

## **Templat Manual SOP memudahkan usahawan IKS Makanan memperoleh pensijilan kualiti**

(SOP Manual Templates facilitate Small Food Enterprises acquiring quality certification)

Mohd Nizam Mohd Nizat, Sharina Samsudin dan  
Che Rohani Awang

### **Pengenalan**

Pensijilan jaminan kualiti dan keselamatan makanan seperti Halal, Amalan Pengilangan Baik (GMP), Analisis Bahaya Titik Kawalan Kritikal (HACCP) serta yang terkini Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) adalah antara sistem pensijilan yang terdapat dalam industri makanan khususnya di Malaysia. Sistem ini bertujuan untuk memberi jaminan terhadap kualiti dan keselamatan sesuatu produk makanan yang dikeluarkan oleh sesebuah kilang atau premis. Walaupun bukanlah mandatori, namun untuk terus kekal berdaya saing serta mendapat peluang penerokaan pasaran yang lebih meluas contohnya pasaran global, pensijilan sebegini merupakan satu keperluan bahkan menjadi satu prasyarat bagi sesuatu produk untuk diterima oleh negara pengimport.

MARDI sebagai institusi penyelidikan dan pembangunan pertanian awam, mempunyai sistem jaminan kualiti makanan yang dikenali sebagai MARDI *Quality Assurance System* (MQAS) khusus untuk syarikat usahawan pemprosesan makanan yang mengguna pakai teknologi MARDI. Usahawan IKS dewasa ini perlu mendapatkan pensijilan Halal khususnya untuk memasuki rangkaian pasar raya besar seperti Giant, Tesco, Mydin dan lain-lain kerana pensijilan tersebut telah menjadi salah satu syarat yang perlu dipatuhi.

### **Latar belakang**

Pensijilan MeSTI yang telah diperkenalkan dalam tahun 2012 merupakan satu skim yang diberikan secara percuma kepada industri makanan dan merupakan penjenamaan semula pensijilan SK1M (Sijil Keselamatan 1 Malaysia) dengan beberapa penambahbaikan. Sebagai badan yang bertanggungjawab bagi pengeluaran sijil tersebut, Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM) telah mensasarkan sebanyak 400 IKS seluruh negara untuk memohon dan memperoleh sijil MeSTI setiap tahun sebagai salah satu inisiatif meningkatkan kualiti dan keselamatan makanan yang dikeluarkan industri selain ke arah penguatkuasaan Peraturan Kebersihan Makanan 2009, Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 yang menghendaki sesebuah premis pemprosesan makanan untuk mempunyai sekurang-kurangnya satu pelan jaminan keselamatan makanan. Langkah tersebut juga sebenarnya telah membantu IKS untuk memperoleh pensijilan Halal kerana

dengan adanya sijil MeSTI, elemen kebersihan dan kawalan operasi pemprosesan dapat ditentusahkan melalui elemen-elemen GMP dan keselamatan makanan yang diguna pakai.

Pensijilan MeSTI juga memberi kelebihan kepada industri makanan iaitu kemudahan pengeluaran Sijil Penjualan Bebas dalam tempoh 1 hari tanpa dokumen tambahan. Walau bagaimanapun, menyediakan dokumen manual SOP merupakan satu cabaran bagi kebanyakan IKS kerana beberapa faktor iaitu kurangnya pengetahuan teknikal berkaitan sains dan teknologi makanan serta ketiadaan staf yang berkemahiran untuk menyediakannya. Justeru, inisiatif pembangunan Templat Dokumen Manual SOP sebagai panduan IKS dilaksanakan bagi membantu mengatasi kekangan tersebut.

### **Pembangunan Templat Dokumen Manual SOP**

Bermula pada tahun 2013, Program Pembangunan Usahawan MARDI telah membangunkan Templat Dokumen Manual SOP bagi 10 produk generik mengikut kluster terpilih. Produk-produk tersebut ialah kek paun (bakeri) (*Gambar 1*), rempeyek (snek), sos cili (sos), tart nenas (bakeri), pau sejuk beku (makanan sejuk beku), minuman mangga (minuman), mi kuning (pasta), pes masak hitam (pes), ayam berempah sejuk beku (hasilan daging) dan keropok lekor sejuk beku (hasilan ikan). Templat-templat tersebut dibangunkan berdasarkan garis panduan dan format penyediaan dokumen manual bagi pensijilan MeSTI yang telah dikeluarkan oleh Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan (BKMM), KKM serta ditambah dengan input teknologi berpandukan manual-manual teknologi pemprosesan, Manual

SOP Pemprosesan Produk-Testbed Teknologi MARDI dan siri panduan usahawan terbitan MARDI. Sebagai contoh, manual teknologi yang dirujuk ialah Manual Teknologi Pemprosesan Produk Daging (Mohd Yassin Haron, Edisi Pertama 2005), Manual Teknologi Penghasilan Produk Bakeri (Zaidah Idris, Edisi Pertama 2005) dan Manual Teknologi Penghasilan Minuman Ringan (Hamdzah A. Rahman dll. Edisi Pertama 2010). Manual SOP Pemprosesan Ikan-Testbed Teknologi MARDI, MARDI Kuala Terengganu (Che Rohani Awang dll., 2012) pula dirujuk dalam membangunkan templat bagi produk keropok lekor sejuk beku.

Pendekatan tersebut diambil dalam membangunkan templat kerana keselarian dan keseragaman dengan garis panduan oleh KKM dilihat lebih memudahkan IKS dan



*Gambar 1. Contoh muka depan salah satu templat yang dibangunkan*

memenuhi kehendak juruaudit. Templat yang dibangunkan meliputi kesemua elemen asas GMP dan keselamatan makanan iaitu latihan, pemeriksaan kesihatan pekerja, kawalan penyakit berjangkit, kebersihan diri pekerja dan pelawat, susun atur kilang, penyelenggaraan mesin dan peralatan, program sanitasi, kawalan bahan mentah, pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan dan pengedaran makanan, kawalan makhluk perosak, kawalan bahan kimia, kawalan bahan buangan dan pelupusan sisa serta pelan kebolehesanan (daya jejak).

### **Bimbingan usahawan dan pencapaian pensijilan**

Sebanyak 15 syarikat usahawan yang berdaftar secara rasmi dengan MARDI telah mula dibimbing untuk pensijilan Halal dan MeSTI dengan mengguna pakai sebahagian daripada templat yang telah dibangunkan. Syarikat-syarikat tersebut telah dikenal pasti masih belum mempunyai kedua-dua atau salah satu daripada sijil-sijil tersebut dan dinilai berminat, bersedia serta berupaya untuk memperolehnya. Bimbingan yang diberikan berbentuk tunjuk ajar secara terus dalam menyediakan Dokumen Manual SOP syarikat dengan menggunakan templat yang diberikan dalam bentuk *soft copy* (Gambar 2). Ia dilaksanakan menerusi lawatan teknikal ke premis syarikat, melalui komunikasi e-mel mahupun perbincangan bersama di pejabat Pusat Promosi dan Pembangunan Teknologi sendiri. Lawatan praaudit juga dilaksanakan bagi membantu usahawan untuk lebih bersiap sedia dari segi keperluan premis (Gambar 3). *Jadual 1* menunjukkan pencapaian lapan daripada 15 syarikat tersebut yang telah memperoleh pensijilan bermula tahun 2013 sehingga Mei 2014.

Dengan pencapaian lapan syarikat yang telah berjaya memperoleh pensijilan dilihat amat memberangsangkan dan mencapai sasaran yang telah ditetapkan. Ini jelas menunjukkan sasaran untuk membantu sekurang-kurangnya 10 syarikat usahawan untuk memperoleh pensijilan Halal dan MeSTI menerusi penggunaan Templat Dokumen Manual SOP beserta bimbingan sewajarnya sepanjang 2013 – 2014 dapat dicapai.



Gambar 2. Aktiviti membimbing syarikat usahawan membangunkan Dokumen Manual SOP menggunakan templat



Gambar 3. Lawatan teknikal praaudit di premis usahawan

Jadual 1. Senarai syarikat dibimbing dan memperoleh pensijilan Halal/MeSTI sepanjang 2013 – 2014

Bil.	Syarikat	Produk	Pencapaian (Bulan peroleh)	
			Halal	MeSTI
1.	MYMA Frozen Sdn. Bhd.	Ayam berempah madu dan percik sejuk beku	Februari 2013	Ogos 2013
2.	KH Global Resources Sdn. Bhd.	Tart nenas	September 2013	Oktober 2013
3.	Ya-T Niaga	Pau sejuk beku	November 2013	Dalam proses memohon
4.	Hj. Mansor Enterprise	Kordial dan minuman terus belimbing buluh dan markisa	Dalam proses permohonan pembaharuan	November 2013
5.	Fas Delicious Foods	Sosej dan pelbagai makanan sejuk beku	Oktober 2013	Dalam proses memohon
6.	Halaniz Sdn. Bhd.	Pelbagai makanan sejuk beku (roti canai, ban burger dll.)	Oktober 2013	Dalam proses memohon
7.	Restu Wibawa Enterprise	Pelbagai sos	Dalam proses memohon	Januari 2014
8.	Malinja Doner Kebab dan Bakery Sdn. Bhd.	Roti pitta dan pelbagai jenis inti kebab	Februari 2013	Mei 2014

### **Impak pensijilan kepada syarikat**

Sememangnya pensijilan jaminan kualiti terutamanya Halal merupakan satu bentuk 'marketing tool' bukan sahaja kepada produk makanan, bahkan produk gunaannya kerana para pengguna hari ini boleh dikatakan lebih peka dan selektif serta terdapatnya dorongan dan permintaan yang tinggi terhadap produk Halal di pasaran domestik juga global. Pensijilan MeSTI pula membolehkan syarikat usahawan IKS memenuhi keperluan perundangan seperti yang termaktub dalam Peraturan Kebersihan Makanan 2009, Akta Makanan 1983 dan Peraturan-peraturan Makanan 1985 yang menghendaki premis pemprosesan makanan mempunyai sekurang-kurangnya satu program jaminan keselamatan makanan. Sebagai contoh, syarikat MYMA Frozen Sdn. Bhd. yang telah mendapat sijil Halal dan MeSTI sudah mula menikmati impak positif dari segi peningkatan akses pasaran dan nilai jualan apabila produknya telah menembusi pasar raya Tesco dan Mydin serta dalam perbincangan bagi memasuki pasar raya AEON Big dan Giant.

Nilai jualan kasar telah meningkat daripada RM180,000 pada tahun 2012 kepada lebih RM200,000 sebulan sepanjang tahun 2014. Peningkatan signifikan ini jelas menunjukkan peranan pensijilan Halal sebagai 'the silent sales person' bagi produk usahawan. Berlainan pula dengan syarikat KH Global Resources, adanya sijil Halal dan MeSTI telah memudahkan

kelulusan pensijilan 1 Malaysia Best dari Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani (MOA) serta pendaftaran sebagai PKS bawah Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Kepenggunaan (KPDNKK). Ini menunjukkan pensijilan Halal dan MeSTI juga memberi laluan hijau atau 'green lane' kepada pensijilan atau pengiktirafan yang lain. Bagi syarikat Fas Delicious Foods yang lebih banyak menjual produk di pasar tani selain di kedai runcit, pensijilan Halal telah meningkatkan jualan dan imej produk ekoran maklum balas dan permintaan yang semakin menggalakkan daripada para pembeli.

### **Kesimpulan**

Templat dokumen manual SOP yang dibangunkan oleh Program Pembangunan Usahawan MARDI telah membantu syarikat usahawan IKS yang berdaftar secara rasmi dengan MARDI untuk menyediakan dokumen manual mereka dalam proses memohon pensijilan Halal dan MeSTI. Inisiatif ini akan mempercepatkan kesediaan dan keupayaan usahawan dari segi aspek teknikal untuk memohon pensijilan bertepatan dengan matlamat Program Pembangunan Usahawan untuk memastikan sekurang-kurangnya 50% daripada kesemua usahawan bimbingan MARDI mempunyai pensijilan diiktiraf berakhir RMK-10.

### **Bibliografi**

- Mohd Nizam, M.N. (2013). Innovative steps by MARDI expedite the acquisition of quality assurance certifications by Small and Medium Entrepreneurs, *Prosid. MSTE*, 17 – 19 December 2013, Serdang: MARDI
- Mohd Nizam, M.N. (2014). Laporan suku tahunan pencapaian pensijilan usahawan bimbingan MARDI (2013 dan 2014), Serdang: MARDI
- Mohd Nizam, M.N. (2013). MARDI: Bimbing usahawan peroleh pensijilan halal *Agromedia Bil.* 42

### **Ringkasan**

Halal, Amalan Pengilangan Baik (GMP), Analisis Bahaya Titik Kawalan Kritikal (HACCP) serta Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) adalah antara pensijilan jaminan kualiti dan keselamatan makanan yang perlu dicapai oleh industri makanan untuk mematuhi perundangan, meningkatkan keyakinan pengguna serta meluaskan pasaran produk. Halal dan MeSTI telah menjadi kemestian bagi IKS untuk terus bersaing dan meneroka pasaran yang lebih luas. Namun, kekangan teknikal seperti kurangnya pengetahuan untuk menyediakan dokumen manual SOP menyukarkan kemampuan mereka untuk memohon dan memperoleh pensijilan. Justeru, inisiatif Program Pembangunan Usahawan MARDI dengan membangunkan Templat Dokumen Manual SOP bagi 10 produk generik telah mempercepatkan usaha untuk meningkatkan keupayaan usahawan IKS bimbingan MARDI untuk memperoleh pensijilan Halal dan MeSTI. Sebanyak lapan daripada 15 syarikat yang dibimbing bermula 2013 telah mencapai sasaran. Impak positif yang terhasil adalah peningkatan signifikan nilai jualan tahunan, perluasan pasaran menerusi penerimaan oleh rangkaian pasar raya serta kemudahan mendapat pensijilan dan pengiktirafan nasional yang lain.

**Summary**

Halal, Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI) are amongst quality and safety assurance certifications that must be acquired by the food industry in order to comply with the regulations, boost consumers' confidence as well as to increase market accessibility. Halal and MeSTI are presumably a-must for local SMEs to gain the above-said benefits. However, some technical difficulties such as having less knowledge on preparing technical documents have been holding them back. Therefore, an initiative taken by the Entrepreneur Development Program of MARDI to come out with a series of templates for 10 generic products with the aim of sorting the problem out has resulted an achievement whereby eight out of 15 SMEs that have been assisted throughout 2013 had acquired Halal and/or MeSTI certifications. Positive impacts have also come in place as those SMEs have observed a significant increase of gross turnover, greater market access through penetration into hypermarkets as well as being facilitated in term of gaining other national certifications and recognitions.

**Pengarang**

Mohd Nizam Mohd Nizat  
Pusat Promosi dan Pembangunan Teknologi, Ibu Pejabat MARDI, Serdang,  
Peti Surat 12301, 50774 Kuala Lumpur  
E-mel: mnmn@mardi.gov.my

Sharina Samsudin dan Che Rohani Awang  
Pusat Promosi dan Pembangunan Teknologi, Ibu Pejabat MARDI, Serdang,  
Peti Surat 12301, 50774 Kuala Lumpur