

PELAKSANAAN PERMOHONAN PENSIJILAN HALAL MALAYSIA OLEH EKSEKUTIF HALAL DI NEGERI PERLIS

THE IMPLEMENTATION OF MALAYSIAN HALAL CERTIFICATION APPLICATIONS BY HALAL EXECUTIVES IN THE STATE OF PERLIS

Muhammad Hafiz Hassan¹
Muhammad Haziq Hassan²
Mundzir Zamri³
Muhammad Arif Fadilah Ishak⁴

¹Fakulti Muamalat & Kewangan Islam, Kolej Universiti Islam Perlis (KUIPs), Malaysia,
(Email: muhammadhafiz@kuips.edu.my)

²Fakulti Muamalat & Kewangan Islam, Kolej Universiti Islam Perlis (KUIPs), Malaysia,
(Email:mrhaziq@kuips.edu.my)

³Fakulti Muamalat & Kewangan Islam, Kolej Universiti Islam Perlis (KUIPs), Malaysia,
(Email:mundzir@kuips.edu.my)

⁴Fakulti Muamalat & Kewangan Islam, Kolej Universiti Islam Perlis (KUIPs), Malaysia,
(Email:arifishak@kuips.edu.my)

Article history

Received date : 28-2-2024
Revised date : 5-3-2024
Accepted date : 27-6-2024
Published date : 30-6-2024

To cite this document:

Hassan, M. H., Hassan, M. H., Zamri, M. & Ishak, M. A. F. (2024). Pelaksanaan permohonan pensijilan halal Malaysia oleh eksekutif halal di negeri Perlis. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 9 (63), 299 – 315.

Abstrak: Pensijilan Halal merupakan perkara penting dalam pengesahan dan penarafan status Halal bagi sesuatu pasaran produk makanan. Jaminan kualiti dan akreditasi pada produk makanan yang disahkan Halal oleh pihak berautoriti mampu meningkatkan produktiviti industri makanan sama ada pasaran di peringkat tempatan mahupun antarabangsa. Berdasarkan kajian lepas, terdapat ramai pengusaha makanan khususnya di negeri Perlis yang masih belum memiliki Pensijilan Halal Malaysia bagi produk mereka disebabkan pelbagai faktor-faktor yang menghalang antaranya kesulitan dalam permohonan pensijilan Halal. Objektif kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti kaedah permohonan pensijilan Halal yang dilakukan oleh eksekutif Halal industri di negeri Perlis. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif iaitu secara temu bual bersama eksekutif Halal di negeri Perlis sebagai golongan pelaksana dalam industri Halal. Implikasi dasar kajian ini dapat memberi panduan kepada para industri makanan melakukan proses permohonan Pensijilan Halal Malaysia di samping pihak berautoriti mengkaji kemudahan yang boleh diberikan semasa proses permohonan.

Kata Kunci: Eksekutif Halal, Industri Makanan, Pensijilan Halal Malaysia, Pengurusan Industri Halal.

Abstract: *Halal certification is the main role of verification of Halal status and rating in food product market. Quality assurance and accreditation on food products certified by Halal authorities would increase the productivity of the food industry either domestic or international. Based on the previous studies, there are many food entrepreneurs specifically in state of Perlis who still do not have Malaysian Halal Certification for their products due to various obstacles such as difficulty in Halal certificate application. This study aims to identify the method used by Halal executives in the application process of Malaysian Halal Certificate. This study applies a qualitative method by conducting an interview with Halal executives in the state of Perlis as implementers in the Halal industry. The policy implication of this study is to guide the food industry in applying the Malaysian Halal Certificate. In addition, the policy authorities could improve and upgrade their facilities in the Malaysian Halal Certificate application process for the food industry.*

Keywords: *Halal Executive, Food Industry, Malaysian Halal Certificate, Halal Industry Management*

Pendahuluan

Pembangunan industri Halal di Malaysia kian berkembang secara positif jika dibandingkan dengan negara-negara lain. Malaysia berpotensi besar sebagai pelopor utama yang mendominasi sektor industri Halal dan sentiasa memandang ke hadapan dalam pelbagai isu utama Halal. Pengubalan akta dan undang-undang Halal yang berkesan membantu meningkatkan mutu Halal di masa hadapan (Liziana & Mariam, 2014). Di Malaysia, kerajaan menunjukkan komitmen dan sokongan yang baik dalam usaha menjayakan industri Halal di peringkat domestik dan antarabangsa. Hal demikian jelas ditunjukkan dengan penubuhan beberapa badan dan program Halal seperti Bahagian Hab Halal JAKIM, Halal Development Corporation (HDC) dan *Malaysia International Halal Showcase* (MIHAS). Di samping itu, kerajaan telah mengambil langkah memperkenalkan konsep Taman Halal (*Halal Park*) di hampir setiap negeri di Malaysia. Langkah ini bertujuan untuk menggalakkan usahawan tempatan mengambil bahagian secara aktif dalam penghasilan produk Halal. Kesemua langkah ini menunjukkan komitmen kerajaan untuk menjadikan Malaysia sebagai "Hab Halal Global" (HDC, 2015).

Sijil Halal adalah dokumen yang dikeluarkan oleh badan atau organisasi Islam yang memiliki kuasa untuk memastikan bahawa sesuatu produk dihasilkan mengikut peraturan halal dan haram yang telah ditetapkan dalam Islam (Riaz & Chaudry, 2004). Ia bertujuan untuk memastikan bahawa tiada unsur bahan haram dicampurkan dalam produk tersebut. Peraturan dan pensijilan Halal ini diwujudkan untuk memudahkan pengguna mengenali produk yang mematuhi prinsip-prinsip Islam (Muatasim & Katharina, 2012). Sejarah menunjukkan bahawa pada tahun 1970-an, pensijilan Halal diperkenalkan kerana banyak restoran makanan segera barat yang beroperasi di negara Islam tidak mematuhi peraturan penyediaan makanan menurut syarak (Chaudry dan Riaz, 2004). Di Malaysia, badan yang diakui oleh kerajaan untuk mengeluarkan pensijilan Halal termasuklah Jabatan Kemajuan Islam Negeri Malaysia (JAKIM), Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) (Harlida & Alias, 2014). Ketiga-tiga agensi ini merupakan entiti utama yang mempunyai kuasa untuk mengeluarkan sijil Halal di Malaysia. Bagi produk yang ingin ditawarkan di pasaran domestik, permohonan pensijilan halal boleh diajukan kepada JAIN, manakala bagi produk yang akan diniagakan di peringkat antarabangsa, permohonan perlu diajukan kepada JAKIM (JAKIM, 2005). Dari perspektif penguatkuasaan undang-undang Halal, bukan hanya JAKIM

yang terlibat secara langsung, tetapi Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP) juga memegang tanggungjawab terhadap hal ehwal produk makanan. JAKIM bekerjasama dengan beberapa agensi lain dalam menjalankan tugas penguatkuasaan undang-undang Halal di Malaysia. Antara agensi lain yang terlibat termasuklah Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN), Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM), Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), Kastam Diraja Malaysia (KDRM), dan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).

Dalam konteks persijilan Halal, sebuah syarikat memerlukan kepakaran dalam pengurusan, perancangan, dan pelaksanaan operasi Halal, termasuk pengurusan rantai bekalan. Oleh itu, menjadi keperluan sesebuah syarikat itu melantik eksekutif Halal bagi menjalankan fungsi tersebut seperti mana yang telah ditetapkan oleh pihak JAKIM bagi menghasilkan sistem pengurusan Halal yang cekap dan sekiranya terdapat masalah yang timbul ia akan diselesaikan dengan pantas dan mudah (Bernama, 2019). Eksekutif Halal bertanggungjawab dalam memastikan sesebuah premis mematuhi keperluan piawaian Halal. Manakala Jawatankuasa Halal dalaman pula merupakan jawatankuasa yang diamanahkan untuk membangun, melaksana, memantau dan mengawal keberkesanan pelaksanaan sistem jaminan Halal dan pematuan terhadap keperluan pensijilan Halal. Sistem jaminan Halal atau dikenali *Halal Assurance System* membantu merealisasikan objektif dalam mengekalkan jaminan Halal secara menyeluruh seperti prosedur kawalan bahan mentah dan polisi Halal (JAKIM, 2020). Pemilik perniagaan industri Halal perlu bersiap sedia untuk memenuhi keperluan sebelum, semasa, dan selepas proses pensijilan Halal. Tambahan pula, mereka perlu membangunkan Sistem Jaminan Halal di dalam organisasi agar proses pensijilan Halal dapat dijalankan secara optima. Di samping itu, langkah untuk melantik Jawatankuasa Halal Dalaman (JKHD) atau Eksekutif Halal dapat membantu melancarkan permohonan pensijilan Halal bagi syarikat di Malaysia.

Menurut statistik daripada JAKIM, trend permohonan Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) daripada usahawan bumiputera menunjukkan peningkatan yang positif dimana pada tahun 2021, JAKIM menerima 1,552 permohonan manakala tahun 2022 sebanyak 1,747 permohonan disusuli dengan 910 permohonan hanya pada 6 bulan pertama tahun 2023 (Halimy, 2023). Trend peningkatan permohonan persijilan Halal ini juga berlaku di negeri Perlis dimana pada tahun 2021 terdapat 33 syarikat sahaja yang memiliki sijil Halal berbanding tahun 2022 meningkat kepada 51 buah manakala sehingga Februari 2023, pihak Jabatan Agama Islam Perlis (JAIPs) telah menerima 57 permohonan syarikat untuk mendapatkan sijil Halal (Media Baharu, 2023). Peningkatan permohonan SPHM ini memberikan kesan yang baik kepada industri Halal dan menunjukkan semakin ramai usahawan sedar akan kepentingan mendapatkan sijil Halal. Namun demikian, data terkini menunjukkan pemegang sijil Halal daripada usahawan bumiputera Islam hanya 41 peratus berbanding dengan usahawan bukan bumiputera yang memiliki produk Halal sebanyak 165,026 produk daripada keseluruhan 229,204 produk Halal (Halimy, 2023). Peratusan yang rendah ini mungkin berlaku disebabkan oleh faktor tahap kesedaran atau keperluan mendapatkan sijil Halal dikalangan usahawan bumiputera Islam (Mutalib, 2023) yang mana dibuktikan oleh kajian Mohamad Rizal & Muhammad Firdaus (2023) yang mendapati tahap pengetahuan sederhana tinggi bagi pengusaha makanan negeri Perak terhadap persijilan halal Malaysia. Usahawan Muslim juga merasakan status mereka seorang Muslim sudah mencukupi di samping pengenalan syarat dan keperluan minimum persijilan Halal yang tidak dapat dipenuhi oleh usahawan menjadikan mereka tidak berusaha mendapatkan persijilan Halal JAKIM (Saiman, M. Z., & Yusma, N. S. 2022). Selain itu, Abdullah, N. F., & Mukhtar, M., (2015) menyatakan faktor pertambahan kos operasi dan masalah teknikal berkaitan persijilan Halal menjadi cabaran dalam proses mendapatkan sijil

Halal dan menyebabkan usahawan di negeri Perlis enggan memohon persijilan Halal memandangkan terdapat usahawan yang mempunyai tahap celik teknologi yang rendah. Sekiranya usahawan ingin mendapatkan bantuan perundingan pihak ketiga, mereka berdepan risiko kerugian dimana terdapat aduan dan laporan daripada pihak industri terhadap perunding yang tidak bertanggungjawab membuat keuntungan yang tinggi (Saiman, M. Z., & Yusma, N. S. 2022). Ditambah pula dengan kekurangan eksekutif Halal yang berperanan membantu usahawan dalam proses mendapatkan persijilan Halal dimana jumlah terkini eksekutif Halal dan juruaudit dalaman Halal hanya 6,000 orang berbanding jumlah yang diperlukan sebanyak 10,000 orang (Ahmad, 2023). Selain itu, JAKIM juga turut menerima keluhan daripada usahawan yang menyatakan proses permohonan persijilan Halal melibatkan prosedur yang rumit, kos yang tinggi serta masalah birokrasi yang memberikan kesan tempoh masa yang panjang (Saiman, M. Z., & Yusma, N. S. 2022, Bakar, S. Z. A et. al, 2023) manakala proses kelulusan persijilan Halal memakan masa yang lama sehingga sembilan bulan bahkan sebahagian kes sehingga dua tahun masih belum menerima keputusan (Mutalib, 2023). Timbul persoalan apakah kaedah atau prosedur yang perlu dilaksanakan oleh usahawan Muslim bagi mendapatkan persijilan Halal sehingga dikatakan ia merupakan proses yang rumit dan mengambil masa yang agak lama walaupun dibantu oleh eksekutif Halal. Justeru itu, kajian ini dijalankan bagi mengkaji kaedah pelaksanaan permohonan pensijilan Halal Malaysia yang dijalankan oleh eksekutif Halal kepada para pengusaha khususnya di negeri Perlis. Diharapkan kajian ini dapat memberi panduan kepada para pemain industri makanan melakukan proses permohonan Pensijilan Halal Malaysia di samping pihak berautoriti mengkaji kemudahan yang boleh diberikan semasa proses permohonan. Kajian ini akan disusuli dengan sorotan kajian lepas, metodologi kajian, dapatan kajian dan perbincangan dan diakhiri dengan kesimpulan.

Sorotan Kajian Lepas

Farah et al. (2015) telah mengkaji fungsi dan menerangkan inisiatif yang dijalankan oleh agensi-agensi kerajaan yang terlibat, sambil merungkai cabaran-cabaran yang ditempuhi dalam memajukan industri Halal di Malaysia. Kajian ini menggunakan kaedah kajian perpustakaan dengan analisis kandungan dokumen dan temu bual bersemuka dengan organisasi yang berkaitan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa keberkesanan dan kejayaan penguatkuasaan industri Halal di Malaysia sangat bergantung kepada kecekapan dan komitmen di antara agensi-agensi kerajaan. Dapatan kajian menunjukkan bahawa setiap agensi mempunyai peranan yang spesifik, dan kerjasama dengan agensi-agensi lain yang berkaitan adalah penting untuk kejayaan bahagian masing-masing. Atikah (2018) melakukan kajian mengenai isu dan cabaran dalam pengurusan makanan Halal di Malaysia. Objektif kajian ini adalah untuk membangkitkan beberapa isu dan cabaran utama yang telah dikenal pasti dalam pengurusan makanan Halal di Malaysia, serta langkah-langkah yang telah diambil untuk menangani isu-isu tersebut. Hasil awal kajian ini menyimpulkan bahawa kekurangan juruaudit, pelbagai label Halal, dan tahap kesedaran ilmu serta kebimbangan yang berbeza menyebabkan Malaysia menghadapi isu dan cabaran dalam menangani pensijilan makanan Halal. Kerjasama antara pelbagai pihak seperti JAKIM/JAIN, Kerajaan, pengguna, dan pengusaha dianggap sebagai pendekatan terbaik dalam menangani isu-isu dan cabaran dalam pengurusan makanan Halal. Ini juga dapat memastikan perkembangan berterusan industri Halal dan mempromosikan Malaysia sebagai pusat makanan Halal dunia, selain dari penguatkuasaan JAKIM dan MAIN/JAIN terhadap label Halal.

Perkembangan Industri Makanan Halal

Alserhan (2010) menyatakan bahawa disebabkan perkembangan pesat industri Halal di seluruh dunia, maka adalah penting untuk meluaskan skopnya bagi merangkumi pelbagai aspek kehidupan pengguna. Laman web Perbadanan Pembangunan Industri Halal (HDC) mengenal

pasti tujuh sektor utama yang membentuk industri Halal, yang termasuk barangan pengguna, perkhidmatan dan bahan makanan, kewangan, farmaseutikal, kosmetik, pelancongan Halal dan logistik. Hal ini selaras dengan prinsip Islam, yang berpegang kepada konsep Halal hendaklah merangkumi semua aspek kehidupan, daripada sumber pendapatan, makanan dan minuman sehinggalah kepada barangan yang digunakan dalam kehidupan seharian. (Tieman 2011; Lodhi 2009). Malihe et al. (2013) menghuraikan peringkat berbeza dalam rantai bekalan makanan Halal dengan memastikan makanan dibungkus dengan baik dan bebas daripada kekotoran. Bahan yang digunakan dalam pengurusan makanan tidak boleh tercemar. Reka bentuk, simbol, logo, nama dan gambar pada pembungkusan dan pengiklanan produk mestilah mematuhi undang-undang Syariah. Pengangkutan yang digunakan untuk menghantar produk Halal juga hendaklah bersih dan sesuai. Bagi meluaskan pasaran Halal, pengiklanan produk tersebut bukan sahaja perlu tertumpu kepada faedah sisi agama Islam tetapi juga boleh merangkumi elemen keselamatan makanan, kebersihan, kebajikan haiwan dan alam sekitar (Golnaz, 2012).

Sanep & Hairunnizam et al. (2007) menyatakan pengaruh sikap terhadap produk Halal adalah ketara kerana produk ini bukan semata-mata dipilih berdasarkan sama ada ia halal atau haram. Pengguna Islam boleh dikategorikan kepada dua kumpulan - prihatin dan tidak prihatin. Umumnya, masyarakat bersikap tidak prihatin terhadap status produk keluaran bukan Islam. Pengguna mengambil kira faktor seperti harga produk, kualiti dan jenama semasa memilih produk. Bagi mengurangkan masalah makanan *syubhah* dalam kalangan pengguna, usahawan perlu menonjolkan kepentingan logo Halal dan HACCP. Satu kajian telah dijalankan untuk meneroka persepsi pengguna dan permintaan terhadap produk daging Halal. Marco Tieman et al. (2013) mendapati permintaan pengguna terhadap daging Halal adalah tinggi, terbukti dengan kesanggupan pengguna membayar harga yang lebih tinggi untuk mendapatkannya. Syed Ghazaly Alquds (2014) menyokong penemuan ini dalam kajiannya, yang mendapati pengguna sedar tentang kepentingan mendapatkan daging Halal.

Al'Ikhsan & Salwa (2015) menjalankan kajian yang mengkaji kedudukan undang-undang piawaian Halal Malaysia. Kajian ini juga meneroka kebaikan dan keburukan piawaian ini. Mengikut kajian, undang-undang Halal tidak disusun secara sistematik kerana ia direkodkan dalam seksyen undang-undang yang berbeza iaitu Akta Makanan 1983, Akta Perihal Dagangan 1972, dan Akta Perlindungan Pengguna 1999. Kajian tersebut merumuskan bahawa piawaian Halal Malaysia telah dilaksanakan secara menyeluruh dan sistematik. Pelaksanaan ini membantu pihak berkuasa memantau produk Halal di Malaysia. Walau bagaimanapun, di sebalik piawaian sedia ada, masih terdapat kelemahan yang berkaitan dengan memastikan kualiti produk Halal yang unggul. Kelemahan ini secara tidak langsung memberi kesan negatif kepada usaha Malaysia membangunkan hub Halal. Norhidayah & Sa'adan (2019) menyatakan bahawa pelancong asing di Malaysia boleh mencari makanan Halal di mana-mana sahaja, malah restoran makanan segera antarabangsa mempunyai pensijilan Halal. Sijil Halal yang dianugerahkan oleh badan pensijilan Halal kebangsaan kepada pemain industri tempatan mempunyai pengiktirafan global dan berprestij. Malaysia merupakan peneraju dalam membangunkan industri pelancongan makanan Halal kerana mengiktiraf status Halal boleh memberi impak positif kepada pelbagai cabang industri.

Sementara itu, permintaan terhadap makanan halal di negara-negara maju seperti Jepun, Australia dan United Kingdom semakin meningkat di mana saiz pasaran bagi makanan halal mencecah RM 1 juta pada tahun 2014 hasil permintaan daripada pengguna Muslim dan bukan Muslim. Walaupun populasi penduduk Muslim di negara maju sedikit berbanding keseluruhan populasi penduduk iaitu sebanyak 5%, namun permintaan terhadap makanan halal tetap

meningkat di mana ia disumbang oleh permintaan penduduk bukan Muslim yang percaya makanan haruslah bersih dan baik (Nurrachmi, 2018). Manakala di Indonesia, industri makanan halal di berkembang dengan pesat hasil daripada populasi penduduk Muslimnya yang terbesar di dunia dan permintaan yang tinggi penduduk bukan Muslim terhadap makanan sihat dan organik (Kadir et al., 2023). Manakala di Malaysia pula, permintaan terhadap eksport makanan dan minuman halal tahun 2022 meningkat sebanyak 57.8 peratus berbanding tahun 2021 iaitu sebanyak RM 27.84 bilion dan ia merupakan penyumbang utama kepada perkembangan industri Halal di Malaysia berbanding sektor-sektor lain seperti sektor bahan-bahan halal, kosmetik dan penjagaan peribadi, industri kimia dan farmaseutikal (HDC, 2023). Manakala permintaan eksport makanan halal Malaysia meningkat menghampiri RM 60 bilion pada tahun 2023 dan diunjurkan terus berkembang mencapai RM 300 bilion menjelang 2030 (Berita Harian, 2024).

Kepentingan Pensijilan Halal Malaysia

Keperluan persijilan halal di dalam industri makanan tidak boleh dipandang enteng dimana ia memberikan keyakinan dan jaminan kepada pengguna bahawa pihak syarikat telah mengeluarkan produk yang mematuhi keperluan persijilan halal dan sesuai untuk dimakan (Mabkhot, H. 2023). Ia merupakan sijil yang dikeluarkan oleh badan Islam yang mempunyai kuasa untuk mengesahkan sesuatu komoditi mengikut garis panduan Islam bagi memastikan ia tidak mengandungi bahan terlarang (Riaz & Chaudry, 2004). Tujuan peraturan dan pensijilan Halal adalah untuk membolehkan pengguna mengenal pasti produk yang mematuhi prinsip Islam (Blaim 2012). Sijil halal dikeluarkan berdasarkan kelulusan tiga kategori: produk, tempat makan, dan rumah sembelihan. Sebarang prosedur atau prinsip yang tidak memenuhi kriteria pensijilan akan dibatalkan. Pemeriksaan premis adalah proses wajib yang merangkumi penyediaan, penyembelihan, bahan yang digunakan, pembersihan, pengendalian dan pemprosesan, penyimpanan, peralatan, amalan pengurusan, pengangkutan, dan pengedaran, serta makanan yang memenuhi logo Halal (Noordin, 2009).

Keputusan pengguna untuk membeli produk boleh dipengaruhi oleh pemerolehan pensijilan Halal Malaysia ke atas produk tersebut (Khaizie et al., 2012). JAKIM telah mengambil pelbagai langkah untuk meningkatkan kesedaran dan pengetahuan orang ramai tentang pensijilan Halal dan isu berkaitan. Usaha ini termasuk mengekalkan tapak web mesra pelanggan yang sentiasa dikemas kini dan mengalu-alukan pertanyaan dan pendapat daripada orang ramai melalui telefon, e-mel dan media sosial. Masyarakat Islam kini memahami bahawa JAKIM dan JAIN menggunakan prosedur standard dan proses manual bagi memastikan penghasilan produk makanan Halal (Farah et al., 2015). Pengeluaran pensijilan halal dikawal oleh garis panduan dan piawaian yang ditetapkan oleh organisasi pengeluar sijil seperti JAKIM dan JAIN. Jika usahawan ingin memperoleh pensijilan Halal, mereka mesti mematuhi piawaian asas yang ditetapkan oleh organisasi ini. Ketidakpatuhan piawaian ini boleh mengakibatkan gangguan proses permohonan pensijilan Halal, dan pensijilan Halal yang diberikan sebelum ini boleh dibatalkan (Hayati et al., 2008). Pensijilan halal merujuk kepada proses produk yang digunakan dari sudut pengurusan, penyembelihan, kebersihan, kawalan kualiti, penyimpanan dan penghantaran berdasarkan undang-undang Syariah dan garis panduan yang ditetapkan dari awal proses "dari ladang ke meja" atau "daripada pembiakan kepada runcit," (Karijn & Wim, 2008).

Zainalabidin et al. (2008) mendapati bahawa rakyat Malaysia mempamerkan tahap kesedaran dan keyakinan yang tinggi terhadap sijil Halal disebabkan pelbagai faktor. Faktor-faktor ini termasuklah faktor sosio-ekonomi, keselamatan, penglibatan kerajaan, serta tahap kesedaran dan amalan dalam pembuatan. Menurut Mustafa Afifi et al. (2014), keyakinan pengguna

terhadap produk Halal bukan sahaja terhad kepada pengguna Islam, malah termasuk pengguna bukan Islam. Kesedaran ini adalah hasil daripada penarafan global produk Halal yang memenuhi piawaian keselamatan dan jaminan kualiti. Ameer et al. (2021) telah menyatakan bahawa pensijilan Halal merupakan langkah penting bagi pengusaha industri makanan, tanpa mengira saiz, untuk meluaskan pasaran dan mendapat kepercayaan pengguna yang mementingkan aspek Halal dalam penggunaan barangan atau makanan harian, khususnya dalam kalangan pengguna Islam. Menurut Haziq et al. (2021), terdapat 130 syarikat yang memohon Sijil Pengesahan Halal Malaysia kepada Jabatan Agama Islam Perlis, JAIPs sepanjang 10 tahun dari 2011 hingga 2020. Namun hanya 30 syarikat di kalangan mereka masih mengemaskini dan mengekalkan status Pemegang SPHM di negeri Perlis.

Peranan Eksekutif Halal

Eksekutif Halal bertanggungjawab dalam memastikan integriti produk makanan Halal terjamin dan benar benar Halal. Pelantikan Eksekutif Halal harus menjadi pertimbangan yang serius untuk industri. Ini penting untuk mengekalkan integriti dan mencapai pengeluaran produk Halal yang tiada kesilapan. Eksekutif Halal memainkan peranan penting dalam mengurus dan mengekalkan status pensijilan Halal, memastikan kualiti, dan mencegah pencemaran (Amira et al., 2022). Selain itu, Eksekutif Halal juga terlibat dalam aktiviti penyelidikan dan pembangunan produk halal yang merangkumi penghasilan bahan halal baharu, kaedah pemprosesan terkini dan mencari pengganti kepada bahan yang tidak halal (Rezai et al. 2012). Menurut Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia, MPPHM 2020, dan Sistem Pengurusan Halal Malaysia, MHMS 2020, Eksekutif Halal bertanggungjawab untuk memastikan pematuhan Halal dalam syarikat atau premis. Untuk melayakkan diri memegang jawatan tersebut, Eksekutif Halal mestilah warganegara Malaysia yang beragama Islam dan memiliki sekurang-kurangnya Diploma dalam Pengurusan Halal atau mana-mana kelayakan atau pengalaman yang setaraf dengannya dalam pengurusan Halal selama sekurang-kurangnya lima (5) tahun. Selain itu, mereka harus memiliki Sijil Eksekutif Halal daripada Pembekal Latihan Halal yang berdaftar di bawah Majlis Profesional Halal, HPB (MPPHM, 2020; MHMS 2020).

Dengan adanya kerjaya sebagai Eksekutif Halal, peluang untuk graduan pengurusan Halal dan pengajian Syariah Islamiah telah berkemban. Ini kerana pelantikan Pegawai Syariah atau Eksekutif Halal dianggap lebih penting dalam industri Halal berbanding institusi kewangan dan perbankan (Rahman, 2020). Mohani et al. (2013) mencadangkan bahawa tanpa ilmu pengetahuan, Eksekutif Halal yang kurang kepakaran dalam bidang syariah mungkin melihat Halal hanya sebagai alat komersial, tidak mengambil kira undang-undang syariah Islam. Tanggungjawab eksekutif Halal termasuk melindungi kepentingan umat Islam, memastikan produk syarikat berada dalam keadaan baik, bersih, suci, selamat, berkualiti, dan mematuhi prosedur yang ditetapkan oleh bahagian pengurusan Halal, JAKIM. Selain itu, Eksekutif Halal bertanggungjawab menguruskan permohonan Pensijilan Halal Malaysia, dan memastikan proses permohonan sijil Halal mematuhi syarat yang ditetapkan untuk mengelak sebarang isu yang boleh merosakkan reputasi syarikat dan kepercayaan Masyarakat (Amira et al., 2022). Syaripah et al. (2015) mencadangkan pihak pengurusan Halal perlu menubuhkan unit berkaitan Halal, menerbitkan standard produk Halal, membenarkan penggunaan logo Halal, mewujudkan badan akreditasi Halal untuk mengakreditasi badan pensijilan Halal, membentuk jawatankuasa, kakitangan dan penyelia untuk pentadbiran Halal, menyelaras dan menyelia unit berkaitan operasi hal ehwal Halal, dan menyediakan laporan prestasi untuk Jawatankuasa Eksekutif Halal setiap tahun.

Selain itu, Farah et al. (2015) menekankan bahawa kekurangan kakitangan sebagai faktor ketara yang boleh menjejaskan proses pengeluaran sijil Halal di Malaysia. Oleh itu, adalah mustahak untuk mengambil tindakan segera bagi memastikan pengurusan pensijilan Halal adalah berkualiti tinggi dan memenuhi keperluan pengguna. Dalam penyelidikan mereka, Nazri & Sharifudin (2012) mengkaji secara khusus Jawatankuasa Makanan dan Bahan Gunaan Islam (MGI) Negeri Sabah dan Rumah Penyembelihan Halal Negeri Sabah. Kajian ini mencadangkan pelbagai inisiatif, termasuk penubuhan jawatankuasa dalaman Halal di kawasan kediaman. Berdasarkan kajian lepas, masih terdapat kekurangan kajian mengenai kaedah yang digunakan oleh eksekutif Halal untuk membantu permohonan pensijilan Halal Malaysia bagi pengendali industri makanan, terutamanya di negeri Perlis.

Metodologi Kajian

Metodologi kajian merupakan kaedah dan pendekatan yang digunakan untuk mencapai objektif kajian. Kajian ini berpandukan kajian awal yang diperolehi daripada jurnal, artikel dan serta temu ramah bersama eksekutif Halal di negeri Perlis. Dengan berdasarkan pelbagai jurnal dan hasil bacaan lain dari pelbagai terbitan dan penulis. Berikut adalah kaedah pengumpulan data:

- i) Sesi temu bual bersama eksekutif Halal menggunakan aplikasi *Google Meet* secara atas talian. Sesi temu bual membincangkan perkara yang berkaitan dengan kaedah yang dilaksanakan oleh eksekutif Halal bagi membantu para pengusaha makanan dalam proses permohonan pensijilan Halal Malaysia.
- ii) Kajian awal dengan mencari sumber-sumber sedia ada seperti jurnal, dokumen-dokumen, dan artikel-artikel yang berkaitan perkembangan industri makanan, kepentingan pensijilan Halal Malaysia dan peranan eksekutif Halal.

Reka bentuk kajian yang digunakan adalah kaedah penyelidikan kualitatif melalui analisis dokumen dan temubual separa berstruktur ke atas eksekutif halal. Rakaman temubual telah dipindahkan ke dalam transkrip dan telah dikodkan serta membentuk tema dan kata kunci. Analisis dokumen ini perlu dilakukan untuk mengetahui dengan terperinci mengenai apa yang telah wujud, dilaksanakan dan ditulis mengenai kajian yang hendak dijalankan. Analisis dokumen dibuat terhadap sumber-sumber rujukan primer dan sekunder, antaranya ialah:

- i) Draf Sistem Pengurusan Halal Malaysia (2019).
- ii) Draf Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2019; dan
- iii) Akta-akta dan garis panduan yang berkenaan dengan Halal dan isu yang sedang dikaji.

Penyelidikan melalui kaedah temu bual memberikan kebebasan untuk menyesuaikan soalan mengikut keperluan, menjelaskan sebarang keraguan, dan memastikan peserta memahami soalan yang ditanya dengan mengulangnya. Eksekutif halal yang akan ditemu bual telah dibekalkan dengan soalan temuduga lebih awal, yang akan membolehkan mereka membuat persediaan dengan maklumat yang berkaitan dan mendapat pemahaman awal tentang isu yang dikaji.

Di samping menggunakan soalan yang disediakan, penyelidik menjalankan proses penyiasatan semasa temu bual untuk menyiasat lebih lanjut respons yang diberikan oleh orang yang ditemu bual. Proses transkripsi diulang beberapa kali untuk memastikan tiada butiran penting tertinggal dan sehingga penyelidik berpuas hati dengan hasilnya. Proses temu duga adalah penting dalam mendapatkan maklumat yang tepat dan spesifik. Melalui temu bual ini, penyelidik dapat memahami dengan lebih baik kaedah yang digunakan oleh eksekutif Halal untuk membantu usahawan mendapatkan pensijilan Halal Malaysia, khususnya di negeri Perlis.

Dapatan Kajian Dan Perbincangan

JAKIM menetapkan tempoh masa permohonan SPHM adalah dalam lingkungan 3 hingga 6 bulan proses permohonan sehingga menerima sijil SPHM, ianya bergantung kepada komitmen syarikat dan prosedur audit yang dijalankan. Mengikut pengalaman sebelum ini, permohonan SPHM ini mempunyai 2 fasa utama. Fasa pertama adalah fasa persediaan permohonan SPHM di peringkat dalaman syarikat dan fasa kedua adalah fasa prosedur SPHM yang dijalankan oleh pihak Bahagian Pengurusan Halal JAKIM atau bahagian pengurusan Halal negeri.

Bagi fasa pertama, tiada tempoh masa yang tertentu boleh dihadkan untuk melengkapkan proses permohonan SPHM. Hal ini kerana, proses ini bergantung kepada komitmen dan kesegeraan syarikat untuk melengkapkan keperluan permohonan mereka melibatkan struktur bangunan mahupun sistem dokumentasi. “Semakin cepat pihak syarikat melengkapkan keperluan pensijilan Halal semakin cepatlah proses permohonan SPHM dapat dilakukan”. Manakala tempoh masa 3 hingga 6 bulan bagi proses permohonan SPHM adalah hanya bermula selepas pihak syarikat menghantar permohonan SPHM secara dalam talian melalui sistem MYeHALAL.

Tambahan lagi, antara persediaan utama pemohon SPHM sebelum pihak syarikat melakukan proses permohonan adalah melengkapkan keperluan dokumentasi, struktur bangunan, aliran proses, pengisytiharan bahan mentah, dan sebagainya. Sebagai pemohon SPHM, pihak syarikat sebolehnya ingin melengkapkan segala keperluan SPHM sebelum melakukan proses permohonan. Hal ini supaya proses permohonan SPHM tersebut menjadi mudah dan memberi pandangan awal kepada pegawai pemeriksa Bahagian Pengurusan Halal JAKIM atau bahagian pengurusan Halal negeri yang pihak syarikat sangat komited terhadap SPHM. Seterusnya pihak syarikat dapat menghasilkan produk makanan yang Halal lagi baik kepada para pengguna.

Persediaan Permohonan Halal Malaysia - Dokumentasi

Perkara asas dalam prosedur permohonan SPHM yang melayakkan syarikat memperolehi SPHM adalah syarikat perlu berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM) dan syarikat wajib mempunyai premis pemprosesan khas untuk menjalankan aktiviti penghasilan produk. Produk yang dikeluarkan dari rumah tidak boleh memohon SPHM walaupun tahap kebersihan rumah tersebut sangat baik. Hal ini kerana proses penghasilan produk tersebut berlaku di rumah yang menyebabkan syarikat tidak memenuhi syarat untuk memohon SPHM. Alasannya ialah penggunaan dapur isi rumah untuk pemprosesan boleh mengakibatkan pencampuran bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk makanan komersial. Selain daripada pendaftaran SSM, berikut merupakan dokumentasi SPHM lain yang perlu dihantar semasa permohonan dibuat:

1. Borang permohonan MYeHALAL
2. Salinan Sijil Pendaftaran Syarikat (SSM)
3. Salinan lesen perniagaan daripada Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).
4. Salinan penyata kewangan tahunan.
5. Salinan surat perjanjian kontrak pengilangan (OEM)
6. Salinan sijil Halal/produk spesifikasi yang lengkap untuk penapis air yang digunakan di premis.
7. Salinan kad pengenalan DAN surat perlantikan 2 orang tenaga kerja muslim warganegara Malaysia berstatus tetap di bahagian pengeluaran.
8. Bagi produk makanan tambahan/minuman, surat kebenaran daripada Pihak Berkuasa Kawalan Dadah Kementerian Kesihatan Malaysia adalah diperlukan.

9. Salinan sijil pensijilan Halal yang sah (sijil pensijilan Halal Malaysia atau sijil badan Islam asing yang masih diiktiraf) ATAU salinan spesifikasi bahan mentah yang mengandungi maklumat lengkap tentang sumber bahan termasuk bantuan pemprosesan dan carta alir pemprosesan diperlukan.
10. Sekiranya melibatkan daging/hasil haiwan, salinan permit import daripada Jabatan Perkhidmatan Haiwan Malaysia hendaklah disediakan.
11. Carta alir proses produk.
12. Label pembungkusan/graphic artwork bagi produk yang akan disahkan Halal.
13. Borang akujanji permohonan pembaharuan.
14. Peta lokasi ke kilang / premis.

Antara cabaran utama bagi melengkapkan keperluan dokumentasi SPHM adalah pada perkara 9 iaitu pengumpulan sijil Halal bagi semua bahan mentah dan ramuan yang digunakan untuk menghasilkan produk. Banyak syarikat yang tidak berjaya ketika melalui proses ini kerana gagal menemukan kesemua sijil Halal bahan mentah dan ramuan bagi produk penghasilan mereka. Kebiasaanya, bagi bahan mentah dan ramuan yang dihasilkan produk daripada Malaysia, syarikat mudah untuk mendapatkan sijil Halalnya. Hal ini kerana, JAKIM mempunyai sistem *database* yang lengkap terutamanya produk hasilan Malaysia yang mempunyai SPHM.

Manakala bahan mentah dan ramuan yang datang daripada luar negara selalunya memberikan sedikit cabaran untuk pihak syarikat mendapatkan sijil Halalnya. Bagi mendapatkan sijil Halal bahan mentah dan ramuan produk hasilan daripada luar negara seperti produk tenusu daripada New Zealand, produk daging daripada India, biasanya syarikat perlu memperolehnya terus melalui kilang pengeluar produk atau pembekal (orang tengah/ agen) mereka. Tambahan pula, setiap sijil Halal bahan mentah dan ramuan yang dikeluarkan oleh badan pensijilan Halal luar negara perlu disemak, disahkan dan diiktiraf oleh JAKIM. Cuma, sesekali terdapat pembekal yang tidak mahu memberikan kerjasama atau mereka sendiri tidak berjaya mempunyai sijil Halal bahan mentah dan ramuan bagi produk yang mereka bekalkan.

Sekiranya pihak syarikat masih lagi tidak berjaya memperoleh sijil Halal bahan mentah dan ramuan tersebut, sebenarnya pihak syarikat mempunyai alternatif lain dengan membekalkan dokumen seperti salinan spesifikasi bahan mentah yang mengandungi maklumat lengkap mengenai sumber bahan termasuk bahan bantuan pemprosesan 'processing aids' dan carta alir pemprosesan. Andai kata pihak syarikat masih lagi tidak menemui sijil Halal dan dokumen-dokumen sokongan yang lain bagi bahan mentah dan ramuan tersebut, sebaiknya pihak syarikat perlu menukar bahan mentah dan ramuan yang mempunyai keperluan tersebut. Kadang-kadang pihak syarikat tidak mahu membuat penukaran bahan mentah dan ramuan kerana kesan daripada penukaran bahan mentah dan ramuan ini akan menyebabkan kualiti dan hasil pengeluaran produk akan menjadi berbeza selain daripada perubahan harga bahan mentah dan ramuan tersebut. Akan tetapi, inilah pengorbanan dan komitmen yang perlu ditanggung oleh pihak syarikat untuk mendapatkan SPHM.

Amalan terbaik bagi menyelesaikan masalah bagi dokumentasi sijil Halal bahan mentah dan ramuan ini antaranya adalah semak dahulu senarai bahan mentah dan ramuan yang hendak digunakan, kenalpasti bahan mentah dan ramuan yang mempunyai sijil Halal ataupun tidak dan sekiranya tiada sijil halal, syarikat perlu mendapatkan alternatif jenama lain yang telah mempunyai sijil Halal terlebih dahulu. Hal ini, bagi mengelakkan sebarang penemuan bahan-bahan yang tidak Halal atau tiada penandaan logo semasa proses pengauditan dijalankan,

seterusnya ketidakakuratan ini akan dicatat dalam rekod oleh pegawai pemeriksa JAKIM dan kemungkinan boleh menyebabkan reputasi syarikat bermasalah.

Persediaan Permohonan Halal Malaysia – Struktur Bangunan

Banyak faktor yang mempengaruhi penubuhan sesebuah premis pemprosesan makanan. Syarikat perlu mempertimbangkan pelbagai faktor dalaman dan luaran seperti contoh faktor yang melibatkan kedudukan strategik lokasi, pengubahsuaian bangunan, penataan cahaya, aliran proses, pengudaraan dan lain-lain. Pemilihan premis memainkan peranan yang sangat penting. Ia harus dilakukan secara hati-hati dan pihak syarikat perlu mengambil lebih masa untuk membuat sebarang keputusan penentuan lokasi strategik. Kesan daripada pemilihan atau pengubahsuaian premis yang salah akan menyebabkan syarikat mengalami kerugian yang besar.

Bayangkan, pihak syarikat telah menyewa sebuah bangunan kilang dan melakukan penubahsuaian yang besar-besaran berdasarkan keperluan syarikat, tetapi kemudiannya mendapat komentar daripada pegawai pemeriksa JAKIM yang menyatakan kedudukan kilang baru dibuka ini tidak sesuai kerana faktor kedudukannya di kawasan pencemaran. Hal ini, sudah pasti menyebabkan pihak syarikat tidak dapat meneruskan permohonan SPHM dan seterusnya pihak syarikat menanggung kerugian yang besar. Oleh yang demikian, pemilihan lokasi khas, bersesuaian dan strategik merupakan perkara asas. Syarikat perlu memilih lokasi yang jauh daripada sebarang potensi pencemaran yang boleh menyebabkan ancaman keselamatan dan kualiti pada makanan yang diproses. Lokasi perlu terhindar daripada kawasan alam sekitar tercemar, kawasan banjir, kawasan serangan serangga dan jauh daripada kawasan sisa buangan sama ada pepejal atau cecair yang tidak boleh dilupuskan secara efektif.

Tambahan lagi, premis pemprosesan perlu mempunyai reka bentuk dan binaan yang dapat mengawal risiko pencemaran. Premis perlu dibangunkan sesuai dengan tujuan penggunaannya. Susun atur premis hendaklah menghasilkan aliran proses yang baik, amalan kebersihan dan keselamatan yang baik termasuk perlindungan pencegahan serangan makhluk perosak serta yang paling penting adalah untuk mengelakkan sebarang risiko pencemaran kilang semasa operasi berlangsung.

Permohonan Halal

Permohonan SPHM biasanya mengambil masa selama 3 hingga 6 bulan seperti yang dinyatakan di atas yang mana ianya hanya bermula selepas proses penghantaran permohonan secara atas talian melalui sistem MYeHALAL telah dihantar. Setelah membuat penghantaran permohonan SPHM secara atas talian, pihak syarikat mempunyai tempoh lima hari waktu bekerja untuk membuat penghantaran dokumen sokongan secara fizikal. Sekiranya gagal berbuat demikian, berkemungkinan permohonan syarikat akan dibatalkan oleh sistem secara sendiri. Walaupun begitu, kebiasaannya pegawai Bahagian Pengurusan Halal JAKIM atau bahagian pengurusan Halal negeri sentiasa memberikan toleransi kepada pihak syarikat yang gagal memenuhi keperluan tersebut dengan menghubungi pihak syarikat untuk membuat penghantaran dokumen segera.

Setelah dokumen sokongan dihantar secara fizikal, pegawai akan membuat semakan dokumen yang dihantar dan sekiranya mereka berpuas hati dengan segala dokumen dan maklumat yang diberikan, Bahagian Pengurusan Halal JAKIM atau bahagian pengurusan Halal negeri akan memaklumkan kepada pihak syarikat untuk buat bayaran pemprosesan. Bayaran ini hendaklah dijelaskan dalam tempoh 14 hari bekerja. Kadar fi yuran SPHM adalah bergantung kepada nilai perolehan tahunan syarikat sama ada syarikat permohonan tersebut berstatus mikro, kecil,

sederhana mahupun besar. Menurut MPPHM, (2020), setiap permohonan baharu dan pembaharuan produk bagi skim SPHM (Domestik) akan dikenakan bayaran caj seperti jadual di bawah:

Jadual 1: Caj Bayaran Permohonan Mengikut Kategori

PERMOHONAN	KATEGORI		FI (RM)/ TAHUN
	INDUSTRI	CIRI-CIRI	
Produk dan Perkhidmatan (1) Makanan dan Minuman (2) Kosmetik (3) Farmaseutikal (4) Barang Gunaan (5) Logistik (6) Pengilangan Kontrak/ OEM (7) Peranti Perubatan (8) Dapur Berpusat	Mikro	Nilai perolehan tahunan kurang daripada RM300,000.00	100
	Kecil	Nilai perolehan tahunan daripada RM300,000.00 hingga RM14,999,999.99	400
	Sederhana	Nilai perolehan tahunan daripada RM15 Juta hingga RM50 Juta	700
	Besar	Nilai perolehan tahunan melebihi RM50 Juta	1,000

Sumber: (Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020)

Setelah membuat pembayaran yuran pensijilan, pegawai daripada Bahagian Pengurusan Halal JAKIM atau bahagian pengurusan Halal negeri akan hadir ke premis pemprosesan syarikat pemohon untuk melakukan proses pemeriksaan. Menurut Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM), pihak Bahagian Pengurusan Halal JAKIM atau bahagian pengurusan Halal negeri akan memaklumkan kehadiran mereka ke premis syarikat agar dapat memastikan semasa audit dijalankan akan ada proses penghasilan produk dijalankan di premis pemprosesan pada hari tersebut.

Pada kebiasaannya, pegawai akan muncul di muka pintu premis secara mengejut untuk melakukan pemeriksaan. Oleh yang demikian, pihak syarikat perlu sentiasa bersedia sejurus sahaja pembayaran yuran pensijilan telah dibuat. Kehadiran pegawai pemeriksa di lapangan pada kebiasaannya seramai dua orang pegawai yang terdiri daripadanya adalah seorang pegawai Syariah dan seorang lagi adalah pegawai teknologi makanan. Kedua-dua pegawai ini akan memainkan peranan masing-masing sebagai *auditor* untuk melihat proses yang berlangsung di dalam kawasan pemprosesan. Pegawai Syariah akan menitikberatkan berkaitan hal ehwal Halal, hukum hakam dan sebagainya manakala pegawai teknologi makanan akan menitikberatkan pada bahagian teknikal, kualiti dan keselamatan makanan.

Pasca Audit

Setelah semua proses di atas selesai, pihak *auditor* akan mengeluarkan laporan selepas proses audit dijalankan. Syarikat hendaklah menghantar maklum balas dan jawapan ketidakakuran sekiranya ada kepada pegawai pemeriksa mengikut tempoh waktu yang telah dinyatakan. Maklum balas dan jawapan ketidakakuran hendaklah dikemukakan rasmi secara bertulis, terus, spesifik dan jelas berkaitan tindakan pembetulan yang telah dilaksanakan. Dan sekiranya perlu,

pihak syarikat harus menyediakan dokumen sokongan seperti jadual, resit, sijil Halal, invoice dan bukti bergambar serta hendaklah ditandakan dengan teratur dan sistematik.

Selesai prosedur pemeriksaan tersebut, pegawai pemeriksa akan membawa permohonan pensijilan Halal syarikat kepada Panel Pengesahan Halal Malaysia. Panel Pengesahan Halal Malaysia berkuasa mengesah atau menolak syor serta keputusan yang telah ditetapkan oleh pegawai pemeriksa. Sejurus pihak syarikat mengemukakan maklum balas kepada pihak pemeriksa dan seterusnya permohonan tersebut diluluskan oleh Panel Pengesahan Halal Malaysia. Pihak syarikat akan menerima surat pengesahan kelulusan permohonan SPHM melalui sistem MYeHALAL. Manakala sijil rasmi SPHM akan diterima oleh pihak syarikat seawal 14 hari waktu bekerja kerana sijil rasmi hanya boleh dikeluarkan oleh Ibu Pejabat Bahagian Pengurusan Halal JAKIM di Putrajaya.

Sistem Kawalan Halal Dalam

Sistem Jaminan Halal juga dikenali sebagai *Halal Assurance System (HAS)* adalah satu set prosedur yang menjadi panduan oleh sesebuah syarikat untuk mencapai matlamat dalam mengekalkan jaminan Halal secara menyeluruh. Sementara, Sistem Kawalan Halal Dalam juga disebut sebagai *Internal Halal Control System (IHCS)* adalah suatu prosedur kawalan Halal dalaman bagi sesebuah syarikat yang merangkumi polisi Halal, prosedur kawalan bahan mentah atau prosedur kawalan risiko Halal dan prosedur kebolehesanan sebagai kaedah kawalan minimum untuk mengekalkan jaminan Halal. Setiap pemohon SPHM di bawah kategori kecil dan mikro hendaklah membangun dan melaksanakan *IHCS* bagi mematuhi keperluan khusus dalam Pensijilan Halal Malaysia. Polisi Halal adalah pernyataan komitmen jaminan Halal dan hala tuju sesebuah syarikat yang didokumenkan sebagai panduan kepada semua pihak dalam mematuhi keperluan Pensijilan Halal Malaysia. Polisi Halal harus difahami dan disebarkan kepada semua pekerja yang berkaitan. Hal ini merupakan intipati serta hala tuju pihak pengurusan yang perlu diterjemahkan kepada oleh semua pekerja yang berkaitan.

Kawalan bahan mentah adalah satu prosedur penentuan bahan mentah, pembekal atau pelanggan dan ia akan menjelaskan proses kerja secara tepat sepertimana yang diamalkan di lapangan dan direkod, didokumenkan serta boleh disemak semasa pengauditan atau pemantauan Pensijilan Halal Malaysia. Terakhir dalam *IHCS*, adalah prosedur kebolehesanan. Prosedur ini merupakan prosedur yang mampu menerangkan proses pengesanan semula bahan mentah, pembekal, pelanggan dan produk siap.

Kesimpulan

Eksekutif Halal memainkan peranan penting dalam berusaha membantu para pengusaha mendapatkan pensijilan Halal Malaysia mengikut prosedur yang digariskan. Hasil kajian ini mendapati bahawa Eksekutif Halal memegang peranan kritikal dalam sesebuah syarikat produk Halal bagi memastikan keperluan Halal dipatuhi, menambahkan kesedaran dan kefahaman Halal dalam kalangan pekerja, mewujudkan integriti dan imej *halalan tayyiban* terhadap pihak-pihak yang berkepentingan serta memantau secara berkala kepatuhan piawaian Halal dalam kalangan pekerja. Jika segala tanggungjawab dan tugas sebagai Eksekutif Halal dapat dilaksanakan dengan baik dan berkesan maka ianya dapat memberi kebaikan kepada komuniti dan produk yang dihasilkan akan mendapat sokongan dan kepercayaan oleh pengguna serta syarikat juga dapat menjana pendapatan secara berterusan. Oleh kerana produk Halal menjadi nilai tambahan (*value added*) dalam perniagaan, Eksekutif Halal berperanan membantu syarikat dan negara demi mencapai misi dan visi negara sebagai pengeluar produk Halal serantau yang

dipercayai dengan melaksanakan segala garis panduan yang telah diputuskan oleh badan pengurusan Halal Malaysia.

Majoriti pengusaha mempunyai pengetahuan yang cetek dalam aspek pengurusan sijil Halal yang telah diperolehi. Kesan daripada kekurangan itu menyebabkan terjadinya penarikan sijil Halal yang dimiliki oleh syarikat tersebut. Kesedaran pengusaha dalam melantik Eksekutif Halal yang benar-benar kompeten dalam memegang amanah untuk menguruskan hal-hal berkaitan Halal dalam syarikat dapat memastikan jaminan dan kualiti produk Halal sentiasa di tahap terbaik. Namun begitu, mengikut kehendak pasaran, kuota Eksekutif Halal masih belum mencukupi. Jumlah Eksekutif Halal yang benar-benar layak sepatutnya seimbang dengan bilangan premis yang memohon pensijilan Halal di Malaysia. Oleh yang demikian, peluang kerjaya sebagai Eksekutif Halal terbuka luas dan mempunyai masa hadapan yang cerah dalam industri Halal.

Di samping itu, bidang pengurusan Halal perlu dipandang ke hadapan oleh pelbagai pihak sama ada di peringkat badan berautoriti mahupun para pengusaha industri memandangkan kerancakkan pembangunan industri makanan dan pembuatan yang memerlukan kepada nasihat agama khususnya disiplin pengetahuan pengurusan Halal. Masyarakat perlu memandang tinggi dan memberi sambutan yang menggalakkan kepada pelbagai usaha dan inisiatif yang dilakukan bagi menggiatkan pelaksanaan Halal di pelbagai peringkat terutamanya industri makanan. Setiap prosedur dan syarat-syarat yang digariskan oleh pihak berautoriti dalam urusan Halal adalah bagi memastikan semua pihak dapat mencapai tahap Halal bagi produk yang dikeluarkan. Pihak berautoriti juga perlu sedaya upaya memudahkan setiap urusan permohonan pensijilan Halal agar para pengusaha tidak berputus asa dalam meningkatkan mutu Halal bagi produk yang dipasarkan.

Pengakuan

Penyelidik ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada Kolej Universiti Islam Perlis atas pembiayaan dana bagi tujuan menjalankan kajian ini di bawah Geran STG-023.

Rujukan

- Abdullah, N. F., & Mukhtar, M. (2015). Cabaran Pelaksanaan Pensijilan Halal di Perlis: Pengalaman Penyelidikan dan Hab Halal. In dalam *Proceeding of the 2nd International Convention on Islamic Management*.
- Ahmad, S. (2023a, November 27). *Malaysia perlukan 10,000 eksekutif, juruaudit Halal*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/636790/berita/nasional/malaysia-perlukan-10000-eksekutif-juruaudit-Halal>
- Al'Ikhsan, M., G., & Salwa, S., M., S. (2015). Standard Piawaian Halal di Malaysia menurut Perundangan, Kelebihan dan Kekurangan. *International Journal of Islamic and Civilizational Studies*, vol. 2, 56- 61.
- Alserhan, B., A. (2010). Islamic branding: A conceptualization of related terms. *Journal of Brand Management*, 18(1), 34 – 49.
- Amira, R., A., Ezani, Y. & Anis, H., A., H. (2022). Peranan Eksekutif Halal Dalam Industri Makanan Halal. *Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa*. Vol. 27 No.2, m/s 196 - 208
- Atikah, P. & Anwar, F., O. 2018. Kajian Literatur: Isu Dan Cabaran Pengurusan Makanan di Malaysia. *At-Tahkim*, Vol. 8
- Bakar, S. Z. A., Zamani, S. N. M., Ahmad, M. A. B. H., & Prasetyaningsih, E. (2023). Challenges In The Implementation of Halal Certification Among Small Medium Enterprises (SMES). *Russian Law Journal*, 11(4S), 365-371.

- Berita Harian. (2024). *Eksport halal Malaysia disasar RM300 bilion pada 2030*. Retrieved from <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2024/04/1238136/eksport-halal-malaysia-disasar-rm300-bilion-pada-2030>.
- Bernama. (2019). *Pengurusan Halal Daripada Persepektif Ekonomi Dan Patuh Syariah*. Retrieved from <https://www.bernama.com/bm/rencana/news.php?id=1681952>.
- Farah, M., S., Norazla, A., W., Syaripah, N, S., A., Marliana, A., Adha, N., A., H., Wawarah, S., Surianom, M. & Miskam, N., O. (2015). Agensi Kerajaan Dalam Mengurus Industri Halal di Malaysia: Isu Dan Cabaran Yang Dihadapi. *World Academic and Research Congress 2015*
- Golnaz, R., Zainalabidin, M. & Nasir, M., S. (2012). Assessment of Consumers' confidence on Halal Labelled Manufactured Food in Malaysia. *Pertanika Journal of Social Science and Humanities*. 20(1), 33- 42.
- Halal Development Corporation. (2023). MITI: Halal Roadmap Now paves the way to strengthen Malaysia's leadership in global halal industry. Halal Development Corporation. <https://hdcglobal.com/news/2023/03/23/miti-halal-roadmap-now-paves-the-way-to-strengthen-malysias-leadership-in-global-halal-industry/>
- Halimy, N. N. A. (2023, June 13). *Permohonan sijil Halal dalam kalangan bumiputera meningkat*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/263249/berita/nasional/permohonan-sijil-Halal-dalam-kalangan-bumiputera-meningkat>
- Harlida, A., W. & Alias, A. (2014). HalalanTayyiban dalam Kerangka Perundangan Malaysia. *KANUN*. 1:103-120
- Hayati @ Habibah, A., T., Khairul, A., M., A. & Khairur, R., J. (2008). 'Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study', *Proceedings of International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008)*, 21– 23 May 2008.
- Haziq, M., H., Sazelin, A. & Safiah, S. (2014). Compliance with the Internal Halal Assurance System among Food Service Operators in Melaka. *Malaysia Special Issue Sci. Int. (Lahore)*, 26 (4), 1553-1556.
- Haziq, M., H., Mundzir, Z. & Arif, I., F. Permasalahan Usahawan Dalam Permohonan Pensijilan Halal Malaysia Di Negeri Perlis. *International Conference on Islamic Contemporary and Management, ICICM 2021*
- JAKIM. (2020). Malaysian Halal Management System.
- JAKIM. (2020). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik).
- Kadir, S., Awaluddin, M., & Amiruddin, K. (2023). Development Types of The Good & Halal Food Industry in Indonesia. *Islamic Financial and Accounting Review (iFAR)*, 2(1), 26-36.
- Karijn Bonne & Wim Verbeke. (2008). Muslim Consumer Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium. *Meat Science*, 79 (1), 113-123.
- Liziana, K., Z. & Mariam, S. (2014). Undang-undang Produk Halal di Malaysia: Akta Perihal Dagangan 2011.
- Lodhi, A.U. (2009). Understanding Halal Food Supply Chain, HFRC UK Limited, Chesham.
- Mabkhot, H. (2023). Factors affecting the sustainability of halal product performance: Malaysian evidence. *Sustainability*, 15(3), 1850.
- Malihe, M., Nizam, M., A., R., Nizaroyani, S. , Che Rosmawati, C., M., Z. (2013). Lean supply chain practices in the Halal Food. *International Journal of Lean Six Sigma*. 4(4):389-408
- Media Baharu. (2023, September 30). *JAIPs jangka peningkatan permohonan sijil Halal di Perlis*. Berita RTM. <https://berita.rtm.gov.my/nasional/senarai-berita-nasional/senarai-artikel/jaips-jangka-peningkatan-permohonan-sijil-Halal-di-perlis>

- Mohani, A., Hashanah, I. & Mazlina, M. (2013). Case of Malaysian SME Entrepreneurs, China-USA Business Review. 12(2), 163-173.
- Muatasim, I. & Katharina, B. (2012). Practitioner Contribution Toward applied Islamic business ethics: responsible Halal business. *Journal of Management Development*. 31 (10), 1090 – 1091
- Mustafa 'Afifi, A., H., Mahyeddin, M., M., S., Izhar, M., A., Azlin, A., A. & Norhaslinda, N. (2014). "Halal Pharmaceuticals: Legal, Shari'ah Issues and Fatwa of Drug, Gelatine and Alcohol Contribution/Originality," *International Journal of Asian Social Science*. 4 (412), 1176 - 1190.
- Mutalib, Z. A. (2023, September 13). 'JAKIM diarah permudahkan prosedur permohonan sijil Halal' Berita Harian.
<https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2023/09/1152254/jakim-diarah-permudahkan-prosedur-permohonan-sijil-Halal>
- Mutalib, Z. A. (2023, October 12). JAKIM usaha tarik lebih ramai usahawan Bumiputera miliki sijil Halal. Berita Harian.
<https://www.bharian.com.my/berita/nasional/2023/10/1164062/jakim-usaha-tarik-lebih-ramai-usahawan-bumiputera-miliki-sijil-Halal>
- Nazri, M., A., R. & Sharifudin, M., S. (2012). Study on the Effectiveness of Halal Certification in Slaughtering House Around Kota Kinabalu, Sabah. *International Conference on Food Science and Nutrition*, Kota Kinabalu, Sabah (April), 895-918.
- Noordin, N., Nor Laila, M., N., Mardziah, H. & Zainal, S. (2009). Value Chain of Halal Certification System: A Case of The Malaysia Halal Industry Nurulhuda Noordin. *European and Mediterranean Conference on Information Systems (EMCIS)*, Crown Plaza Hotel.
- Nor, M. R. M., & Daud, M. F. (2023). Pengetahuan Pengusaha Premis Makanan Terhadap Amalan Pensijilan Halal Malaysia. *Al-Takamul al-Ma'rifi*, 6(1), 1-12.
- Norhidayah, P. & Sa'adan, M. (2019). Cabaran dan Elemen Kearifan Tempatan dalam Pensijilan Halal Malaysia. *Jurnal Fiqh*, 16 (1), 165-190
- Nurrachmi, R. (2018). The Global Development of Halal Food Industry: A survey. *Tazkia Islamic Finance and Business Review*, 11(1). <https://doi.org/10.30993/tifbr.v11i1.113>
- Rahman, 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., Jamaludin, M., A., Latif, A., & Bahli, H. S. (2013). Peranan Institusi Latihan Halal dalam Pembangunan Pendidikan Halal di Malaysia., 1–14.
- Rezai, G., Mohamed, Z., & Shamsudin, M. N. (2012). Non-Muslim consumers' understanding of Halal principles in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1), 35–46.
<https://doi.org/10.1108/17590831211206572>
- Riaz, M., & Chaudry, M. (2004). Halal Food Production. Florida: CRC Press LLC.
- Saiman, M. Z., & Yusma, N. S. (2022). Issues And Challenges of Promotion Halal Certification For Muslim Entrepreneurs In Malaysia. *Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies*, 28(2), 116-128.
- Sanep, A. & Hairunnizam, W., S., K. (2007). PKS Di Persada Dunia Melalui Tanda Halal: Kes Gelagat Pengguna. Kumpulan Kajian Ekonomi & Kewangan Islam Pusat Pengajian Ekonomi, *Fakulti Ekonomi & Perniagaan, Universiti Kebangsaan Malaysia*.
- Syed Ghazaly Alqudsi (2014). Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. Vol. 130, 167-178.
- Tieman, M. (2011). The application of Halal in supply chain management: in-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*. 2(2): 186-195.

- Tieman, M., Maznah, C., G., Jack G., A., J. & Van der Vorst (2013). Consumer Perception on Halal Meat Logistics. *British Food Journal*. 115 (8), 1112-1129.
- Zainalabidin, M., Golnaz, R. & Nasir, M., S. (2008). Halal Logo and Consumers' confidence: What are the Important Factors? *Economic and Technology Management Review*. Vol. 3, 37-45.