konsep *halalan tayyiban*, beberapa institusi latihan halal telah ditubuhkan. Penubuhan institusi tersebut terdiri daripada badan bukan kerajaan, institusi pengajian tinggi dan institusi latihan swasta. Setiap institusi tersebut mempunyai visi dan misi, organisasi, program latihan dan modul berkaitan halal yang tersendiri. Jika diteliti, program pendidikan latihan halal tidak ditawarkan oleh badan pensijilan halal. Hal ini kerana fungsi badan pensijilan halal sebagai sebuah badan berintegriti adalah membuat pengesahan dan mengeluarkan sijil halal kepada pemohon, dan bukan berasaskan keuntungan ekonomi. Ini sekali gus mengelakkan wujudnya pertentangan dalam kepentingan *conflict of interest* latihan di bawah fungsi sesebuah badan pensijilan. Bagi meneliti peranan institusi latihan halal di Malaysia, berikut diuraikan beberapa buah badan yang terlibat dalam pembangunan kesedaran dan kefahaman halal. Penelitian ini berdasarkan latar belakang penubuhan, misi dan visi, program latihan dan perkhidmatan halal yang ditawarkan serta modul pembangunan pendidikan halal.

Antara institusi yang bertanggungjawab dalam menyediakan latihan-latihan tertentu untuk meningkatkan kefahaman berkaitan halal sebagai contohnya adalah HDC. Institusi ini mula ditubuhkan pada 16 September 2006. Pada tahun 2008-2009, HDC telah diberi mandat oleh Kerajaan Malaysia untuk mengendalikan pengurusan pensijilan halal Malaysia sebelum diserahkan semula kepada JAKIM. Tujuan penubuhan HDC adalah untuk menyelaras pembangunan industri halal Malaysia secara bersepadu dari segi Integriti Halal, Pembangunan Keupayaan dan Penjenamaan Halal yang merangkumi pemasaran dalam dan luar Negara malah turut menawarkan perkhidmatan *konsultansi* dan latihan halal. Sejak latihan Halal HDC diperkenalkan pada tahun 2008, seramai 60,000 tenaga kerja dari seluruh dunia telah menerima manfaat program latihan HDC. Ini termasuk 10,000 bakat yang diiktiraf sebagai Tenaga Kerja Berpengetahuan Halal (www.hdcglobal.com, 2013).

Selain itu, institusi pengajian tinggi sama ada universiti mahupun kolej juga berfungsi dalam membantu membangunkan kefahaman dan kesedaran halal kepada pelbagai pihak. Sebagai sebuah institusi pendidikan tinggi di Malaysia, kebanyakan institusi awam mahupun swasta telah menubuhkan pusat penyelidikan dan perkhidmatan berkaitan halal. Malah penubuhan tersebut selari dengan program kesedaran melalui latihan dan penyelidikan yang dilakukan serta terdapat juga penawaran kursus peringkat ijazah dan pasca siswazah berkaitan dengan halal.

Institusi pertama yang diwujudkan di Malaysia bagi membangunkan penyelidikan halal dan perkhidmatannya adalah Institut Penyelidikan Produk Halal (IPPH) di Universiti Putra Malaysia dan kemudiannya diikuti oleh beberapa universiti lain seperti International Institute for Halal Research and Training (INHART), di Universiti Islam Antara bangsa Malaysia, Institute Halal Research and Management (IHRAM), di Universiti Sains Islam Malaysia. Sementara itu dalam penawaran ijazah oleh institusi pengajian tinggi tempatan termasuklah Sarjana Falsafah (Sains Halal) oleh Universiti Teknologi Malaysia, program Sarjana dan Doktor Falsafah Sains Produk Halal, Sarjana dan Doktor Falsafah Pembangunan Produk Halal, Sarjana dan Doktor Falsafah Pengurusan Produk Halal dan Sarjana dan Doktor Falsafah Syariah dan Undang-undang Halal oleh Universiti Putra Malaysia, Sarjana Pentadbiran Muamalat (Produk Halal) oleh Universiti Sains Islam Malaysia, Sarjana Pengajian Islam (Pengurusan Halal) oleh Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, kursus Diploma dan Ijazah Sarjana Muda Pengurusan dan Sains Halal oleh Universiti Teknologi Mara (UiTM) dan Diploma Pengurusan Halal oleh Kolej UNITI (Ramli et al., 2013).

Ustazah Sazilarahimi Bt Sepawi, menyatakan bahawa pengusaha industri makanan tidak mengambil berat tentang kemas kini fail halal syarikat. Isu ini berlaku ketika pihak auditor JAIP, pergi menjalankan tugas mengaudit ke beberapa syarikat di sekitar Kuantan. Hasil daripada proses audit yang dijalankan terdapat sebahagian pengusaha yang tidak mengetahui akan kewujudan fail halal. Di samping itu, ada juga pengusaha yang tidak merujuk MPPHM MHMS dalam menjalankan sistem pengurusan halal syarikat mereka. Perkara ini menyebabkan ada sesetengah pengusaha yang sijil halalnya ditarik balik. Jadual 4.5 menunjukkan statistik sijil halal yang telah ditarik balik dari tahun 2018-2020 di Pahang.

Jadual 4.5: Statistik Sijil Halal Yang Telah Ditarik Balik Dari Tahun 2018-2020.

TAHUN	BILANGAN SIJIL
2018	2 syarikat
2019	3 syarikat
2020	Tiada

Sumber: Jabatan Agama Islam Pahang

4.2.1 Penyedia latihan halal berdaftar di bawah halal profesional board (HPB) JAKIM

Halal Professional Board (HPB) JAKIM telah ditubuhkan pada 15 Disember 2014 setelah dipersetujui oleh Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia (MKI). HPB merupakan salah satu daripada 5 inisiatif Sekretariat Majlis Halal Malaysia, JAKIM di bawah Cawangan Inovasi dan Pembangunan Profesionalisma. Fungsi utama HPB adalah dalam Pembangunan Dasar dan pelaksanaan program pembangunan Profesionalisma serta Tenaga Mahir Halal. HPB telah membangunkan Modul Program Latihan Halal seperti Modul Latihan (Halal Eksekutif) dan Modul Latihan Auditor Halal Dalaman untuk memastikan rantaian halal terjamin di peringkat Industri. Mengikut rekod yang dikeluarkan oleh pihak JAKIM pada tahun 2020, seramai 3724 Bakat Halal telah dihasilkan melalui program latihan halal yang dilaksanakan. Bakat halal ini merupakan tenaga mahir yang berperanan membantu industri dalam menjalankan pengurusan halal yang berkesan. Jadual 4.6 menunjukkan jumlah bakat halal yang berdaftar di bawah HPB sehingga tahun 2020.

Jadual 4.6: Menunjukkan Jumlah Halal Talent Mengikut Negeri Dari Tahun 2018-2020

BIL.	NEGERI	2018		2019		2020	
		HE	IHA	HE	IHA	HE	IHA
1	JOHOR	60	0	64	12	34	0
2	KEDAH	20	0	50	0	23	0
3	KELANTAN	0	0	0	0	0	0
4	MELAKA	50	0	159	0	38	0
5	NEGERI SEMBILAN	81	0	442	0	31	0
6	PAHANG	121	0	201	0	0	0
7	PULAU PINANG	0	0	0	0	0	0

8	PERAK	0	0	0	0	0	0
9	PERLIS	25	0	94	0	24	0
10	SELANGOR	403	0	804	36	555	21
11	TERENGGANU	0	0	0	0	0	0
12	SABAH	6	0	89	0	24	0
13	SARAWAK	0	0	0	0		0
14	WILAYAH PERSEKUTUAN (KUALA LUMPUR)	27	0	151	0	79	0
15	WILAYAH PERSEKUTUAN (LABUAN)	0	0	0	0	0	0
16	WILAYAH PERSEKUTUAN (PUTRAJAYA)	0	0	0	0	0	0
		793	0	2054	48	808	21
	JUMLAH	793		2102		829	
	JUMLAH KESELURUHAN			3724			

HE – Halal Executive, IHA – Internal Halal Auditor

Berdasarkan carian di Portal Halal Malaysia, sehingga tahun 2021 didapati sebanyak 32 Penyedia Latihan Halal telah didaftarkan di bawah HPB, JAKIM. Senarai Penyedia Latihan Halal ini berkuatkuasa bermula tahun 2018 sehingga 2021 seperti ditunjukkan dalam Jadual 4.7.

Jadual 4.7: Senarai Penyedia Latihan Halal sehingga Jun 2021

Bil.	Penyedia Latihan Halal Berdaftar (2018 - 2021)
1	UNIVERSITI TEKNOLOGI MALAYSIA
2	KOLEJ UNITI
3	UNIVERSITI SAINS ISLAM MALAYSIA
4	INTERNATIONAL ISLAMIC UNIVERSITY MALAYSIA
5	UNIVERSITY OF MALAYA
6	UNIVERSITI UTARA MALAYSIA
7	KOLEJ UNIVERSITI AGROSAINS MALAYSIA
8	KOLEJ PROFESIONAL BAITULMAL KUALA LUMPUR (KPBKL)
9	UNIVERSITY OF KUALA LUMPUR
10	UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA (ACIS UiTM) & UNIVERISITI TEKNOLOGI MARA (MITRANS)
11	UNIVERSITI KEBANGSAAN MALAYSIA
12	UNIVERSITY MALAYSIA SABAH
13	KOLEJ UNIVERSITI ISLAM ANTARABANGSA SELANGOR (KUIS)
14	CYBERJAYA UNIVERSITY OF MEDICAL SCIENCES' HALAL SCIENCE CENTRE (CUCMS)
15	UNIVERSITI MALAYSIA PAHANG
16	SIRIM BERHAD
17	MANAGEMENT & SCIENCE UNIVERSITY SHAH ALAM (MSU)
18	HALAL INDUSTRY DEVELOPMENT CORPORATION (HDC)
19	GAE RESOURCES SDN BHD (HALAL ACADEMY)
20	POLITEKNIK METRO KUANTAN
21	POLITEKNIK SULTAN AHMAD SHAH (POLISAS)
22	POLITEKNIK SULTAN IDRIS SHAH (PSIS)
23	POLITEKNIK TUANKU SYED SIRAJUDDIN
24	POLITEKNIK MERLIMAU MELAKA
25	JCP PROFESSIONAL SERVICES SDN BHD
26	PIJ HALAL VENTURES SDN BHD
27	UPAYA VISTA SDN BHD
28	KAZAI INNOVATIVE IDEAS SOLUTION
29	OCEANIA HALAL ACADEMY
30	GLOBAL HALTECH SDN BHD (GH)
31	EXCLUSIVE CONTINENT SDN BHD
32	UNIVERITI PUTRA MALAYSIA

Sumber: Malaysia Halal Council Secretariat, Portal Rasmi Halal Malaysia

4.3 Kekurangan Sumber

Kekurangan sumber merupakan salah satu cabaran yang perlu dihadapi oleh pengusaha PKS. Antara cabarannya ialah masalah modal, tingkat teknologi yang rendah dan sebagainya. Penyelidikan yang terdahulu (Muhamad et al 2011; Hasnah et al. 2013; Kazimoto, 2014; Mohd Zulkifli et al 2010; Syed Shah et al. 2011) menggambarkan pelbagai cabaran yang dihadapi oleh usahawan PKS dalam era globalisasi ini. Menurut (Muhamad et al. 2011) mendapati bahawa cabaran yang dihadapi oleh usahawan PKS adalah kemelesetan, halangan dari sumber global, produktiviti yang rendah, kekurangan keupayaan pengurusan, kekurangan pembiayaan, kesukaran untuk mengakses pengurusan, teknologi dan bebanan kawalan berat. Hal ini jelas dapat dikaitkan dengan masalah yang dihadapi usahawan dalam memajukan perniagaan mereka, iaitu salah satunya ialah masalah modal yang besar yang diperlukan untuk meningkatkan kualiti produk mereka yang masih rendah. Manakala menurut (Hasnah et al. 2013) menghuraikan bahawa kebanyakan usahawan PKS menghadapi masalah untuk mendapatkan pembiayaan, modal insan dan pasaran. Produk yang dikeluarkan oleh usahawan PKS sukar untuk memasuki pasaran kerana mereka perlu bersaing dengan produk yang sudah mempunyai jenama dan pengguna yang kukuh di dalam pasaran. Prosedur yang ketat untuk memasuki pasaraya besar juga menjadi halangan untuk produk keluaran PKS memasuki pasaran besar. Jadual 4.8 menunjukkan hasil kajian oleh Hisham Sabri et al, (2019) mengenai cabaran yang dihadapi oleh pengusaha PKS.

Jadual 4.8: Hasil Kajian Hisham Sabri et al, 2019

Tema	Kategori	Kod
Kewangan	Kos pengubahsuaian kilang yang tinggi bagi memenuhi keperluan JAKIM	PKS merasa terbeban dengan kos pengubahsuaian kilang.
		PKS memerlukan bantuan daripada segi kewangan bagi menampung kos pengubahsuaian.
		PKS percaya bahawa isu-isu pengubahsuaian perlu diberi penekanan yang lebih oleh pihak JAKIM kepada mereka sebelum memulakan perniagaan.
	Kos yang tinggi bagi mendapatkan peralatan yang baru	PKS sudah mempunyai peralatan mereka sendiri ketika memulakan perniagaan.
		PKS memerlukan modal tambahan bagi membeli peralatan baharu yang mengikut spesifikasi daripada JAKIM.
	Kos yang tinggi bagi bahan mentah import	Beberapa bahan mentah yang digunakan tidak mempunyai sijil halal yang sah.
Pembekal bahan mentah daripada luar negara tidak mengambil serius tentang sijil halal.		
Sumber Manusia	Kurangnya amalan etika kerja Islam di kalangan pekerja Melayu	Pekerja datang lambat ke tempat kerja.
		Para pekerja tidak menunaikan solat.
	Kurang pengalaman dalam pengurusan perniagaan	Para pekerja tidak mempunyai pengalaman dalam pengurusan perniagaan.
		Para pekerja tidak tahu membuat proses pemfailan.

Sumber: E - Proceeding of the International Conference on Economic, Entrepreneurship and Management 2019

Dalam membentuk institusi halal di sesebuah syarikat, sumber kewangan dan sumber tenaga kerja yang komited dan mahir dari segi pelaksanaan kerja serta sumber teknologi juga perlu diberi perhatian kerana ia merupakan cabaran yang sering dihadapi oleh industri makanan terutama PKS dalam memohon pensijilan halal dan perkara ini merupakan punca utama sesebuah industri tidak berminat untuk membuat permohonan halal. Berdasarkan kajian Hisham Sabri et al (2019), walaupun kos permohonan sijil halal itu rendah akan tetapi sumber kewangan merupakan antara isu yang penting kerana pemohon pensijilan halal perlu mengeluarkan modal yang tinggi bagi membuat pengubahsuaian untuk memenuhi piawaian yang ditetapkan oleh JAKIM.

Jadual 4.9: Maklum balas PKS Terhadap Cabaran Perniagaan

Perkara	Faktor
Kewangan	Tidak mempunyai modal yang mencukupi.
	Kekangan kewangan untuk syarikat mempromosikan produk.
	Pengurusan kewangan yang tidak teratur.
	Kekurangan modal untuk pengubahsuaian premis bagi memenuhi piawaian pensijilan halal.
Operasi	Pengurusan syarikat yang tidak teratur.
	Tidak mempunyai inisiatif untuk berkembang.
	Kawasan premis yang kecil.
Sumber Manusia	Kekurangan tenaga pekerja.
	Pekerja tidak mempunyai minat dalam bidang kerja yang diceburi.
Pemasaran	Persaingan yang tinggi untuk mempromosikan produk.
	Pembungkusan produk yang tidak menarik perhatian pengguna.

Sumber: Journal of Management & Muamalah, Vol. 10, No. 2, 2020, eISSN 2180-1681

Menurut pengusaha industri, mereka terpaksa menjalani proses pengubahsuaian kerana spesifikasi kilang yang sedia ada tidak memenuhi kriteria serta kehendak pensijilan halal Malaysia yang dikeluarkan oleh JAKIM. Hal ini akan menyebabkan pengeluaran wang ringgit yang banyak akibat kos pengubahsuaian kilang yang agak mahal. Proses tersebut juga memakan masa dan tenaga kerja yang banyak. Ia juga menyebabkan kerugian dalam pemasaran produk kerana aktiviti pemprosesan tergendala sepanjang proses pengubahsuaian sedang berlangsung akibat pengubahsuaian kilang.

Perkara ini menjadi lebih rumit jika pembinaan kilang yang sedia ada telah menggunakan perbelanjaan yang tinggi dan pengubahsuaian tersebut akan membuat pengusaha merasakan tindakan tersebut mendatangkan kerugian terutamanya bagi PKS. Hal ini berlaku kerana kebanyakan PKS merupakan usahawan-usahawan yang terdiri daripada masyarakat tempatan dan mempunyai modal yang sangat terhad. Selain proses pengubahsuaian kilang, keperluan peralatan terkini dan moden di kilang juga memerlukan pengeluaran kos yang tinggi kerana penggunaan peralatan yang baik dari segi kebersihan serta keselamatan menjadi tuntutan daripada pihak JAKIM. Pengusaha kilang yang berkapasiti kecil lebih cenderung untuk menggunakan peralatan yang hanya memerlukan kos yang rendah serta berisiko kepada pengguna kerana peralatan sedemikian tidak mempunyai kualiti yang tinggi dari segi ketahanan.

Masalah sumber tenaga kerja juga menjadi cabaran pengusaha dalam membentuk suatu organisasi yang kukuh kerana proses pensijilan halal bukan hanya terhenti selepas permohonan itu diluluskan tetapi ianya perlu dijalankan dengan penuh komited dan bertanggungjawab. Ianya bertujuan untuk mengelakkan timbulnya masalah yang lebih kritikal yang boleh membawa kepada penarikan semula sijil halal yang telah diluluskan. Bagi Pengusaha Kecil dan Sederhana, seorang pekerja tetap yang beragama Islam dan warganegara Malaysia merupakan keperluan minimum untuk memohon sijil halal Malaysia yang dikeluarkan oleh JAKIM (MPPHM, 2020). Pengusaha tidak menggunakan khidmat Penyedia Latihan Halal (PLH) yang ditubuhkan oleh JAKIM untuk membantu pengusaha mendapatkan latihan halal daripada pelatih yang telah diiktiraf oleh JAKIM. Hal ini menjadi faktor kenapa pekerja kurang disiplin

dan pengetahuan mengenai konsep halal dalam syarikat. Kebanyakan responden daripada kajian Hisham Sabri et al, (2019) mengatakan mereka mengalami masalah dengan sikap pekerja yang tidak berdisiplin serta tidak mematuhi peraturan dan prosedur yang telah ditetapkan oleh syarikat kerana tidak mempunyai pengalaman dalam pengurusan perniagaan. Walaupun perkara ini bukanlah suatu masalah yang kritikal dalam sebuah syarikat, namun ianya mendatangkan kesan yang buruk terhadap prestasi syarikat. Hal sebegini mampu menghalang sesebuah perusahaan untuk bergerak maju ke hadapan akibat daripada masalah disiplin pekerja yang makin meruncing.

Jadual 4.10: Maklum balas Pengusaha Terhadap Faktor Kewangan

Faktor	Bilangan Pengusaha
Simpanan sendiri	66
Pinjaman bank	2
Institusi kerajaan	15
Pinjaman dari ahli keluarga	17
Keseluruhan	100

Sumber: *Journal of Management & Muamalah*, Vol. 10, No. 2, 2020, eISSN 2180-1681

Melalui kajian Kamaruddin et al, (2020) majoriti pengusaha PKS yang disoal iaitu 66 orang, memberi jawapan bahawa mereka menggunakan duit simpanan sendiri untuk membuka perniagaan mereka. Manakala dua orang pengusaha PKS membuat pinjaman bank. Sumber kewangan bagi pengusaha PKS yang menggunakan duit simpanan sendiri adalah lebih terhad berbanding mereka yang membuat pinjaman. Oleh itu, terdapat beberapa inisiatif yang dilakukan oleh pihak kerajaan untuk membantu pengusaha yang memerlukan. Jadual 4.11 menunjukkan program-program yang dianjurkan dalam beberapa bidang tumpuan untuk pembangunan PKS pada tahun 2019.

Jadual 4.11: Program Pembangunan PKS

Bidang Tumpuan	Bilangan Program	Komitmen Kewangan (RM Juta)	Jumlah Benefisiari (Sasaran)
Akses kepada Pembiayaan	33	13,172.9	434,502
Pembangunan Modal Insan	53	192.1	103,684
Penerapan Teknologi dan Inovasi	28	148.0	5,613
Akses kepada Pasaran	34	124.4	10,191
Infrastruktur	15	44.0	1,418
Persekitaran Perundangan dan Pengawalseliaan	1	20.0	-
Jumlah	164	13,701.4	555,408

Sumber: *Dasar dan Program Pembangunan PKS*

Pelbagai bantuan disalurkan oleh pihak kerajaan dan agensi-agensi lain untuk membantu pengusaha PKS antaranya ialah sumber kewangan. Berdasarkan Jadual 4.11, sebanyak RM13.7 Juta diberikan sebagai inisiatif untuk membantu pengusaha PKS dalam pelbagai aspek antaranya ialah infrastruktur. Sebanyak 164 program dianjurkan pada 2019 di mana ia melibatkan seramai 555,408 pengusaha PKS yang akan mendapat kelebihan daripada program pembangunan yang dianjurkan. Usaha ini sedikit sebanyak membantu pengusaha untuk meneruskan perniagaan mereka. Program ini juga dapat membantu pengusaha PKS untuk memohon pensijilan halal di Malaysia.

5. Kesimpulan

5.1 Pandangan Pengusaha Islam dan Bukan Islam

Dapat disimpulkan bahawa pengusaha bukan Islam mempunyai tanggapan yang lebih positif terhadap pensijilan halal berbanding pengusaha Islam disebabkan pengusaha bukan Islam minat dengan sijil halal. Pihak berkuasa haruslah memastikan bahawa pengusaha Islam lebih berminat dengan sijil halal oleh itu pihak berkuasa haruslah mengadakan kempen kesedaran atau membuat latihan terhadap pengusaha Islam. Justeru untuk membantu pengusaha Islam bersedia untuk memohon sijil halal supaya lebih ramai pengusaha Islam memohon pensijilan halal.

5.2 Pengetahuan Pengusaha Industri dan Premis Makanan

Secara ringkasnya, kebanyakan pengusaha kurang berpengetahuan dalam aspek pengurusan sijil halal yang telah diperolehi. Kesan daripada kekurangan itu menyebabkan berlakunya penarikan sijil halal yang dimiliki oleh syarikat tersebut. Oleh itu, dengan adanya individu-individu daripada program bakat halal ini, dapatlah membantu mengurangkan masalah ketidakfahaman tentang pengurusan halal dalam syarikat dalam syarikat mereka. Oleh itu, pengusaha industri dan premis makanan dapat menjaga status sijil hala mereka daripada ditarik balik.

5.3 Pengurusan sumber

Berdasarkan hasil kajian, kebanyakan bahan bacaan yang dikaji menyatakan bahawa sumber kewangan menjadi faktor utama segelintir pengusaha, terutamanya PKS, tidak memohon sijil halal atau menarik diri dari pensijilan halal.

Namun begitu, pihak kerajaan dan *Non-Governmental Organisation* (NGO) memberi peruntukan sebanyak RM44 juta yang akan digunakan untuk 15 program infrastruktur untuk membantu pengusaha PKS memajukan perniagaan mereka. Pelbagai bantuan dan program akan dianjurkan pihak kerajaan dan agensi-agensi lain untuk membantu pengusaha PKS.

6. Rujukan

- Ab. Halim, M. 'A., Mohd Salleh, M. M., Fakulti Syariah dan Undang-Undang, & Universiti Sains Islam Malaysia, Nilai. (2018). Peranan JAKIM Dan Jain Dalam Kes Yang Melibatkan Penyalahgunaan Label Halal Pada Produk Makanan. *Peranan JAKIM Dan Jain Dalam Kes Yang Melibatkan Penyalahgunaan Label Halal Pada Produk Makanan*, 7, 1–10. <https://mjsl.usim.edu.my/index.php/jurnalmjsl/article/view/143/78>
- Abdullah, N. F., & Mukhtar, M. (2015). Cabaran Pelaksanaan Pensijilan Halal di Perlis: Pengalaman Bahagian Penyelidikan dan Hab Halal. *Cabaran Pelaksanaan Pensijilan Halal Di Perlis: Pengalaman Bahagian Penyelidikan Dan Hab Halal*. Published. https://www.researchgate.net/publication/318671996_Cabaran_Pelaksanaan_Pensijilan_Halal_di_Perlis_Pengalaman_Bahagian_Penyelidikan_dan_Hab_Halal
- Astro Awani. (2019, January 4). Restoran hotel saji daging babi, sijil halal ditarik serta-merta. *astroawani.com*. <https://www.astroawani.com/berita-malaysia/restoran-hotel-saji-daging-babi-sijil-halal-ditarik-sertamerta-195137>
- Basarud-din, S. K., Zainal, H., & Mohamad, M. (2019). Cabaran Usahawan Asnaf dalam Perlaksanaan Pensijilan Halal Malaysia. *International Journal of Zakat and Islamic Philanthropy*, 1(2), 23–30. https://www.researchgate.net/publication/338335417_Cabaran_Usahawan_Asnaf_dalam_Perlakuan_Pensijilan_Halal_Malaysia
- Dusuki, A. W. (2016, October 20). 10 perkara perlu difahami tentang sijil halal. *Malaysiakini*. <https://m.malaysiakini.com/news/359849>
- Ghani, M. S. A. (2019, April 10). Penganut Islam paling ramai di dunia menjelang 2070. *Sinarharian*. <https://www.sinarharian.com.my/article/22810/BERITA/Nasional/Penganut-Islam-paling-ramai-di-dunia-menjelang-2070>
- Haji Idris, N. A., & Mohd Noor, M. A. (2013). Analisis Keprihatinan Pengguna Muslim Terhadap Isu Halal-Haram Produk Melalui Pembentukan Indeks. *Prosiding Perkem VIII, Jilid 3* (2013) 1245 - 12, 3–10. http://www.ukm.my/fep/perkem/pdf/perkemVIII/PKEM2013_4F5.pdf
- Halim, I. A. (2020, November 20). Antara sijil halal, babi, "pork free" dan arak. *HarakahDaily*. <https://harakahdaily.net/index.php/2020/11/20/antara-sijil-halal-babi-pork-free-dan-arak/>
- Hassan, M. R. A. (2019, August 4). Ramai pengusaha bukan Islam mohon sijil halal. *Sinar Harian*. <https://www.sinarharian.com.my/ampArticle/41393>
- Hassan, M. R. A. (2019, August 4). Ramai pengusaha bukan Islam mohon sijil halal. *Sinarharian*. <https://www.sinarharian.com.my/article/41393/EDISI/Selangor-KL/Ramai-pengusaha-bukan-Islam-mohon-sijil-halal>
- Jamaludin, M. A., Ramli, M. A., Latif, M. A., Mat Hashim, D., Ab Rahman, D. S., Institut Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia, Universiti Malaya, & Universiti Malaysia Sabah. (2012). Pendidikan Kepenggunaan Halal Di Malaysia. *Pendidikan Kepenggunaan Halal Di Malaysia*, 1–12.
- Kamaruddin, N., & Wahid, H. (2020). Potensi dan Cabaran Pengusaha Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) dalam Pemasaran Produk Makanan Halal semasa Pandemik Covid-19. *Journal of Management & Muamalah*, 10(2), 1–20. <http://jmm.kuis.edu.my/index.php/jurnal/article/view/1>
- Latihan Halal. (n.d.). Halal Development Corporation Berhad. Retrieved July 1, 2021, from <https://www.hdcglobal.com/ms/latihan-halal/#1583726832824-c0bacc69-a15e>
- Muhammad, Z., Salleh, M. M., & Mahmood, A. M. (2008, August). Halal: Antara tuntutan agama dan strategi ekonomi. In *Seminar Pentadbiran Hal Ehwal Islam di Malaysia: Cabaran Semasa dan Perancangan Masa Depan*.
- Nadzri, S., Yaacob, S. E., & Abd Rahman, S. S. (2020). Pematuhan Piawaian Halal Dalam Industri Perkhidmatan Katering Di Malaysia. *International Journal of Social Science Research*, 2(3), 156-174.
- Othman, B., Md. Shaarani, S., Bahron, A., & Md. Nawli, N. H. (2019). Pengaruh Pengurusan Pensijilan Halal, Modal Insan Dan Amalan Piawaian Halal Terhadap Prestasi Organisasi Dalam Industri Makanan Halal Di Malaysia. *UMRAN - International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, 6(1), 103–119. <https://doi.org/10.11113/umran2019.6n1.287>
- Pandangan Pengguna Muslim Terhadap Pemakaian Logo Halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM): Satu Sorotan Literatur* Muslim. (n.d.). https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache%3A_HiJQuVRr4J%3Ahttps%3A%2F%2Fmjs.um.edu.my%2Findex.php%2FJSLR%2Farticle%2Fdownload%2F4262%2F2107%2F10330%2B&cd=2&hl=en&ct=clnk&gl=my
- Rahman, D. L. A. (2020, June 23). Kecemerlangan pengurusan sijil halal. *Harian Metro*. <https://www.hmetro.com.my/addin/2020/06/592597/kecemerlangan-pengurusan-sijil-halal>
- Ramli, D. M. A. (n.d.). Peranan Institusi Latihan Halal dalam Pembangunan Pendidikan Halal di Malaysia. *Academia.edu*. https://www.academia.edu/4349748/Peranan_Institusi_Latihan_Halal_dalam_Pembangunan_Pendidikan_Halal_di_Malaysia
- Ramli, D. M. A., Jamaludin, M. A., AbdulLatif, P. M. H. M., & Bahli, H. S. (2013). Peranan Institusi Latihan Halal dalam Pembangunan Pendidikan Halal di Malaysia. *Peranan Institusi Latihan Halal Dalam Pembangunan Pendidikan Halal Di Malaysia*, 1–14. https://www.academia.edu/4349748/Peranan_Institusi_Latihan_Halal_dalam_Pembangunan_Pendidikan_Halal_di_Malaysia
- Sabri, H., Nasir Shaari, J. A., Awang, M. N., & Kamri, N. 'A. (2019). Faktor Yang Mempengaruhi Dalam Pemerkasaan Industri Halal Di Kalangan Usahawan: Suatu Analisis. *E-Proceeding of the International Conference on Economics, Entrepreneurship and Management*, 2–11. <https://www.tjarahholdings.com/wp-content/uploads/2019/07/Hisham-Sabri.docx.pdf>
- Shahwahid, F. M., Wahab, N. A., Ager, S. N. S., binti Abdullah, M., Hamid, N. A. A., Saidpudin, W., ... & Othman, N. (2017). Peranan agensi kerajaan dalam mengurus industri halal di Malaysia: Isu dan cabaran yang dihadapi. *Repository YARSI*, 284-303.
- SME Corp. (2018). Program Pembangunan PKS dan Keusahawanan pada Tahun 2019. *Dasar Dan Program Pembangunan PKS*. Published. *SME AR - BM - Bab 5.pdf* (smecorp.gov.my)
- Tanzizi, N. H. (2017, January 31). JAIPk tarik balik sijil halal hotel di Manjung. *Berita Harian*. <https://www.bharian.com.my/taxonomy/term/11/2017/01/242202/bhplus>
- Tanzizi, N. H. (2019, January 16). JAIPk tarik balik sijil halal. *Berita Harian Online*. https://www.bharian-com.my.cdn.ampproject.org/v/s/www.bharian.com.my/amp/berita/wilayah/2019/01/520653/jaipk-tarik-balik-sijil-halal?usqp=mq331AQKKAFAQrABIIACAw%3D%3D&_js_v=a6&_gsa=1#referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com&csi=0&mpshare=https%3A%2F%2Fwww.bharian.com.my%2Fberita%2Fwilayah%2F2019%2F01%2F520653%2Fjaipk-tarik-balik-sijil-halal