

**TREND AND COMMUNITY COMPREHENSION CONCERNING THE "NO PORK"
LABEL ON FOOD PREMISES**

**TREND DAN KEFAHAMAN MASYARAKAT BERKAITAN LABEL "NO PORK" DI PREMIS
MAKANAN**

Siti Sarah Izhamⁱ, Musaiyadah Ahmadunⁱⁱ & Hamizah Farhanah Hazmiⁱⁱⁱ

ⁱ (*Corresponding author*). Pensyarah Kanan, Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam. sarahizham@uitm.edu.my

ⁱⁱ Pensyarah Kanan, Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS) Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam. musaiyadah@uitm.edu.my

ⁱⁱⁱ Pelajar Ijazah Sarjana Muda, Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS) Universiti Teknologi MARA (UiTM), Shah Alam. hamizahfarhanah@holisticslab.my

| | |
|-----------------|--|
| Abstract | <p><i>The Muslim population in this nation is becoming more knowledgeable about eating halal meals. Due to this, food establishments that support halal cuisine on their property have grown and developed. Typically, Muslim consumers will select restaurants that have a halal certificate or emblem. It is still not necessary for all premises to possess these certificates and emblems, nevertheless. In order to draw in the Muslim population as guests, some establishments advertise their locations with "no pork" signage. This study's primary objective is to investigate community perceptions and trends regarding food establishments that utilise the term "no pork." At Di TJ Mart Saleng in Johor, this study was carried out. A descriptive correlational study design is the quantitative methodology used. A questionnaire was used to collect the data, and the Statistical Package for Social Sciences (SPSS) was used to determine the frequency, percentage, and mean for each question item. The study's findings revealed that Muslim shoppers at TJ Mart Saleng in Johor had a strong grasp of their responsibility to choose foods that were certified as halal. They also understand how crucial it is to choose a meal location. Furthermore, they think that a restaurant's claim to be "no pork" should not be taken as a yardstick or determining factor.</i></p> <p>Keywords: Labels, "No Pork," Trends, Food, Premises.</p> |
| Abstrak | <p><i>Kesedaran dan kefahaman mengambil makanan halal semakin meningkat di kalangan masyarakat Muslim negara ini. Perkara ini membawa kepada pertumbuhan dan perkembangan premis-premis makanan yang mempromosikan makanan halal pada premis mereka. Umumnya, masyarakat Muslim akan memilih premis makanan yang mempunyai sijil atau logo halal. Walaubagaimanapun, sijil dan logo ini masih tidak wajib untuk dimiliki oleh semua premis. Lantaran itu, terdapat sesetengah premis yang mempromosikan premis mereka dengan papan tanda "no pork" sebagai tarikan untuk menarik kehadiran masyarakat Muslim sebagai pengunjung. Justeru itu, matlamat utama kajian ini adalah untuk mengkaji trend dan kefahaman masyarakat berkaitan premis makanan yang menggunakan label "no pork". Kajian ini dijalankan di Di TJ Mart Saleng, Johor. Metodologi yang digunakan adalah kuantitatif dengan menggunakan reka bentuk kajian deskriptif korelasi</i></p> |

| | |
|--|---|
| | <p>(correlational research). Data dikutip menggunakan borang soal selidik dan dianalisis menggunakan Statistical Package for Social Sciences (SPSS) untuk melihat kekerapan, peratusan dan min bagi setiap item soalan. Hasil kajian mendapati bahawa pengguna Islam yang berkunjung ke TJ Mart Saleng, Johor mempunyai pemahaman yang tinggi berkaitan kewajiban memilih makanan yang berstatus halal untuk dimakan. Selain itu, mereka juga menyedari kepentingan memilih premis makanan. Dan mereka berpandangan bahawa label “no pork” tidak boleh dijadikan sebagai penentu atau kayu ukur kepada kehalalan sesebuah restoran.</p> <p><i>Kata kunci: Trend, Kefahaman, Label, “No Pork”, Premis Makanan.</i></p> |
|--|---|

PENDAHULUAN

Industri makanan halal telah menjadi permintaan tertinggi berbanding industri lain dewasa ini (Ruslan et al., 2018). Malah, industri ini bukan sahaja tertumpu kepada pengguna dan peniaga muslim sahaja tetapi masyarakat bukan Islam juga sudah mula memilih makanan bercirikan halal kerana ia diyakini bersih dan toyyibah. Walau bagaimanapun, pengetahuan kebanyakan golongan orang bukan Islam mengenai pemakanan halal menurut Islam hanya terhad kepada tiada bahan-bahan yang berunsurkan khinzir sahaja. Justeru seringkali kita dapati terdapatnya restoran-restoran yang memaparkan papan tanda ‘No Pork, No Lard and No Alcohol’ (tiada khinzir, tiada minyak khinzir dan tiada alkohol) di premis mereka untuk menunjukkan bahawa makanan yang dihidangkan boleh diambil oleh orang Islam (Fatimah Yusro Hashim, 2021). Namun, pada hakikatnya makanan halal itu tidaklah hanya terbatas kepada tiadanya khinzir, tiadanya minyak khinzir mahupun alkohol. Ia termasuk semua bahan mentah, bahan tambahan, peralatan dan mesin mestilah bebas daripada perkara yang haram. Pengguna Islam harus sedar dan mengambil berat tentang apa dan di mana mereka makan terutama bagi premis yang mempunyai label “no pork” (Abdul Lateb & Md Yusof, 2020). Oleh itu, kajian ini sangat penting untuk melihat sejauh manakah pemahaman masyarakat Muslim terhadap premis makanan yang meletakkan “no pork” di premis mereka.

KAJIAN LITERATUR

Makanan Halal dan Tayyib

Halal merupakan kalimah Arab yang bermaksud dibenarkan atau dibolehkan (‘Ayid, t.t). Allah telah menyebut berkaitan halal sebanyak 49 kali dalam al-Qur’an (al-Hamshi, t.t). Penyebutan halal ini sebahagian besarnya merujuk kepada makanan seperti firman Allah:-

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ﴾

Maksudnya: *Wahai sekalian manusia! Makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal lagi baik, dan janganlah kamu ikut jejak langkah Syaitan; kerana sesungguhnya Syaitan itu ialah musuh yang terang nyata bagi kamu* (al-Qur’an. al-Baqarah: 168)

Ayat diatas adalah arahan daripada Allah kepada semua manusia untuk hanya memakan makanan yang halal lagi baik yang terdapat atas muka bumi ini. Makanan yang baik bermaksud bahan berasaskan tumbuhan dan haiwan yang digunakan oleh makhluk hidup untuk membekalkan tenaga dan nutrisi. Dalam bahasa Arab, makanan di sebut sebagai *at’imah* iaitu kata jamak kepada *ta’am* yang memberi pengertian segala yang boleh dimakan bagi mendapatkan kekuatan badan. Konsep makanan dan minuman di dalam Islam menggariskan halal dan haram pada setiap sumber makanan dan minuman yang diambil. Konsep halal dan haram ini bertujuan menjaga lima perkara asas bagi umat Islam yang ditetapkan dalam maqasid syariah iaitu memelihara agama, akal, nyawa, harta, keturunan dan pada masa yang sama mengekalkan integrasi dan maruah. Islam membahagikan makanan kepada tiga kategori pertama makanan yang halal. Kedua makanan yang haram dan ketiga makanan yang syubhah (Fatimah Yusro Hashim, 2021).

Apabila menyebut berkaitan makanan halal, ia bukan hanya melibatkan terma halal itu sahaja, bahkan penentuan halal sesuatu makanan itu mestilah dikaitkan dengan aspek *tayyib* juga (Nurul Asmida Saad, 2018). Ini selari dengan ayat-ayat dalam al-Quran. Perkataan *tayyib* bererti baik atau suatu yang dirasa sedap oleh indera dan tabiat manusia (al-Isfahaniyy, 1979). Kalimah *tayyib* bergandingan dengan kalimah halal dalam al-Quran sebagai menunjukkan bahawa halal sahaja tidak mencukupi bahkan mestilah sesuatu makanan itu bersifat *tayyib*. Ulama berbeza pendapat dalam memahami perkataan *tayyib*. Menurut al-Tabariyy (1958) perkataan "*tayyiban*" bermaksud suci, tidak najis dan tidak diharamkan. Ibn Kathir (1365H) menjelaskan perkataan "*tayyiban*" bermakna zat makanan tersebut yang baik iaitu tidak membahayakan tubuh badan dan akal. Maka, pengkaji menyimpulkan *tayyiban* sebagai sesuatu makanan yang suci, tidak haram dan tidak membahayakan tubuh badan dan akal seseorang manusia. Dalam kajian semasa, Harlida & Alias (2014) menjelaskan *Halalan Tayyiban* adalah makanan yang halal dari sisi syarak iaitu makanan yang bersih zatnya, suci kaedah perolehannya serta bebas daripada sebarang kemudaratan. Namun menurut Lada et al. (2009) pula *Halalan Tayyiban* adalah makanan yang bersih dan selamat cara penyediaannya bermula daripada sumbernya di ladang hinggalah ke hidangannya iaitu di atas meja.

Setiap makanan yang menjadi pilihan manusia adalah bergantung kepada cara penyediaannya sama ada yang diwarisi secara tradisi, atau panduan agama dan juga pelbagai inovasi dalam penyediaannya (Mohd Anuar & Mohammad Aizat, 2016; Nurul Asmida Saad, 2018). Penyediaan dan pengendalian makanan mestilah mengikut piawaian halalan *tayyiban*. Ini kerana pengabaian ke atasnya akan menyebabkan risiko peningkatan keracunan makanan kepada pengguna, sedangkan Islam sendiri menganjurkan umatnya untuk memilih makanan yang halal lagi baik dari aspek agama, kesihatan dan perundangan. Menurut Salma Mat Yasim (2011) masyarakat Islam perlu memastikan setiap makanan dan minuman yang diambil berasal daripada sumber yang halal serta disediakan mengikut cara yang telah ditetapkan oleh syarak kerana ia akan memberi kesan kepada tubuh badan dan perkembangan jiwa secara tidak langsung.

Penyediaan dan pengendalian makanan dapat dibahagikan kepada tiga bahagian besar. Pertama, bahan pembuatan makanan. Kedua, pengendali makanan. Dan ketiga adalah tempat atau premis pembuatan makanan. Ketiga-tiga ini adalah saling berkait kerana kecaknaan keatas ketiga-tiga ini mampu menghasilkan makanan yang benar-benar menepati konsep halalan *tayyiban* (Siti Sarah, 2018).

Pengendali Makanan

Yasmine Motarjemi et al. (2014) menjelaskan makanan yang baik mestilah merangkumi aspek kesesuaian makanan (*food suitability*), kebersihan makanan (*food hygiene*) dan keselamatan makanan (*food safety*). Islam turut menuntut umatnya untuk mengambil makanan yang bersesuaian dengan tubuh badan iaitu makanan yang tidak mendatangkan kemudaratan seperti alahan atau menimbulkan penyakit. Oleh itu, penelitian kepada bahan makanan adalah sangat penting. Pemilihan bahan makanan yang halal adalah suatu bentuk kewajipan yang mesti dipenuhi, samaada bahan makanan tersebut bersifat sejenis mahupun yang telah mengalami pencampuran. Setiap satu dari bahan-bahan yang terdapat dalam makanan mestilah diperhati dari aspek kehalalannya. Selain aspek halal, aspek *tayyib* juga diperlukan dari sudut keserasian bahan makanan tersebut dengan tubuh badan dan bahan tersebut tidak meninggalkan kesan yang buruk dan menyakitkan kepada tubuh badan.

Pengendali makanan adalah seseorang yang sangat penting yang terlibat dalam penghasilan makanan. Perkara utama yang mesti dilihat pada diri pengendali makanan adalah aspek kebersihan diri. Pengendali makanan yang mengamalkan amalan kebersihan yang baik dapat mengurangkan pencemaran silang (Mohamad Ridzuan Mohamad Salleh, 2020). Aspek kebersihan diri pengendali makanan merupakan perkara yang penting dalam penyediaan makanan. Pencemaran makanan boleh berlaku sekiranya kebersihan diri pengendali makanan tidak dijaga. Kebersihan tersebut merangkumi semua bahagian badan

meliputi rambut, kulit, tangan, telinga, hidung, mulut dan pakaian (Jamal, 1998; Norazla Abdul Wahab et. al, 2019). Selain itu, pengendali makanan hendaklah bebas dari sebarang penyakit seperti taun, selsema, batuk kering dan pelbagai lagi penyakit yang boleh berjangkit (Jamiah, 2001; Norazla Abdul Wahab et. al, 2019).

Pencemaran makanan dapat dicegah sekiranya pengendali makanan mengamalkan kebersihan diri (Chia Chue Hon, 2002; Norazla Abdul Wahab et. al, 2019). Antara amalan kebersihan diri pengendali makanan yang baik ialah membasuh tangan dengan sabun setiap kali selepas menggunakan tandas dan setiap kali sebelum menyediakan atau menghidangkan makanan, berkuku pendek dan bersih (Syuhaida Idha Abd Rahim, 2018), tidak meludah di kawasan penyediaan makanan, tidak bercakap, bersin atau batuk ke arah makanan, tidak mengorek hidung atau telinga ketika menyediakan makanan dan berpakaian bersih dengan memastikan apron dan tudung kepala adalah bersih serta dipakai dengan betul. Perhiasan tangan seperti cincin, jam tangan dan gelang tangan tidak boleh dipakai semasa mengendalikan makanan (Jamal, 1998; Norazla Abdul Wahab et. al, 2019) kerana ia boleh menjadi tempat kuman dan bakteria membiak (Rozita, 2000; Norazla Abdul Wahab et. al, 2019) apabila ia boleh menghalang tangan daripada dibersihkan seterusnya mengumpul kekotoran dan boleh mencemar makanan. Selain itu, pengendali makanan mestilah memakai sarung tangan ketika pembuatan sedang berjalan (Melbourne City Council, 2007).

Untuk memastikan kebersihan ketika pembuatan makanan, pengendali makanan mestilah bebas daripada sebarang penyakit seperti batuk, selsema, dan lain-lain. Apabila pengendali berada dalam keadaan tersebut, mereka mestilah dengan segera memaklumkan ke bahagian pengurusan makanan supaya digantikan dengan pengendali yang lain. Merokok adalah sangat dilarang saat pengendali makanan sedang melakukan pembuatan makanan (Melbourne City Council, 2007).

Premis Makanan Halal

Dunia mengalami perkembangan teknologi dan sains membawa kepada kepelbagaian dalam penghasilan makanan. Ia bukan sahaja makanan yang bersifat sejenis dan dimasak sendiri. Tetapi ia telah mengalami perkembangan. Menurut Usman et al. (2021) orang Islam hanya makan makanan yang hanya dibenarkan oleh syarak sahaja. Namun begitu, untuk aspek produk, umat Islam agak terbatas untuk menentukan kehalalan sesuatu produk apabila ia melibatkan pengetahuan cara penyediaan produk tersebut, penyembelihan, pembersihan, pengendalian, dan amalan pengurusan lain yang berkaitan. Pandangan ini seiring dengan Majid et al. (2015) bahawa halal bukan hanya merujuk kepada makanan atau bahan makanan sahaja, tetapi ia juga melangkaui perkara tersebut seperti cara penyediaan, peralatan yang digunakan dan persekitaran dalam pemprosesan yang mana kesemua ini berada di bawah aspek *tayyib*.

Melihat kepada betapa susahnya untuk umat Islam mengetahui secara lengkap pembuatan sesuatu produk makanan, maka pentingnya badan memantau kehalalan sesuatu produk. Disinilah dapat dilihat kepentingan kewujudan badan yang menguruskan pensijilan halal, khususnya dalam industri makanan. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) adalah organisasi yang bertanggungjawab menilai dan memberikan sijil halal kepada setiap produk atau premis. Pensijilan Halal membantu dalam mengesahkan status makanan yang hendak dimakan itu benar-benar menepati piawaian al-Quran, sunnah dan syariah. Sijil halal yang dikeluarkan akan rujukan, jaminan dan keselesaan sesuatu produk makanan itu halal dan *tayyib*. Lantaran itulah, para pengilang mesti mendapat pensijilan halal untuk menyertai pasaran halal (Usman et al., 2021). Walaubagaimanapun, kerajaan masih mengekalkan dasar permohonan secara sukarela dan ia bersifat terbuka kepada semua pemohon tanpa mengira status agama mahupun bangsa (Berita Harian, 2019). Menurut JAKIM, pensijilan halal akan terus meningkat kerana permintaan terhadap produk dan premis makanan oleh pengguna Muslim sentiasa berterusan. Menyedari hakikat itu, pasaraya utama di Malaysia juga dilihat tidak melepaskan peluang untuk memenuhi keperluan standard halal Malaysia agar produk makanan yang dipasarkan akan terus

menjadi pilihan utama orang Islam di Malaysia (Mohamad Fakarudin Mas'od, 2019; Al 'Uyuna Mohd Amin, 2020). Dasar permohonan sijil halal secara halal akan terus terpakai selagi tidak mendatangkan mudarat kepada pengguna Muslim (Al 'Uyuna Mohd Amin, 2020).

Selain kandungan dan pengendali makanan, aspek penting dalam mencapai halalan tayyiban adalah dengan melihat kepada premis. Premis adalah tempat untuk dijalankan urusan pembuatan, pemprosesan dan penghasilan makanan. Premis boleh jadi terdiri daripada kilang, restoran, kantin, kafe dan dapur. Kebersihan persekitaran premis iaitu tempat untuk menyediakan dan menghidangkan makanan adalah antara perkara penting yang perlu diberikan perhatian, umpamanya berkaitan pengurusan sisa buangan makanan dan sisa pepejal, dapur dan premis. Pencemaran makanan boleh berlaku apabila sisa buangan makanan dibuang ke dalam longkang atau dibuang ke dalam tong sampah yang tidak bertutup dan di lantai premis makanan. Ini mengundang haiwan-haiwan perosak seperti lalat dan tikus untuk memasuki premis makanan. Maka, setiap premis makanan perlu mempunyai sistem kawalan lalat, tikus dan lipas yang sesuai (Jamal, 1998; Norazla Abdul Wahab et. al, 2019).

Isu-isu Halal dalam Premis Makanan

Pemilihan premis makanan sangat penting demi memenuhi tuntutan *halalan tayyiban* yang terdapat dalam al-Quran. Isu salah guna perkataan halal, salah guna logo, salah guna apa sahaja yang membawa kekeliruan terhadap masyarakat akan kandungan dan premis yang halal semakin rancak. Ini ekoran dengan perkembangan industri halal dunia maka berbondang-bondang pengusaha makanan untuk mengklaim perusahaan mereka halal. Sebagai contoh, McDonald's di Amerika Syarikat telah mempromosikan ayam mereka sebagai halal tetapi hakikatnya tidak halal. Akibatnya syarikat terbabit terpaksa membayar \$700,000 dalam tuntutan mahkamah. Begitu juga, sebuah restoran Jepun yang disahkan halal telah ditumpaskan kerana menyimpan daging tidak halal. Kedai makan Islam di Xian, China, didapati menjual barangan tidak halal dan alkohol. Begitu juga, Restoran Pan Asian menghidangkan daging yang disahkan halal kepada pengunjung Islam sambil menghidangkan daging babi kepada pelanggan bukan Islam, dengan masakan berasingan di bawah satu bumbung (N. Akhtar et al., 2020). Ke semua ini berlaku di negara luar.

Adapun Malaysia yang merupakan pelopor kepada industri halal turut tidak terlepas daripada berhadapan situasi yang sama. Isu pertama berkaitan isu halal dalam premis makanan ialah isu logo halal yang tidak diiktiraf atau penggunaan logo palsu halal. Memetik laporan Musa (2021) sebuah kilang pemprosesan makanan di Kawasan Perindustrian Kuala Kangsar, di sini bukan sahaja menggunakan logo halal yang tidak diiktiraf malah tahap kebersihan premis juga didapati kurang memuaskan. Berdasarkan pemerhatian, keadaan premis bukan sahaja kotor dan berbau malah terdapat tempat pembiakan jentik-jentik di kilang. Ketua Polis Daerah Kuala Kangsar, Asisten Komisioner Omar Bakhtiar Yaacob berkata penggunaan logo halal yang tidak diiktiraf itu merupakan kesalahan berulang yang dilakukan oleh premis berkenaan. Isu ini menunjukkan pemilik dan pekerja tidak bertanggungjawab terhadap hal-hal Halal. Isu yang pernah dilaporkan oleh (Rodzi, 2018) dalam Berita Harian yang berlaku di Seremban apabila Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna mengesan dua premis makanan menggunakan logo halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) tanpa kebenaran. Penggunaan sijil atau logo halal adalah untuk pemegang sijil halal yang dikeluarkan oleh JAKIM sahaja. Ia adalah satu kesilapan jika seseorang menyalahgunakannya.

Isu kedua berkaitan isu halal dalam premis makanan ialah isu berkaitan penggunaan label "no pork" pada premis sebagai gantian kepada logo halal. Pampangan label ini dihadapan premis makanan nampak begitu meyakinkan kerana tidak menyajikan makanan yang haram di sisi agama Islam iaitu daging khinzir. Menurut Fitri Haris (2020), restoran yang menggunakan tanda "no pork" atau "pork free" kebarangkalian besar bahawa pengusaha premis perniagaan berkenaan tidak mendapat sijil halal yang jelas. Ini kerana, ada percampuran (dalam produk dijual). Umpamanya, kedai itu menjual minuman arak di

satu bahagian kedai. Satu bahagian lagi mereka betul-betul jaga, maknanya menggunakan ayam yang disembelih, kualiti yang bersih dan diasingkan antara benda yang halal dan tidak halal. Walaupun ia sudah elok diasingkan, namun ada benda-benda lain yang mana ia tidak 100 peratus halal. Sebab itu mereka meletakkan (tanda) "pork free" kerana tidak menggunakan 100 peratus halal di dalam kedai tersebut (Sinar Harian, 2020). Lalu hal ini, mampu menimbulkan kekeliruan kepada masyarakat Islam khususnya.

Menurut Ketua Pengarah Othman Mustapha berkata JAKIM amat maklum mengenai masalah "polemik" penggunaan oleh pemilik sebilangan kecil. Kemudahan makanan dan restoran yang disahkan bukan Halal dengan istilah "Bebas Babi" dan "Tiada Babi" dan menggunakan frasa ini mungkin menimbulkan salah faham di kalangan pengguna Malaysia, terutamanya orang Islam. Dalam memilih apa yang hendak dimakan di restoran atau premis, beliau menggalakkan pengguna untuk pandai dan teliti prosedur permohonan dipermudahkan dengan adanya sistem MY e-halal untuk mendapatkan Sijil Halal Malaysia dan JAKIM akan terus memberi akses kepada maklumat barangan halal oleh masyarakat Islam. Bagi menyelesaikan dan memantau isu ini, JAKIM akan bekerjasama dengan Jabatan Agama Islam Negeri dan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (Divakaran, 2016).

METODOLOGI KAJIAN

Metodologi penyelidikan merupakan prosedur atau teknik khusus yang digunakan bagi mengenalpasti, memilih, memproses dan menganalisis maklumat berkenaan sesuatu topik kajian. Oleh itu, kaedah yang digunakan dalam metodologi adalah sangat penting untuk mencapai tujuan kajian tersebut. Dalam kajian ini, pengkaji menggunakan kaedah kuantitatif dengan menggunakan reka bentuk kajian deskriptif. Kajian deskriptif merupakan kajian yang bermatlamat untuk menerangkan sesuatu fenomena yang berlaku, mencari jawapan kepada persoalan kajian dan dapat mengawal pembolehubah (Kerlinger, 1986).

Kaedah persampelan bertujuan digunakan dalam kajian ini. Persampelan bertujuan merujuk kepada sesuatu pemilihan sekumpulan subjek yang mempunyai ciri-ciri tertentu dan dipilih sebagai responden kajian berdasarkan pengetahuan dan tujuan khusus pengkaji (Vanderstoep dan Johnston, 2009; Khairuddin Mohamed et al., 2016). Melalui kaedah ini, ciri-ciri responden telah ditentukan oleh pengkaji iaitu responden merupakan pelanggan tetap di TJ Mart Saleng, Johor. Manakala, dalam menentukan saiz sampel, pengkaji menggunakan teori Krejcie dan Morgan (1970) bagi mendapatkan saiz sampel yang bersesuaian dan tepat iaitu seramai 40 orang responden.

Instrumen yang digunakan dalam kajian ini adalah borang soal selidik. Pengkaji telah memilih menggunakan kaedah pungutan data berbentuk skala likert bagi mengumpulkan jawapan responden terhadap semua pernyataan yang digunakan dalam kajian ini. Louis Cohen et al., (2007) berpandangan skala likert merupakan skala yang selalu digunakan sebagai indikator pengukuran. Dalam kajian ini, data yang diproses adalah secara analisis deskriptif dan ia memfokuskan kepada maklumat deskriptif yang digunakan sebagai kumpulan sampel. Data statistik deskriptif ini melibatkan skala nominal seperti peratusan dan kekerapan. Data ini digunakan di dalam bahagian demografi responden. Statistik deskriptif pula terdiri daripada petunjuk seperti min, median dan mod. Dalam mengenalpasti kefahaman terhadap premis makanan yang mempunyai label "no pork", pengkaji telah menggunakan min sebagai titik tengah yang menjarakkan antara tahap yang tinggi, sederhana dan rendah berdasarkan jadual 1 bagi dimensi kefahaman dan faktor kecenderungan:

Jadual 1: Penanda Aras Tahap Kefahaman

| Skor Min | Tahap |
|-------------|-----------|
| 1.00 - 2.33 | Rendah |
| 2.34 - 3.67 | Sederhana |
| 3.68- 5.00 | Tinggi |

DAPATAN DAN PERBINCANGAN KAJIAN

Bahagian ini adalah berkaitan hasil dapatan dan perbincangan berkaitan tahap kefahaman masyarakat berkaitan label “no pork” di premis makanan. Ia dinilai berdasarkan kepada taburan jawapan daripada responden berpandukan kepada peratusan dan min. Seramai 40 orang responden yang telah menjawab soal selidik. Ini sebagaimana yang terdapat dalam jadual di bawah:-

Jadual 2: Taburan soal selidik yang dipulangkan

| Statistik | | | | | |
|-----------|---------|--------|-----|-----------------|-------------------|
| | | Gender | Age | Education Level | Profession Status |
| N | Valid | 40 | 40 | 40 | 40 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 |

Terdapat 15 item yang disediakan oleh pengkaji bagi menganalisis trend dan kefahaman masyarakat Islam mengenai label “no pork” yang berada di premis makanan. Dapatan kajian dalam jadual 2 menunjukkan keseluruhan jawapan mendapat tahap skor yang tinggi. Ini kerana hasil dapatan kajian menunjukkan majoriti jawapan responden berada pada tahap (min=4.50).

Jadual 3: Taburan peratusan, min dan sisihan piawai kefahaman masyarakat berkaitan label “no pork” di premis makanan

| Pernyataan | Peratusan | | | | | Min | S.P | Tahap Interpretasi |
|--|-----------|----|----|------|------|------|------|--------------------|
| | STS | TS | TP | S | SS | | | |
| Saya memahami konsep makanan halal. | 0 | 0 | 0 | 15.0 | 85.0 | 4.85 | .362 | Tinggi |
| Saya memahami tentang kepentingan halal dalam pemilihan makanan. | 0 | 0 | 0 | 2.5 | 97.5 | 4.97 | .158 | Tinggi |
| Saya memahami bahawa halal bukan hanya melihat kepada ketiadaan babi dan arak. | 0 | 0 | 0 | 10.0 | 90.0 | 4.90 | .304 | Tinggi |
| Saya memahami tentang konsep premis makanan halal. | 0 | 0 | 0 | 20.0 | 80.0 | 4.80 | .405 | Tinggi |
| Saya memahami bahawa premis makanan halal hanya menggunakan bahan mentah yang halal, bersih dan selamat dimakan. | 2.5 | 0 | 0 | 10.0 | 85.0 | 4.75 | .742 | Tinggi |
| Saya melihat kebersihan premis dahulu sebelum memasukinya | 0 | 0 | 0 | 17.5 | 82.5 | 4.82 | .385 | Tinggi |

| | | | | | | | | |
|---|------|-----|------|------|-------|------|-------|-----------|
| Saya memahami bahawa kawasan penyimpanan barang di premis makanan berada dalam keadaan bersih dan teratur. | 0 | 0 | 0 | 15.0 | 85.0 | 4.85 | .362 | Tinggi |
| Saya memahami ciri-ciri yang baik bagi seorang pengendali makanan. | 0 | 0 | 2.5 | 20.0 | 77.5 | 4.75 | .494 | Tinggi |
| Saya memahami setiap pengendali makanan mesti mengamalkan kebersihan diri yang baik. | 0 | 0 | 0 | 0 | 100.0 | 5.00 | .000 | Tinggi |
| Saya memahami bahawa setiap premis makanan halal mesti memiliki sekurang-kurangnya seorang pekerja muslim yang bekerja sepanjang operasi atau syif. | 10.0 | 2.5 | 12.5 | 15.0 | 60.0 | 4.12 | 1.324 | Tinggi |
| Saya memahami setiap premis makanan halal mempunyai penyelia/eksekutif halal. | 0 | 0 | 12.5 | 15.0 | 72.5 | 4.60 | .709 | Tinggi |
| Saya memahami tentang kepentingan logo halal di premis makanan. | 0 | 0 | 5.0 | 7.5 | 87.5 | 4.83 | .501 | Tinggi |
| Saya memasuki premis yang mempunyai logo halal sahaja. | 7.5 | 7.5 | 10.0 | 15.0 | 60.0 | 4.13 | 1.305 | Tinggi |
| Saya yakin bahawa premis makanan yang mempunyai label 'no pork' dibenarkan bagi muslim | 22.5 | 7.5 | 27.5 | 20.0 | 22.5 | 3.13 | 1.453 | Sederhana |
| Saya tahu bahawa label 'no pork' tidak memberi jaminan terhadap kehalalan makanan tersebut. | 0 | 5.0 | 7.5 | 17.5 | 70.0 | 4.53 | .847 | Tinggi |

Secara puratanya, nilai min item yang paling tinggi dalam dapatan hasil kajian ini adalah pada item 9 iaitu "saya memahami bahawa setiap pengendalian makanan mesti mengamalkan kebersihan diri yang baik" dengan nilai (min=5.00). Buktinya, 100 peratus responden sangat bersetuju terhadap pernyataan ini. Responden memahami dan sedar bahawa kebersihan pengendali makanan merupakan penentu utama dalam menjamin kualiti makanan kerana mereka merupakan orang pertama yang berperanan dalam memproses dan meghidangkan makanan sebelum sampai ke meja pelanggan.

Kebersihan pengendali makanan bukan sahaja dinilai atau dilihat dari sudut kebersihan premisnya tetapi terdapat beberapa kriteria penting yang perlu diambil berat iaitu kesihatan pengendali makanan hendaklah berada dalam keadaan yang baik dan setiap bahagian anggota dan pakaian hendaklah bersih terutamanya dibahagian tangan agar tidak berlakunya pencemaran silang (Nora Kamal et al., 2015). Ini bertepatan juga dengan kajian yang dijalankan oleh Rosnan et al., (2015), beliau mendapati salah satu sebab permohonan pensijilan halal oleh sebuah premis itu ditolak dan tidak diterima adalah dokumen yang tidak lengkap terutamanya perkara yang berkaitan dengan orang yang bertanggungjawab mengendalikan dan menyediakan makanan.

Seterusnya, nilai min kedua tertinggi adalah pada pernyataan item ke 2 iaitu “saya memahami tentang kepentingan halal dalam pemilihan makanan” dengan nilai (min=4.97), yang mana sebanyak 97.5 peratus dengan 39 orang responden sangat bersetuju dan 2.5 peratus dalam status setuju. Daripada dapatan ini, kita mengetahui bahawasanya masyarakat Islam sangat menitikberatkan berkaitan dengan pengambilan dan pemilihan makanan halal. Ini bertepatan dengan kajian yang dijalankan oleh Noraishah Othman et al., (2020), bahawa majoriti masyarakat Islam sangat faham berkaitan dengan konsep pemilihan makanan halal dalam Islam.

Hal ini kerana pengambilan makanan yang halal bukan sahaja dapat memberikan kesihatan kepada tubuh badan tetapi ia memberi kesan kepada pembangunan akhlak seseorang. Jika masyarakat tidak perihatin terhadap pengambilan makanan dan ia bercampur dengan sumber yang haram, maka natijahnya akan terbentuklah individu dan masyarakat muslim yang tidak mengikut acuan Islam (Aemy Liza, 2014). Selain itu, agensi kerajaan juga menjadi penyumbang kepada kefahaman yang tinggi terhadap pemilihan makanan halal di kalangan masyarakat muslim kerana dari masa ke semasa pihak kerajaan terutamanya JAKIM terus berusaha memberikan penerangan tentang kepentingan pengambilan makanan halal dan toyyib (Adha et al., 2017).

Namun begitu, daripada hasil analisis, pengkaji mendapati bahawa pernyataan item 14 “saya yakin bahawa premis makanan yang mempunyai label “no pork” dibenarkan bagi muslim”, mempunyai nilai min yang paling rendah iaitu sebanyak (min=3.13). Sebanyak 27.5% responden yang masih tidak pasti dan keliru samada premis makanan yang meletakkan label “no pork” dibenarkan untuk orang Islam. Ini selari dengan kajian yang dijalankan oleh Al ‘Uyuna Mohd Amin (2020), menunjukkan bahawa akibat daripada kekeliruan dan ketidakpastian masyarakat berkaitan label “no pork” yang terpampang di premis-premis makanan, terdapat segelintir pengguna Muslim dengan mudahnya terumpan dengan tindakan pengusaha yang mempamerkan pelekat sedemikian bagi mengaburi pengguna yang kurang menitikberatkan pensijilan halal.

Dalam pengamatan pengkaji walaupun responden masih keliru dengan perkara ini, tapi mereka tahu dan sedar bahawa label “no pork” yang diletakkan di premis-premis makanan tidak memberikan jaminan terhadap kehalalan makanan tersebut. Ini berpandukan kepada hasil dapatan bagi pernyataan item 15, yang mana nilai min bagi item ini berada pada tahap tinggi iaitu sebanyak (min=4.53). sehubungan dengan itu, sebagai umat Islam haruslah mendalami kepentingan halal secara terperinci dan sentiasa peka dan prihatin terhadap pemilihan makanan dan hanya mengunjungi restoran makanan yang memegang pensijilan halal.

PENUTUP

Melalui pengkajian pengkaji, memperlihatkan bahawa masyarakat Muslim yang mengunjungi restoran TJ Mart Saleng, Johor memahami berkaitan makanan halal dan penggunaan “no pork” pada premis makanan. Walaubagaimanapun kefahaman sahaja tidaklah memberi apa-apa nilai jika tidak diamalkan. Pengguna Muslim mestilah peka dan cakna dalam urusan makanan mereka. Memandang serius kriteria pengendali makanan, persekitaran premis dan paling utama kandungan makanan yang disediakan. Hakikatnya, kriteria-kriteria penting ini tidak dapat dilihat secara langsung melainkan apabila dilakukan lawat siasat kerana kedudukannya berada dibahagian belakang. Walaubagaimanapun, perkara yang boleh dilakukan adalah dengan sentiasa memastikan setiap premis makanan yang ingin dikunjungi mempunyai pensijilan halal yang sah dan diiktiraf. Ini memberi maksud untuk menjauhi daripada memasuki premis yang tiada pensijilan halal yang sah apatah lagi premis yang hanya memperkenalkan premis mereka sebagai “no pork” atau “free pork”. Kesedaran dan pengetahuan akan hal ini mestilah sentiasa dilakukan dan diingatkan kepada masyarakat demi memastikan setiap masyarakat khususnya beragama Islam untuk memandang tinggi dan penting dalam memastikan setiap yang dimakan benar-benar menepati piawaian *halalan tayyiban*. Oleh itu, kajian ini juga mencadangkan agar kajian-kajian sebegini diperluaskan dan ditambah lagi agar kefahaman masyarakat

berkaitan kepentingan memilih premis yang menepati halalan tayyiban dan bukan semata-mata melihat “no pork” atau “free pork” dapat dipertingkatkan sehingga mampu mengamalkan dengan pengamalan sebenar dalam kehidupan masyarakat.

RUJUKAN

Buku

- City of Melbourne. 2007. *A Guide To Food Hygiene*. City of Melbourne.
- Imad al-Din Abu al-Fida' Ismail Ibn Kathir. 1365H. *Tafsir al-Quran al-'Azim*. Bayrut: Dar Ihya al-Kutub al-'Arabiyyah.
- Jamal Khair Hashim. 1998. *Makanan: Keracunan Dan Keselamatan*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Khairuddin Mohamad, Ibrahim Yusof Zaridah Ramli. 2016. *Penyelidikan Dalam Pendidikan Bahasa Melayu*. Kuala Lumpur: Sasbadi Sdn. Bhd.
- Krejcie., R.V, & Morgan, D.W. 1970. *Determining Sample Size for Research Activities*. Educational and Psychology Measurement, 30: 607-610.
- Louis Cohen, Lawrance Manion & Keith Marrison. 2007. *Research method Education*. New York: Routledge & Postgraduate Studies, 6th Ed.
- Muhammad bin Jarir Abu Ja'far al-Tabariyy. 1958. *Jam'i al-Bayan fi Ta'wil Ay Min al-Quran*. Misr: Dar al-Ma'rifah.
- al-Raghib al-Isfihaniyy. 1979. *Mu'jam Mufradat Alfaz al-Quran*. Bayrut: Mu'assasah al-Risalah.
- Vanderstoep, Scott W., & Johnston, Deirdre D,. 2009. *Research Methods for Everyday Life: Blending Qualitative and Quantitative Approaches*. San Francisco: Jossey-Bass.
- Yasmine Motarjemi & Huub Lelieveld. 2014. *Food Safety Management: A Practical Guide for Food Industry*. USA: Elsevier.

Jurnal

- Adha, N., Hamid, A., Shahwahid, F.M., Othman, N., & Saidpudin, W. 2017. *Challenges and Ways Improving Malaysia Halal Food Industry*. Special Issue Sci. Int. (Lahore) 29 (2): 149-153.
- Akhtar, N., Jin, S., Alvi, T. H., & Siddiqi, U. I. 2020. *Conflicting Halal Attributes at Halal Restaurants and Consumers' Responses: The Moderating Role of Religiosity*. Journal of Hospitality and Tourism Management, 45(March), 499-510. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.10.010>
- Al 'Uyuna Mohd Amin, Zalina Zakaria dan Alina Abdul Rahim. 2020. *Pensijilan Halal Makanan Korea Di Malaysia: Suatu Sorotan Literatur*. Jurnal of Shariah Law Research 5 (2): 231-250.
- Majid, M. A. A., Abidin, I. H. Z., Majid, H. A. M. A., & Chik, C. T. 2015a. *Issues of Halal Food Implementation in Malaysia*. Journal of Applied Environmental and Biological Sciences, 5(6): 50-56.
- Mohamad Ridzuan Mohamad Salleh, Azahan Awang, Azlan Abas & Sytty Mazian Mazlan. 2020. *Amalan Keselamatan Makanan dalam Kalangan Pengendali Makanan*. Akademika 90(Isu Khas 1/Special Issue): 87-101.
- Nora F.Kamal, Mimi H. Hassim & Mahmood N. A. N. 2015. *Penilaian Kebersihan Makanan Di Kalangan Pengendalian Makanan Di Sekolah Menengah Sains Negeri Johor Malaysia*. Perintis e-Journal 5 (1): 1-21.
- Rosnan, H., Osman, I., Nor, N.M., & Aminuddin, A. 2015. *Halal Certification: An Exploratory Study on-Non Certified Restaurants*. Advanced Science Letters 21 (6): 1854-1857.
- Syuhaida Idha Abd Rahim, Siti Khurshiah Mohd Mansor, Mohd Asmadi Yakob & Noraini Ismail. 2018. *Food Safety, Sanitation and Personal Hygiene In Food Handling: An Overview From Islamic Perspective*. International Journal of Civil Engineering and Technology (IJCIET) Vol. 9(9): 1524-1530.

Usman, H., Chairy, C., & Projo, N. W. K. 2021. *Impact of Muslim Decision-Making Style and Religiosity on Intention to Purchasing Certified Halal Food*. Journal of Islamic Marketing, 1(April): 2-6. <https://doi.org/10.1108/jima-01-2021-0027>

Tesis & Disertasi

Aemy Liza Minhat. 2014. *Hubungan Makanan dan Pemakanan Halalan Toyyiba Dengan Akhlak*. Disertasi Fakulti Tamadun Islam. Universiti Teknologi Malaysia: Johor Baharu.

Rozita Jais. 2000. *Amalan Kebersihan dan Keselamatan di Kalangan Pengendali-pengendali Makanan Di UTM Skudai, Johor*. Universiti Teknologi Malaysia: Tesis Sarjana Muda.

Seminar & Konferens

Fatimah Yusro Hashim, Qussiyunur Yakin A.Y, Nur Syuhada M, Nayli Qisteena S, Wong S.Y, Ummi Rahimi F & Ng C.C. 2021. *Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia*. Prosiding International Conference On Syariah & Law 2021 (ICONSIAL 2021)- Online Conference.

Noraishah P. Othman, Nur Najwa Hanani Abd Rahman, Mohammad Naqib Hamdan, Hussein Azeemi Abdullah Thaidi. 2020. *Satu Tinjauan Tentang Kesedaran Halal Terhadap Mahasiswa UiTM Pasir Gudang, Johor*. Proceeding International Seminar on Islam and Science, 222-231.

Norazla Abdul Wahab & Nor Atirah Isa. 2019. *Penguatkuasaan Undang-Undang Terhadap Pengendalian Kebersihan Dan Keselamatan Makanan Di Kantin Sekolah*. 5th Muzakarah Fiqh & International Fiqh Conference (MFIFC 2019).

Nurul Asmida Saad & Mohd Anuar Ramli. 2018. *Amalan Pengendalian Makanan Halalan Tayyiban*. Prosiding Seminar Serantau Peradaban Islam. Institut Islam Hadhari, UKM: 14-15 November 2018.

Internet

Jakim: 'Pork Free', 'No Pork' Signs at Restaurants Can Confuse Muslims. <https://www.thestar.com.my/news/nation/2016/02/16/jakim-pork-free-no-pork-do-not-mean-food-is-halal/> (diakses 3 Januari 2022).

Kilang Proses Makanan Kotor, Tiada Logo Halal. <https://www.utusan.com.my/terkini/2021/06/kilang-proses-makanan-kotor-tiada-logo-halal/> (diakses pada 4 Januari 2022).

Premis Makanan Guna Logo Halal Tanpa Kebenaran. <https://www.google.com/amp/s/www.bharian.com.my/amp/berita/wilayah/2018/01/380574/premis-makanan-guna-logo-halal-tanpa-kebenaran> (Diakses pada 4 Januari 2022).

Restoran Ada Tanda 'No Pork', 'Pork Free' Bukan 100 Peratus Halal. <https://www.sinarharian.com.my/article/72519/LIFESTYLE/Sinar-Islam/Restoran-ada-tanda-no-pork-pork-free-bukan-100-peratus-halal> (Diakses pada 4 Januari 2022).

Penafian

Pandangan yang dinyatakan dalam artikel ini adalah pandangan penulis. Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies tidak akan bertanggungjawab atas apa-apa kerugian, kerosakan atau lain-lain liabiliti yang disebabkan oleh / timbul daripada penggunaan kandungan artikel ini.