

## Pengaruh Pengurusan Pensijilan Halal, Modal Insan Dan Amalan Piawaian Halal Terhadap Prestasi Organisasi Dalam Industri Makanan Halal Di Malaysia

*The Effect Of Halal Certification, Human Capital And Halal Requirement Practices On Organization Performance Among Food Industry In Malaysia*

Baharudin Othman<sup>a</sup>, Sharifudin Md. Shaarani<sup>b</sup>, Arsiah Bahron<sup>c</sup>, Nurul Hudani Md. Nawid<sup>d</sup>

<sup>a</sup>*Institut Pengajian Islam dan Dakwah Sabah, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), Menawo, Beg Berkunci No. 12, 89009, Keningau Sabah*

<sup>b</sup>*Fakulti Sains Makanan dan Pemakanan, Universiti Malaysia Sabah, Jalan UMS, 88400 Kota Kinabalu Sabah, Malaysia*

<sup>c</sup>*Fakulti Perniagaan, Ekonomi dan Perakaunan, Universiti Malaysia Sabah, Jalan UMS, 88400 Kota Kinabalu Sabah, Malaysia.*

<sup>d</sup>*Fakulti Psikologi dan Pendidikan, Universiti Malaysia Sabah, Jalan UMS, 88400 Kota Kinabalu Sabah, Malaysia*

\*Corresponding author: [nurul@ums.edu.my](mailto:nurul@ums.edu.my)

### Article history

Received: 2018-07-06    Received in revised form: 2018-12-14    Accepted: 2018-12-23    Published online: 2019-02-28

### Abstract

This study aims to determine the influence of halal certification management, human capital factors, and halal standard practice on organizational performance among halal food producers in Malaysia. A total of 241 organizations were involved as respondents through Internal Halal Committee Malaysia in the cross-sectional survey method. It uses questionnaires on halal certification management, human capital factors, halal standard practice, and organizational performance. Data were analyzed using IBM SPSS statistics version 21.0. The results have shown that; i) halal certification management affects halal standard practice; ii) human capital factors influence the halal standard practice; iii) halal standard practice affects organisational performance. The study also found out that the organisation's performance is influenced by a correlating chain which starts from the input, then translated in terms of process and ultimately results in the achievement of which is supported by the organization's internal controls. The results of this study provide added values through the initial internal assessment by the organization prior to the assessment made by the halal certification authority in Malaysia.

*Keywords:* Halal certification management, human capital, halal standard practices and organizational performance

### Abstrak

Kajian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan, amalan piawaian halal terhadap prestasi organisasi di kalangan pengusaha makanan halal di Malaysia. Sebanyak 241 organisasi melalui Jawatankuasa Halal Dalaman di Malaysia terlibat sebagai responden secara kaedah tinjauan keratan rentas dengan menggunakan soal selidik pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan, amalan piawaian halal dan prestasi organisasi. Data dianalisis dengan menggunakan perisian IBM SPSS statistics versi 21.0. Keputusan kajian telah menunjukkan bahawa; i) pengurusan pensijilan halal memberi pengaruh terhadap amalan piawaian halal; ii) faktor modal insan memberi pengaruh terhadap amalan piawaian halal; iii) amalan piawaian halal memberi pengaruh terhadap prestasi organisasi. Kajian mendapati bahawa prestasi organisasi dipengaruhi oleh satu rangkaian yang berhubung kait antara satu sama lain bermula daripada input, kemudiannya diterjemahkan dalam bentuk proses dan akhirnya menghasilkan pencapaian yang turut disokong oleh kawalan dalaman organisasi. Hasil kajian ini memberi nilai tambah melalui penilaian dalaman awal oleh organisasi sebelum penilaian dibuat oleh pihak autoriti dalam pensijilan halal di Malaysia

*Kata kunci:* Pengurusan pensijilan halal, modal insan, amalan piawaian dan prestasi organisasi

## **1.0 PENDAHULUAN**

Industri makanan halal kini telah mengalami kepesatan global dan berkembang dengan begitu pantas sekali, yang bukan sahaja berlaku di Malaysia tetapi juga di seluruh dunia. Ia sejajar dengan pertumbuhan populasi penduduk Muslim dunia pada 2014 yang telah mencecah 1.7 bilion dan dijangka akan terus bertambah kepada 2.2 bilion menjelang 2030 (Thomson Reuters, 2014). Fenomena ini juga disokong dengan penglibatan yang amat ketara oleh pelbagai pihak khususnya pengamal industri halal. Dengan perkembangan tersebut juga, isu berkaitan pensijilan halal di Malaysia mula dititikberatkan bagi memastikan sesuatu produk yang dikeluarkan adalah benar-benar memenuhi keperluan halal dan mampu mengekalkan status pengesahan halal yang dikeluarkan oleh pihak berkuasa dalam pensijilan halal.

Untuk itu, kerajaan Malaysia telah menggubal dasar Rancangan Malaysia ke 9 dan Pelan Induk Perindustrian III (IMP3/2006-2020) bagi menetapkan standard sekaligus menjadikan Malaysia sebagai hab pengeluaran dan pensijilan produk halal antarabangsa yang diiktiraf (Pelan Induk Perindustrian Makanan Ketiga /2006-2020) melalui penelitian berkaitan piawaian standard bagi sesuatu produk untuk diguna pakai di seluruh Malaysia dan dunia. Malahan, kini Malaysia telah meletakkan nama di pesada antarabangsa melalui pengiktirafan yang diberikan dengan menduduki tempat pertama daripada 15 negara dalam status hab halal bagi tiga sektor iaitu makanan halal, kewangan dan pelancongan Islam berdasarkan State of The Global Islamic Economy Report 2015/2016 (Thomson Reuters dan Dinar Standard, 2015). Keadaan ini turut dibuktikan apabila didapati nilai perbelanjaan industri makanan halal di Malaysia telah mencecah RM7 bilion setahun berbanding nilai pasaran dunia sebanyak RM12 trilion dalam tempoh yang sama (Mohd. Roslan, 2016).

Namun, persoalan sejauh manakah pula penambahbaikan di peringkat industri dalam memenuhi agenda kerajaan Malaysia bagi memperkukuhkan Malaysia sebagai Hab Halal Dunia dengan mengambilkira pengurusan pensijilan, faktor modal insan dan amalan piawaian dalam meningkatkan prestasi organisasi? Seterusnya bakal meningkatkan ekonomi Malaysia terutama dalam pengeksportan produk halal. Situasi ini dapat diterjemahkan melalui beberapa persoalan kajian berdasarkan penelitian terhadap hubungan beberapa pembolehubah iaitu pengurusan pensijilan, faktor modal insan, dan amalan piawaian halal terhadap prestasi organisasi.

Dalam pengurusan makanan halal di Malaysia, penjelasan terperinci mengenai konsep pemakanan halal dan pelaksanaan pensijilan halal di Malaysia perlu difahami oleh pelbagai pihak termasuk industri terutama dalam aspek penambahbaikan yang telah dilaksanakan oleh kerajaan Malaysia. Mulai 1 Disember 2011 Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) telah dinamakan sebagai Badan Berkuasa Berwibawa atau 'competent authority' terhadap pensijilan halal Malaysia dalam Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011). Kerajaan melalui JAKIM telah mengambil beberapa pendekatan dalam memastikan penyelarasan dan penyeragaman yang berterusan antara negeri termasuklah mewujudkan mekanisme pengeluaran dan pemantauan sijil dan logo. Melalui penyeragaman ini Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) /Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN) hanya akan mengguna pakai logo, standard, gerak kerja dan sistem yang seragam sahaja (Mashitah, 2011). Dalam pelaksanaan pengesahan pensijilan halal di Malaysia, konsep 'halalan toyyiban' yang menjadi asas dan rujukan utama adalah berdasarkan Standard Malaysia MS1500:2009, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga 2014) Sistem Pengurusan Jaminan Halal Malaysia; Akta Perihal Dagangan 2011;Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 dan Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) (Pindaan) 2012; dan prosedur

halal yang digunakan oleh agensi berkaitan seperti Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan, Kementerian Kesihatan Malaysia, Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI), Jabatan Perkhidmatan Haiwan, Jabatan Standard Malaysia. Malah dalam usaha memastikan sesuatu produk itu benar-benar halal, bersih dan selamat integrasi di antara Amalan Pengilangan Baik dan Analisis Bahaya Titik Kawalan Kritikal turut diamalkan di kalangan industri halal di Malaysia.

Oleh yang demikian, kajian yang dijalankan ini adalah untuk melihat bagaimana bidang pengurusan yang disokong oleh data-data kajian dalam kalangan industri Halal berperanan bagi meningkatkan prestasi organisasi terutamanya berkaitan pengurusan makanan halal di Malaysia. Secara khususnya, kajian ini bertujuan untuk mengenalpasti prestasi organisasi berdasarkan pengaruh pembolehubah pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan dan amalan piawaian halal dalam rangkaian pengurusan makanan halal.

## **2.0 SOROTAN KAJIAN PRESTASI ORGANISASI**

Pengurusan yang cekap dan berkesan terhadap segala sumber dan keupayaan organisasi selari dengan matlamat pencapaian organisasi sudah tentunya dapat menentukan prestasi sesebuah organisasi. Menurut Mwita (2000) prestasi merujuk kepada multidimensi yang dibina bertujuan untuk mencapai matlamat organisasi dan mempunyai hubungan yang kuat dengan matlamat strategik organisasi. Manakala menurut Kaswuri (2008), penilaian prestasi adalah peringkat terakhir dalam model pengurusan strategik untuk mengenalpasti sejauhmana strategi yang dipraktikkan mencapai objektif dan penilaian yang baik mampu memaklumkan pencapaian sebenar organisasi.

Hal ini konsisten dengan pendapat oleh D'Souza dan Williams (2000) menjelaskan pengukuran prestasi organisasi perlu konsisten dengan matlamat, tindakan, budaya dan pekerja dalam organisasi; dipacu oleh pelanggan; bersesuaian dengan persekitaran dalaman dan luaran organisasi; dibangunkan berdasarkan kepada kombinasi hubungan pihak atasan dan bawahan; komunikasi dan integrasi secara keseluruhan dalam organisasi; menumpukan kepada pengurusan sumber dan input bukannya kepada kos sahaja; menekankan kepada orientasi tindakan; menyokong individu dalam organisasi dan pembelajaran organisasi.

Kesemua elemen di atas merupakan perkara yang perlu ditekankan dalam pengukuran prestasi. Namun begitu, pengukuran sebenar yang dilakukan oleh pihak organisasi masih lagi menjadi persoalan. Otley (1999) menyatakan pengukuran prestasi bagi sesebuah organisasi adalah tidak sama secara praktikal dengan organisasi yang lain disebabkan oleh perbezaan persekitaran dan ciri-ciri tertentu dalam sesebuah organisasi.

Menurut Neely, Gregory, dan Platts (1995) pula, prestasi sesebuah organisasi adalah dinilai berdasarkan keberkesanan dan kecekapan organisasinya sebagai penunjuk prestasi. Ia turut disokong oleh kajian oleh Aramyan, Oude Lansink, Van Der Vorst, dan Van Kooten (2007) yang melihat prestasi dalam sektor rangkaian makanan berdasarkan dua ukuran meliputi beberapa penunjuk utama seperti kecekapan, fleksibiliti, tindakbalas, kualiti produk dan proses kualiti. Kajian tersebut telah memperincikan kaedah pengukuran dengan jelas. Misalnya, bagi keselamatan, kualiti, proses produk, dan keadaan persekitaran sesebuah organisasi perlu memenuhi piawaian yang ditetapkan berdasarkan standard dan garis panduan yang digunakan. Manakala bagi penunjuk kecekapan adalah dengan mengambil kira jumlah kos yang digunakan untuk menghasilkan output, jumlah kuntungan dan jumlah inventori yang belum dijual.

Manakala Rumler dan Brache (1995), menyatakan prestasi sesebuah organisasi turut diukur melalui tiga perspektif utama iaitu peringkat organisasi, peringkat proses dan peringkat kerja atau tugas. Pada peringkat organisasi, prestasi difokuskan kepada fungsi aktiviti utama organisasi. Peringkat proses pula tumpuan adalah kepada proses kerja jabatan dalam organisasi. Manakala peringkat akhir iaitu peringkat kerja atau prestasi kerja ditumpukan kepada sumbangan setiap pekerja dalam organisasi untuk mencapai matlamat yang telah ditetapkan oleh organisasi.

Dalam kajian ini, prestasi organisasi diukur dalam kalangan jawatankuasa halal dalaman organisasi berkaitan pengurusan halal. Hal ini dapat dikenal pasti dengan meneliti prestasi operasi organisasi berdasarkan kos; produktiviti; kualiti; pekerja; kepuasan; kepatuhan perundangan berkaitan; proses pengeluaran; komunikasi pelanggan, pembekal dan komunikasi dalaman; penambahbaikan proses dan kawalselia. Persediaan ini bertujuan memastikan pelaksanaan pengurusan halal secara menyeluruh dan dijadikan sebagai tanda aras bagi amalan perindustrian yang baik.

## **2.1 Pengurusan Pensijilan**

Realitinya prestasi berkesan bagi pengurusan makanan halal dalam kalangan industry; bukan sahaja dipengaruhi oleh faktor luaran semata-mata misalnya pengguna, kerajaan mahupun badan sukarela tetapi juga melalui pengurusan dalaman organisasi yang efektif dan berwibawa. Dalam hal ini, pengurusan dilihat sebagai proses pengendalian yang mengeluarkan barangan dan perkhidmatan serta bertanggungjawab terhadap perancangan, penyelarasan dan pengawalan sumber yang diperlukan untuk pengeluaran barangan atau perkhidmatan dalam sesebuah organisasi (Greasley, 2006).

Menurut Wilson dan Liu (2010), halal perlu dilihat secara menyeluruh dan tidak hanya bergantung pada jenama 'halal' sahaja tetapi juga kepada pengurusan strategik terutamanya berkaitan pengurusan dalaman organisasi itu sendiri. Namun begitu, masih wujud industri yang belum seiring dengan perkembangan halal yang pesat yang memerlukan perancangan awal, prosedur pelaksanaan yang mampan disertai dengan komitmen yang padu dalam kalangan warga organisasi.

Dalam hal ini, perancangan awal bukan sahaja tertumpu kepada usaha memiliki sijil halal semata-mata tetapi perlu kepada penilaian yang mendalam terhadap semua aspek samada dokumen mahupun komponen kritikal yang perlu diberi perhatian seperti bahan berasaskan daging dan sebagainya. Perancangan yang jelas sudah tentunya mampu memenuhi mana-mana piawaian atau prosedur yang ditetapkan. Namun begitu, terdapat segelintir pengusaha yang beranggapan proses prosedur ditetapkan oleh JAKIM adalah ketat (Jumatun, 2012). Selain itu, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan ketiga) telah dipraktis oleh JAKIM/MAIN dan JAIN bermula pada 15 Disember 2014 dan mendapati telah menerima pelbagai tekanan. Antara perkara utama yang dititikberatkan ialah perincian Jawatankuasa Halal Dalaman yang perlu dipatuhi oleh pihak industri dengan mensyaratkan keperluan untuk mempunyai Eksekutif/Penyelia Halal yang terdiri daripada Muslim dan berstatus warganegara Malaysia. Pengaplikasian ini hanya khusus bagi kategori Mutinasional dan Perusahaan Kecil Sederhana (Pekeliling Pensijilan Halal Malaysia Bil. 2, 2014).

Malah, terdapat paparan berita samada melalui laman sesawang rasmi halal mahupun media cetak yang menunjukkan ketidakbertanggungjawaban atau kurangnya komitmen organisasi berdasarkan beberapa kesalahan. Misalnya, isu penggantungan pensijilan halal oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) ke atas Syarikat Secret Recipe Manufacturing Sdn. Bhd di atas kegagalan dalam memenuhi piawaian halal berkaitan kebersihan peringkat operasi (Nazura dan Luqman, 2015). Hal ini disokong oleh penemuan kajian sekumpulan pasukan penyelidik dari

Universiti Teknologi Mara (UiTM) yang menamakan kumpulan mereka sebagai MNS 247 melalui pembentangan hasil kajian berkaitan industri halal dalam Asia Pacific Supply Chain Management Competition 2013 di Singapura, menjelaskan bahawa implimentasi konsep halal di Malaysia didapati tidak begitu ditekankan dalam kebanyakan industri terutama mereka yang terbabit dalam proses pengeluaran dan pengendalian produk pengguna (Puteri Murni, 2013).

Oleh itu, pengurusan yang baik perlu menerapkan beberapa elemen utama yang perlu diterapkan. Zainudin (2009) dan Feng, Terziovski dan Samson (2008), mendapati elemen ISO 9000 melalui pendekatan pensijilan kualiti yang terdiri daripada perancangan, prosedur pelaksanaan dan komitmen adalah berperanan dalam meningkatkan pencapaian prestasi organisasi. Ia turut disokong oleh Sitky Ilkay dan Aslan (2012) bahawa dalam amalan operasi, bukan sahaja motivasi yang mendorong ke arah pencapaian prestasi tetapi amalan kualiti oleh organisasi itu sendiri. Oleh itu, aspek pengurusan sijil perlu dilihat secara holistik dan dianggap sebagai peramal dalam meningkatkan prestasi organisasi.

Dalam kajian ini pendekatan pensijilan kualiti melalui pengurusan kualiti ISO9000 yang berteraskan elemen perancangan, prosedur pelaksanaan dan komitmen disesuaikan dengan konsep pengurusan pensijilan halal. Hal ini kerana pensijilan halal juga adalah bersifat pensijilan kualiti melalui aplikasi konsep ‘halalan toyyiban’ secara holistik. Pengaplikasian ini dianggap sebagai salah satu input (kaedah/amalan pengurusan) selain daripada faktor manusia, mesin dan bahan dalam mencapai sesuatu output atau outcome (Mohammad Aizat dan Che Wan Jasimah, 2009).

## **2.2 Faktor Modal Insan**

Persaingan dalam meningkatkan prestasi tidak hanya dilihat kepada aset fizikal sahaja tetapi juga faktor manusia atau pelaksana. Penemuan kajian oleh Kafetzopoulos, Gotzamani dan Psomas (2013) mengesyorkan agar elemen-elemen yang lain seperti ciri-ciri organisasi dan faktor modal insan juga perlu dikaji terutama dalam menentukan pelaksanaan pensijilan kualiti yang berkesan. Oleh itu, faktor modal insan iaitu pengetahuan, sikap dan kepekaan organisasi terhadap polisi semasa kerajaan Malaysia turut menjadi perhatian dan kebimbangan terutama dalam memenuhi tuntutan piawaian halal semasa.

Penguasaan pengetahuan dan kefahaman industri terhadap halal telah membuka mata banyak pihak sama dalam negara mahupun luar negara. Banyak paparan media mahupun penyelidikan lepas yang mengetengahkan isu kefahaman terhadap pelaksanaan halal. Misalnya keupayaan pihak industri dalam memahami konsep halalan toyyiban yang dicanangkan oleh kerajaan Malaysia. Ia jelas sekali dengan apa yang berlaku di salah sebuah premis di Perak yang menjalankan pemprosesan pengeluaran asam jawa di mana premis tersebut terpaksa ditutup dan ditarik sijil halal di atas kegagalan memenuhi piawaian halal khususnya berkaitan amalan kebersihan berdasarkan konsep halalan thoyyiban. Terdapatnya industri yang melihat pelaksanaan halal secara mudah tanpa melihat kepada kepentingan dan kesannya kepada syarikat, pengguna dan badan pensijilan halal (Zuraini, 2014).

Kajian Prabowo, Abd Rahman, Ab Rahman dan Samah (2015) ke atas kumpulan berkepentingan dalam halal pemegang taruh di Kalimantan Indonesia mendapati bahawa antara punca utama industri tidak mengedahkan isu halal adalah kerana kurangnya pendedahan tentang kepentingan dan manfaat sijil halal serta bimbang kesan sekiranya ketidakpatuhan berlaku setelah memperolehi sijil halal. Akhirnya golongan tidak layak bahkan tidak mempunyai kefahaman yang mendalam berkaitan aspek halal dilantik dan diberi tugas dalam melaksanakan pengurusan halal sebagai tanda wujudnya penglibatan seseorang atau jawatankuasa dalam pengurusan halal. Hal ini disokong oleh laporan yang menyatakan terdapat syarikat yang melantik individu tertentu sebagai

penasihat halal secara tangkap muat tanpa mengira kemampuan berkaitan pengurusan halal (Yusmizal, 2013).

Pengetahuan yang sedikit terhadap prosedur dan peraturan baru hasil daripada semakan semula penyelarasan pensijilan Halal merupakan cabaran bagi kebanyakan industri. Peraturan tersebut memerlukan penelitian lebih terutama mereka yang telah lama berkecimpung dalam perniagaan bagi memastikan makanan yang dibekalkan adalah halal sepanjang masa. Menurut hasil kajian oleh Muhammad Haziq, Sazelin dan Safiah (2015) Eksekutif Halal yang dilantik oleh syarikat melaksanakan halal berdasarkan pengetahuan agama dan pengalaman yang telah sedia dimiliki dan bukannya berdasarkan pengetahuan terhadap perosedur yang ditetapkan.

Manakala Mohani, Hashanah dan Mazlina (2013) melalui kajiannya mendapati tahap pengetahuan yang berbeza berdasarkan kursus yang dihadiri berkaitan pengendalian makanan memberi kesan yang berbeza kepada organisasi dalam memberikan daya saing organisasi melalui amalan pensijilan halal yang berkesan. Pengusaha yang mendapat pendedahan tentang halal mempunyai persepsi yang lebih positif berbanding dengan yang tidak pernah menghadiri atau mendapat maklumat secukupnya berkaitan halal. Ia selari dengan pandangan Rosmah, Nor Liza, Noradiva dan Rasidah (2012) menyatakan aset yang berteraskan pengetahuan menjadi lebih penting kepada organisasi berbanding dengan aset yang berbentuk kewangan dan fizikal pada kurun ke 21. Tanpa pengetahuan, mereka yang tidak berkemahiran dalam bidang syariah hanya melihat halal sebagai alat komersial tanpa bersandarkan landasan hukum. Ini terbukti melalui hasil kajian yang mendapati pengetahuan dan penentuan halal hanyalah merujuk kepada proses bebas daripada campuran babi dan alkohol semata-mata (Malaysian Halal Industry Market Report 2012).

Di samping pengetahuan, sikap warga organisasi turut diberi perhatian terhadap prestasi operasi organisasi. Hal ini dipersetujui oleh Razali (1999) sikap sebagai faktor utama yang menjelaskan kelancaran seluruh program organisasi khususnya diperingkat pengendalian. Wujudnya perubahan semasa dalam memenuhi piawai halal tentunya menimbulkan pelbagai reaksi dan sikap yang berbeza sama ada di peringkat pelaksana, pihak industri dan pengguna serta masyarakat. Ini kerana ia bukan sahaja sekadar permohonan sijil semata-mata tetapi juga melibatkan kesediaan sikap kesemua pihak terhadap pelaksanaannya. Ia konsisten dengan Noraini (2007) yang mendapati sikap adalah berperanan dalam mempengaruhi seterusnya meningkatkan prestasi syarikat dan tidak hanya bergantung kepada nilai jualan semata-mata.

Realitinya terdapat pengusaha yang sentiasa berusaha untuk mendapatkan perkhidmatan terbaik dan cepat tanpa mendalami keperluan sebenar dalam mendapatkan pengesahan pensijilan halal. Hal ini dapat dibuktikan di mana terdapat pengusaha yang sanggup memohon sijil halal daripada syarikat swasta kerana perkhidmatan mereka lebih cepat dan efisien selain tidak menyusahkan pengusaha (Utusan Malaysia, 2010). Malahan Nik Mohamad Zawawi Ibrahim, Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Kelantan melalui temubual yang dijalankan mendapati sikap tidak bertanggungjawab sesetengah pihak yang mengambil mudah penggunaan pengesahan halal yang bersifat 'sukarela' telah menimbulkan kekeliruan di kalangan pengguna dalam mengenalpasti status halal sesuatu produk dan juga premis (Mustafa Affi dan Azlin Alisa, 2014). Kesannya dapat dilihat masih terdapat premis yang menggunakan logo halal yang tidak diiktiraf samada pada premis makanan mahupun pada produk yang digunakan walaupun Akta Perihal Dagangan 2011 berkaitan halal telah dikuatkuasakan mulai 1 Januari 2012. Misalnya, terdapat pengusaha bukan Islam yang menggantung atau mempamerkan ayat suci Al-Quran di premis sebagai tarikan kepada orang Islam sekaligus ianya menyalahi Perintah Perihal Dagangan 2011 (Perakuan dan Penandaan Halal) yang boleh mengelirukan pengguna. Dalam hal ini juga, pengusaha makanan

tersebut perlu membuktikan bahawa segala bahan, peralatan dan sebagainya memenuhi keperluan halal.

Apa yang membimbangkan lagi, terdapat pengusaha yang mengambil sikap mudah terhadap penggunaan bahan yang dianggap kritikal terutama sumber berasaskan daging. Melihat kepentingan tersebut, pemohon atau industri diminta mengemukakan sijil pengesahan halal berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan (Ketiga) 2014, Klausa 5.1 (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014) semasa peringkat permohonan dalam talian dan ujian analisis makmal akan dibuat sekiranya perlu di makmal-makmal kerajaan yang diakreditasi berdasarkan kepada ISO /IEC 17025 bagi skop yang berkaitan halal seperti yang dijelaskan dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014, Klausa 9.3 (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014). Ini memandangkan pengujian sampel dianggap sebagai sokongan terhadap kehalalan sesuatu bahan.

### **2.3 Amalan Piawaian Halal**

Dalam rangkaian organisasi, input yang baik dan berkesan perlu diterjemahkan dalam bentuk operasi selaras dengan matlamat organisasi. Dalam hal ini, adakalanya pengurusan makanan dilihat kepada kualiti semata-mata tanpa mengambilkira pengurusan operasi melalui amalan piawaian halal yang sepatutnya. Beberapa kajian empirikal telah menunjukkan bahawa amalan operasi berperanan dalam meningkatkan prestasi organisasi. Misalnya, Huo, Han dan Prajogo (2014) telah mengetengahkan amalan operasi melalui pengurusan aliran produk dan pengurusan aliran proses dalam melihat keberkesanan kesan pelaksanaan ISO9000 terhadap prestasi operasi organisasi. Kebanyakan kajian juga didapati hanya lebih tertumpu kepada amalan operasi tertentu sahaja seperti amalan pengurusan kualiti (Sitky Ilkay dan Aslan, 2012), dan amalan pengurusan sumber manusia (Chen dan Huang, 2009). Walaupun terdapat kajian yang mengetengahkan aspek amalan halal oleh Zailaini, Kanapathy dan Iranmanesh (2015), Mohd. Rizal, Rushami dan Maizatul (2013) Mohamad Nasran dan Norhalina (2009), namun masih terdapat kelompangan penilaian yang menjadi ukuran sebenar.

Namun begitu, terdapat paparan media masa mahupun laporan rasmi pihak berkuasa dalam pensijilan halal melalui laman sesawang rasmi kerajaan yang telah menunjukkan bahawa masalah operasi melalui amalan piawaian halal berkaitan bahan mentah yang digunakan, kurangnya jaminan atau kawalan dalaman halal, polisi staf telah memberi kesan kepada pelaksanaan halal. Ianya sekaligus mengganggu proses pencapaian berdasarkan konsep '*halalan thoyyiban*' yang diterapkan dalam kalangan industri pemakanan halal. Misalnya, laporan kehadiran DNA babi pada coklat (Berita Harian, 25 Mei 2014) telah membuka mata pelbagai pihak tentang peranan Jawatankuasa Halal Dalaman yang dibangkitkan oleh Presiden Persatuan Eksekutif Halal Malaysia dalam memenuhi keperluan piawaian halal (Mingguan Malaysia, 1 Jun 2014) sekaligus menjadi landasan awal pihak autoriti ke arah memperkasakan prosedur pensijilan halal melalui perlantikan Jawakankuasa Halal Dalaman yang berkuatkuasa pelaksanaan mulai 1 Januari 2015 sebagai syarat pensijilan halal.

Sedangkan penemuan kajian oleh Wu (2007) dalam kalangan industri pembuatan dan perkhidmatan mendapati pengurusan operasi yang dilaksanakan memberi kesan dalam peningkatan prestasi organisasi. Situasi ini berlaku kerana wujudnya penggunaan dan kebolehan kawalan sumber dalaman organisasi yang mantap. Menurut Barney (1991), aspek pengupayaan dan pengurusan sumber dalaman adalah faktor yang menyumbang kepada strategi prestasi organisasi yang berjaya. Dalam hal ini, sesebuah organisasi perlu membangunkan keupayaan dalam menangani perubahan semasa yang berlaku dan mempunyai kebolehan belajar dengan

cepat serta dapat menumpukan perhatian kepada pembentukan kemahiran dan sikap yang positif (Sharkie, 2003).

Dalam kajian ini amalan piawaian halal adalah merujuk kepada tanggapan kelompok individu yang dipertanggungjawabkan terhadap usaha yang dilaksanakan oleh organisasi dalam memenuhi piawaian halal yang ditetapkan oleh pihak autoriti dalam pensijilan halal. Dalam memenuhi keperluan piawaian halal, ia diukur melalui aspek-aspek berikut; aspek dokumentasi dan rekod, aspek kebersihan makanan, aspek pekerja, aspek bahan ramuan, aspek peralatan dan utensil, aspek pembungkusan, aspek penyimpanan, aspek pemprosesan, aspek pengangkutan, pengurusan sisa buangan dan jaminan halal. Ia menjelaskan kebolehan organisasi dalam mematuhi aspek-aspek berikut yang menjadi ukuran terhadap pencapaian pematuhan makanan halal dengan menggunakan soal selidik yang dibina berdasarkan MS1500:2009, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014 dan peraturan-peraturan serta Akta berkaitan yang digunakan dalam Pengesahan Pensijilan Halal Malaysia.

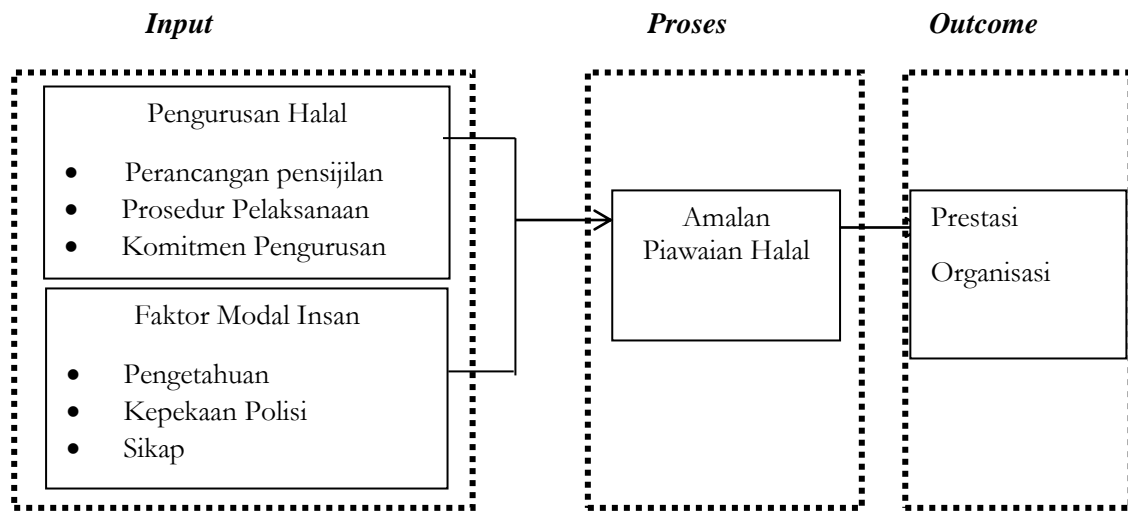
Berdasarkan kepada penelitian dan dapatan kajian lepas berserta objektif kajian, beberapa hipotesis utama telah dibentuk seperti yang ditunjukkan dalam Jadual 1 sebagai landasan kajian iaitu;

**Jadual 1:** Hipotesis Kajian

<b>Hipotesis</b>	<b>Kenyataan</b>
Hipotesis 1	: Terdapat pengaruh positif pengurusan pensijilan halal terhadap amalan piawaian halal.
Hipotesis 2	: Terdapat pengaruh positif faktor modal insan terhadap amalan piawaian halal.
Hipotesis 3	: Terdapat pengaruh positif amalan piawaian halal terhadap prestasi organisasi

Bagi membentuk kerangka kajian, rantaian hubungan pemboleh ubah bersepadu yang mengaplikasikan pendekatan *input-proses dan output/outcome* melalui gabungan pemboleh ubah pengurusan sijil halal dan faktor modal insan sebagai pemboleh ubah bebas, amalan piawaian halal sebagai mediator dan prestasi organisasi sebagai pemboleh ubah bersadar telah digunakan dalam kajian berkaitan makanan halal seperti Rajah 1.





Rajah 1: Kerangka Kajian

### 3.0 METODOLOGI REKA BENTUK KAJIAN

Data kajian ini dikumpul daripada sampel yang mewakili populasi pada satu-satu masa tertentu, maka ia mengaplikasikan kaedah tinjauan keratan rentas (cross-sectional). Penyelidik merumuskan data kajian sebegini sesuai dianalisis dengan menggunakan prosedur statistik dan borang soal selidik sebagai instrumen kajian. Ini dipersetujui oleh Dul dan Hak (2008) mendapati teknik pengumpulan data dengan menggunakan soal selidik adalah sesuai dan praktikal digunakan kerana penyelidik mempersembahkan data dalam bentuk nombor.

#### 3.1 Lokasi Kajian

Bagi tujuan ini, lokasi adalah berdasarkan zon yang dipraktiskan oleh Cawangan Pemantauan dan Penguatkuasaan, Bahagian Hab Halal JAKIM bermula pada tahun 2015 dengan mengambil kira faktor lokasi kedudukan negeri dan pertumbuhan industri iaitu Zon Tengah Zon Wilayah Zon Timur Zon Utara Zon Selatan Zon Timur Malaysia. Bagi tujuan kajian ini juga, nama-nama syarikat secara spesifik tidak dinyatakan bagi memenuhi etika dalam menjalankan penyelidikan terutama dalam menjaga kerahsiaan dan maklumat syarikat.

#### 3.2 Populasi Dan Subjek Kajian

Populasi bagi kajian ini adalah ditentukan daripada bilangan senarai yang mendapat pensijilan halal Malaysia melalui Direktori Halal Malaysia bagi kategori produk makanan yang terdiri daripada multinasional dan perusahaan kecil sederhana. Sebanyak 1881 syarikat dikenalpasti yang merangkumi 324 bagi kategori multinasional dan 1557 syarikat bagi perusahaan kecil sederhana seperti ditunjukkan dan Jadual 2. Ini memandangkan kedua-dua kategori mempunyai fungsian dan amalan piawaian yang sama.

**Jadual 2:** Populasi kajian mengikut zon

Zon	Negeri	Bil. Multi (a)	Bil PKS (b)	Jumlah (a+b)	Jumlah mengikut Zon
Zon 1 (Tengah)	Selangor	97	387	484	650
	Perak	25	141	166	
Zon 2 (Wilayah)	Kuala Lumpur	31	118	149	154
	Putrajaya	0	0	0	
	Labuan	2	3	5	
Zon 3 (Timur)	Kelantan	3	36	39	102
	Terengganu	7	18	25	
	Pahang	8	30	38	
Zon 4 (Utara)	Perlis	2	10	12	254
	Kedah	12	98	110	
	Pulau Pinang	28	104	132	
Zon 5 (Selatan)	Melaka	12	72	84	559
	Johor	69	343	412	
	N. Sembilan	13	50	63	
Zon 6 (Zon Timur Malaysia)	Sabah	11	84	95	162
	Sarawak	4	63	67	
<b>*Jumlah</b>		324	1557	1881	1881

Nota: \* Syarikat yang berstatus sah pengesahan sijil halal sehingga 31 Disember 2016  
(Tarikh data dijana: 1 Januari 2015)

Sumber: Bahagian Hab Halal, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia

Subjek kajian yang terlibat dalam kajian ini ialah Ahli Jawatankuasa Halal Dalamannya yang terlibat secara langsung dalam pengurusan pensijilan halal Malaysia berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014 klausa 6.1.2.1 dan 6.1.2.2

### 3.3 Instrumen Kajian

Dalam kajian ini penyelidik telah menggunakan instrumen pendekatan pelaksanaan sistem jaminan kualiti dan prestasi organisasi yang diadaptasikan oleh Zainudin (2009) daripada Feng dll. (2008); Sadeeqa dll. (2009) dan Baharudin dll. (2016a) bagi soal selidik faktor modal insan; dan amalan piawaian halal daripada Baharudin dll. (2016b). Skala pengukuran yang diguna pakai dalam penyelidikan ini ialah Skala Likert. Jadual 3 menunjukkan nilai kebolehpercayaan soal selidik yang digunakan dalam kajian.

**Jadual 3:** Soal selidik kajian

Soal selidik	Bil item	Cronbach Alpha
Pengurusan Pensijilan halal	14	.74
Faktor Modal Insan	17	.77
Amalan Piawaian Halal	48	.94
Prestasi Organisasi	15	.87

## 4.0 KEPUTUSAN KAJIAN

Manakala dalam menilai hipotesis bagi objektif (H1, H2, H3 dan H4) analisis regresi secara mediate syntax oleh Preacher dan Hayes (2004; 2008) telah digunakan dalam kajian. Malahan kaedah ini amat sesuai bagi satu persamaan yang mempunyai pemboleh ubah bersandar, mediator dan pemboleh ubah bersandar yang pelbagai (Hayes, 2013).

Keputusan menunjukkan pengaruh pengurusan pensijilan halal dan modal insan terhadap amalan piawaian halal adalah signifikan. Dalam model tersebut, nilai  $R^2$  menunjukkan 0.356 iaitu menerangkan bahawa 35.6% amalan piawaian halal diterangkan oleh pengurusan pensijilan halal dan faktor modal insan ( $R^2 = 0.356$ ;  $F=65.78$ ;  $p<0.05$ ). Berdasarkan nilai ( $\beta$ ) dalam Jadual 4, keputusan kajian membuktikan sumbangan yang signifikan peramal pendekatan pensijilan halal [ $\beta = 0.8002$ ,  $t = 3.0436$ ,  $p = 0.0026$ ] dan peramal faktor modal insan [ $\beta = 1.2125$ ,  $t = 5.8413$ ,  $p = 0.000$ ] terhadap amalan piawaian halal. Berpandukan kepada nilai ( $\beta$ ) juga, keputusan mendapati faktor modal insan (1.213) mempunyai kesan yang tinggi kepada amalan piawaian halal berbanding pengurusan pensijilan halal (0.800).

**Jadual 4:** Keputusan analisis regresi 'mediate syntax' pengaruh pengurusan pensijilan halal dan faktor modal insan terhadap amalan piawaian halal

Pemboleh ubah	$\beta$	t	P
<b><u>Pemboleh Tidak Bersandar</u></b>			
Pengurusan pensijilan halal	.800**	3.0436	0.003
Faktor modal insan	1.213**	5.8413	0.000
R		.597	
$R^2$		.356	
Perubahan $R^2$		.350	
Perubahan signifikan F		.000	

Nota : \* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$

Seterusnya untuk menentukan pengaruh atau sejauh mana pemboleh ubah bebas dapat menerangkan pemboleh ubah bersandar. Ia mencukupi dengan membincangkan tiga perkara penting hasil daripada model regresi berganda '*mediate syntax*' iaitu darjah perhubungan ( $R^2$ ), ciri-ciri hubungan yang wujud samada positif atau negatif dan signifikan atau tiada hubungan adalah mencukupi bagi pengujian hipotesis ini (Hair dll., 2010). Hasil ujian hipotesis Hipotesis 1 dan 2 adalah disokong.

Manakala pada peringkat kedua pula output ujian analisis yang dijalankan telah menghasilkan keputusan bagi menjelaskan pengaruh pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan dan amalan piawaian halal terhadap prestasi organisasi (Hipotesis 3). Keputusan menunjukkan pengaruh pengurusan pensijilan halal dan modal insan terhadap amalan piawaian halal adalah signifikan (Rujuk Jadual 5). Dalam model tersebut, nilai  $R^2$  menunjukkan 0.5638 iaitu menerangkan bahawa 56.4% amalan piawaian halal diterangkan oleh pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan dan amalan piawaian halal ( $R^2 = 0.5638$ ;  $F=102.10$ ;  $p<0.05$ ). Berdasarkan nilai ( $\beta$ ) dalam Jadual 5.23, keputusan kajian membuktikan sumbangan yang signifikan peramal amalan piawaian halal [ $\beta = 0.1206$ ,  $t = 5.0856$ ,  $p = 0.000$ ] dan peramal faktor modal insan [ $\beta = 0.6829$ ,  $t = 8.4128$ ,  $p = 0.000$ ] terhadap prestasi organisasi. Manakala peramal pengurusan pensijilan halal [ $\beta = 0.0524$ ,  $t = 0.5344$ ,  $p = 0.5936$ ] tidak memberi kesan terhadap prestasi organisasi. Berpandukan kepada nilai ( $\beta$ ) juga, keputusan mendapati faktor modal insan (0.683) mempunyai kesan yang tinggi terhadap prestasi organisasi diikuti amalan piawaian halal (0.121).

**Jadual 5:** Keputusan analisis regresi berganda 'mediate syntax' pengaruh pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan dan amalan piawaian halal terhadap prestasi organisasi

Pemboleh ubah	B	T	P
<b><u>Pemboleh ubah Tidak Bersandar</u></b>			
Amalan piawaian halal	0.121**	5.086	0.000
Pengurusan sijil halal	0.052	0.534	0.594
Faktor modal insan	0.683**	8.413	0.000
R		.751	
R <sup>2</sup>		.564	
Perubahan R <sup>2</sup>		.558	
Perubahan signifikan F		.000	

Nota : \*p<0.05, \*\*p<0.01

## 5.0 PERBINCANGAN

Keputusan peringkat pertama melalui kaedah mediate syntax menunjukkan pengaruh pengurusan pensijilan halal dan modal insan terhadap amalan piawaian halal adalah signifikan. Hasil yang diperolehi telah menggambarkan bahawa pengurusan halal melalui pengurusan pensijilan halal yang berkesan dan pengukuhan faktor modal insan telah dititikberatkan dalam meletakkan Malaysia sebagai peneraju hab halal. Dalam hal ini, sokongan pihak industri terhadap prosedur dan garis panduan yang telah ditetapkan dengan mewujudkan jawatankuasa halal dalaman secara berperingkat berdasarkan Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014 dan keperluan Sistem Jaminan Halal dalaman yang berkuatkuasa 2013 telah menampakkan hasil sehinggalah keputusan dibuat oleh pihak berautoriti dalam pensijilan halal dengan menguatkuasakan sepenuhnya pembentukan jawatankuasa halal dalaman sebagai syarat wajib yang perlu dipatuhi berdasarkan klausa 6.1.2, Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014.

Perubahan ini berlaku kesan daripada usaha bersama oleh semua agensi kerajaan, badan berkanun dan swasta yang terlibat dalam halal mahupun standard lebih dari 15 tahun (JAKIM, 1997) sehingga persetujuan bersama diperolehi bagi semua negeri di Malaysia dengan menggunakan 1 akta, 1 standard, 1 prosedur, 1 logo dan 1 sijil pada 2012 (Mashitah, 2011). Segala bentuk promosi dan kursus telah dianjurkan oleh pihak berkaitan. Malahan bertitik tolak daripada inilah peranan dan fungsi modal insan lebih jelas di kalangan industri sekaligus dapat mengukuhkan pengetahuan, mempunyai sikap tanggunjawab dan sentiasa memberi penekanan serta peka terhadap apa jua polisi dan panduan yang dikeluarkan oleh pihak berautoriti dalam pensijilan halal. Tambahan setiap eksekutif halal yang merupakan salah seorang anggota dalam jawatankuasa tersebut berperanan dalam meningkatkan kesedaran dan kefahaman tentang konsep halal dan thoyyiban dalam kalangan warga syarikat, melaksanakan tuntutan Amr bi al-Ma'ruf wa Nahy al-Munkar dalam membina integriti halal dan pada masa yang sama perlu mengurus dan membangunkan keperluan asas aplikasi halal dan thoyyiban (Mustafa dll., 2015). Justeru, tidak hairanlah industri di Malaysia mula mengintegrasikan pengurusan aspek kualiti seperti amalan GHP, GMP dan HACCP dengan konsep halal dan thoyyiban dalam memperkasakan industri halal di Malaysia.

Keadaan ini sekaligus juga telah menunjukkan bahawa faktor modal insan lebih memberi pengaruh berbanding pendekatan pensijilan halal yang dipraktikkan. Pengaruh kedua-dua pemboleh ubah ini telah disokong oleh dapatan kajian Zailani dll. (2015) yang mendapati faktor modal insan mempengaruhi strategi orientasi halal (staf, bahan, proses, penyimpanan dan pengangkutan). Begitu juga dengan kajian oleh Talib dll. (2015) bahawa modal insan merupakan salah satu faktor ke arah meningkatkan motivasi dalam mengekalkan status halal. Malahan kajian luar negara oleh Karaman dll. (2012) ke atas industri makanan di Turkey juga telah

memperlihatkan tahap pengetahuan modal insan terhadap aspek yang menjadi ukuran pensijilan makanan seperti keselamatan makanan memberi kesan kepada pengamalan standard yang diperlukan. Hasil daripada beberapa keputusan yang diperolehi tersebut adalah juga menepati rangka model yang dikemukakan oleh AQL (2013).

Walau bagaimapapun terdapat percanggahan keputusan berdasarkan pengaruh pendekatan pensijilan terhadap amalan piawaian halal. Hasil kajian oleh Zailani dll. (2015) mendapati intensiti keusahawanan yang melibatkan amalan pengurusan seperti komitmen tidak mempengaruhi strategi orientasi halal.

Dapatan kajian yang berbeza ini sudah tentunya disebabkan oleh rujukan yang digunapakai sebagai asas kajian di mana setelah penelitian dibuat berdasarkan kepada sorotan karya, didapati rujukan yang dibuat oleh pengkaji lepas adalah berdasarkan kepada standard lama iaitu MS1500:2004 sedangkan standard terini yang digunapakai adalah MS1500:2009. Tambahan kajian juga hanya merujuk kepada MS1500:2004 sedangkan dalam pelaksanaan halal di Malaysia pelbagai akta, standard, garis panduan yang dikeluarkan oleh pihak autoriti dalam pensijilan halal perlu di baca bersama. Malahan perubahan yang dilakukan terhadap beberapa keperluan piawaian halal juga turut memberi kesan. Ia jelas menunjukkan bahawa kedapatan warga organisasi lebih selesa dengan cara lama berbanding dengan proses baru yang perlu dilalui dan ini sudah tentunya memberi implikasi kepada rangkaian gerak kerja organisasi.

Secara umumnya dapatan kajian berdasarkan output kedua juga telah membuktikan bahawa gabungan tiga pembolehubah iaitu pengurusan pensijilan halal, faktor modal insan dan amalan piawaian halal, hanya faktor modal insan dan amalan piawaian halal sahaja yang memberi pengaruh bererti kepada prestasi organisasi. Berdasarkan kepada sumbangan pemboleh ubah didapati faktor modal insan lebih dominan berbanding amalan piawaian halal.

Ini dapat menjelaskan bahawa pensijilan halal di Malaysia telah mengalami gelombang perubahan setelah berlakunya penyelarasan pensijilan halal di Malaysia disokong oleh pembentukan jawatankuasa halal dalaman yang telah menampakkan keutamaan aspek modal insan dan operasi. Penubuhan jawatankuasa dan perhatian terhadap kawalan dalaman operasi organisasi ini sekaligus mempengaruhi dalam mempertingkatkan prestasi organisasi. Dapatan ini menyangkal hasil kajian oleh Mohd. Rizal dll. (2013). Malahan dapatan kajian ini dapat dijadikan juga perbandingan dengan kajian luar negara oleh Prabowo dll. (2015).

Dapatan ini juga turut menyokong kajian Abdul Manaf dll. (2013) bahawa inustri halal di Malaysia memiliki modal insan yang kompeten terutama pengetahuan berkaitan halal dalam pengurusan perniagaan. Namun dapatan kajian oleh (Muhammad Haziq, 2015) berlaku sebaliknya, terdapat eksekutif halal yang mengimplementasikan halal berdasarkan pengetahuan sedia ada sebagai muslim tanpa penekanan terhadap keperluan peruntukan dalam piawan halal terutamanya sistem jaminan halal yang baru diperkenalkan. Walaupun kajian tersebut tidak memberi gambaran yang menyeluruh tentang situasi sebenar bagi negeri-negeri di Malaysia tetapi cukup memberi isyarat awal tentang tahap pengetahuan di kalangan industri.

Kesan daripada penekanan terhadap modal insan dan implementasi serta penguatkuasaan elemen-elemen yang menjadi syarat dalam memenuhi piawaian halal telah menyebabkan fokus terhadap amalan pengurusan melalui pengurusan pensijilan halal berkurangan. Ini dibuktikan melalui keputusan yang diperolehi di mana apabila gabungan model pemboleh ubah pendekatan pensijilan halal, faktor modal insan dan amalan piawaian halal dijadikan sebagai peramal, keputusan menunjukkan bahawa ketiga-tiga faktor tersebut memberi pengaruh yang signifikan terhadap prestasi walaupun secara dimensi didapati pendekatan pensijilan halal memberi pengaruh yang rendah. Dengan erti kata lain, faktor modal insan dan amalan piawaian

halal lebih dominan berbanding pengurusan pensijilan halal. Keadaan ini memberi kesan kepada pembentukan prestasi melalui pelbagai elemen yang dicanangkan. Apatah lagi menurut Wilson dan Liu (2010), industri halal lebih kompetitif jika elemen strategi dan pengurusan dipertimbangkan secara kolektif. Dalam halal ini aspek pengurusan dan strategi perlu seiring dengan modal insan dan amalan.

## 6.0 PENUTUP

Kesimpulannya, isu berkaitan dengan prestasi organisasi dalam memastikan bahawa produk yang dikeluarkan dalam memenuhi piawaian halal menjadi penting dan tanggungjawab kepada semua pihak samada ahli akademik, penyelidik, pengurusan dan pihak berautoriti dalam pensijilan halal, ahli politik, dan komuniti masyarakat keseluruhannya. Kajian mendapati prestasi organisasi dalam industri pemakanan halal di Malaysia dipengaruhi oleh pelbagai faktor samada faktor pengurusan melalui pendekatan pensijilan halal yang dipraktikkan, faktor modal insan mahupun amalan operasi dalaman organisasi. Maka tidak hairanlah, kerajaan Malaysia telah mensyaratkan penubuhan Jawatankuasa Halal Dalaman di kalangan industri seperti yang digariskan dalam Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Semakan Ketiga) 2014, klausa 6.5.2 (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2014b) bagi menangani masalah di peringkat operasi.

## Rujukan

- Abdul Manaf Bohari, Cheng Wei Hin dan Nurwahida Fuad. (2013). An Analysis On The Competitiveness Of Halal Food Industry In Malaysia: An Approach of SWOT and ICT strategy, *Malaysia Journal of Society and Space*, 9(1), 1-11.
- Akta Perihal Dagangan 2011 (APD 2011). Percetakan Nasional Berhad. Kuala Lumpur
- AQL. 2013. Participant Guideline. *Course on Certified Industry Foundation Programme (CIFP)*. Petaling Jaya. 18-20 Nov.
- Aramyan, L.H., Oude Lansink, A.G., Van Der Vorst, J.G. dan Van Kooten, O., (2007). Performance Measurement In Agri-Food Supply Chains: A Case Study. *Supply Chain Management: An International Journal*, 12(4), 304-315.
- Baharudin Othman, Sharifudin Md. Shaarani dan Arsiah Bahron. (2016a). Evaluation Of Knowledge, Halal Quality Assurance Practices And Commitment Among Food Industries In Malaysia, *British food Journal*, 118 (8), 2033-2052
- Baharudin Othman, Sharifudin Md. Shaarani dan Arsiah Bahron. (2016b). Testing and Validating Measurements For Halal Requirements Practices Among Food Industries in Malaysia . *Journal of Research in Business and Management*, 4(2), 16-25
- Barney, J. (1991). Firm Resources and Sustained Competitive Advantage, *Journal of Management*, 17(1), 99-120.
- Chen, C.J., dan Huang, J.W. (2009). Strategic Human Resource Practices And Innovation Performance – The Mediating Role Of Knowledge Management Capacity. *Journal of Business Research*, 62(1), 104-114.
- Cohen, L., Manion, L. dan Morrison, K. (2007). *Research Methods In Education*. (6<sup>th</sup> ed). New York: Routledge.
- D'Souza, D.E., dan Williams, F.P. (2000). Appropriateness Of The Stakeholder Approach O Measuring Manufacturing Performance. *Journal of Managerial Issues*, 7(2): 227-246.
- Dul, J. dan Hak, T. (2008). *Case Study Methodology In Business Research*. British: Elsevier ltd.
- Feng, M., Terziovski, M. dan Samson, D. 2008. Relationship of ISO9001:2000 Quality System Certification With Operational And Business Performance – A Survey In Australia And New Zealand-

- Based Manufacturing And Services Companies. *Journal of Manufacturing Technology Management*, 19(1), 22-37.
- Greasley, A.(2006). Operation management, John Wiley & Sons Ltd, US.
- Hair, J.F., Black, W.C., Babin, B.J., Anderson, R.E., dan Tatham, R.L. (2010). *Multivariate Data Analysis*, Sixth Edition. Prentice Hall. New Jersey.
- Huo, B., Han, Z. dan Prajogo, D. (2014). The Effect Of ISO 9000 Implementation On Flow Management. *International Journal of Production Research*, 52(21), 6467-6481.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2014b). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014 (Semakan Ketiga), JAKIM.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (1997). Halal coordination council for Malaysia (HCCM). *Jurnal Penyelidikan Islam*, 10, 21-26
- Jumaaton. (2011). Ramai Tak Faham Prosedur. *Harian Metro*, 28 Mac 2011:26
- Kafetzopoulos, D., Gotzamani, K. dan Psomas, E. (2013). Quality System and competitive performance of food companies, *Benchmarking An International Journal*, 20(4), 463-483.
- Karaman, A.D., Cobanoglu, F., Tunalioglu, R. dan Ova, G. (2012). Barriers And Benefits Of The Implementation Of Food Safety Management Systems Among The Turkish Dairy Industry: A Case Study, *Food Control*, 25(2), 732-739.
- Kaswuri Keman. (2008). Pengurusan Strategik. Slaid. Hotel Impress, Sepang. 17 Julai
- Malaysian Halal Industry Market Report (2012). Egnitia Insights, Egnatia Group, Petaling Jaya, Kuala Lumpur.
- Mashitah Ibrahim. (2011). Teks Kenyataan Media. Majlis Penyerahan Pelaksanaan Sistem e-halal Kepada Negeri-Negeri Pada, 10 Ogos 2011, Putrajaya International Convention Centre (PICC).
- Mohd Rizal Razali, Rushami Zein Yusoff dan Maizatul Wahida Mohd. Roslan. (2013). A Framework Of Halal Certification Practices For Hotel Industry. *Asian Social Science*. 9(11), 316-326.
- Mohd Roslan Mohd Saludin. (2016). Hub Halal: Malaysia Berjaya?. *Program Advokasi Ilmuan*. Majlis Profesor Negara, Kuala Lumpur. 30 Mac 2016.
- Mohd. Majid Konting. (2000). Kaedah Penyelidikan Pendidikan. Kuala Lumpur. Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohammad Aizat Jamaludin dan Che Wan Jasimah Wan Mohamed Radzi. (2009). Teori Istihalah Menurut Perspektif Islam Dan Sains: Aplikasi Terhadap Beberapa Penghasilan Produk Makanan. *Jurnal Syariah* 17(1), 169-194
- Mohani Abdul, Hashanah Ismail, Mazlina Mustapha. (2013). Case of Malaysian SME Entrepreneurs, *China-USA Business Review*, 12(2), 163-173.
- Muhammad Haziq Hassan, Sazelin Arif dan Safiah Sidek. (2015). Knowledge and Practice for Implementing Internal Halal Assurance System among Halal Executives, *Asian Social Science*, 11(7), 57-66
- Mohamad Nasran Mohamad dan Norhalina Othman. (2009). Audit Pengesahan Halal: Kajian di Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. *Jurnal Penyelidikan Islam*, 22, 26-37
- Mustafa Afifi Ab. Halim dan Azlin Alisa Ahmad. (2014). Enforcement of Consumer Protection Laws on Halal Products: Malaysian Experience, *Asian Social Science*, 10(3), 9-14.
- Mustafa Daud. (1994). *Pengurusan Islam*. Selangor: Utusan Publications and Distributions, 2-3.
- Mustafa, K.A., Razak, A. M. F., Kamri, N. dan Sarif, S. (2015). Peranan Eksekutif Halal Dalam Pengukuhan Integriti di Malaysia. *Perspektif Industri Halal-Perkembangan dan Isu-isu*. Universiti Malaya
- Mwita, J.I. (2000). Performance Management Model. *The International Journal of Public Sector Management*, Page | 117

- 13(1), 19-37.
- Nazura Ngah dan Luqman Arif. 2015. JAKIM Gantung Sijil Secret Recipe. *Berita Harian*, 27 Mei :6 Nasional.
- Neely, A., Gregory, M., dan Platts, K. (1995). Performance Measurement System Design: A Literature Review And Research Agenda, *International Journal of Operations & Production Management*, 15(4), 80-116.
- Noraini Idris. 2007. Persepi, Sikap Dan Peranan Institusi. *Malaysia ke Arab Hab Makanan Halal Dunia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka., 156-201.
- Otley, D. 1999. Performance Management: A Framework For Management Control Systems Research. *Management Accounting Research*, 10(4), 363-382.
- Pekeliling Pensijilan Halal Malaysia Bil. 2/2014, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.
- Pelan Induk Perindustrian Ketiga 2006-2020. 2006. Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri, Malaysia: 486-517
- Prabowo, S., Abd Rahman, A., Ab Rahman, S. dan Samah, A.A. 2015. Revealing Factors Hindering Halal Certification in East Kalimantan Indonesia. *Journal of Islamic Marketing*, 6(2), 268-291.
- Preacher, K.J. dan Hayes, A.F. 2004. SPSS and SAS Procedures For Estimating Indirect Effects In Simple Mediation Models. *Behavior Research Methods, Instruments and Computers*, 36, 717-731
- Puteri Murni Salleh Hudin. 2013. UiTM Memperkenalkan Idea Logistik Halal. *Berita Harian*, 14 November: (200) Varsiti Inovasi.
- Razali Mat Zin. 1999. Pengurusan Organisasi Kerja. Sintok: Penerbit Universiti Utara Malaysia.
- Rosmah Mat Isa, Nor Liza Abdullah, Noradiva Hamzah dan Rasidah Arshad. 2012. Dalam Zafir Mohd Makhbul, Ruzita Abdul Rahim dan Nurjaya Mohd. Yasin. (eds). *Teori Penyelidikan dan Praktis dalam Pengurusan Perniagaan*. Bangi: Universiti Kebangsaan Malaysia, 131-155.
- Rumler, G.A., dan Brache, A.P. 1995. *Improving performance: How To Manage The White Space On The Organization Chart*, 2nd ed., John Wiley and Sons, New York, NY.
- Sharkie, R. 2003. Knowledge Creation And Its Place In The Development Of Sustainable Competitive Advantage. *Journal of Knowledge Management*, 7(1), 20-31.
- Sitky Ilkay, M.S. dan Aslan, E. 2012. The effect of the ISO 9001 quality management system on the performance of SMEs, *International Journal of Quality*, 29(7), 753-778
- Talib, M.S.A., Hamid, A.B.A. dan Chin, T.A. 2015. Motivations and limitations in implementing halal food certification: a Pareto analysis, *British Food Journal*, 117(11), 2664-2705
- Thomson Reuters dan Dinar Standard. 2015. "State of the Global Islamic Economy Report 2015/2016", (<http://www.dinarstandard.com/state-of-the-global-islamic-economy-report-2015/>) Access date: 15 Mei 2018
- Thomson Reuters. 2014, "State of the global Islamic economy 2014-2015 report", May, (<http://halalfocus.net/wp-content/uploads/2015/1/SGIE-Report-2014.pdf>) Access date: 26 Mei 2018
- Tovey, M. D. 2001. *Managing Performance Improvement*, Prentice Hall, Pearson Education Australia.
- Utusan Malaysia. 2010. *Alasan Pengusaha Kopitiam*. 26 Julai: 16.
- Wilson, J.A.J. dan Liu, J. 2010. Shaping The Halal Into A Brand? *Journal Islamic Marketing*, 1(2), 107 – 123
- Wu, S.J. 2007. *Exploring The Direct Versus Indirect Linkages Among Operation Practices, Operation Capabilities And Operation Performance. Does Competetative Context Moderate The Key Relationships?* Unpublished Ph.D Dissertation. Michigan State University.



- Yusmizal Dolah Aling. 2013. Penasihat Tangkap Muat. *Harian Metro*. 27 Disember:4
- Zailani, S., Kanapathy, K., Iranmanesh, M. dan Tieman, M. 2015. Drivers of halal orientation strategy among halal food firms. *British Food Journal*, 117(8), 2143-2160.
- Zainudin Elias. 2009. Kepentingan Persijilan Jaminan Kualiti Antarabangsa Dan Kebangsaan Kepada Industri Pemprosesan Makanan. Latihan Ilmiah. Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Zuraini Yahaya. 2014. Prosedur Pensijilan Halal Malaysia. Kursus Pemantapan Pegawai Pembimbing IAT Siri 4/ 2014 Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani. 1 April 2014. Camar Laut LKIM Bagan Lalang Sepang.