

Kesedaran Pengusaha Premis Makanan 'Serve No Pork' di Sandakan Terhadap Pensijilan Halal

Awareness of 'Serve No Pork' Food Premises Operators in Sandakan Regarding Halal Certification

Muhammad Suhairi Bin Mohd¹, Zul-kifli bin Hussin²

^{1,2}Universiti Sultan Azlan Shah (USAS), Malaysia

Email: 1muhdsuhairimohd@gmail.com, 2zul-kifli@usas.edu.my

ABSTRAK

Isu halal merupakan aspek yang sangat penting dan sensitif bagi umat Islam kerana ia adalah suatu kewajipan agama yang perlu dipatuhi. Dalam hal ini, konsep halal menjadi sebahagian daripada gaya hidup Islam yang telah ditetapkan oleh Allah SWT sebagai panduan menuju kesejahteraan di dunia dan di akhirat. Hakikatnya, kesedaran terhadap aspek halal semakin meluas dalam kalangan masyarakat khususnya dalam kalangan pengusaha premis makanan. Namun begitu, tahap pemahaman mereka berbeza-beza dan terdapat segelintir yang masih tidak memahami konsep halal secara menyeluruh. Sebilangan premis tidak memahami bahawa menggunakan label 'Serve No Pork' semata-mata tidak mencukupi untuk memenuhi piawaian halal. Kajian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan pengusaha premis memilih untuk menggunakan label 'Serve No Pork' di premis makanan. Bagi mencapai tujuan tersebut, kajian melalui pendekatan kualitatif ini menggunakan kaedah temu bual separa berstruktur dan analisis dokumen dan seterusnya data dianalisis menggunakan kaedah analisis tematik. Dapatan kajian menunjukkan antara tujuan pengusaha menggunakan label 'Serve No Pork' adalah untuk meraih keuntungan. Hal ini kerana, di Sandakan sangat mudah untuk mendapat pelanggan Muslim. Selain itu, faktor budaya setempat di daerah Sandakan yang dihuni oleh pelbagai kaum seperti Cina, Melayu, bajau, suluk dan lain-lain. Oleh itu, pengusaha menjadikannya sebagai alasan dalam penggunaan label 'Serve No Pork'.

Kata kunci: Budaya; Halalan Tayyiban; Serve No Pork; Sijil Halal; Syubhah;

ABSTRACT

The issue of halal is a very important and sensitive aspect for Muslims because it is a religious obligation that must be observed. In this regard, the concept of halal is part of the Islamic lifestyle that has been set by Allah SWT as a guide towards well-being in this world and in the hereafter. In fact, awareness of the halal aspect is becoming more widespread among the community, especially among food premise operators. However, their level of understanding varies and there are some who still do not understand the concept of halal in its entirety. Some premises do not understand that using the 'Serve No Pork' label alone is not enough to meet halal standards. This study aimed to analyse the factors that led premise operators to choose to use the 'Serve No Pork' label in food premises. To achieve this goal, the study through this qualitative approach uses semi-structured interview methods and document analysis and then the data is analyzed using thematic analysis methods. The findings of the study show that one of the purposes of entrepreneurs using the 'Serve No Pork' label is to make a profit. This is because, in Sandakan it is very easy to get Muslim customers. In addition, there are local cultural factors in the Sandakan district which is inhabited by various races such as Chinese, Malays, Bajau, Suluk and others. Therefore, entrepreneurs use it as an excuse in the use of the 'Serve No Pork' label.

Keywords: Culture; Halal Certificate; Halalan Tayyiban; Serve No Pork; Syubhah



PENGENALAN

Isu halal adalah perkara yang serius dan sensitif bagi umat Islam kerana ia merupakan keperluan agama yang wajib dipatuhi oleh setiap Muslim. Dalam erti kata lain, konsep halal adalah sebahagian daripada cara hidup Islam yang telah ditetapkan oleh Allah SWT sebagai panduan untuk kesejahteraan hidup di dunia dan akhirat. Oleh itu, individu Muslim yang berpegang teguh kepada ajaran agama akan sentiasa prihatin terhadap status halal sesuatu makanan. Mereka hanya memilih produk yang dijamin halal kerana kesedaran dan kepekaan terhadap prinsip Islam (Abdul Munir Ismail & Nordin Ahmad, 2021). Akan tetapi, kesedaran terhadap status halal makanan menjadi isu yang semakin penting terutamanya dalam kalangan umat Islam di Sandakan. Seperti di banyak kawasan lain di Malaysia, premis makanan seringkali menggunakan label 'Serve No Pork' untuk menunjukkan bahawa makanan yang disediakan tidak mengandungi daging khinzir. Walau bagaimanapun, label ini sering kali menimbulkan kekeliruan dalam kalangan pengguna Muslim kerana ia tidak mencerminkan jaminan halal yang sebenar (Nora Mahpar et al., 2016). Oleh itu, Rasulullah SAW memerintahkan mencari yang halal, menghindari yang haram dan sentiasa mengelakkan diri daripada perkara syubhah.

Daripada Abu Abdullah an-Nu'man bin Basyir RA katanya: "Aku mendengar Rasulullah SAW bersabda: "Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu pun jelas dan di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhah, ramai dalam kalangan manusia tidak mengetahuinya. Sesiapa yang menjaga diri daripada perkara syubhah, maka dia telah membersihkan agama dan kehormatannya dan sesiapa yang terjatuh ke dalam perkara-perkara syubhah, dia akan jatuh ke dalam perkara haram..." (H.R. Al-Bukhari no 52 dan H.R. Muslim no 1599).

Hal ini bertepatan dengan hadis Nabi Muhammad SAW.

Pensijilan Halal di Malaysia

Pensijilan halal ialah sebuah dokumen yang dikeluarkan oleh pihak yang berautoriti atau badan Islam yang mengesahkan sesuatu produk itu mengikut garis panduan halal dan haram dalam Islam yang telah ditetapkan (Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmud, 2012). Hal ini bertujuan untuk memastikan tiada perkara yang haram dalam sesuatu produk tersebut seperti daging babi, arak ataupun najis. Secara umumnya, dari segi keperluan pengesahan pensijilan halal ini, pihak yang memohon terutamanya pengusaha atau pemilik restoran dikehendaki mengikuti dan mematuhi segala piawaian dan arahan ditetapkan, baik secara perundangan atau manual pemprosesan pensijilan halal. Badan utama yang mengeluarkan pensijilan halal di Malaysia adalah JAKIM dan Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN). Selain itu, terdapat juga beberapa badan bukan kerajaan di luar Malaysia yang mengeluarkan sijil halal seperti IFANCA USA, IFANCA CANADA, *Japan Muslim Association* (JMA), *Islamic Food Research Centre Asia* IFRC(Asia) Hong Kong dan Kuala Lumpur. Badan-badan ini bergabung di bawah pertubuhan antarabangsa *World Halal Council* (WHC) (Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmud, 2012). Namun, permohonan Sijil Pengesahan Halal (SPH) di Malaysia adalah bersifat sukarela. Undang-undang tidak melarang badan-badan tersebut menawarkan perkhidmatan pensijilan halal kepada umum. Walau bagaimanapun, dengan pengenalan Akta Perihal Dagangan 2011 yang memperkenalkan dua perundangan subsidiari mengenai sijil dan logo halal, hanya badan yang diiktiraf, seperti JAKIM dan Majlis Agama Islam Negeri (MAIN) dibenarkan untuk memperakui dan mengeluarkan Sijil Halal (Sinar Harian, 2021). Seterusnya, pensijilan halal diberikan kepada pengeluar, pengilang produk, pengedar, penjual, pengeluar sub-kontrak, pembungkusan semula, premis makanan dan sembelihan, termasuklah dapur hotel dan restoran yang dikategorikan sebagai premis makanan (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia JAKIM, 2020).

Serve No Pork

'*Serve No Pork*' adalah satu pelekat atau label yang digunakan oleh premis atau restoran yang tidak menghadirkan daging atau lemak babi. Ia tidak bermaksud makanan yang disediakan di tempat tersebut dijamin 100% halal. Secara umumnya, makanan yang disediakan mungkin terdiri daripada makanan laut, daging lembu, ayam dan daging-daging yang diproses. Premis-premis yang memaparkan label '*Serve No Pork*' juga bermaksud 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, umat Islam perlu memastikan bahawa bahan-bahan yang digunakan seperti ayam, daging, dan bahan masakan lain adalah halal, serta mematuhi kaedah penyembelihan yang ditetapkan dalam syarak. Selain itu, alat perkakas memasak juga perlu dipastikan bersih dan tidak bernajis. Orang Islam tidak boleh memakan makanan daripada restoran atau premis makanan yang meletak label '*Serve no pork*' sehinggalah diyakini bahawa makanan tersebut halal dan tidak mengandungi bahan-bahan bernajis yang tidak dibenarkan oleh syarak (Maktabah al-Bakri, 2023).

PERNYATAAN MASALAH

Hakikatnya, halal disedari oleh segenap lapisan masyarakat terutamanya pemilik-pemilik premis makanan. Walau bagaimanapun, masing-masing mempunyai tahap yang berbeza tentang kesedaran halal. Bagi pemilik premis bukan Islam yang menyedari kepentingan halal, mereka akan berusaha untuk mendapatkan pensijilan halal bagi premis mereka. Manakala bagi pengusaha yang kurang memahami mereka tidak memohon pensijilan halal dengan alasan asalkan tiada babi atau perkara yang haram, maka dengan itu mereka menganggap premis tersebut sudah memenuhi tuntutan halal.

Perbezaan tahap kesedaran inilah yang menimbulkan persoalan tentang sejauh mana pemilik premis makanan di Sandakan benar-benar memahami kepentingan memperolehi pensijilan halal yang sah daripada pihak berkuasa yang diiktiraf seperti JAKIM. Beberapa premis tidak memahami bahawa label '*Serve No Pork*' tidak mencukupi untuk memenuhi piawaian halal yang lebih komprehensif. Hal ini kerana, maklumat berkaitan konsep pendidikan dan kesedaran halal sangat kurang disebarluaskan kepada Masyarakat (M. Noraizan & A. R. Syuhaida Idha, 2019). Tahap pengetahuan dalam menentukan sesuatu makanan itu sama ada halal atau tidak semakin menurun dalam kalangan masyarakat. Hal ini menyebabkan Masyarakat kurang memiliki kemahiran sepenuhnya mengenai proses pensijilan halal atau cara penyediaan makanan yang mematuhi garis panduan yang ditetapkan. Meskipun ramai pengusaha premis makanan di Sandakan mempunyai niat untuk menyediakan makanan yang halal, kekurangan pengetahuan tentang prosedur pensijilan halal yang betul boleh menyebabkan mereka terlepas pandang aspek-aspek penting yang mempengaruhi status halal makanan yang disediakan (Abdul Razif Zaini & Rosfazila Abd Rahman, 2019).

Terdapat juga kebimbangan bahawa pengusaha premis makanan mengambil sikap sambil lewa dan tidak serius terhadap prosedur pensijilan halal disebabkan oleh ketiadaan peruntukan undang-undang halal yang khusus. Cabaran utama pensijilan halal di Malaysia adalah dari sudut perundangan kerana sehingga hari ini, Malaysia tidak mempunyai Akta Halal yang khusus terpakai di seluruh Malaysia (Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmud, 2012) Tujuan peruntukan halal yang khusus ini adalah untuk memberi kuasa secara terus kepada pihak agensi kerajaan pusat seperti JAKIM untuk memantau dan mengambil tindakan penguatkuasaan undang-undang yang sebelum ini berperanan sebagai badan yang mengendalikan persijilan halal di Malaysia. Setakat ini kuasa memantau dan penguatkuasaan undang-undang berkaitan penggunaan logo halal terletak di bawah Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, koperasi dan kepenggunaan (KPDNKK). Pegawai JAKIM akan terlibat dalam penguatkuasaan melalui pelantikan dibuat oleh kementerian tersebut (Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmud, 2012), Selain itu, kesedaran pengusaha untuk memohon sijil halal adalah kritikal kerana pengusaha premis makanan tidak berasakan dengan adanya sijil halal boleh memberi manfaat yang banyak kepada mereka. Bagi pengusaha, proses mendapatkan sijil halal memerlukan pertambahan kos tertentu menyebabkan mereka hilang minat untuk meneruskan niat untuk mendapatkan logo halal bagi premis mereka (Noor Fiteri & Masnisah, 2015).

Dalam aspek logo '*Serve No Pork*' dapat dilihat dari sejauh mana tujuan atau niat sebenar pemilik sesebuah premis makanan terutamanya bukan Islam yang dilihat berpotensi mengelirukan pelanggan terutama beragama Islam. Penggunaan logo tersebut juga dijadikan sebagai inisiatif pemilik restoran untuk menarik pelanggan Muslim untuk masuk ke premis tersebut. Pelanggan Muslim yang kurang pengetahuan tentang isu halal akan beranggapan bahawa premis tersebut boleh dimasuki dan sumber makanan di premis itu adalah halal (Ekhwan Haque Fazlul Haque, 2019).

Daripada perenggan di atas jelaslah bahawa, dua isu yang perlu difokuskan ialah, Adakah pengusaha premis makanan '*Serve No Pork*' memahami tentang kepentingan pensijilan halal dan apakah faktor pengusaha menggunakan label '*Serve No Pork*' di premis makanan. Berdasarkan persoalan-persoalan ini, maka artikel ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor pengusaha premis menggunakan label '*Serve No Pork*' di premis makanan.

SOROTAN KAJIAN

Bagi menzahirkan lagi keperluan dan kepentingan kajian ini, maka beberapa sorotan literatur telah dilakukan.

Pertama, Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia oleh Fatimah Yusro Hashim (2021). Kajian ini bertujuan untuk mengenal pasti tahap kesedaran masyarakat Islam terhadap status halal premis makanan di Malaysia serta menganalisis pandangan mereka berkaitan status halal tersebut. Hasil mendapati bahawa kebanyakan masyarakat Islam di Malaysia mempunyai tahap pemahaman yang tinggi terhadap status halal, namun masih terdapat segelintir yang tidak mempunyai pengetahuan yang cukup tentang status halal. Respons daripada soal selidik dapat dirumuskan bahawa tahap kesedaran masyarakat kurang memuaskan kerana masih ramai dari responden berbangsa melayu yang tidak cakna tentang halal dan haram dalam makanan. Selain itu, majoriti premis makanan di pusat beli belah terkemuka di Malaysia seperti IOI City Mall, Pavillion, Mid Valley Mega Mall masih tidak mempunyai tanda halal dan kebanyakan mereka tidak peka akan kepentingan status halal ini kepada masyarakat khususnya yang beragama Islam. Namun kajian ini hanya fokus tahap kesedaran status halal premis makanan dengan melibatkan masyarakat Islam di Malaysia.

Di samping itu, pada tahun yang sama sorotan diteruskan lagi dengan kajian Pensijilan Halal Makanan Korea di Malaysia: Suatu Sorotan Literatur oleh Al 'Uyuna Mohd Amin et al. (2020). Kajian ini bertujuan membincangkan isu dan cabaran yang dihadapi oleh pengusaha premis makanan Korea dalam mendapatkan pensijilan halal. Kajian ini menggunakan reka bentuk kualitatif dengan menemu bual pengusaha premis makanan. Seterusnya tinjauan dilakukan di Beaufort Sabah di mana 100 responden bukan Muslim ditemu ramah melalui soal selidik berstruktur. Hasil kajian mendapati bahawa isu kekurangan maklumat tentang prosedur pengesahan dan penggunaan bahan kritikal yang meragukan adalah cabaran terbesar dalam memperoleh sijil halal bagi banyak premis Korea di Malaysia. Kajian ini memfokuskan tentang cabaran yang dihadapi oleh pengusaha premis makanan Korea dalam mendapatkan pensijilan halal. Tetapi bukan tentang kesedaran pensijilan halal terhadap pengusaha premis makanan '*Seve No Pork*'.

Lantaran itu, sorotan diteruskan dengan kajian Trend dan Kefahaman Masyarakat Berkaitan Label '*No Pork*' di Premis Makanan oleh Siti Sarah Izham et.al (2022). Tujuan kajian ini untuk menganalisis kefahaman masyarakat berkaitan premis makanan yang menggunakan label '*No Pork*'. Kajian ini menggunakan reka bentuk deskriptif korelasi dan instrument yang digunakan dalam kajian ini adalah borang soal selidik. Hasil kajian ini mendapati bahawa pengguna Islam yang berkunjung ke Tj Mart Saleng, Johor mempunyai pemahaman yang tinggi berkaitan kewajipan memilih makanan yang berstatus halal untuk dimakan. Pada hakikatnya, kajian ini hanya memfokuskan kefahaman masyarakat berkaitan label *no pork* bukan memfokuskan kepada pengusaha ataupun pensijilan halal.

Sebagai lanjutan, sorotan seterusnya adalah kajian terhadap Kesedaran pelajar terhadap pensijilan halal, kesedaran halal komposisi makanan dan minat membeli produk halal dalam kalangan pelajar Kolej Komuniti Hulu Langat, Kajang Selangor yang ditulis oleh Normazlina binti Mohd Nor et.al (2022). Tujuan Kajian ini adalah untuk meninjau tahap kesedaran terhadap pensijilan halal, kesedaran halal, komposisi makanan (KKHL), Selangor Malaysia. Hasil kajian ini mendapati bahawa semua pembolehubah mempunyai hubungan yang positif dengan minat membeli produk halal alam kalangan pelajar KKHL. Metodologi kajian ini adalah kuantitatif dengan menggunakan dua jenis statistik iaitu

deskriptif dan infrensif, satu set soal selidik telah diedarkan kepada semua pelajar sepenuh masa KKHL. Jurang Kajian ini hanya menfokuskan kesedaran pensijilan halal terhadap pelajar KKHL dengan menggunakan set soal selidik, Namun tidak memfokuskan mana-mana premis makanan 'Serve No Pork'.

Seterusnya, kajian terhadap Keselamatan Makanan; Kepentingan Kesedaran Pengguna Terhadap *Halalan Tayyiban* yang ditulis oleh Nurul Syahadah Mohamad Riza et al. (2022). Tujuan kajian ini adalah bagi meningkatkan pengetahuan tentang keselamatan makanan serta menampakkan kepentingan kesedaran pengguna terhadap pemahaman sebenar konsep *halalan tayyiban* melalui nas agama. Kajian ini dipraktikkan secara kajian kualitatif melalui pendekatan kajian kepustakaan dan analisis dokumen. Hasil kajian ini didapati bahawa isu keracunan makanan yang di laporkan semakin meningkat saban tahun. Kajian ini hanya menfokuskan tentang kesedaran pengguna terhadap pemakanan yang mengamalkan konsep *halalan tayyiban* sahaja.

Oleh hal yang demikian, berdasarkan kajian-kajian ini dapat mengukuhkan lagi bahawa terdapat isu yang perlu ditangani dengan segera terutamanya berkaitan kesedaran masyarakat tentang premis makanan yang meletakkan label 'Serve No Pork' khususnya Masyarakat yang beragama Islam di Sandakan.

METODOLOGI KAJIAN

Penyelidikan atau *research* adalah gabungan dua patah perkataan iaiti 're' dan 'search', iaitu pendekatan penyelidikan bersistematik untuk mendapatkan pengetahuan baharu daripada fakta sedia ada (Zul-kifli Hussin & Nurain Ab Hamid, 2022).

Kajian ini menggunakan reka bentuk kualitatif. Penyelidikan kualitatif merupakan kaedah yang digunakan untuk memahami, menghuraikan dan menjelaskan fenomena sosial yang berlaku melalui beberapa pendekatan antaranya, meneliti pengalaman individu atau kumpulan, sama ada berkaitan dengan sejarah hidup, pengetahuan, atau kisah hidup mereka. Seterusnya, Meneliti bentuk interaksi dan komunikasi antara individu atau kumpulan. Akhir sekali, Meneliti dokumen seperti teks, gambar, filem atau muzik. Oleh itu, Penyelidikan ini berusaha menggambarkan realiti atau fenomena yang berlaku dalam masyarakat dari perspektif informan atau individu yang terlibat secara langsung dalam kajian tersebut (Zaini Yusnita Mat Jusoh, 2024). Sampel kajian ini terdiri daripada pengusaha-pengusaha premis makanan yang menggunakan logo 'Serve No Pork' di Sandakan. untuk mendapatkan maklumat berkaitan kesedaran pengusaha premis makanan 'Serve No Pork' tentang pensijilan halal.

Dari segi pengumpulan data, kajian ini mengaplikasikan kaedah analisis dokumen. Analisis dokumen ialah sebahagian daripada kaedah pengumpulan data penyelidikan yang berasal daripada analisis kandungan, iaitu satu huraian objektif terhadap mesej komunikasi yang telah dicetak, disiarkan atau digambarkan. Dalam erti kata lain, mesej tersebut boleh didengar, diperoleh dan dilihat dengan merujuk kepada kandungan teks seperti perkataan, makna, imej, simbol, idea, tema atau apa sahaja mesej yang telah disampaikan (Sabitha Marican et al., 2009).

Kajian ini juga menggunakan kaedah temu bual separa berstruktur untuk mendapatkan data. Dalam penelitian ini, pembinaan protokol temu bual dibina berasaskan kepada kerangka konseptual kajian dan persoalan kajian. Protokol temu bual mendalam disediakan sebagai garis panduan agar lebih fokus untuk mendapatkan maklumat yang diperlukan dalam kajian. Bagi menjawab persoalan kajian berkaitan kesedaran pengusaha premis makanan 'Serve No Pork' berkaitan pensijilan halal, pengumpulan data temu bual dijalankan terhadap tujuh orang Soalan-soalan utama yang dikemukakan kepada informan merangkumi pelbagai aspek berkaitan penggunaan label "Serve No Pork" dalam industri makanan. Aspek-aspek tersebut termasuk kepentingan pensijilan halal dalam perniagaan makanan, inisiatif yang diambil oleh pengusaha untuk memperolehnya, kekeliruan pelabean "Serve No Pork" yang mungkin timbul dalam kalangan pelanggan Muslim, definisi sebenar label tersebut, potensi serta cabaran penggunaannya dan maklum balas daripada pelanggan terhadap penggunaan label berkenaan. Soalan-soalan susulan juga turut diajukan berdasarkan maklum balas jawapan dari informan untuk mendapatkan data-data yang lebih terperinci (Chai Tin Ang & Lay Wah Lee, 2024).

Pemilihan informan adalah berasaskan kaedah sampel bertujuan (*purposive sampling*). Kriteria utama persampelan bertujuan adalah informan yang kaya dengan maklumat (*information-rich cases*). Dalam konteks kajian ini, kriteria telah dipenuhi memandangkan mereka adalah pengusaha-pengusaha premis makanan dan menggunakan logo *serve no pork* atau *muslim friendly*. Patton (2015) dan Cresswell (2013) menegaskan bahawa pemilihan sampel bukan berdasarkan bilangan atau kebarangkalian seperti dalam kaedah kuantitatif, tetapi berdasarkan tujuan penyelidikan dan kedalaman maklumat yang boleh diperoleh daripada informan. Pendekatan ini sesuai untuk memahami fenomena secara mendalam, bukan untuk membuat generalisasi statistik. Miles et al. (2014) turut menyokong bahawa kes yang dipilih adalah kajian kes yang kaya dengan maklumat, relevan dengan fokus kajian dan memperdalam kefahaman bagi kajian ini.

Justeru, tujuan kajian kualitatif bukanlah kepada banyaknya peserta, tetapi sejauh mana mereka mampu memberikan maklumat yang benar, relevan dan menggambarkan konteks sebenar. Inilah asas kepada kebolehpercayaan (*credibility*) dan kebolehgunaan (*transferability*) dapatan kajian (Lincoln & Guba, 1985).

Bagi mendapat gambaran awal pemerhatian telah di buat terlebih dahulu sebagai asas bagi melakukan prosedur seterusnya. Kaedah pemerhatian terdiri daripada dua jenis iaitu pemerhatian secara terus (*direct observation*) dan pemerhatian melalui penglibatan (*participant observation*). Pemerhatian secara terus (*direct observation*) melibatkan pemerhatian secara langsung, contohnya seperti mengira jumlah pelajar di sesebuah sekolah. Kaedah ini lazimnya tidak memerlukan sebarang komunikasi dengan individu. Sebaliknya, pemerhatian melalui penglibatan (*participant observation*) berasal daripada bidang antropologi, iaitu kajian mengenai cara hidup masyarakat. Dalam kaedah ini, penyelidik akan menyertai kehidupan masyarakat yang dikaji bagi memahami dengan lebih mendalam isu-isu berkaitan masyarakat tersebut. Secara amnya, kajian kualitatif akan menjalankan pemerhatian melalui penglibatan terhadap subjek kajiannya yang melibatkan interaksi sosial antara pengkaji dan subjek dalam persekitaran subjek itu sendiri. Tujuan interaksi ini adalah untuk mengumpul data dengan cara yang sistematik (Lexy J. Moleong, 1989). Oleh itu, kajian ini melakukan (*participant observation*) di sebuah premis makanan yang memakai label '*Serve No Pork*' di Sandakan untuk maklumat awal.

Temu bual yang dilaksanakan telah dianalisis dan dikeluarkan beberapa tema utama yang telah dikenal pasti. Tema-tema ini kemudian dikodkan. Pengekodan merupakan proses mengatur dan menyusun data yang diperoleh daripada temu bual, dengan tujuan untuk memberi label dan menyusun data asal yang telah dikumpulkan. Pelabelan adalah seperti berikut (IN3/220425/B50-61). IN3 merujuk kepada informan ketiga, 220425 merujuk kepada tarikh temu bual dijalankan, manakala B50-61 menunjukkan baris dalam transkrip temu bual dengan informan tersebut (Mohd Faiz et al., 2019).

Peringkat akhir bagi merumuskan data kajian adalah proses analisis data. Bagi kajian ini, kaedah analisis data menggunakan analisis tematik (*thematic analysis*) yang dicadangkan oleh Braun dan Clarke (2006). Analisis tematik diterapkan untuk mengkategorikan data serta membentuk tema yang relevan dalam menjawab soalan kajian bagi penyelidikan ini (Marzni Mohamed Mokhtar et al., 2018; Nor Adha Abd Hamid et al., 2024). Pendekatan ini selari dengan pandangan Ilham Junaid (2016) yang menyatakan bahawa analisis tematik merupakan suatu metode untuk mengenal pasti, menganalisis dan melaporkan tema atau pola yang terdapat dalam data. Secara keseluruhan, kaedah ini digunakan bagi mengenal pasti, menganalisis, dan melaporkan pola berulang dalam data yang diperoleh daripada maklumat berkaitan label '*Serve No Pork*'.

DAPATAN DAN PERBINCANGAN

Analisis data bagi kajian ini menggunakan pendekatan analisis tematik seperti yang dicadangkan oleh Braun dan Clarke (2006; 2019). Proses analisis dijalankan secara berperingkat melibatkan pembacaan berulang data temu bual, penjaan kod, pembentukan dan semakan tema, serta pendefinisian tema sebelum laporan akhir disediakan. Pendekatan ini membolehkan penyelidik mengenal pasti pola makna berkaitan kesedaran pengusaha '*Serve No Pork*' terhadap pensijilan halal secara sistematik dan reflektif."

Dapatan yang diperolehi daripada dapatan sedia ada dan temu bual adalah tanggungjawab pengusaha premis makanan 'Serve No Pork' dalam mengendalikan restoran agar tidak mengelirukan pelanggan Muslim, kerana dengan menampal label tersebut memang bertujuan untuk menarik pelanggan Muslim serta mengelirukan mereka. Walaupun kehadiran pelanggan Islam ke sebuah premis yang menggunakan label 'Serve No Pork' di Sandakan menjadi satu kebiasaan, maka pengusaha seharusnya perlu sedar tentang pemprosesan hidangan makanan yang sesuai dengan *konsep halalan tayyiban* walaupun pada ketika itu premis belum mempunyai sijil halal. Seterusnya, keprihatinan pengguna Muslim dalam menilai sebuah premis makanan khususnya yang menggunakan label 'Serve No Pork' sejauh mana kesesuaian premis tersebut untuk pelanggan Muslim sehinggalah diyakini bahawa makanan tersebut halal dan tidak mengandungi bahan-bahan bernajis yang tidak dibenarkan oleh syarak. Jelaslah bahawa penggunaan label 'Serve No Pork' bertujuan menarik pelanggan Muslim yang disokong beberapa kajian yang telah disoroti.

Kesedaran terhadap hakikat ini membantu menjelaskan dapatan yang diperolehi daripada informan. Berdasarkan proses pengkodan dan semakan tema yang dijalankan, lima tema utama telah dikenal pasti daripada temu bual bersama pengusaha premis makanan 'Serve No Pork' di Sandakan. Tema-tema ini muncul hasil daripada interpretasi terhadap jawapan informan yang menggambarkan pengalaman dan pengetahuan sebenar setiap pengusaha. Jadual 1 menunjukkan lima tema utama, tarikh dan status premis. Nama pemilik dan nama premis tidak dinyatakan atas faktor kerahsiaan.

Jadual 1: Demografi Informan

INFORMAN	TEMA	TARIKH TEMU BUAL	STATUS PREMIS
Informan 1		5 April 2025	<i>Serve No Pork</i>
Informan 2	Kesedaran pensijilan halal	7 April 2025	<i>Serve No Pork</i>
Informan 3			<i>Serve No Pork</i>
Informan 4			<i>Serve No Pork</i>
Informan 5	Kepentingan sijil halal	8 April 2025	<i>Muslim Choice</i>
Informan 6			Sijil Halal
Informan 7	Usaha Pengusaha Bukan Islam Menyesuaikan Diri dengan Budaya Halal	9 April 2025	<i>Serve No Pork</i>
	Pemahaman konsep halal dalam perkongsian perniagaan	9 April 2025	(dalam proses mengambil sijil halal)
	Pensijilan halal menitikberatkan elemen <i>tayyiban</i> dalam pemprosesan makanan	10 April 2025	

Sumber: Olahan daripada temu bual

PERBINCANGAN

Analisis data bagi kajian ini menggunakan pendekatan analisis tematik seperti yang dicadangkan oleh Braun dan Clarke (2006). Proses ini dijalankan secara berperingkat melibatkan pembacaan berulang data temu bual, penjaanaan kod, pembentukan dan semakan tema, serta pendefinisian tema sebelum laporan akhir disediakan. Pendekatan ini membolehkan penyelidik mengenal pasti pola makna berkaitan kesedaran pengusaha premis makanan 'Serve No Pork' di Sandakan, Sabah terhadap pensijilan halal secara sistematik dan reflektif.

Berdasarkan proses pengkodan dan semakan tema, lima tema utama telah dikenal pasti daripada temu bual bersama pengusaha premis makanan di Sandakan, Sabah. Bahagian berikut menghuraikan secara terperinci setiap tema utama yang dikenal pasti, disokong dengan petikan temu bual dan interpretasi penyelidik.

a) Kesedaran Pensijilan Halal

Secara umumnya, halal merujuk kepada perkara yang dibenarkan dan membawa kebaikan. Bagi umat Islam, konsep halal menjadi panduan dalam memilih makanan dan minuman yang diharamkan oleh Allah SWT. Konsep ini merangkumi makanan dan minuman yang mematuhi hukum syarak, bersih, serta selamat untuk dimanfaatkan dalam kehidupan harian. Bagi memastikan ilmu halal dikuasai dengan baik, pendidikan mengenainya perlu disampaikan secara berkesan. Hal ini secara tidak langsung memberi manfaat kepada seluruh masyarakat Islam. Selain orang dewasa yang memahami konsep makanan halal, golongan remaja juga perlu dilengkapi dengan pengetahuan yang mencukupi (Fatimah Yusro Hashim, 2021). Hasil dapatan kajian menunjukkan bahawa sebahagian besar pengusaha premis makanan berlabel 'Serve No Pork' di Sandakan mempunyai pengetahuan asas mengenai pensijilan halal. Mereka secara umumnya mengetahui bahawa pensijilan halal melibatkan prosedur tertentu yang perlu dipatuhi seperti penggunaan bahan mentah yang disahkan halal, pengendalian makanan mengikut garis panduan syariah, serta aspek kebersihan dan sanitasi yang ketat. Selain itu, terdapat juga pengusaha yang memahami bahawa proses permohonan sijil halal memerlukan dokumentasi lengkap termasuk bukti pembekal dan resit pembelian bahan mentah. Dari segi kos, mereka menyedari bahawa terdapat bayaran yang perlu dibuat kepada pihak berkuasa berkaitan, namun persepsi terhadap kos tersebut adalah berbeza-beza ada yang menganggapnya berpatutan, manakala sebahagian lagi merasakan ia agak membebankan, khususnya bagi pengusaha kecil. Mereka juga peka bahawa tempoh kelulusan mengambil masa tertentu dan memerlukan pematuhan berterusan bagi tujuan audit serta pembaharuan sijil. Secara keseluruhannya, dapatan ini menunjukkan bahawa kesedaran tentang prosedur pensijilan halal memang wujud, namun pelaksanaannya masih bergantung kepada faktor dorongan, kefahaman yang lebih mendalam. Kesedaran pensijilan halal IN1 semasa temu bual menyatakan bahawa :

sijil halal tu macam satu pengiktirafan, macam untuk pelanggan Muslim begitu. Tapi dari segi kosnya memang agak tinggi kalau untuk apply, jadi kebanyakan sekarang langsung tiada (sijil halal). (IN1/050425/B3-18).

Pandangan IN1 ini jelas menunjukkan bahawa mereka menyedari tentang pensijilan halal. Namun kesedaran ini masih dianggap sederhana.

Pernyataan ini sama sekali tidak bersesuaian. Hal ini kerana, seolah-olah harga bagi pensijilan sangat tidak berasas. Sedangkan kos memohon sijil halal sebenarnya bergantung kepada pelbagai faktor seperti saiz premis atau syarikat, jenis produk dan bilangan yang digunakan bagi premis tersebut. Namun, faktor harga yang besar ini juga perlu dilihat bagaimana sebuah premis itu memilih cara untuk memohon sijil halal. Sekiranya premis tersebut membuat kontrak bersama konsultan halal atau halal coach lazimnya anggaran kos ialah RM7,000 sehingga RM20,000. Bergantung kepada kerumitan, beban kerja dan proses sepanjang permohonan. Sekiranya premis tersebut membuat keputusan untuk memohon sijil halal sendiri, maka kos tersebut tidak la besar dan murah, seperti contoh fi bagi permohonan premis makanan adalah RM 200 sahaja (Jom Mohon Halal, 2023).

b) Kepentingan Pensijilan Halal Terhadap Perniagaan Makanan.

Sijil halal sangat penting bagi memastikan kesejahteraan semua rakyat Malaysia, baik Muslim mahupun bukan Muslim, istilah 'Serve No Pork', 'No Wine', 'No Alcohol' tidak mencukupi dan memadai untuk menentukan status halal makanan (Yusman Awang, 2024). Namun hanya segelintir masyarakat yang benar-benar menganggap pensijilan halal sebagai sesuatu yang penting dan perlu diberi perhatian dalam perniagaan mereka. Golongan ini, kebanyakannya terdiri daripada pengusaha Muslim atau mereka yang memiliki kesedaran tinggi terhadap keperluan pengguna Islam, mereka percaya bahawa pensijilan halal bukan sahaja meningkatkan keyakinan pelanggan, malah mampu memperluaskan perniagaan (Hazwani Kamarudin et al., 2020). Walau bagaimanapun, majoriti pengusaha yang ditemu bual menyatakan bahawa mereka tidak melihat pensijilan halal sebagai satu keutamaan dalam operasi perniagaan mereka. Mereka beranggapan bahawa penggunaan label 'Serve No Pork' sudah mencukupi sebagai isyarat bahawa makanan yang disediakan sesuai untuk pelanggan Muslim.

Tambahan pula, faktor budaya dan kepelbagaian kaum di Sabah memainkan peranan besar dalam persepsi ini. Dalam konteks masyarakat majmuk yang lebih terbuka dan toleran, ramai pengusaha merasakan bahawa pelanggan tidak terlalu menekankan aspek pensijilan halal (Sharifah Darmia, 2020). Selagi makanan tidak mengandungi babi atau alkohol. Malah, mereka juga menekankan bahawa kepercayaan dan hubungan baik antara pengusaha dan pelanggan lebih diutamakan daripada bukti pensijilan rasmi.

IN4 semasa temu bual menyatakan bahawa :

as of now, saya rasa tidak beberapa lah. Pasal for me, saya punya mindset for what i think lahh, halal not easy to take, pasal i'm a chinese owner. Even do Serve No Pork, although saya punya staf kebanyakan Muslim, but our produk also from supermarket also halal punya, the produk actually halal lah. (IN4/080425/B179-183).

Data ini menyatakan bahawa sijil halal tidak seberapa penting kerana memadai dengan mempunyai pekerja Muslim dan setiap produk diambil dari pasar raya yang menjual produk-produk halal. Namun sebaliknya adalah, sijil halal sangat penting kerana ia menjamin sesuatu produk mematuhi hukum syarak dan selamat digunakan oleh pengguna Muslim. Ia meningkatkan kepercayaan pengguna terhadap kualiti dan kebersihan produk. Syarikat yang memiliki sijil halal juga berpeluang menembusi pasaran antarabangsa. Dalam industri makanan yang semakin kompetitif, logo halal Malaysia menjadi simbol jaminan bahawa sesuatu produk menepati standard tinggi dari aspek kebersihan, keselamatan, serta pematuhan kepada prinsip *halalan toyyiban*. Hal ini bukan sahaja memberikan manfaat kepada pengguna Muslim, malah turut menarik perhatian pengguna bukan Muslim yang menitikberatkan aspek kebersihan dan kualiti dalam produk yang dibeli (Yusman Awang, 2024).

c) Usaha Pengusaha Bukan Islam Menyesuaikan Diri dengan Budaya Halal

Semakin banyak perniagaan bukan Islam menyesuaikan diri dengan budaya halal untuk menarik pelanggan Muslim. Mereka memastikan bahan mentah halal, mendapatkan sijil halal, dan mematuhi garis panduan Islam dalam operasi harian. Produk makanan, kosmetik, dan ubat-ubatan juga mengikuti standard halal. Iklan serta promosi disesuaikan agar menghormati nilai Islam. Pekerja turut diberi latihan mengenai keperluan halal. Usaha ini bukan sahaja membuka peluang pasaran yang luas, tetapi juga meningkatkan imej syarikat dalam masyarakat majmuk (Mohamad Yazid Isa & Shahrul Nizam Ahmad, 2015).

Hasil kajian mendapati bahawa pengusaha bukan Islam, khususnya pemilik restoran berbangsa Cina, semakin cenderung untuk mengadaptasi nilai-nilai budaya Islam dalam operasi perniagaan mereka. Antara bentuk adaptasi yang paling ketara ialah salah seorang informan yang menggunakan label 'Serve No Pork' dan mendapatkan sijil *Muslim Choice*. Ini dilakukan sebagai strategi untuk menarik pelanggan Muslim yang menjadi sebahagian besar daripada pasaran makanan di Sandakan. Pengusaha menyedari bahawa walaupun mereka tidak memperoleh sijil halal JAKIM, penggunaan label ini masih

mampu memberikan keyakinan awal kepada pengguna Muslim bahawa makanan yang disediakan tidak mengandungi unsur haram secara terang-terangan.

kalau ada memang bagus sikit la. Kalau ada halal mungkin lagi bagus laa, sebab halal ialah certificate dari,... banyak orang tau. Muslim pun percaya itu halal punya, itu lama sudah kan! .. sama itu government punya la. Kalau ini (Muslim Choice) macam bukan fully government dia half-half begitu. Sama dia bukan terlampau banyak orang tau. (IN5/090424/B242-246).

Serve No pork maksudnya kami tiada jual pork tiada jual alkohol lah.. begitu lah. Kami sini hmmm suitable untuk Muslim lah. (IN5/090425/B264-265).

Muslim Choice adalah sebuah sijil yang diperkenalkan oleh *Muslim Friendly Watch* (MFW) juga merupakan satu pengiktirafan terhadap premis makanan untuk mengikuti piawaian penyediaan makanan mengikut undang-undang pemakanan Islam (Zulhisham Isahak, 2024). Selain itu, *Muslim Choice* adalah salah satu inisiatif untuk membantu premis-premis yang memakai label ‘*Serve No Pork*’ untuk mendapatkan sijil halal, hal ini kerana, *Muslim Friendly Watch* (MFW) telah bekerjasama Zajas Sdn Bhd, syarikat penyedia perkhidmatan dan konsultasi berkaitan pensijilan halal yang dilantik oleh JAKIM (Sinar Harian, 2024). Hasil dari data ini menyatakan bahawa Pengusaha bukan Muslim mempunyai inisiatif yang positif dalam pengendalian proses makanan yang ditawarkan agar bersesuaian dengan pelangan Muslim.

d) Pemahaman Konsep Halal Dalam Perkongsian Perniagaan Dengan Bukan Muslim

Tema ini merujuk kepada kefahaman pemilik restoran Muslim terhadap keperluan halal apabila berkongsi premis atau operasi perniagaan dengan individu bukan Muslim. Dalam situasi ini, walaupun label “*Serve No Pork*” digunakan sebagai langkah awal menunjukkan keprihatinan terhadap keperluan Muslim, terdapat kekeliruan atau kekurangan mengenai syarat-syarat sebenar pensijilan halal seperti kebersihan, pengurusan dapur, pembekal bahan mentah, dan pengasingan peralatan.

IN6 menyatakan di dalam temu bual;

sebenarnya, errr.. tapi kalau pun ada sijil halal mungkin Serve No Pork kami akan biarkan saja. Itu pun sebenarnya endak mengganggu juga, sebab kalau terang2 sudah ada sijil halal, kalau dorang masih meragui juga, itu terus terang masalah sendiri lah, dari penerimaan costumer saja laa.

Label ‘*Serve No Pork*’ sahaja tidak memadai.

errr. Macam saya bab makanan ni terlalu sensitif untuk semua orang, tapi untuk buka tu pensijilan halal tu perlu di utamakan lah. Serve No Pork nii masih lagi dalam keraguan jugaa kalau just tample Serve No Pork. (IN6/100425/B318-326).

Dapatan ini menonjolkan bagaimana pemilik Muslim cuba menyesuaikan prinsip agama dengan realiti perniagaan majmuk, tetapi pada masa sama memerlukan bimbingan dan maklumat yang lebih tepat untuk memastikan pematuhan halal secara menyeluruh.

Islam tidak pernah melarang umatnya daripada bermuamalah dengan bukan Muslim, kerana melalui interaksi ini, umat Islam berpeluang menyampaikan dakwah kepada mereka sama ada secara langsung atau tidak langsung. Walau bagaimana pun, keharusan perkongsian itu tidak boleh diberi secara mutlak ke atas bukan Islam. Justeru, syarat-syarat berikut perlu dipenuhi bagi menjamin perkongsian tersebut benar-benar menepati Syara’ khususnya tentang halal (Shamsiah Mohamad, 2000).

- a) Perkongsian mestilah mendatangkan kebaikan kepada orang Islam.
- b) Setiap urusan perniagaan dalam perkongsian tersebut mestilah dikendalikan oleh orang Islam atau dengan kehadiran mereka jika perniagaan tersebut dikendalikan oleh orang Kafir.
- c) Rakan kongsi tidak memerangi atau mengancam orang Islam

d) Pensijilan Halal Menitikberatkan Elemen *Tayyiban* Dalam Pemrosesan Makanan

Halalan tayyiban adalah dua elemen yang dirangkumi dalam satu rangkaian kata. Selain mematuhi keperluan terhadap sumber makanan yang halal, sikap berhati-hati dalam memilih makanan juga merangkumi amalan *tayyib* yang menitikberatkan kebersihan dan kualiti. Tambahan pula, produk yang dihasilkan adalah bermutu tinggi dan memberikan manfaat kepada kesihatan jasmani. Pada hakikatnya, keperluan terhadap amalan *halalan tayyiban* telah dinyatakan secara jelas di dalam al-Quran;

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

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. (Q.S. al-Baqarah 2:168).

Oleh itu, bagi merealisasikan konsep *halalan tayyiban*, pelaksanaan program pensijilan halal dilihat sebagai satu bentuk aplikasi yang dirangka untuk membimbing para pengusaha syarikat, khususnya dalam industri makanan, bagi memenuhi keperluan halal demi mencapai matlamat *halalan tayyiban* tersebut (Khairul Anuar Mustaffa et al., 2017). IN7 menyatakan bahawa :

Pendapat saya, halal merangkumi semua, bukan setakat dari segi ingredients arh,..pengurusannya, kebersihannya semua termasuk lah. (IN7/090425/B367-368).

Hasil dari temubual tersebut menyatakan bahawa keseluruhan proses pensijilan halal adalah untuk memastikan proses makanan yang dihidang mematuhi konsep *halalan tayyiban*. Dalam sektor premis makanan yang menggunakan label 'Serve No Pork'. Pematuhan terhadap konsep halal adalah sangat penting untuk mengelakkan dari keraguan terhadap pelanggan Muslim (Yusman Awang, 2024).

Seterusnya, berdasarkan kepada hasil dapatan daripada beberapa informan dilihat masih belum menyedari betapa pentingnya pensijilan halal di setiap premis makanan. Hal ini kerana, masyarakat di Sandakan sudah biasa dengan label 'Serve No Pork' lalu mereka beranggapan bahawa label tersebut sudah memadai dan boleh dikunjungi. Manakala bagi segelintir pengusaha pula beranggapan label tersebut sudah jelas dan tidak mengelirukan pelanggan khususnya pelanggan Muslim. Keuntungan juga salah satu tujuan mereka menggunakan label 'Serve No Pork' kerana di Sandakan sangat mudah untuk mendapat pelanggan Muslim kerana mereka tidak menilai label tersebut. Situasi ini boleh dikenal pasti bahawa kesedaran masyarakat di Sandakan tentang konsep halal sangat membimbangkan.

Oleh hal yang demikian, terdapat beberapa faktor pengusaha menggunakan label 'Serve No Pork' antaranya ialah :

a) Keuntungan

Label ini tidak diragui oleh masyarakat khususnya di Sandakan, pengusaha yang menggunakan label ini kurang mendapat kritikan maka memudahkan lagi perniagaan dan mendapat pelanggan pelbagai bangsa dan agama. Tambahan pula hasil kajian ini dapat dilihat bahawa perbezaan antara semenanjung dan sabah tentang kesedaran halal sangat ketara. Hal ini kerana masyarakat di Semenanjung lebih sensitif tentang label 'Serve No Pork' ini sedangkan di Sabah menjadi kebiasaan sehingga ada yang menjadi pelanggan tetap terhadap premis tersebut, petikan ini dinyatakan di laman web *facebook* (Siaran Hayat Terasa, 2020). Selain itu penggunaan label 'No Pork' dapat mempengaruhi ramai pelanggan Muslim sekiranya makanan yang ditawarkan mendapat sambutan ramai walaupun premis tersebut tidak mempunyai pensijilan halal. Hal ini merupakan salah satu strategi perniagaan dalam meraih keuntungan (Siti Romlah, 2024). Tuntasnya, penggunaan label tersebut adalah untuk meraih keuntungan terhadap pelanggan di sandakan kerana bilangan pelanggan yang ramai mudah didapati disana.

b) Budaya Setempat

Dalam kalangan masyarakat Sandakan faktor pengusaha menggunakan label 'Serve No Pork' ini oleh kerana faktor budaya sosial tempatan. Sandakan merupakan daerah yang dihuni oleh masyarakat yang berbilang kaum seperti Melayu, Bajau, Cina, Brunei, dan Kadazan Dusun (Sharifah Darmia, 2020). Dalam hal ini, pengusaha premis menjadikan pernyataan ini sebagai alasan dalam penggunaan label 'Serve no pork'. Selain itu, Budaya masyarakat yang rapat dan saling mengenali juga menjadikan kepercayaan terhadap pengusaha lebih penting daripada pensijilan halal rasmi, jika pengusaha dikenali sebagai Muslim dan dipercayai menjaga prinsip asas halal, pelanggan biasanya tetap yakin untuk makan di situ. Dalam suasana seperti ini, label 'Serve No Pork' cukup sebagai isyarat bahawa makanan dihidangkan dengan niat baik dan selamat untuk dimakan (Redzuan Muhamad & Mohd Anuar Ramli, 2020). Oleh itu, hasil kajian ini menunjukkan kaitan pengaruh budaya tempatan terhadap makanan halal, tetapi tidak mempunyai pengaruh yang tinggi terhadap pemilihan makanan kerana keadaan budaya yang tidak statik dan sentiasa berubah selari dengan dinamisme masyarakat serta keperluan untuk mewujudkan keharmonian dalam masyarakat (Vijaylaxmi Iyengar et al., 2013). Menurut Fieldhouse (1995) pertembungan budaya juga akan mewujudkan akulturasi cita rasa yang menyebabkan manusia akan meninggalkan budaya yang asal dan mengikut suasana persekitaran yang baharu.

KESIMPULAN

Kajian ini meneliti tahap kesedaran pengusaha premis makanan berlabel 'Serve No Pork' di Sandakan terhadap pensijilan halal. Dapatan menunjukkan bahawa penggunaan label tersebut telah menjadi satu kebiasaan dalam kalangan pengusaha tempatan, dengan tanggapan bahawa ia sudah memadai untuk menarik pelanggan Muslim dan menyatakan komitmen terhadap aspek kehalalan makanan. Walau bagaimanapun, hanya segelintir pengusaha yang benar-benar menitikberatkan keperluan pensijilan halal secara menyeluruh, termasuk pemahaman terhadap konsep *halalan tayyiban*. Dalam masa yang sama, kajian ini turut mendapati bahawa terdapat juga pengusaha premis makanan Muslim yang menggunakan label 'Serve No Pork' dalam masa yang sama sedang mengurus dan mendapatkan pensijilan halal daripada pihak berkuasa yang diiktiraf. Namun, label tersebut masih lagi dikekalkan atas tujuan untuk meraih lagi pelanggan lain khususnya pelanggan Cina. Lain daripada itu, ada juga pengusaha yang berbangsa Cina memakai label 'Serve No Pork' dalam masa yang sama memakai sijil *Muslim Choice* sebagai satu langkah menyesuaikan diri dengan budaya halal.

Menyedari hakikat perenggan di atas, penggunaan label 'Serve No Pork' di Sandakan dipengaruhi oleh dua faktor utama, iaitu keuntungan perniagaan dan budaya setempat. Label ini memudahkan pengusaha menarik pelanggan pelbagai kaum dan agama tanpa banyak kritikan, terutamanya sensitiviti masyarakat di Sabah terhadap label ini lebih rendah berbanding di Semenanjung. Selain itu, budaya masyarakat Sandakan yang berbilang kaum dan saling mempercayai menjadikan label ini mencukupi sebagai tanda makanan halal dan selamat dimakan walaupun tanpa sijil halal. Dengan itu, dicadangkan satu kajian lanjutan mengenai undang-undang khusus digubal bagi mengawal penggunaan label 'Serve No Pork' untuk mengelakkan kekeliruan pengguna Muslim dan memastikan ketelusan dalam industri makanan.

RUJUKAN

- Abdul Munir Ismail & Nordin Ahmad. (2021). *Isu Halal Pengguna di Malaysia*. UUM Press.
- Abdul Razif Zaini & Rosfazila Abd Rahman. (2019). Kesedaran Mempamer Logo Halal Di Premis Menjual Makanan: Satu Kajian Tinjauan. *e-Prosiding Persidangan Antarabangsa Sains Sosial dan Kemanusiaan 2019*.
- Ahmad Hidayat Buang & Zulzaidi Mahmod. (2012). Isu Dan Cabaran Badan Pensijilan Halal Di Malaysia. *Shariah Journal*, 20(3), 271–288.
- Al 'Uyuna Mohd Amin, Zalina Zakaria, & Alina Abdul Rahim. (2020). Pensijilan Halal Makanan Korea di Malaysia: Suatu Sorotan Literatur. *Journal of Shariah Law Research*, 5(2), 231–250.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using Thematic Analysis in Psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>

- Chai Tin Ang & Lay Wah Lee. (2024). Sexuality Education Curriculum Content for Malaysian Students with Learning Disabilities | Request PDF. *ResearchGate*, 34(3), 255–267. <https://doi.org/10.1007/s11195-016-9446-8>
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (Third edition). SAGE.
- Ekhwan Haque Fazlul Haque. (2019, September 16). “Serve No Pork” bukan kuasa JAKIM, tetapi... Harian Metro. <https://www.hmetro.com.my/mutakhir/2019/09/497310/serve-no-pork-bukan-kuasa-jakim-tetapi>
- Fatimah Yusro Hashim. (2021). Tahap Kesedaran Terhadap Status Halal Premis Makanan Di Malaysia. *ICONSYAL*, 604–605.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. Chapman & Hall.
- Hazwani Kamarudin, Norhidayah Pauzi, Saadan Man, & Syed Mohd Jeffri Syed Jaafar. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Premis Makanan Dalam Kalangan Melayu Muslim Bandar: Satu Sorotan Literatur: Factors that Influence Food Premise Selection Among Urban Malay Muslims: A Literature Review. *Jurnal Fiqh*, 17(1), 135–170. <https://doi.org/10.22452/fiqh.vol17no1.5>
- Ilham Junaid. (2016). Analisis Data Kualitatif Dalam Penelitian Pariwisata. *Jurnal Keparawisataan*, 10(1), 59–74. <https://doi.org/10.31219/osf.io/npvqu>
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia JAKIM. (2020). *Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia*.
- Jom Mohon Halal. (2023, May 11). Halal Consultant, Coaching Atau Mohon Sendiri. *Halal Consultant and Coach*. <https://jommohonhalal.com/blog/halal-consultant-coaching-atau-mohon-sendiri/>
- Khairul Anuwar Mustaffa, Joni Tamkin Borhan, & Mohd Roslan Mohd Nor. (2017). Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia Sebagai Suatu Aplikasi Memenuhi Keperluan Konsep Halalan Tayyiban: Suatu Analisis. *Online Journal Research Islamic Studies*, 4(1), 1–16.
- Lexy J. Moleong. (1989). *Metodologi penelitian kualitatif*. Remadja Karya.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic Inquiry* (Fifth Printing). Sage.
- M. Noraizan & A. R. Syuhaida Idha. (2019). Pendidikan Kesedaran Halal Melalui Kurikulum Pembelajaran Mata Pelajaran Pendidikan Islam Sekolah-Sekolah Di Malaysia. *Global Journal Al-Thaqafah*, 133–144. <https://doi.org/10.7187/GJATSII12019-12>
- Maktabah al-Bakri. (2023, September 18). #3130: Makan Di Premis/Restoran Bukan Islam “No Pork No Lard” – Maktabah Al-Bakri. <https://maktabahalbakri.com/3130-makan-di-premis-restoran-bukan-islam-no-pork-no-lard/>
- Marzni Mohamed Mokhtar, Rohizani Yaakub, Fadzilah Amzah, & Marni Jamil. (2018). Analisis Tematik Dalam Pembelajaran Dan Pemudahcaraan (pdpc) Proses Penulisan Karangan Argumentatif Berasaskan Kbat: Pemahaman Dan Amalan Pedagogi Guru Bahasa Melayu Tingkatan Empat. *Prosiding Seminar Kebangsaan Majlis Dekan Pendidikan Universiti Awam 2018*.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (Edition 3). Sage.
- Mohamad Yazid Isa & Shahrul Nizam Ahmad. (2015). Indeks Keprihatinan Pengguna Bukan Muslim Terhadap Produk Makanan Halal di Malaysia. *Conference: International Convention on Islamic Management 2015*.
- Mohd Faiz, Mohamed Yusof, Nurhanani Romli, Muhammad Zuhair Zainal, Mohd Farid Mohd Sharif, Baharuddin Abdul, Al-Amin Mydin, Mohd Asyran Safwan Kamaruzaman, Mohd Haidhar Kamaruzaman, Kamarudin Salleh, Mohamad Nasir Noor Azemy, Rosmawati Mohamad Rasit, Rosnijah Arolah, A’dawiyah Ismail, Mohd Sobirin Mohd Azehar, Ahmad Irdha, Ahmad Ridwan Osman, Zaharah Hussin, Abdul Muhsin Sulaiman, ... Ahmad Irdha Mokhtar. (2019). Aplikasi Program Atlas.ti Dalam Penyelidikan Kualitatif Bidang Pengajian Islam: Suatu Cadangan Awal. *Al-Hikmah*, 11(1), 3–21.
- Noor Fiteri & Masnisah. (2015). Cabaran Pelaksanaan Pensijilan Halal Di Perlis: Pengalaman Bahagian Penyelidikan Dan Hab Halal. *ResearchGate*. https://www.researchgate.net/publication/318671996_Cabaran_Pelaksanaan_Pensijilan_Halal_di_Perlis_Pengalaman_Bahagian_Penyelidikan_dan_Hab_Halal
- Nor Adha Abd Hamid, Norziah Othman, Nurkaliza Khalid, Nur Zulfah Md Abdul Salam, Mohd Farok Mat Nor, & Muhammad Naqib Sahrani. (2024). Memperkasa Keluarga Dan Komuniti:

- Strategi Bersepadu Kerajaan Malaysia Ke Arah Kehidupan Norma Baharu. *E-Jurnal Penyelidikan Dan Inovasi*, 11(2), 69–82. <https://doi.org/10.53840/ejpi.v11i2.198>
- Nora Mahpar, Mohd Nasaruddin Parzi, & Nur Fatin Mohd Satar. (2016). *Restoran Pamer Tanda “Tiada Babi” Cetus Persoalan*. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2016/02/123917/restoran-pamer-tanda-tiada-babi-cetus-persoalan>
- Normazlina Binti Mohd Nor & Zulkurnain Bin Hassan. (2022). Kesedaran Pelajar Terhadap Pensijilan Halal, Kesedaran Halal, Komposisi Makanan dan Minat Membeli Produk Halal Dalam Kalangan Pelajar Kolej Komuniti Hulu Langat, Kajang Selangor. *International Journal of Humanities Technology and Civilization (IJHTC)*, 7(2), 67–76.
- Nurul Syahadah Mohamad Riza, Mohammad Naqib Hamdan, Mohd Farhan Md Ariffin, & Nur Najwa Hanani Abd Rahman. (2022). Keselamatan Makanan: Kepentingan Kesedaran Pengguna Terhadap Halālan Ṭayyiban. *Al-Turath Journal of al-Quran and al-Sunnah*, 7(1), 1–8. <https://doi.org/10.17576/turath-2022-0701-01>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice* (Fourth edition). SAGE.
- Redzuan Muhamad & Mohd Anuar Ramli. (2020). Pengaruh Budaya Setempat Dan Pengetahuan Agama Terhadap Pemilihan Makanan Halal: Kajian Di Sekolah Menengah Harian Di Lahad Datu, Sabah. *Al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies*, 20(1), 1–9.
- Sabitha Marican, Ali Borhanuddin, & Nawawi Abdullah. (2009). *The Challenges and Implication of Dual Carrier Women on Future Work Force in Malaysia: A Global Perspective*. 133–152.
- Shamsiah Mohamad. (2000). Hukum Perkongsian (Syarikat) Antara Muslim dan Non-Muslim. *Jurnal Syariah*, 8(1), 13–22.
- Sharifah Darmia. (2020). Pengaruh Budaya Dalam Keharmonian Etnik di Sabah. *Persidangan Antarabangsa Sains Sosial Dan Kemanusiaan (PASAK5)*.
- Siaran Hayat Terasa. (2020). *Pork Free Tak Semestinya Halal. Benda Yang Baik*. Facebook. https://www.facebook.com/story.php/?story_fbid=136214814513432&id=107526060715641
- Sinar Harian. (2021, November 16). *Kerajaan belum cadang gubal akta khusus berkaitan halal*. <https://www.sinarharian.com.my/article/172716/berita/nasional/kerajaan-belum-cadang-gubal-akta-khusus-berkaitan-halal>
- Sinar Harian. (2024, July 10). *Mfw Bantu Restoran “No Pork, No Lard” Dapatkan Sijil Halal*. Sinar Harian. <https://www.sinarharian.com.my/article/674200/berita/nasional/mfw-bantu-restoran-no-pork-no-lard-dapatkan-sijil-halal>
- Siti Romlah. (2024). *Program Studi Ilmu Ekonomi Dan Keuangan Islam Fakultas Pendidikan Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pendidikan Indonesia 2024* [Sarjana]. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Siti Sarah Izham, Musaiyadah Ahmadun, & Hamizah Farhanah Hazmi. (2022). Trend Dan Kefahaman Masyarakat Berkaitan Label “No Pork” Di Premis. *al-Qanatir: International Journal of Islamic Studies*, 28(2), 50–60.
- Vijaylaxmi Iyengar, Megha Joshi, & Ashutosh Vyas. (2013). Impact of culture on consumer behavior: An empirical analysis. *International Journal of Retailing & Rural Business Perspectives*, 2(2), 342.
- Yusman Awang. (2024, September 11). *Kepentingan pensijilan halal Malaysia dalam konteks isu semasa*. Harakahdaily. <https://harakahdaily.net/index.php/2024/09/11/kepentingan-pensijilan-halal-malaysia-dalam-konteks-isu-semasa/>
- Zaini Yusnita Mat Jusoh. (2024). Penggunaan Ganja Dalam Rawatan Penyakit Mental: Tinjauan Dari Perspektif Hukum Syarak Dan Perundangan Di Malaysia: Satu Sorotan Literatur. *E-Jurnal Penyelidikan Dan Inovasi*, 11(1), 1–15. <https://doi.org/10.53840/ejpi.v11i1.140>
- Zulhisham Isahak. (2024, September 10). *Sijil Halal: langkah Proaktif Perkukuh Industri Makanan Di Malaysia*. *MalaysiaGazette*. <https://malaysiagazette.com/2024/09/10/sijil-halallangkah-proaktif-perkukuh-industri-makanan-di-malaysia/>
- Zul-kifli Hussin & Nurain Ab Hamid. (2022). Gerakan Ateis dalam Kerangka Tafsiran Perkara 11 (4) Perlembagaan Persekutuan. *Al-Takamul al-Ma’rifi*, 5(1), 1–13.