

INOVASI DALAM PERUSAHAAN KECIL DAN SEDERHANA (PKS) PEMBUATAN MAKANAN DAN MINUMAN

(INNOVATION IN MALAYSIAN FOOD AND BEVERAGE MANUFACTURING SME)

Zaim Shah Bin Adnan@Nasir¹
Hartini Bt Ahmad²

Abstrak

Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) memberi sumbangan yang penting kepada negara khususnya dalam Keluaran Negeri Kasar (KDNK), pekerjaan dan eksport negara. Namun, persekitaran luaran yang sentiasa mencabar memerlukan PKS untuk melakukan inovasi dalam syarikatnya supaya dapat bersaing dan terus hidup dalam dunia perniagaan. Objektif kajian ini untuk melihat profil PKS dalam sektor pembuatan makanan dan minuman di Malaysia dan jenis inovasi manakah yang biasa dilaksanakan dalam PKS pembuatan makanan dan minuman. Data kajian dikutip daripada 277 PKS menggunakan borang soal selidik. Hasil kajian mendapati lokasi PKS pembuatan makanan dan minuman di Malaysia adalah tertumpu di Negeri Selangor dan jenis perniagaan PKS didominasi oleh perniagaan milikan tunggal/ perseorangan. Terdapat tiga jenis inovasi yang selalu dilaksanakan dalam PKS iaitu inovasi produk, inovasi proses dan inovasi pemasaran. PKS mendapat sumber dalaman dan luaran untuk melaksanakan inovasi dalam syairkat mereka.

Kata kunci: *Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS), Inovasi, Pembuatan Makanan dan minuman*

Abstract

Small and Medium Enterprises (SMEs) significantly contribute to the country, especially in the Gross Domestic Product (GDP), employment and exports. However, with the challenging in external environment, SMEs must innovate in order to compete and survive in the business environment. The objective of this study is to identify the profile of SMEs and investigate the type of innovation that are predominant in the food and beverage manufacturing SMEs. Data were collected using questionnaires from a sample of 277 SMEs. The study found that the majority of Malaysian food and beverage manufacturing SMEs located in Selangor and the majority type of business is sole proprietorships. There are three types of innovation undertaken by SMEs such as product innovation, process innovation and marketing innovation. SMEs' get resources from their internal and external to undertake innovation in their companies.

Keywords: *Small And Medium Enterprises (Smes), Innovation, Food And Beverage Manufacturing*

2016 GBSE Journal

¹ Calon PhD, Pusat Pengajian Teknologi dan Logistik, Kolej Perniagaan, Universiti Utara Malaysia, Sintok, Kedah. Emel:

² Prof. Madya, Pusat Pengajian Teknologi dan Logistik, Kolej Perniagaan, Universiti Utara Malaysia, Sintok, Kedah. Emel:

Pengenalan

Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) memainkan peranan yang sangat penting kepada negara. PKS menyumbangkan sebanyak 32% daripada Keluaran Dalam Negeri Kasar (KDNK), 59% daripada guna tenaga dan 19% daripada eksport negara (Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, 2012b). Menurut bancian ekonomi 2011, PKS di Malaysia mewakili 97.3% atau 645,136 pertubuhan daripada 662,939 daripada jumlah pertubuhan keseluruhan di negara ini.

Oleh kerana kepentingan yang dimainkan oleh PKS dalam pembangunan ekonomi, inovasi dalam PKS dibincangkan secara meluas dalam penyelidikan lepas (Mueller, Rosenbusch, & Bausch, 2013). Walaupun PKS mempunyai kekangan sumber untuk melakukan inovasi, namun, dengan saiz PKS yang kecil dan struktur yang dapat bertindak balas dengan lebih cepat memudahkan aktiviti inovasi dalam PKS (Prajogo & McDermott, 2013).

Industri pemprosesan makanan dan minuman di Malaysia merupakan sebahagian daripada industri berasaskan pertanian berikutan tumpuan kerajaan terhadap sektor pertanian Negara. Menurut Ayupp dan RabaahTudin (2013) yang memetik laporan daripada Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (2012) melaporkan bahawa kerajaan mensasarkan pelaburan dalam industri pemprosesan makanan adalah RM24.6 bilion dalam tempoh Rancangan Malaysia 2006-2020 Perindustrian (IMP3). Berdasarkan laporan Malaysian Investment Development Authority (2013) pula, industri makanan di Malaysia didominasi oleh perusahaan kecil dan sederhana (PKS). Menurut Ayupp dan RabaahTudin (2013), persekitaran luaran yang dihadapi oleh PKS pemprosesan makanan dan minuman adalah dari segi kos pengeluaran yang semakin meningkat, perkembangan teknologi, perubahan corak permintaan dan persaingan menyebabkan PKS perlu untuk melakukan inovasi dalam organisasi supaya PKS dapat terus bertahan.

Objektif kajian ini untuk (1) melihat profil PKS dalam sektor pembuatan makanan dan minuman di Malaysia, (2) jenis inovasi manakah yang biasa dilaksanakan dalam PKS pembuatan makanan dan minuman dan (3) sumber inovasi yang diperolehi oleh PKS.

Kajian Literatur

Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS)

Pada oktober 2013, Kerajaan telah mengumumkan definisi baru PKS yang akan dikuatkuasakan pada 2014 iaitu menaikkan had kelayakan paras ambang bagi jualan tahunan dan bilangan pekerja bagi semua sektor ekonomi. Bagi sektor pembuatan, PKS ditakrifkan sebagai firma yang mempunyai jualan tahunan tidak melebihi RM50 juta (kurang RM25 juta) pada masa ini atau bilangan pekerja tidak melebihi 200 pekerja (kurang daripada 150 pekerja). Bagi sektor perkhidmatan, beliau berkata, nilai ambang dinaikkan, iaitu PKS ditakrifkan sebagai firma yang mempunyai jualan tahunan tidak melebihi RM20 juta (kurang RM5 juta) atau bilangan pekerja tidak melebihi 75 pekerja (kurang 50 pekerja).

Jadual 1: Definisi PKS di Malaysia

Mikro	Kecil	Sederhana
-------	-------	-----------

Perkilangan, perkilangan berdasarkan pertanian dan berkaitan dengan perkhidmatan	Jualan tahunan tidak melebihi RM300,000 atau Pekerja sepenuh masa kurang daripada 5 orang	Jualan tahunan RM300,000 hingga kurang daripada RM15 juta atau Pekerja sepenuh masa daripada 5 hingga kurang daripada 75 orang	Jualan tahunan antara RM15 juta hingga RM50 juta atau Pekerja sepenuh masa antara 75 hingga 200 orang
Perkhidmatan, Pertanian dan Teknologi maklumat dan komunikasi (ICT)	Jualan tahunan tidak melebihi RM300,000 atau Pekerja sepenuh masa kurang daripada 5 orang	Jualan tahunan RM300,000 hingga kurang daripada RM3 juta atau Pekerja sepenuh masa daripada 5 hingga kurang daripada 30 orang	Jualan tahunan antara RM3 juta hingga RM20 juta atau Pekerja sepenuh masa daripada 30 hingga 75 orang

Dalam Banci Ekonomi 2011, PKS mencakupi 97.3% daripada sejumlah 662,939 pertubuhan. Sementara itu, 6% daripada jumlah PKS (37,861) adalah dalam sektor pembuatan, diikuti dengan 3% dalam sektor pembinaan (19,283) dan baki 1% (6,708) adalah dalam sektor pertanian dan 0.1% dalam sektor perlombongan dan pengkuarian. Ini dapat dilihat dalam Jadual 2 di bawah.

Jadual 2: PKS dalam sektor ekonomi berdasarkan Bancian Ekonomi 2011

Bilangan Pertubuhan	Jumlah	PKS	Peratusan PKS daripada keseluruhan	Peratusan PKS daripada jumlah PKS
Perkhidmatan	591,883	580,985	98.2	90.0
Pembuatan	39,669	37,861	95.4	5.9
Pertanian	8,829	6,708	76.0	1.0
Pembinaan	22,140	19,283	87.1	3.0
Perlombongan dan pengkuarian	418	299	71.5	0.1
Jumlah Pertubuhan	662,939	645,136	97.3	100

Sumber: Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan (2012a)

PKS dalam pembuatan makanan dan minuman

Berdasarkan Bancian Ekonomi 2011, bilangan PKS dalam sektor pembuatan makanan dan minuman adalah 5,723 pertubuhan atau 15.1% daripada jumlah keseluruhan PKS dalam sektor pembuatan iaitu 37,861 pertubuhan. PKS dalam sektor pembuatan makanan dan minuman adalah yang ke dua tertinggi selepas PKS dalam pembuatan pakaian (dalam jadual 3).

Jadual 3: PKS dalam Pembuatan berdasarkan Bancian Ekonomi 2011

PKS dalam Pembuatan	Peratusan PKS	Jumlah PKS
Pakaian	24	9,096
Produk makanan	15.1	5,723
Produk logam rekaan	10.5	3,979
Percetakan	7.7	2,918
Perabot	4.9	1,857
Produk getah dan plastik	4.6	1,743
Produk kayu	3.8	1,440
Produk galian bukan logam lain	3.6	1,364
Jenteran dan peralatan	3.2	1,213
Logam Asas	2.9	1,099
Produk kimia	2.5	947
Tekstil	2.5	947
Lain-lain	14.6	5,533
	100	37,861

Sumber: Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan (2012a)

Selain itu, pemilihan sektor pembuatan makanan dan minuman dalam kajian ini adalah kerana kepentingan sektor dalam membantu dan meningkatkan produktiviti sektor lain seperti sektor perkhidmatan dan pertanian. Ini dapat ditunjukkan dalam statistik apabila perkhidmatan makanan dan minuman menyumbangkan kepada 24.6% dalam perkhidmatan atau 142,780 pertubuhan (Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, 2012a). Selain itu, kepentingan PKS pembuatan makanan dan minuman kepada sektor pertanian pula adalah dalam mendapatkan sumber bahan mentah dari sektor pertanian seperti dari hasil tanaman, ternakan dan perikanan untuk dijadikan produk. Seperti yang dicadangkan oleh Anahita, Jennifer, Sally, dan Daffyd (2012), inovasi dalam PKS sektor makanan perlu kajian dengan lebih mendalam supaya dapat meningkatkan kejayaan inovasi yang dilaksanakannya.

Inovasi dalam PKS pembuatan makanan dan minuman

Inovasi dalam sektor makanan dan minuman merupakan proses yang kompleks iaitu daripada penggunaan bahan mentah sehingga kepada produk akhir dan dibekalkan kepada pengguna. Sepanjang aliran rantai tersebut, usahawan PKS berpotensi untuk melaksanakan inovasi. Kajian yang dijalankan oleh Lily Julienti dan Hartini (2012) ke atas 12 industri pembuatan di Malaysia mendapati prestasi inovasi produk dalam industri pembuatan makanan dan minuman adalah yang kedua tertinggi selepas industri elektrik dan elektronik dan diikuti oleh industri pembuatan yang lain. Hasil kajian oleh Baregheh, Rowley, Sambrook, dan Davies (2012) ke atas firma makanan di Itali pula mendedahkan bahawa firma-firma tersebut lebih banyak membuat pembangunan terhadap inovasi proses berbanding inovasi produk manakala majoriti inovasi produk yang dibangunkan adalah jenis inovasi tambahan. Produk inovasi dalam industri makanan menurut Ayupp dan Tudin (2013) boleh dihasilkan dengan memperkenalkan perisa baru, meluaskan barisan produk yang sedia ada dan mengubah pembungkusan produk supaya dapat memberi tarikan kepada pelanggan. Bioteknologi juga merupakan salah satu inovasi yang penting dalam teknologi makanan dan minuman kerana ia dapat menyelesaikan masalah kekurangan makanan yang dilihat memberi kesan positif kepada masyarakat (Said et al., 2013). Pada masa kini, keperluan PKS

pembuatan makan dan minuman terhadap alam persekitaran memaksa PKS tersebut menghasilkan produk inovasi hijau. Menurut Anas Y. Alhadid, As'ad, dan H. Abu-Rumman (2014), produk inovasi hijau dapat dihasilkan melalui pemilihan bahan-bahan mentah yang kurang memberikan pencemaran, mengurangkan penggunaan bahan-bahan tersebut dan menghasilkan produk yang dapat dikitar semula, digunakan semula dan dapat diuraikan.

Kajian yang dijalankan terhadap 44 buah PKS pembuatan makanan dan minuman di Batu Pahat, Johor pula mendapati inovasi di kalangan PKS adalah sangat tinggi khususnya untuk produk baru, penambahbaikan produk dan penambahbaikan operasi (Nor Hazana, Eta, & Alina, 2010). Selain itu, agensi kerajaan juga turut berperanan membantu meluaskan penggunaan inovasi di kalangan PKS. Antaranya agensi kerajaan yang terlibat seperti *Malaysian Agricultural and Development Institute (MARDI)* yang membantu usahawan PKS pemprosesan makanan memperkasakan penggunaan inovasi seperti dalam teknologi pemprosesan, pembangunan produk, kawalan kualiti, pembungkusan, pelabelan dan pensijilan (Sharina, Zeeti, Mohd Nizam, Rozhan, & Che Rohani, 2013). Ia seperti yang cadangan oleh Todtlinga, Lehner, dan Kaufmann (2009) yang mengatakan bahawa syarikat yang memperkenalkan inovasi yang canggih memerlukan tahap penyelidikan dan pembangunan (R&D) yang lebih tinggi dan paten yang mendorong mereka untuk bekerjasama dengan universiti-universiti dan organisasi penyelidikan.

Sektor ekonomi utama di Malaysia merangkumi sektor perkhidmatan, pembuatan, pertanian, pembinaan dan pelombongan dan pengkuarian. Berdasarkan banci ekonomi 2011, sektor pembuatan adalah sektor yang kedua tertinggi penyertaan PKS selepas sektor perkhidmatan iaitu sebanyak 37,861 atau 6 peratus daripada jumlah PKS. Daripada jumlah tersebut, 15.1% adalah daripada subsektor produk makanan dan minuman (Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, 2012b). Sebagai usaha untuk mengurangkan pergantungan import makanan, kerajaan telah melancarkan Pelan Induk Perindustrian ketiga (2006-2020) bagi menggalakkan pembangunan industri berasaskan pertanian (Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri, 2006).

Industri pemprosesan makanan dan minuman adalah bergantung kepada sumber bahan mentah dari sektor pertanian. Menurut Talib, Ali, dan Idris (2013) yang memetik buka dari penulisan Dudbridge (2011) bahawa industri ini merupakan industri yang luas kerana ia melibatkan rangkaian yang besar bermula dari perladangan yang membekalkan bahan mentah kepada sektor perkilangan untuk menghasilkan produk makanan dan minuman sebelum dipasarkan kepada pengguna. Pertumbuhan sektor pemprosesan makanan dan minuman akan meningkatkan pengeluaran makanan utama yang akan mewujudkan nilai tambah, kepelbagaian produk dan perkembangan pasaran.

Sektor pemprosesan makanan dan minuman merupakan industri yang menguntungkan. Walau bagaimana pun, produk makanan dan minuman yang dikeluarkan mempunyai jangka hayat yang singkat disamping perubahan permintaan oleh pengguna. Selain itu, dalam industri ini juga, keperluan untuk mengeluarkan produk yang bersih dan selamat kerana ia memberi kesan kepada kesihatan pengguna. Oleh sebab itu, industri ini memerlukan pensijilan tertentu seperti pensijilan Halal, pensijilan Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal atau *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* dan pensijilan Amalan Pengilangan Yang Baik atau *Good Manufacturing Practice (GMP)* bagi menjamin mutu keluaran produk yang berkualiti dan selamat untuk digunakan. Pensijilan-pensijilan yang demikian adalah sangat penting dalam industri makanan dan minuman kerana elemen yang diteliti dalam pemberian sijil berkenaan meliputi semua aspek daripada bahan mentah sehingga produk dapat dipasarkan seperti persekitaran bangunan, peralatan, penerimaan

bahan mentah, proses pengeluaran, penyimpanan, pengedaran dan pekerja. Hasil kajian oleh Muhammad Izzat, Mohd Salehuddin, Mohd Hairi, dan Zulhan (2009) ke atas PKS pemprosesan makanan di Lembah Klang yang melaksanakan HACCP mendapati PKS mendapat banyak manfaat seperti peningkatan dari segi jualan, kualiti dan keselamatan makanan serta prestasi produktiviti. Menurut Zaharuzaman, Ahmad Mahir, dan Zainol (2012), industri pembuatan sentiasa bersaing untuk mengeluarkan produk yang berkualiti kerana sebarang kecacatan dan kerosakan dalam proses pembuatan akan meningkatkan kos pengeluaran sesuatu produk.

Metodologi penyelidikan

Rekabentuk kajian

Kajian ini melibatkan kaedah pengumpulan data sekunder dan data primer. Data sekunder diperolehi melalui kerja-kerja pengumpulan maklumat daripada jurnal berkaitan PKS, buku, prosiding, kajian kes, keratan akhbar dan internet. Manakala data primer diperolehi menerusi pelaksanaan kerja-kerja lapangan iaitu pengagihan borang soal selidik kepada responden terpilih.

Kaedah Persampelan

Kajian ini telah dijalankan pada bulan Jun 2014 hingga Disember 2014. Kaedah Persampelan yang dijalankan adalah melalui proses penentuan saiz sampel untuk digunakan dalam kajian ini. Berdasarkan Bancian Ekonomi 2011, bilangan PKS dalam sektor pembuatan makanan dan minuman adalah 5,723 pertubuhan atau 15.1% daripada jumlah keseluruhan PKS dalam sektor pembuatan iaitu 37,861 pertubuhan. Daripada Jadual Penentuan Saiz Sampel oleh Krejcie dan Morgan (1970), bagi jumlah populasi 6,000 orang, jumlah sampel, $S = 361$.

Responden yang terlibat adalah terdiri daripada PKS dalam sektor pembuatan makanan dan minuman di seluruh Malaysia yang dipilih secara rawak di pameran-pameran besar anjuran kerajaan seperti Malaysian International Food and Beverage Trade Fair (MIFB), Malaysia Agriculture, Horticulture & Agrotourism Show 2014 (MAHA) dan Satu Daerah Satu Industri (SDSI) yang telah berlangsung dari bulan Jun hingga Disember 2014. Tujuan utama pemilihan PKS di pameran-pameran ini adalah disebabkan pengkaji mahu mengedarkan soal selidik kepada PKS di seluruh Malaysia. Selain itu, kebolehan PKS memasuki pameran-pameran yang besar menunjukkan bahawa PKS tersebut telah melakukan inovasi produk apabila PKS mampu untuk mempamerkan produk dan seterusnya bersaing dengan produk tempatan dan antarabangsa.

Setiap jawapan yang diberikan oleh responden adalah dianggap betul dan tepat serta datang dari dalam diri setiap responden tanpa bantuan daripada orang lain. Ada sebilangan borang soal selidik yang diberikan tidak dipulangkan oleh responden. Borang soalselidik telah diedarkan kepada 500 Perusahaan Kecil dan Sederhana (PKS) semasa pameran berlangsung dimana 277 soal selidik telah dikembalikan bersamaan dengan kadar pulangan 55.4%. Data dianalisis menggunakan '*Statistical Package for Social Science*' (SPSS) versi 20 untuk melihat frekuensi dan peratusan.

Hasil penyelidikan

Taburan responden mengikut jawatan menunjukkan pemilik mewakili 52.7% (146 orang), pengurus iaitu 39% (108 orang) dan lain-lain iaitu 8.3% (23 orang). Dari segi responden menunjukkan bilangan perempuan mewakili 56.7% iaitu seramai 157 orang manakala bilangan lelaki 43.3 % iaitu seramai 120 orang. Dari segi umur responden pula, umur antara

30 tahun hingga 39 tahun mendominasi jumlah responden iatu 40.8% mewakili 113 orang, umur antara 40 tahun hingga 49 tahun responden iaitu 28.2% mewakili 78 orang, kurang daripada 30 tahun iaitu 20.6% mewakili 57 orang, umur antara 50 tahun hingga 59 tahun iaitu 9.4% mewakili 26 orang dan umur 60 tahun ke atas mewakili 1.1% iaitu 3 orang.

Dari segi jenis perniagaan pula, separuh daripada responden mewakili jenis perniagaan milikan tunggal/ perseorangan mewakili 50.2% iaitu 139 buah syarikat, 33.2% mewakili syarikat Sendirian Berhad iaitu 92 buah syarikat dan selebihnya 16.6% mewakili syarikat perkongsian iaitu 26 buah syarikat.

Dari segi tempoh syarikat telah beroperasi pula, kebanyakan syarikat telah beroperasi melebihi 4 tahun. Tempoh syarikat yang telah beroperasi antara 4 tahun hingga 6 tahun mewakili 33.2% iaitu 92 syarikat, syarikat yang telah beroperasi anantara 7 tahun hingga 9 tahun mewakili 19.5% iaitu 54 syarikat, syarikat yang beroperasi lebih daripada 10 tahun mewakili 26% iaitu 72 syarikat dan syarikat yang beroperasi kurang daripada 3 tahun pula mewakili 21.3 % iaitu 59 syarikat.

Dari segi jumlah pekerja dalam syarikat pula, separuh daripada responden adalah mempunyai syarikat yang mempunyai bilangan pekerja antara 5 orang hingga 74 orang iaitu 53.4% atau 148 orang pekerja, syarikat yang mempunyai bilangan pekerja kurang daripada 4 orang iaitu 43.7% atau 121 orang dan syarikat yang mempunyai bilangan pekerja antara 75 orang hingga 200 orang pula adalah 2.9% atau 8 orang.

Dari segi jumlah jualan tahunan syarikat pula, kebanyakan syarikat mempunyai jumlah jualan tahunan antara RM 3,000,001 hingga RM 15,000,000 mewakili 57% iaitu sebanyak 158 syarikat, syarikat yang mempunyai jumlah jualan tahunan kurang daripada RM 3,000,000 mewakili 40.1% iaitu 111 buah syarikat dan hanya 2.9% sahaja atau 8 buah syarikat yang mempunyai jumlah jualan tahunan antara Rm 15,000,001 hingga RM 50,000,000.

Dari segi lokasi syarikat pula, kebanyakan syarikat terletak di Selangor iaitu mewakili 30.3% atau 84 buah, di Kelantan iaitu 10.8% atau 30 buah, di Pahang iaitu 9% atau 25 buah, di Johor iaitu 7.6% atau 21 buah, di Perak iaitu 6.9% atau 19 buah, di Pulau Pinang iaitu 6.5% atau 18 buah, di Kuala Lumpur iaitu 5.1% atau 14 buah, di Kedah iaitu 4.3 % atau 12 buah, di Sabah iaitu 4% atau 11 buah, di Negeri Sembilan iaitu 2.5% atau 7 buah, di Perlis, Sabah dan Melaka iaitu iaitu 2.2% atau 6 buah dan di Wilayah Persekutuan Labuan iaitu 1.1% atau 3 buah.

Jadual 4: Profil PKS (N=277)

Ciri	Kategori	Kekerapan	Peratusan (%)
Jawatan	Pemilik	146	52.7
	Pengurus	108	39.0
	Lain-lain	23	8.3
Jantina	Lelaki	120	43.3
	Perempuan	157	56.7
Umur	Kurang daripada 30 tahun	57	20.6
	30 hingga 39 tahun	113	40.8
	40 hingga 49 tahun	78	28.2
	50 hingga 59 tahun	26	9.4
	60 dan ke atas	3	1.1
Jenis perniagaan	Perseorangan	139	50.2
	perkongsian	46	16.6
	Syarikat awam berhad	92	33.2
Tempoh perniagaan beroperasi	kurang dari 3	59	21.3
	4-6	92	33.2
	7-9	54	19.5

Jumlah pekerja	lebih 10 tahun	72	26.0
	Kurang daripada 4 orang	121	43.7
	5 orang – 74 orang	148	53.4
	75 orang hingga kurang daripada 200 orang	8	2.9
Jumlah jualan	Kurang daripada RM300,000	111	40.1
	RM3,000,001 – RM15 juta	158	57.0
	RM15,000,001 hingga kurang daripada RM50 juta	8	2.9
	Lokasi		
	Johor	21	7.6
	Kedah	12	4.3
	Kelantan	30	10.8
	Melaka	6	2.2
	N.smbilan	7	2.5
	Pahang	25	9.0
	P.Pinang	18	6.5
	Perak	19	6.9
	Perlis	6	2.2
	Selangor	84	30.3
	Terengganu	15	5.4
	Sabah	11	4.0
	Sarawak	6	2.2
	Kl	14	5.1
	Labuan	3	1.1

Dari segi jenis inovasi yang dilaksanakan dalam syarikat Industri Kecil dan Sederhana (IKS) pula menunjukkan bahawa inovasi produk mewakili jenis inovasi yang biasa dilaksanakan iaitu 74.4% atau 206 syarikat, inovasi proses mewakili 56.3% atau 156 syarikat, inovasi pemasaran mewakili 47.7% atau 132 syarikat dan inovasi organisasi mewakili 11.6% atau 32 buah syarikat yang melaksanakan inovasi dalam syarikat mereka.

Jadual 5: Jenis Inovasi yang selalu dilaksanakan oleh PKS pembuatan makanan dan minuman

Jenis Inovasi	Dilaksanakan	Jumlah	Peratusan
Inovasi Produk	Ya	206	74.4
	Tidak	71	25.6
Inovasi Proses	Ya	156	56.3
	Tidak	121	43.7
Inovasi Pemsaran	Ya	132	47.7
	Tidak	145	52.3
Inovasi Organisasi	Ya	32	11.6
	Tidak	245	88.4

Dari segi sumber inovasi yang diperolehi pula, syarikat memperoleh sumber dari dalam syarikat untuk melaksanakan inovasi iaitu mewakili 66.4 % atau 184 buah syarikat manakala syarikat yang memperoleh sumber dari luaran pula mewakili 53.1 % atau 147 buah syarikat.

Jadual 6: Sumber yang diperolehi oleh PKS untuk melaksanakan inovasi

Sumber yang diperolehi	Dilaksanakan	Jumlah	Peratusan
Sumber dalaman	Ya	184	66.4
	Tidak	93	33.6
Sumber luaran	Ya	147	53.1
	Tidak	130	46.9

Kesimpulan

Kajian ini dapat merumuskan beberapa kesimpulan berhubung dengan dapatan kajian yang diperolehi. Pertama, lokasi PKS pembuatan makanan dan minuman di Malaysia adalah tertumpu di Negeri Selangor iaitu 84 PKS daripada 277 PKS keseluruhan dalam kajian ini. Ini seperti hasil yang diperolehi daripada bancian ekonomi 2011 yang mana menunjukkan negeri Selangor merupakan negeri yang terbesar dalam taburan PKS di Malaysia (Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, 2012a). Dapatan kajian juga mendapati jenis perniagaan PKS didominasi oleh perniagaan milikan tunggal/ perseorangan mewakili 50.2% iaitu 139 buah syarikat, dan diikuti oleh syarikat Sendirian Berhad dan syarikat perkongsian. Ia seperti laporan yang dikeluarkan dalam bancian ekonomi 2011 yang melaporkan 71% PKS adalah syarikat milikan tunggal (Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan, 2012a).

Kedua, jenis inovasi yang selalu dilaksanakan oleh PKS pembuatan makanan dan minuman utama adalah produk inovasi diikuti oleh proses inovasi dan pemasaran inovasi. Manakala organisasi inovasi jarang dilaksanakan dalam PKS pembuatan makanan dan minuman. Ia selari dengan kajian lepas yang dijalankan produk inovasi dan proses inovasi dalam PKS yang memberi kesan kepada prestasi PKS (Ar & Baki, 2011; Hilmi, Ramayah, Mustapha, & Pawanchik, 2010). Manakala kajian yang dijalankan oleh Rosli dan Sidek (2013) yang menggunakan tiga jenis inovasi dalam kajiannya iaitu produk inovasi, proses inovasi dan pemasaran inovasi yang mempunyai hubungan dengan prestasi PKS.

Ketiga, sumber yang diperolehi oleh PKS pembuatan makanan dan minuman untuk melaksanakan inovasi adalah dari sumber dalaman sebanyak 66.4% manakalan sumber luaran adalah 53.1 %. Dalam kajian Rosli dan Sidek (2013) juga mendapati sumber dalaman (*in-house*) dan luaran tidak mempunyai perbezaan dalam pelaksanaan inovasi.

Rujukan

- Anahita, B., Jennifer, R., Sally, S., & Daffyd, D. (2012). Innovation in food sector SMEs. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 19(2).
- Anas Y. Alhadid, As'ad, & H. Abu-Rumman. (2014). The Impact of Green Innovation on Organizational Performance, Environmental Management Behavior as a Moderate Variable: An Analytical Study on Nuqul Group in Jordan *International Journal of Business and Management*, 9(7).
- Ar, I. M., & Baki, B. (2011). Antecedents and performance impacts of product versus process innovation: Empirical evidence from SMEs located in Turkish science and technology parks. *European Journal of Innovation Management*, 14(2), 172 - 206.
- Ayupp, K., & RabaahTudin. (2013). Malaysian Food Processing Industry: Strategies for Growth. *International Journal of Business and Social Science*, 4(16).

- Ayupp, K., & Tudin, R. (2013). Malaysian Food Processing Industry: Strategies for Growth. *International Journal of Business and Social Science Vol., 4 No(16)*.
- Baregheh, A., Rowley, J., Sambrook, S., & Davies, D. (2012). Food sector SMEs and innovation types. *British Food Journal, 114* (11), 1640 - 1653.
- Dudbridge, M. (2011). *Handbook of Lean Manufacturing in the Food Industry*.
- Hilmi, M., Ramayah, T., Mustapha, Y., & Pawanchik, S. (2010). Product and process innovativeness: evidence from Malaysian SMEs. *European Journal of Social Sciences, 16(4)*, 556-565.
- Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri. (2006) Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP3), 2006 - 2020
- Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri. (2012).
- Lily Julienti, A. B., & Hartini, A. (2012). *A study of product innovation performance: Identifying the most innovative industry in Malaysian manufacturing sector*. . Paper presented at the 3rd International Conference on Technology and Operations Management (ICTOM2012) Bandung, West Java, Indonesia
- Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan. (2012a). Laporan Tahunan PKS 2011/12.
- Majlis Pembangunan PKS Kebangsaan. (2012b). Pelan Induk PKS 2012-2020.
- Malaysian Investment Development Authority. (2013).
- Mueller, V., Rosenbusch, N., & Bausch, A. (2013). Success Patterns of Exploratory and Exploitative Innovation: A MetaAnalysis of the Influence of Institutional Factors. *Journal of Management, 39(6)*, 1606-1636.
- Muhammad Izzat, Z., Mohd Salehuddin, M. Z., Mohd Hairi, J., & Zulhan, O. (2009). An Investigative Study Into The Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP)Implementation In Small And Medium Sized Food Manufacturing Enterprises (SMEs). *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts, 1(3)*.
- Nor Hazana, A., Eta, W., & Alina, S. (2010). *Human Resource Management Practices as Predictors of Innovation among Johor SMEs* Paper presented at the International Conference on Science and Social Research (CSSR 2010), Kuala Lumpur, Malaysia.
- Prajogo, D., & McDermott, C. M. (2013). Antecedents of Service Innovation in SMEs: Comparing the Effects of External and Internal Factors. . *Journal of Small Business Management*.
- Rosli, M. M., & Sidek, S. (2013). Innovation and Firm Performance: Evidence from Malaysian Small and Medium Enterprise. *Entrepreneurship Vision 2020: Innovation, Development Sustainability, and Economic Growth*.
- Said, M. F., Adham, K. A., Abdullah, N. A., Sarkam, S. F., Quoquab, F., & Hänninen, S. (2013). Innovation and Firm Creation Strategies in the Emerging Biotechnology Industries. *International Journal of Economics and Management, 7(2)*, 348 - 375.
- Sharina, S., Zeeti, Z., Mohd Nizam, M. N., Rozhan, A. D., & Che Rohani, A. (2013). Khidmat nasihat teknikal MARDI bantu pembangunan PKS. *Economic and Technology Management Review, 8*, 153-163.
- Talib, H., Ali, K., & Idris, F. (2013). Quality management framework for the SME's food processing industry in Malaysia *International Food Research Journal 20(1): 147-164 (2013)*, 20(1), 147-164.
- Todtlinga, F., Lehner, P., & Kaufmann, A. (2009). Do different types of innovation rely on specific kinds of knowledge interactions? . *Technovation, 29(1)*, 59-71.
- Zaharuzaman, J., Ahmad Mahir, R., & Zainol, M. (2012). Persepsi Ke Atas Penggunaan Alat Dan Teknik Kualiti Terhadap Prestasi Kualiti Dalam Industri Pembuatan. *Jurnal Pengukuran Kualiti dan Analisis, 8(2)*, 1-8.