General

Teknologi Blockchain mampu jamin keselamatan rantaian bekalan makanan

Tue, 12/29/2020 - 11:02

PEKAN, 24 Disember 2020 – Integriti dan sistem kebolehkesanan (traceability) dalam rantaian bekalan makanan merupakan perkara yang sangat penting dalam memastikan keselamatan rantaian bekalan makanan agar pengguna mendapat produk makanan yang baik dan halal.

Seiring dengan perkembangan pengetahuan dan teknologi terbaharu mendepani Revolusi Industri (IR4.0), penggunaan teknologi blockchain dilihat mampu memperkukuhkan sistem kebolehkesanan sedia ada.

Menurut pensyarah Fakulti Pengurusan Industri (FPI), Universiti Malaysia Pahang (UMP), Profesor Madya Dr. Yudi Fernando yang merupakan pakar dalam logistik halal dan teknologi blockchain, banyak artikel membincangkan isu halal ini dan pasca revolusi industri.

“Dalam menyokong usaha ini, pelaksanaan teknologi blockchain dapat meningkatkan keselamatan dalam rantaian bekalan makanan dengan sokongan integrasi rantaian bekalan pintar bagi pengeluaran, pengangkutan, penyimpanan dan pengedaran.

“Dalam pada itu, pelbagai pihak yang berkaitan boleh menyemak transaksi urus niaga, menilai integriti dalam perniagaan serta memudahkan lagi pemantauan oleh pihak berkuasa,” katanya.

Manakala bagi pensyarah Pusat Sains Kemanusiaan (PSK), Dr. Tuan Sidek Tuan Muda yang juga Tenaga Pengajar Halal JAKIM yang diiktiraf berkata, peningkatan tahap keberdikarian dan penurunan kadar kebergantungan terhadap daging import mampu mengurangkan isu penipuan sijil halal khususnya yang melibatkan bekalan dari luar negara kerana bekalan tempatan dapat diperoleh dengan lebih mudah dan dapat memenuhi permintaan.

“Data mendapati bekalan daging import adala lebih besar daripada keluaran tempatan dengan anggaran 30 peratus daging tempatan berbanding 70 peratus bekalan daging import.

“Data juga menunjukkan pada tahun 2019, kadar pencapaian keberdikarian adalah sekitar 25 peratus bagi daging manakala 11 peratus bagi kambing,” katanya yang menjelaskan rantaian makanan dari luar negara yang agak panjang berbanding dalam negara yang boleh membuka ruang terhadap kawalan halal yang lebih terjamin.

Katanya, penggunaan daging agak kritikal memandangkan ia banyak digunakan dalam makanan dan juga untuk ramuan makanan.

“Daging juga mudah untuk menjadi tidak halal dan tidak tayyib disebabkan sembelihan yang tidak sah, pengurusan kebersihan atau lembu yang tidak sihat, berlaku pencampuran ketika proses simpanan atau proses pengangkutan sehingga menjejaskan status halal serta terdedah kepada

penipuan kartel daging haram," ujarnya.

Sementara itu, pensyarah Fakulti Sains dan Teknologi Industri (FSTI), Ts. Dr. Azizan Ramli yang juga Tenaga Pengajar Halal JAKIM yang diiktiraf berkata usaha melonjakkan penggunaan daging tempatan mampu menangani isu ini.

"Namun kebanyakan pengguna memilih daging import disebabkan harganya yang lebih murah berbanding daging tempatan.

"Pada masa ini, pengguna Muslim menjadi lebih cakna terhadap penggunaan logo halal dalam produk makanan namun demikian pada masa yang sama berdepan dengan cabaran akibat kecanduan keuntungan, manipulasi logo dan penjenamaan termasuk penyalahgunaan penjenamaan Halal Malaysia serta ketelusan integriti pengusaha industri dan pihak berautoriti," katanya.

Seramai tiga orang panel menjayakan program Wacana Ilmiah Sains Kemanusiaan 2.0 anjuran Jabatan Sains Kemanusiaan, PSK UMP yang dikendalikan oleh Dr. Ahmad Irfan Ikmal Hisham.

Antara yang dibincangkan ialah kepentingan integriti dan kebolehkesanan dalam rantaian bekalan halal, penyalahgunaan sijil dan sistem pengesanan rantaian bekalan halal berasaskan teknologi blockchain.

Disediakan Oleh: Mimi Rabita Abdul Wahit dan Siti Nurfarmy Ibrahim, Unit Komunikasi Korporat, Pejabat Naib Canselor

- 926 views

View PDF