

[MAN 26] KESEDARAN DAN PENGETAHUAN TERHADAP HALAL LOGISTIK DI KALANGAN PENGUSAHA TRAK MAKANAN

Nurhidayah Amirah Nordin¹, Amlus Ibrahim² & Ezanee Mohamed Elias³

¹⁻³Pusat Pengajian Pengurusan Teknologi dan Logistik, Kolej Perniagaan, Universiti Utara Malaysia, 06010 UUM Sintok, Kedah
myrayaya6@gmail.com¹, amlus@uum.edu.my², ezanee@uum.edu.my³

ABSTRAK

Kajian ini bertujuan untuk menyiasat tahap kesedaran dan pengetahuan tentang logistik halal di kalangan pengusaha makanan dan minuman. Logistik halal merupakan platform kepada rantaian pembekalan halal yang penting dalam proses penyediaan makanan dan minuman. Di Malaysia, terdapat ribuan pengusaha makanan dan minuman yang berskala mikro, kecil dan sederhana (IKS). Namun, sebahagian dari pengusaha seperti mereka ini membeli dan menjual makanan dan minuman tanpa mempedulikan tentang konsep halalan toyyiban. Jadi menjadi hasrat kajian ini ialah untuk menyiasat dua perkara tersebut yang kini tidak banyak diperolehi maklumatnya. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif dengan mendapatkan maklumbalas dari 13 orang responden atau pengusaha yang memiliki trak makanan bergerak ataupun ‘food truck’. Mereka ini juga dikenali sebagai pengusaha dari sektor makanan jalanan atau ‘food street’. Kajian ini menggunakan temubual secara bersemuka dan dipandu oleh soalan-soalan semi-struktur. Hampir kesemua temubual tersebut berlangsung selama hampir 1 ½ jam dan direkod secara digital. Kajian ini dijalankan secara ‘cross-sectional’ iaitu 3 malam yang bertempat disebuah universiti di utara Malaysia. Dapatan kajian ini mendapati hanya sebahagian mereka mempunyai tahap kesedaran dan pengetahuan yang tinggi terhadap rantaian pembekalan dan logistik halal.

Kata kunci: halal, logistik, kesedaran, pengetahuan, trak

PENDAHULUAN

Menurut Papadopoulos et al. (2008), Lever dan Miele (2012) dan Kearny (2010), semenjak beberapa tahun kebelakangan, jutaan pengguna Islam di seluruh dunia telah ditawarkan dengan pelbagai pilihan produk dan perkhidmatan yang ditawarkan oleh ribuan syarikat dari seluruh dunia. Walau bagaimanapun, pilihan yang terbaik mestilah dipilih daripada produk dan perkhidmatan yang mempunyai status halal. Ini amat jelas kerana pengguna Islam adalah wajib mendapatkan produk dan perkhidmatan yang tidak diragui kehalalannya. Oleh itu, permintaan yang tinggi bagi produk dan perkhidmatan yang berstatus halal adalah tidak dapat disangkalkan lagi. Menurut satu laporan oleh dikeluarkan oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) dan Halal Development Corporation (HDC) pada tahun 2015, nilai industri halal dunia berjumlah USD\$2.3 trillion dan pertumbuhan pasarnya tidak kurang dari 20% setahun. Ini bermakna, pasaran halal adalah antara segmen pengguna yang paling pantas di dunia dari segi pertumbuhannya.

Pasaran halal mendapat tempat di hati pengguna dunia adalah kerana halal mempunyai dimensi yang luas. Takrifan halal sahaja mampu dijadikan kayu pengukur kepada kualiti produk yang dihasilkan dan juga perkhidmatannya. Oleh itu pengguna Islam dan juga bukan Islam telah menerima produk dan perkhidmatan halal yang disahkan kerana ia mempamerkan kualiti, kebersihan, keselamatan, mampan dan mesra alam. (Aziz & Chok, 2013; Gayatri & Chew, 2013; Marzuki, Hall, & Ballantine, 2012). Seperkara lagi, status halal adalah simbol penting kepada kepercayaan dan nilai tertinggi buat pengguna Islam di seluruh dunia yang kini hampir berjumlah 2 billion. Manakala bagi pengguna bukan Islam, mereka tertarik menggunakannya kerana faktor agama mereka juga mementingkan kebersihan dan tidak membenarkan makanan yang memudaratkan kesihatan seperti meminum arak dan merokok.

Sehingga kini jutaan produk dan malahan ribuan jenis perkhidmatan telah dihasilkan oleh ribuan syarikat dari seluruh dunia yang mempunyai proses yang berbeda (Fisher, 2011). Perbedaan ini berlaku kerana syarikat-syarikat yang mengeluarkan produk halal berada pada negara-negara yang berbeda lokasi, budaya, proses dan lain-lain seperti logo halal dan pensijilan. Namun itu tidak menghalang permintaan yang cukup tinggi dari pengguna Islam yang saban tahun meningkat bilangannya. Menurut Pew Research (2015), secara kasar penduduk Islam berjumlah 1.3 pada tahun 2000 dan kini meningkat kepada 2 bilion pada 2016 dan akan mencecah 2.6 bilion pada 2050. Implikasinya pertumbuhan itu telah mengakibatkan meningkatnya permintaan produk dan perkhidmatan yang tinggi dari pengguna Islam dari seluruh dunia (Adams, 2011). Walaupun begitu, dengan kuantiti pengeluaran produk yang halal yang ada sekarang masih tidak dapat memenuhi permintaan yang sedia ada (Boon & Verbeke, 2008; Lever & Miele, 2012). Oleh itu potensi mengeluarkan makanan dan minuman halal sememangnya sangat besar terutamanya buat sektor Industri Kecil & Sederhana (IKS) (Hayati & Khairul, 2014).

Sektor IKS di Malaysia perlu banyak dibantu oleh kerajaan Malaysia untuk mengeluarkan makanan dan minuman halal. Ini kerana Malaysia masih mengimport makanan dari luar negara, misalnya dari tempoh Januari hingga Oktober 2015, import makanan berjumlah MYR14.6 billion. Salah satu usaha untuk membantu IKS, melalui Bajet 2016, kerajaan telah melanjutkan insentif cukai bagi pengeluaran makanan dan tenusu sehingga tahun 2020 dengan pengecualian cukai sehingga 100%. Ini termasuk sektor pengangkutan dan logistik makanan dan minuman halal. Secara umumnya, ‘logistik halal merujuk kepada satu pendekatan untuk mengelakkan pencemaran yang mudah rosak, bahan-bahan mentah dan produk makanan semasa aktiviti pengangkutan atau pengedaran. Ia juga untuk mengelakkan produk terlepas maklumat dan untuk memastikan bahawa pengguna Islam akan menerima dan mengambil hanya produk halalan toyibban’.

Kertas kerja ini bertujuan untuk mengkaji tahap kesedaran dan pengetahuan logistik halal di kalangan pengusaha makanan dan minuman yang mempunyai ‘food truck’. Konsep ‘food truck’ atau ‘street food’ ini mula menular di Malaysia sejak beberapa tahun lepas. Jumlah mereka juga semakin bertambah disebabkan ramai penggemarnya yang suka menikmati makanan dan minuman secara santai dan bebas. Dan sepatutnya para pengusaha ‘food truck’ ini amat rapat dengan penggunaan logistik halal. Mereka sepatutnya sudah ada pengetahuan, kesedaran dan mahir dalam proses penyediaan makanan dan minuman bermula dari ladang ke meja makan (from farm to table). Perihal ini amat penting kerana logistik halal akan memastikan semua proses

penanaman, penternakan, pemakanan, penyediaan, pemotongan, pembungkusan, penyimpanan dan pengangkutan mengikut piawaian yang telah ditetapkan oleh JAKIM dan Jabatan Standard Malaysia iaitu *MS2400:2010*.

PENYATAAN MASALAH

Menurut Wahab (2004) dan Talib dan Hamid (2013), rata-rata pengusaha atau perniagaan yang berasaskan makanan dan minuman wajib mengetahui dan memahami tentang prinsip *halalan toyyiban* yang disokong oleh Undang-undang Shariah. Menurut hasil dapatan dari kajian-kajian sebelum ini, terdapat banyak kekurangannya ilmu pengetahuan dan kesedaran mengenai konsep pengeluaran produk halal dikalangan para pengusaha yang beragama Islam. Ini secara tidak langsung telah menyebabkan para pembeli atau pengguna Islam tidak dapat menghayati konsep halal dalam menggunakan produk tersebut. Pada masa yang sama, para pengusaha yang beragama Islam yang sebahagian besarnya adalah minoriti dalam bidang pengurusan makanan dan minuman termasuk sektor pengangkutan dan logistik. Laporan yang dikeluarkan oleh Halal Development Corporation atau HDC (2015), menyatakan pasaran produk halal di Malaysia kebanyakannya dikuasai oleh pengusaha bukan Islam atau Muslim. Mereka ini adalah terdiri dari Multinational Corporation (MNC) dan bukan Bumiputera seperti bangsa Cina dan India. Antara contoh-contoh produk mereka di pasaran adalah Ayam Brand, AyamMas, Cardburry, Milo, Maggi dan Nescafe. Kajian-kajian sebelum ini menumpukan topik halal dalam aspek pembelian halal (Shaari & Arifin, 2009), kepuasan terhadap produk halal (Danesh, 2010), isu-isu institusi berkaitan halal (Othman, 2009), aspek kualiti makanan halal (Omar, 2008; Talib, 2009), susur galur dalam rantai daging halal (Gellynck, 2002), kaedah penyembelihan mempengaruhi kualiti produk dan penggunaan makanan halal (Petracci, 2010; Hamlett, 2008). Sementara itu, dalam bidang penyelidikan makanan halal, antara kajian telah dilakukan ialah keberkesanan pengurusan keselamatan dan kualiti makanan (Manning & Baines, 2004), jaminan kualiti dalam rantai bekalan makanan (Manning, 2006), pengesahan data pengurusan rantai makanan halal (Folinas, 2006; Da Xu, 2011; Hobbs & Young, 2000).

Oleh itu terdapat banyak gesaan dan pandangan dari beberapa pengkaji dalam bidang ini seperti Tieman, Van der Vorst & Ghazali (2012), usahawan yang beragama Islam perlu ada motivasi yang tinggi disamping perlukan ilmu pengetahuan mengenai konsep halal dalam sektor pembuatan produk bermula dari ladang hingga ke atas meja. Maka dengan itu mereka perlu tahu selok belok sektor pembekalan seperti pengangkutan dan logistik. Sektor-sektor seperti pengeluaran makanan dan minuman, serta rantai pembekalan adalah amat terhad diceburi oleh pengusaha Islam masa kini. Oleh itu dengan penerimaan permintaan tinggi dari para pengguna keseluruhannya (bukan sahaja pengguna Islam tetapi pengguna bukan Islam), maka ini adalah peluang terbaik untuk para pengusaha Islam menceburi bidang ini (logistik halal).

Objektif kajian

Berdasarkan pernyataan masalah di atas, kajian ini mempunyai dua objektif utama iaitu:

- Untuk mengenalpasti tahap kesedaran pengusaha trak makanan dan minuman mengenai perkhidmatan logistik halal, dan
- Untuk mengenalpasti tahap pengetahuan pengusaha trak makanan dan minuman mengenai perkhidmatan pengudangan halal dan pengangkutan halal.

KAJIAN LITERATUR

Konsep halal

Konsep halal yang digunakan dalam makanan, minuman, ramuan, ubat-ubatan, makanan kesihatan dan kosmetik telah mula diterima secara meluas oleh masyarakat Islam dan kini telah menjadi sebahagian daripada kehidupan masyarakat bukan Islam di peringkat antarabangsa. Dalam Islam, halal seperti yang disarankan dan tertulis di dalam Al-Quran membawa maksud ‘dibenarkan’ atau ‘dibolehkan’. Oleh itu tanggungjawab masyarakat Islam seperti yang telah termaktub oleh Undang-undang Shariah mesti menggunakan apa jua keadaan dengan halal dan bukannya haram (JAKIM, 2015). Menurut Rahman, Wan Ahmad, Yusoff Mohamad dan Ismail (2011), penggunaan bahan-bahan atau ramuan halal adalah satu konsep yang menggalakkan umat Islam untuk mendapatkan kesejahteraan dalam kehidupan yang menjaminkan keselamatan, kebersihan, dan mesra kepada alam sekitar. Oleh itu, sebarang aktiviti pemprosesan dalam rantai pembekalan seperti pengendalian, penyimpanan, dan pengedaran mesti berlandaskan Shariah yang mana konsep halal diutamakan. Mana-mana produk halal sememangnya tidak boleh bercampur dengan produk-produk haram atau tidak disahkan serta mesti diasingkan (Jaafar, 2011). Ini adalah jaminan yang telah membentuk rantaian bekalan halal sebagai amat penting dan diterima secara meluas bermula dari lading ke meja pengguna. Dan kini konsep logistik halal telah mula diterimakan oleh para pemain industri makanan halal di Malaysia. Kini terdapat beberapa pelabuhan laut yang menawarkan logistik halal seperti Pelabuhan Utara (Klang) dan Pelabuhan Pulau Pinang. Manakala penghantaran kontena halal dipopularkan oleh syarikat pengangkutan dan logistik Kontena Nasional dan Gerimis Baiduri.

Konsep logistik halal

Logistik halal adalah proses menguruskan perolehan, pergerakan, penyimpanan dan pengendalian bahan-bahan, alat ternakan dan inventori makanan dan bukan makanan (dan maklumat berkaitan & dokumentasi) melalui organisasi dan rantai bekalan mematuhi prinsip-prinsip umum Undang-Undang Shariah (Kontena National, 2010). Pengurusan logistik halal melibatkan Undang-undang Shariah yang melibatkan dengan pelbagai aktiviti pengangkutan, pengeluaran produk, pemprosesan dan pembungkusan, penyimpanan dan gudang, inventori, penjadualan dan pengedaran, peruncitan dan penghantaran dan perkhidmatan pengguna (Tieman 2013; Talib et al. 2014; Talib et al. 2015). Proses-proses logistik telah dipermudahkan lagi oleh Jabatan Standard Malaysia (MS) dengan melancarkan satu dokumentasi lengkap iaitu MS1500:2004 (Standard Malaysia, 2006). Dokumentasi itu telah menetapkan garis panduan umum dalam pengeluaran, penyediaan, pengendalian dan penyimpanan makanan yang halal. Apabila kemajuan dan pembangunan pengangkutan serta logistik semakin maju, MS telah melancarkan edisi terbaru akan dokumentasi tersebut iaitu MS2400:2010 (Bahagian 1-3). Ianya diperkenalkan terutamanya untuk tujuan logistik halal. Piawaian tersebut akan mengukuhkan wawasan Malaysia untuk menjadi hab halal global dan untuk itu, kepentingan logistik halal dan industri halal telah mula menjadi satu industri baru yang penting.

Selain daripada Pelabuhan Pulau Pinang (pelabuhan halal pertama di Malaysia), Pelabuhan Klang (Pelabuhan Utara) dan Zon Bebas Pelabuhan Klang (PKFZ) merupakan dua kawasan yang telah direka khas untuk menggalakkan perniagaan pelabuhan tengah dan industri pembuatan terlibat dalam menghasilkan produk halal

terutamanya untuk export. Pada masa ini terdapat kira-kira 50 syarikat dari beberapa negara seperti China, Amerika Syarikat dan UK telah beroperasi di PKFZ. Pada tahun 2014, mereka mempunyai meraih pendapatan sebanyak MYR55 juta dan meningkat ke MYR65 juta pada tahun 2015 dan kemungkinan pendapatan mereka akan mencecah sekitar MYR100 juta pada tahun 2017, majoritinya datang daripada hasil dari eksport yang berkaitan industri halal (PKFZ, 2015).

Kesedaran terhadap halal logistik

Ada masanya pengguna Islam tidak hanya bimbang mengenai status halal produk itu kerana adanya logo halal tetapi mereka mula ragui akan proses-proses yang terlibat dalam transformasi pengeluarannya. Pengguna Islam memilih untuk membeli produk halal khususnya kerana produk tersebut telah melalui pemprosesan halal. Oleh itu, isu utama yang dapat dilihat hari ini adalah isu-isu yang berkaitan dengan logistik halal, di mana para pengusaha masih ramai tidak jelas memahami konsep logistik halal dan sering tersalah faham. Bagi mereka, logistik halal ini akan terdapat kos tambahan seperti *compartmentalizing* gudang, makanan pengasingan mengikut sifat, dan lain-lain. Oleh disebabkan itu mereka keberatan untuk menggunakan perkhidmatan halal logistik dan ini akan mewujudkan halangan kepada pelaksanaan logistik halal dalam industri makanan halal (Jaafar, 2011). Tambahan pula, kesedaran halal logistik perlu dipupuk dan didedahkan kepada mereka dan juga kepada orang ramai. Ramai pengkaji (Arham, 2010; Sandikci & Rice, 2011; Sula, Kartajaya, 2006; Wilson & Liu, 2011; Wilson, 2012) telah mengenal pasti bahawa perniagaan dan pemasaran melalui perspektif Islam adalah satu proses inovasi yang berterusan. Islam menekankan pematuhan Shariah atas fungsi pemasaran (Alserhan & Alserhan, 2012), pemasaran jenama Islam (Alserhan, 2010) dan keperluan pasaran untuk orang Islam (Temporal, 2011). Lantaran itu, logistik halal telah menjadi salah satu inovasi dan memberikan sumbangan yang baru ke dalam pengurusan rantaian pembekalan.

Pengetahuan terhadap halal logistik

Pengetahuan adalah komponen yang sangat penting terutama bagi usahawan untuk mereka mengubah gaya atau cara pengurusan atau ia operasi perniagaan mereka. Menurut Rogers (1995) didalam teorinya “*Theory of Diffusion of Innovation*”, pengetahuan adalah bahagian pertama yang perlu diukur untuk memastikan pelaksanaan perkara-perkara baru di dalam organisasi. Persediaan ke arah logistik halal, pengetahuan mengenai *halalan toyyiban* dan MS2400:2010 boleh menjadi salah satu petunjuk ke arah kesediaan di kalangan usahawan. Menurut Rollans et al. (2000) dan Armenakis et al. (1993), hasrat bersedia untuk berubah akan mencerminkan bukan sahaja peringkat pengurusan tetapi juga mencerminkan keseluruhan organisasi kerana ia merupakan komponen teras untuk mewujudkan kesediaan. Menurut Frazelle (2002), Van Berg (2007), Persatuan Singapura Logistik (2008), dan Engelbregr & Kruijer (2009), jaminan halal boleh dinilai melalui aktiviti pergudangan, pengangkutan, operasi terminal dan pembersihan (sebagai langkah pemulihan).

METODOLOGI KAJIAN

Rekabentuk kajian ini berbentuk kualitatif iaitu menggunakan kaedah tinjauan dan melalui temubual semi struktur dalam proses pengumpulan data, selain dari bahan-bahan ilmiah seperti jurnal. Menurut Finik (1995), tinjauan merupakan satu sistem pengumpulan data untuk menghurai, membandingkan dan menjelaskan pengetahuan,

sikap dan amalan serta tingkah laku. Responden dalam kajian ini terdiri daripada 13 pengusaha trak makanan bergerak (food truck) yang berada selama 4 hari dan 3 malam di Universiti Utara Malaysia pada ketika hari konvokesyen ke 29. Instrumen kajian ini diadaptasi dari pelbagai jurnal yang berkaitan dengan tajuk kajian ini. Terdapat 6 soalan kesemuanya. Sebelum temubual dilakukan, temujanji masa dan lokasi telah ditetapkan awal sehari bersama dengan soalan-soalan temubual. Temubual yang dijalankan berlangsung selama 45 minit ke 1 ½ jam bagi setiap pengusaha. Segala butiran temubual tersebut dirakam secara digital. Berikut adalah soalan-soalannya:

- Soalan 1: Pernahkah anda menggunakan perkhidmatan logistik?
- Soalan 2: Adakah anda tahu maksud logistik halal?
- Soalan 3: Adakah anda tahu perkhidmatan yang terlibat di dalam logistik halal?
- Soalan 4: Adakah anda tahu tentang konsep halal di dalam perkhidmatan tersebut?
- Soalan 5: Adakah anda tahu aktiviti halal yang terlibat dalam pengudungan dan pengangkutan?
- Soalan 6: Setelah tahu mengenai perkhidmatan logistik halal, adakah anda mahu menggunakan perkhidmatan ini dan kenapa?

DAPATAN KAJIAN

Data kajian ini diperolehi daripada 13 orang responden yang kesemuanya adalah pengusaha trak makanan dan minuman. Mereka ditemubual ketika berada di UUM pada hari-hari konvokesyen ke 29. Semua responden adalah berbangsa Melayu dan beragama Islam. Mereka menjalankan perniagaan makanan dan minuman yang dijual melalui trak makanan bergerak atau ‘food truck’. Lingkungan umur mereka antara umur 30 - 50 tahun. Lapan dari mereka telah berkecimpung dalam ‘food truck’ ini selama hampir 3 tahun, manakala lima yang lain hanya bermula dua tahun lepas. Kesemua mereka mempunyai sijil perniagaan dan menghasilkan produk makanan tersendiri. Antara perniagaan mereka adalah; (i) pelbagai jenis minuman, kek dan biskut, (ii) makanan segera – burger dan roti himpit, (iii) makanan panas dan nasi campur, (iv) pelbagai sup – mee, bihun dan kwe-teow, (v) kambing bakar, (vi) BBQ – ayam, lembu & biri-biri, (vii) pizza dan pasta dan (viii) bakeri dan ais-krim.

Berikut adalah jawapan-jawapan yang diperolehi dalam temubual tersebut:

- **S1 - Menggunakan perkhidmatan logistik**
7 daripada mereka menggunakan perkhidmatan logistik bagi perniagaan mereka. Selebihnya tidak menggunakan perkhidmatan logistik bagi perniagaan mereka.
- **S2 - Pengetahuan berkaitan maksud logistik halal**
6 daripada kesemua responden mempunyai pengetahuan tentang maksud halal logistik. 3 daripada mereka memberikan jawapan tidak pasti dan selebihnya pula tidak mempunyai pengetahuan tentang maksud halal logistik tersebut. Bagi responden yang tahu tentang maksud logistik halal, ia terangkan dengan menyatakan bahawa halal logistik ialah satu perkhidmatan yang mempunyai proses pengurusan dalam pengangkutan dan pengudungan tetapi ia mengikut prinsip syariah islam.
- **S3 - Pengetahuan berkaitan perkhidmatan yang terlibat dalam logistik halal**
4 daripada 13 responden tidak pengetahui perkhidmatan yang terlibat dalam halal logistik. Namun, hanya 2 orang sahaja yang mempunyai pengetahuan terhadap

perkhidmatan dalam halal logistik kerana mereka menggunakan perkhidmatan tersebut. Selebih daripada mereka tidak pasti terhadap perkhidmatan yang terlibat dalam halal logistik.

- **S4 - Pengetahuan terhadap halal dalam perkhidmatan yang melibatkan logistik halal**

8 daripada 13 responden tidak mempunyai pengetahuan terhadap kehalalan didalam perkhidmatan yang terlibat didalam halal logistik. Namun hanya 4 orang sahaja yang tidak pasti dan seorang sahaja yang mempunyai pengetahuan terhadap halal dalam perkhidmatan yang terlibat dalam halal logistik.

- **S5 - Pengetahuan tentang aktiviti halal yang terlibat di dalam pengudangan dan pengangkutan**

9 daripada 13 responden tidak mengetahui tentang halal yang terlibat dalam pengudangan dan pengangkutan manakala hanya 4 orang sahaja yang tidak pasti terhadap aspek halal yang terlibat dalam pengudangan dan pengangkutan.

- **S6 - Kesedaran terhadap perkhidmatan logistik halal dan akan menggunakannya untuk perniagaan**

Kesemua responden mahu menggunakan perkhidmatan logistik halal kerana ia dapat meningkatkan kualiti produk perniagaan, lebih selamat dan diyakini, perniagaan akan lebih efektif, ia amat penting dalam memastikan penyediaan makanan adalah mematuhi syariah islam dan memudahkan urusan perniagaan mereka.

DISKUSI DAN CADANGAN

Merujuk kepada hasil dapatan kajian, ia menunjukkan bahawa tahap kesedaran dan pengetahuan pengusaha trak makanan dan minuman terhadap halal logistik masih berada di tahap yang lemah. Ini dapat dibuktikan melalui respon terhadap soalan temubual yang diajukan pada mereka dan hasilnya sebahagian daripada mereka menyatakan mereka tidak menggunakan perkhidmatan logistik dan tidak mempunyai pengetahuan terhadap halal logistik sedangkan mereka merupakan pengusaha makanan halal. Disini dapat dilihat bahawa kebanyakan pengusaha trak makanan dan minuman tidak mengetahui dan mengambil peduli tentang perkhidmatan dan juga setiap aktiviti didalam halal logistik walaupun ia penting. Bagi meningkatkan tahap kesedaran dan pengetahuan pengusaha terhadap halal logistik ini, pihak kerajaan seharusnya mendedahkan kepada pengusaha makanan dan minuman dengan mengadakan kursus khas mengenai perkhidmatan halal logistik sebelum mereka membuat lesen perniagaan supaya ia dapat membantu dan meningkatkan tahap pengetahuan pengusaha tentang perkhidmatan yang terlibat didalam halal logistik. Selain itu, kesedaran dan pengetahuan dapat ditingkatkan dengan kerjasama dari pihak JAKIM untuk memperkenalkan syarikat yang menawarkan perkhidmatan halal logistik kepada pengusaha agar memudahkan mereka untuk mengenali syarikat halal logistik serta setiap aktiviti yang terlibat didalam halal logistik.

KESIMPULAN

Pengusaha trak makanan di UUM mempunyai tahap pengetahuan yang lemah terhadap perkhidmatan halal logistik. Oleh itu, secara tidak langsung mereka mempunyai kurang

kesedaran terhadap perkhidmatan halal logistik. Ini dibuktikan apabila pengusaha trak makanan UUM masih tidak mengetahui tentang perkhidmatan ini dan kehalalan yang terlibat dalam halal logistik. Keadaan ini menunjukkan mereka kurang mendapat pendedahan terhadap perkhidmatan logistik. Walaubagaimana pun, mereka muah menggunakan perkhidmatan logistik halal ini kerana mereka dapat lihat faedah kepada perniagaan mereka jika mereka menggunakan perkhidmatan halal logistik ini.

RUJUKAN

- Abdul Talib, H. H., Ali, K. A., & Idris, F., (2014) Critical Success Factors of Quality Management Practices among SMEs in the Food Processing Industry in Malaysia. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 21(1), 152-176.
- Aziz, Y. A., & Chok, N. V. (2013). The Role of Halal Awareness, Halal Certification, and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 1-23. <http://dx.doi.org/10.1080/08974438.2013.723997>.
- Adams, I. A. (2011). Globalization: Explaining the Dynamics and Challenges of the Halal Food Surge. *Intellectual Discourse*, 19(1), 123-145
- Armenakis, A. A., Harris, S. G., & Mossholder, K. W. (1993). Creating Readiness for Organization Change. *SAGE Social Science*, 46(6), 681-703.
- Bonne, K., & Verbeke, W. (2008). Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality. *Agriculture and Human Values*, 25(1), 35-47.
- Fischer, J. (2011). The Halal Frontier: Muslim Consumers in a Globalized Market, Contemporary Anthropology of Religion Series, Palgrave MacMillan.
- Gayatri, G., & Chew, J. (2013). How do Muslim Consumers Perceive Service Quality? *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, 25(3), 472-490. <http://dx.doi.org/10.1108/APJML-06-2012-0061>.
- HDC (2015). Malaysia's Halal Export Report. Available at: http://www.hdcglobal.com/publisher/bi_halal_export.
- Jaafar, H. S. (2011). Innovation in Logistics Services–Halal Logistics. The 16th International Symposium on Logistics. Berlin.
- JAKIM (2015). Halal Certification, Department of Islamic Development Malaysia, Putrajaya. Available at: <http://www.halal.gov.my/v4/index.php/en/garis panduan/takrifan-halal>.
- Kontena National (2010). What is Halal Logistics? Available at: http://www.kn.com.my/images/stories/halal_circular.pdf.

- Lever, John & Miele, M. (2012). The Growth of Halal Meat Markets in Europe: An Exploration of the Supply Side Theory of Religion. *Journal of Rural Studies*, 28(4), 528-537.
- Marzuki, S. Z. S., Hall, C. M., & Ballantine, P. W. (2012). Restaurant Manager and Halal Certification in Malaysia. *Journal of Foodservice Business Research*, 15(2), 195-214. <http://dx.doi.org/10.1080/15378020.2012.677654>.
- Papadopoulos, D., Stephenson, N., & Tsianos, V. (2008). Escape Routes: Control and Subversion in the 21st Century, Pluto Press.
- Pew Forum. (2011). The Future of the Global Muslim Population: Projections for 2010-2030.<http://pewforum.org/The-Future-of-the-Global-Muslim-Population.aspx>.
- Rolland, C., Loucopoulos, P., Kavakli, V., & Nurcan, S. (2000). Intention based Modelling of Organisational Change: An Experience Report. Information Systems Engineering Group, 1-12.
- Shaari, J. A. N., & Mohd Arifin, N. S. (2009) Dimension of Halal Purchase Intention: A Preliminary Study. American Business Research Conference, 28-29 Sept 2009, New York, USA.
- Talib, M. S. A., & Hamid, A. B. A. (2013). Halal Logistics in Malaysia: A SWOT Analysis. *Journal of Islamic Marketing*. 5,(3), 322-343.
- Tieman, M., van der Vorst, J.G., & Ghazali, M.C. (2012). Principles of Halal Supply-Chain Management. *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), 217-243.
- Wahab, A. R. (2004). Guidelines for the Preparation of Halal Food and Goods for the Muslim Consumers. AmalMerge-Halal and Food Safety Institute. 1-12. Available at: <http://www.halalrc.org/images/Research%20Material/Literature/halal%20Guidelines.pdf>.