

Pengurusan Patuh Syariah Pusat Penyembelihan Halal Ke Arah Hub Halal Global: Satu Sorotan Kajian

Rafidah Mohd Azli^{1, a}, Nabilah Azimoha^{2, b}, Nur Ilham Wan Abdullah^{3, c}, Nor Saadah Musa^{4, d}, Muallim Bakri^{5, e}

^{1,2,3,4}Akademi Pengajian Islam Kontemporari, UiTM Negeri Sembilan

^arafidah2262@ns.uitm.edu.my

Kata kunci: Pengurusan Patuh Syariah, Penyembelihan Halal

Abstrak. Penyembelihan haiwan halal merupakan suatu tuntutan yang telah digariskan oleh Syarak. Walaubagaimanapun, tahap pelaksanaan penyembelihan haiwan halal di rumah – rumah sembelihan masih belum meluas. Terdapat banyak isu-isu penyembelihan halal yang menjadi perbincangan segenap lapisan masyarakat. Kegagalan dalam memastikan pengurusan patuh syariah di pusat penyembelihan akan menyebabkan pengguna meragui sumber daging yang dikeluarkan. Bahkan secara tidak langsung, menjejaskan kepercayaan pengguna – pengguna Muslim terhadap badan pelaksanaan halal. Objektif utama penulisan kertas ini adalah untuk meneliti kajian-kajian literatur berkaitan pengurusan pusat penyembelihan halal. Kaedah kajian kepustakaan telah diguna pakai bagi menganalisis buku, jurnal, disertasi serta bahan-bahan bertulis sama ada bercetak atau elektronik. Oleh itu, kertas ini mendapati bahawa aspek pengurusan pusat penyembelihan di peringkat sebelum, semasa dan selepas proses penyembelihan telah menjadi fokus utama pengkaji terdahulu. Sehubungan dengan itu, dicadangkan bahawa pengurusan patuh Syariah dalam industri penyembelihan halal perlu diperluas dan ditambah baik dalam kajian-kajian yang akan datang.

Pengenalan

Penyembelihan haiwan menurut Islam adalah suatu proses memotong bahagian leher haiwan yang halal dimakan dengan memenuhi syarat – syarat yang telah ditetapkan oleh syarak. Antara syarat utama adalah penyembelih haiwan mestilah beragama Islam, baligh, berakal dan mempunyai pengetahuan tentang tatacara sembelihan halal. Syarat – syarat lain adalah haiwan yang disembelih mestilah haiwan yang halal dimakan, haiwan tersebut masih sihat dan hidup, alat pemotong yang tajam dan memotong tiga urat yang wajib iaitu trakea, esofagus dan *wadajain* (Malaysia, 2009). Pengguna Muslim di Malaysia wajar diberikan hak untuk mengetahui status kehalalan haiwan yang dikeluarkan oleh peniaga – peniaga sama ada di restoran atau pasaraya. Laporan MAQIS berkenaan 78 kontena yang berisi daging halal dan babi telah masuk ke Malaysia dan penularan penjualan ayam yang tidak mengikut Syariat di media massa telah menimbulkan persoalan tentang tahap perkembangan penyembelihan halal di Malaysia. Oleh yang demikian, tahap pelaksanaan penyembelihan halal masih perlu dikaji bagi memastikan peniaga atau pengusaha rumah sembelihan menepati syarat – syarat yang telah ditetapkan oleh syarak. Justeru, kertas ini membincangkan kajian literatur berkenaan pengurusan rumah sembelihan halal di Malaysia. Kertas ini menganalisis kajian yang lepas berkenaan proses penyembelihan halal.

Kaedah Kajian

Bagi mencapai objektif kajian, kertas ini telah meneliti 40 dapatan – dapatan kajian penyembelihan halal berdasarkan proses – proses pengurusan rumah sembelihan iaitu proses sebelum penyembelihan seperti penternakan haiwan dan proses pelalihan haiwan sembelihan. Seterusnya proses semasa penyembelihan seperti tatacara penyembelihan dan selepas penyembelihan seperti penceluran dan pembersihan serta pembungkusan. Walau bagaimanapun, kajian tentang perkembangan penyembelihan halal tidak hanya terfokus kepada negara Malaysia, bahkan negara Islam serantau dan negara bukan Islam.

Hasil dapatan dan Perbincangan

Kajian tentang penyembelihan halal telah mendapat perhatian pengkaji – pengkaji dari pelbagai bidang. Berdasarkan jumlah keseluruhan kajian literatur yang diteliti, 8 daripada 40 kajian menyentuh tentang sistem jaminan halal (HAS) sebelum proses penyembelihan dilaksanakan. Manakala 18 dari 40 kajian dilakukan oleh para saintis. Mereka membincangkan isu-isu yang berlaku dalam proses semasa penyembelihan seperti kesan pelaksanaan kaedah pelalihan dan tahap kualiti daging sembelihan. Enam (6) kajian menghuraikan tentang isu-isu dalam proses selepas penyembelihan khususnya rantaian pengeluaran halal atau *Halal Supply Chain*. Selebihnya, iaitu 8 kajian literatur merupakan kajian pematuhan syariah yang dilakukan di rumah-rumah sembelihan di Malaysia dan Indonesia.

Proses Sebelum Penyembelihan

Dalam memastikan penyembelihan haiwan dilakukan mengikut Syarak, sistem kawalan dan jaminan merupakan garis panduan yang penting sebelum proses penyembelihan. Ia merupakan isu utama yang perlu dititik beratkan oleh pengurus rumah sembelihan bagi memastikan proses penyembelihan dilakukan dengan teliti dalam menjamin keselamatan makanan yang melibatkan haiwan ternakan halal. Terdapat kajian-kajian literatur yang membincangkan tentang sistem kawalan dan jaminan seperti Spiegel et al. (2012), Shahdan, Regenstein, Shahabuddin, and Rahman (2016) dan Omar and Karim (2013). Hasil kajian mereka mendapati bahawa sistem kawalan dan jaminan halal di seluruh dunia perlu dipertingkatkan dan diselaraskan pada peringkat global. Ini kerana sistem jaminan halal dalam sesebuah negara mempunyai jaringan dengan industri pelancongan halal di negara – negara lain seperti Malaysia dengan Singapura (Henderson, 2016). M.M. Farouk, Pufpaff, and Amir (2016) juga mencadangkan penambakan kaedah penyembelihan binatang seperti menyediakan latihan dan penilaian terhadap penyembelih, melibatkan institusi masjid dalam memantapkan kesedaran pengurus rumah sembelihan dan menyentuh isu kebajikan haiwan dalam kursus persijilan halal. Demirci, Soon, and Wallace (2016) dan Ratanamaneichata and Rakkarn (2013) mencadangkan agar kajian yang mendalam dilakukan terhadap isu keselamatan makanan di dalam sistem kawalan halal.

Proses Semasa Penyembelihan

Kajian tentang proses semasa penyembelihan halal telah mendapat perhatian dari ahli akademik dan pengkaji dipelbagai bidang. Salah satu isu yang menjadi fokus utama adalah kualiti daging haiwan selepas proses pelalihan atau ketika sebelum penyembelihan dilakukan. Kaedah pelalihan (*stunning*) dan kesannya terhadap kualiti daging menjadi perdebatan diantara para saintis. Walaupun Muzakarah Khas Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia tahun 2005 telah memutuskan bahawa kaedah pelalihan elektrik dan *waterbath stunning* sahaja yang dibenarkan, namun kajian terhadap kaedah pelalihan bagi haiwan sembelihan halal masih tetap dijalankan oleh saintis. Saintis Barat menekankan bahawa kaedah pelalihan perlu dilakukan sebelum penyembelihan dilakukan bagi mengurangkan kesakitan kepada haiwan (Velarde et al., 2014). Hasil kajian Sabow et al. (2015) dan Anil et al. (2006) mendapati bahawa kualiti daging kambing yang dilalihan dengan suntikan sebelum penyembelihan adalah baik dan tidak terjejas. *False Aneurysme* juga mungkin akan berlaku dalam proses penyembelihan tradisional (Gregory et al., 2008). Terdapat saintis Muslim yang menyokong kaedah pelalihan dilakukan. Mustafa M. Farouk (2013) dan Anil et al. (2006) mencadangkan kaedah *reversible head stunning* kepada industri halal. Manakala kajian yang menyokong kaedah penyembelihan tradisional menyatakan bahawa ianya lebih baik kerana masa dapat dipendekkan bagi haiwan untuk mati sepenuhnya berbanding dengan kaedah pelalihan sebelum penyembelihan (Gibson, Dadios, & Gregory, 2015).

Oleh yang demikian, terdapat beberapa cadangan telah diberikan oleh kajian lepas bagi merungkaikan keperluan untuk melakukan kaedah pelalihan. Pertama, kajian tentang pendarahan yang patuh Syariah (Aghwan, Bello, Abubakar, Imlan, & Sazili, 2016). Kedua, kajian tentang frekuensi kaedah pelalihan (Sabow et al., 2017). Ketiga, langkah-langkah bagi memastikan haiwan masih hidup selepas pelalihan iaitu gerakan, degupan jantung dan pendarahan (Fuseini, Knowles, Hadley, & Wotton, 2016). Model pengeluaran daging halal yang bersistematik juga telah dicadangkan oleh Shahdan et al (2016). Ianya disokong oleh kajian-kajian K. Nakyinsige et al. (2013) dan Muzdalifah (2017). Pengguna daging Halal di Eropah didapati telah bersetuju dengan penggunaan pelalihan selagi mana kaedah tersebut di bawah pengawasan sistem jaminan halal.

Kajian-kajian tentang tahap pematuhan Syariah terhadap rumah-rumah sembelihan di Malaysia dan Indonesia dilakukan (Li, 2009; Lutfiana, 2016; Otri Yana, Razali, & Jalaluddin, 2017; Pisestyani, Nadadyanha, Dannar Koekoeh Santoso, & Latif, 2015; Rahman, 2007; Razaly & Zakaria, 2018; Sedek, 2010). Kajian perbandingan proses penyembelihan juga dilakukan oleh pengkaji. Perbandingan pengurusan daging kosher dan halal juga dilakukan oleh M.M. Farouk et al. (2014) dan Bozzo et al. (2017). Berdasarkan kajian tersebut, didapati bahawa penyembelihan haiwan secara kosher tidak membenarkan penggunaan apa sahaja jenis pelalihan kerana syarat haiwan sembelihan perlu sedar sepenuhnya. Perbandingan kesan kaedah pelalihan menggunakan angin keatas kualiti daging berbanding kaedah sembelihan biasa dilakukan oleh K. Nakyinsige et al. (2014).

Selepas proses penyembelihan

Di antara isu-isu yang dibincangkan di dalam kajian literatur berkenaan peringkat selepas penyembelihan adalah rantaian pembekalan daging halal atau *Halal Supply Chain*. Ianya didapati kurang diberi perhatian oleh industri (Ngah, Zainuddin, & Thurasamy, 2014). Di antara faktor penentu kepada keberkesanan rantaian pembekalan daging halal adalah persijilan halal, garis piawaian halal, pengesanan halal dan aset khusus halal (Zulfakar, Anuar, & Talib, 2012). Kaedah pengesanan atau *Halal Traceability* sangat diperlukan bagi mengesan bahan terlarang di dalam daging halal (Khadijah Nakyinsige, Man, & Sazili, 2012). Sistem jaminan halal dalam aspek logistik daging halal juga perlu diambil perhatian (Muhammad Fathi Yusof, Siti Norlina Muhamad, Muizzah Azmi, & Hanip; Tieman & Ghazali, 2012). Manakala bagi Alqudsi (2013), pelanggan – pelanggan di Malaysia, Singapura dan Australia bersetuju supaya integriti dalam setiap rantaian pembekalan

makanan Halal dikawal bermula dari sebelum penyembelihan, semasa penyembelihan, setelah selesai penyembelihan dan logistik.

Kajian tentang kesedaran pengguna juga dilakukan oleh pengkaji. Faktor kesedaran pengguna seperti tahap pengetahuan, kepercayaan dan tanggungjawab agama telah mempengaruhi kepenggunaan barangan makanan yang berstatus halal JAKIM (Saida, Hassan, Musab, & Rahman, 2013). Kesedaran pengguna bukan Muslim terhadap makanan halal juga dikaji. Faktor kepenggunaan mereka adalah kebersihan dan mesra persekitaran (Golnaz, Zainalabidin, Mad Nasir, & Eddie Chiew, 2010). Walaubagaimanapun, terdapat kajian yang mendapati bahawa pengguna masih ragu-ragu tentang kesahihan logo halal terutama produk keluaran bukan bumiputera.

Kesimpulan

Berdasarkan perbincangan di atas dapat disimpulkan bahawa, kajian tentang penyembelihan halal dapat dilihat dengan meneliti tiga proses iaitu sebelum, semasa dan selepas penyembelihan. Dalam kajian literatur, penyelidikan tentang proses semasa sembelihan lebih banyak diberi tumpuan oleh pengkaji – pengkaji lepas. Isu-isu seperti kesan pelalihan dan kaedah memastikan haiwan yang disembelih mengikut Syarak telah menarik perhatian pengkaji. Oleh yang demikian, kertas ini mencadangkan bahawa kajian tentang pelaksanaan sistem jaminan Halal dan sistem rantaian pembekalan daging halal perlu dipertingkatkan bagi menambahbaik aspek – aspek tersebut di lapangan industri. Pengusaha – pengusaha rumah sembelihan perlu diberi panduan tentang pengendalian daging halal bermula dari pembekalan haiwan oleh penternak sehingga ke peringkat pemasaran produk mereka.

Kajian tentang kesedaran penyembelihan haiwan juga perlu dijalankan dari semasa ke semasa bagi mengetahui keberkesanan pelaksanaan sistem jaminan Halal di seluruh negara. Persijilan Halal sepatutnya memberi peluang pemasaran yang baik kepada pengamalannya. Pematuhan Syariah perlu seiring dengan pembangunan perniagaan pengusaha – pengusaha daging halal, pembekal dan pengusaha restoran dan pasar- pasar besar. Ini dapat menggalakkan lagi pengusaha-pengusaha yang tidak bertauliah meningkatkan kualiti perkhidmatan dan strategi penyembelihan haiwan mereka sehingga diberi tauliah dan sijil Halal oleh pihak berwajib.

Rantaian pembekalan daging halal perlu diperluaskan sehingga ke peringkat pembungkusan, logistik dan pemasaran. Ini kerana kehalalan sesuatu produk yang telah diberi sijil halal tidak berjaya dipasarkan dengan baik kerana berlaku ketirisan dan kecuaiannya, pembekal dan penjual. Oleh yang demikian, pihak berwajib perlu mengadakan kerjasama dengan badan – badan pemasaran halal, badan pelancongan halal dan penguatkuasaan bagi memastikan produk halal dapat menembusi pasaran di peringkat tempatan dan global.

Rujukan

- Aghwan, Z.A., Bello, A.U., Abubakar, A.A., Imlan, J.C., & Sazili, A.Q. (2016). Efficient halal bleeding, animal handling, and welfare: A holistic approach for meat quality. *Meat Science*, 121(2016), 420-428.
- Alqudsi, Syed Ghazaly. (2013). *Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products*. Paper presented at the INCOMaR 2013.
- Anil, MH, Yesildere, T, Aksu, H, EMatur, McKinstry, jL, Weaver, HR, . . . SHughestandCMason. (2006). Comparison of Halal slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: Exsanguination and quality parameters. *Animal Welfare*, 15(2006), 325-330.
- Bozzo, Giancarlo, Pinto, Angela Di, Bonerba, Elisabetta, Ceci, Edmondo, Mottola, Anna, Roma, Rocco, . . . Celano, Gaetano Vitale. (2017). Kosher slaughter paradigms: Evaluation of slaughterhouse inspection procedures. *Meat Science*, 128(2017), 30-33.
- Demirci, Marin Neio, Soon, Jan Mei, & Wallace, Carol A. (2016). Positioning food safety in Halal assurance. *Food Control*, 70(2016), 257-270.
- Farouk, M.M., Al-Mazeedi, H.M., Sabow, A.B., Bekhit, A.E.D., Adeyemi, K.D., Sazili, A.Q., & Ghani, A. (2014). Halal and kosher slaughter methods and meat quality: A review. *Meat Science*, 98(2014), 505-519.
- Farouk, M.M., Pufpaff, K.M., & Amir, M. (2016). Industrial halal meat production and animal welfare: A review. *Meat Science*, 120(2016), 60-70.
- Farouk, Mustafa M. (2013). Advances in the industrial production of halal and kosher red meat. *Meat Science*, 95(2013), 805-820.

- Fuseini, Awal, Knowles, Toby G., Hadley, Phil J., & Wotton, Steve B. (2016). Halal stunning and slaughter: Criteria for the assessment of dead animals. *Meat Science*, 119(2016), 132-137.
- Gibson, Troy J., Dadios, Nikolaos, & Gregory, Neville G. (2015). Effect of neck cut position on time to collapse in halal slaughtered cattle without stunning. *Meat Science*, 110(2015), 310-314.
- Golnaz, R, Zainalabidin, M, Mad Nasir, S , & Eddie Chiew, F.C. (2010). Non-Muslims' awareness of Halal principles and related food products in Malaysia. *International Food Research Journal*, 17(2010), 667-674.
- Gregory, Neville G., Wenzlawowicz, Martin von, Alam, Rashedul M., Anil, Haluk M., Yesildere, Tahsin, & Silva-Fletcher, Ayona. (2008). False aneurysms in carotid arteries of cattle and water buffalo during shechita and halal slaughter. *Meat Science*, 79(2008), 285-288.
- Henderson, Joan C. (2016). Halal food, certification and halal tourism: Insights from Malaysia and Singapore. *Tourism Management Perspectives*, 19(2016), 160-164.
- Li, Tee Fair. (2009). *Perbandingan Kualiti Daging, Hayat Simpanan dan Kaedah Penyembelihan Ayam Halal dan Bukan Halal*. Universiti Malaysia Sabah, UMS.
- Lutfiana, Agnes. (2016). *Praktik Penyembelihan Dan Pengolahan Ayam Di Rumah Potong Ayam (Rpa) Desa Pandanarum Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar*. Institut Agama Islam Negeri Tulungagung Indonesia.
- Malaysia, Jabatan Piawaian. (2009). *Halal Food - Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines (Second Revision)*. Selangor: Jabatan Piawaian Malaysia.
- Muhammad Fathi Yusof, Siti Norlina Muhamad, Muizzah Azmi, & Hanip, Nur Fadhilah Mat. Teknologi Penyembelihan untuk Industri Halal di Malaysia *Isu Halal dan Sains Teknologi : Siri Pertama*.
- Muzdalifah, Siti. (2017). *Analisis Pendapat Mazhab Syafi'ie dan Fatwa MUI No.12 Tahun 2009 Terhadap Impelmentasi Pemetongan Haiwan* (minithesis), Universiti Islam Negeri Sunan Ampel, Surabaya, Indonesia.
- Nakyinsige, K., Man, Y.B. Che, Aghwan, Zeiad A., Zulkifli, I., Goh, Y.M., Bakar, F. Abu, . . . Sazili, A.Q. (2013). Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives. *Meat Science*, 95(2013), 352-361.
- Nakyinsige, K., Sazili, A.Q., Zulkifli, I., Goh, Y.M., Bakar, Abu, & Sabowb, A.B. (2014). Influence of gas stunning and halal slaughter (no stunning) on rabbits welfare indicators and meat quality. *Meat Science*, 98(2014), 701-708.
- Nakyinsige, Khadijah, Man, Yaakob Che, & Sazili, Awis Qurni. (2012). Halal authenticity issues in meat and meat products. *Meat Science*, 91(2012), 207-214.
- Ngah, Abdul Hafaz, Zainuddin, Yuserri, & Thurasamy, Ramayah. (2014). *Adoption of Halal Supply Chain among Malaysian Halal Manufacturers : An exploratory Study*. Paper presented at the International Conference on Innovation, Management and Technology Research, Malaysia, Malaysia.
- Omar, Siti Radhiah, & Karim, M. Shahrin Ab. (2013). Halalan Toyyiban: Perspektif Isu Logo Halal *Halalan Thayyiban : Perspektif Malaysia*. Serdang: Institut Penyelidikan Produk Halal Universiti Putra Malaysia.
- Otri Yana, Razali, & Jalaluddin, M. (2017). Penilaian Pemetongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di Rpu Peunayong Kota Banda Aceh. *JIMVET*, 1(2), 218-225.
- Pisestyani, Herwin, Nadadyanha, Nadhear, Dannar Koekoeh Santoso, & Latif, Hadri. (2015). Kesempurnaan Kematian Sapi setelah Penyembelihan dengan dan tanpa Pemingsanan Berdasarkan Parameter Waktu Henti Darah Memancar. *Acta Veterinaria Indonesiana*, 3(2), 58 - 63.
- Rahman, Mohd Nazri Abdul. (2007). *Kajian Terhadap Keberkesanan Pensijilan Halal di Rumah Penyembelihan Sekitar Kota Kinabalu Sabah*. Universiti Malaysia Sabah, UMS.
- Ratanamaneichata, Chiratus, & Rakkarn, Sakchai. (2013). *Quality Assurance Development of Halal Food Products for Export to Indonesia*. Paper presented at the Social and Behavioral Sciences Symposium, 4th International Science, Social Science, Engineering and Energy Conference 2012 (I-SEEC 2012).

- Razaly, Muhammad Mazuan, & Zakaria, Zalina. (2018). Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal Di Rumah-Rumah Sembelihan Ayam Halal Dan Isu-Isu Berkaitan: Satu Sorotan Literatur. *Journal of Syariah Law*, 3(1), 105-124.
- Sabow, A.B., Nakyinsige, K., Adeyemia, K.D., Sazili, A.Q., Johnsone, C.B., Websterf, J., & Farouk, M.M. (2017). High frequency pre-slaughter electrical stunning in ruminants and poultry for halal meat production: A review. *Livestock Science*, 202(2017), 124-134.
- Sabow, A.B., Sazili, A.Q., Zulkifli, I., Goh, Y.M., Kadir, M.Z.A. Ab, Abdulla, N.R., . . . Adeyemi, K.D. (2015). A comparison of bleeding efficiency, microbiological quality and lipid oxidation in goats subjected to conscious halal slaughter and slaughter following minimal anesthesia. *Meat Science*.
- Saida, Mahiah, Hassan, Faridah, Musab, Rosidah, & Rahman, N.A. (2013). *Assessing Consumers' Perception, Knowledge and Religiosity on Malaysia's Halal Food Products*. Paper presented at the INCOMaR 2013.
- Sedek, Siti Aminah. (2010). *Proses Penyembelihan Ayam Dengan Menggunakan Water Stunning Ditinjau Menurut Hukum Islam (Studi Kasus Syarikat Hr Green, Selama, Perak)*. (Sarjana), Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Indonesia.
- Shahdan, I. A., Regenstein, J. M., Shahabuddin, A. S. M., & Rahman, M. T. (2016). PROCESSING AND PRODUCTS : Developing control points for halal slaughtering of poultry. *Poultry Science*, 95(2016), 1680-1692.
- Spiegel, M. van der, der, H.J. van, Fels-Klerx, Sterrenburg, P., Ruth, S.M. van, Scholtens-Toma, I.M.J., & Kok, E.J. (2012). Halal assurance in food supply chains: Verification of halal certificates using audits and laboratory analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 27(2012), 109-119.
- Tieman, Marco, & Ghazali, Maznah Che. (2012). *Halal control activities and assurance activities in halal food logistics*. Paper presented at the International Halal Conference, Kuala Lumpur.
- Velarde, A., Rodriguez, P., Dalmau, A., Fuentes, C., Llonch, P., Holleben, K.V. von, . . . Cenci-Goga, B.T. (2014). Religious slaughter: Evaluation of current practices in selected countries. *Meat Science*, 96(2014), 278-287.
- Zulfakar, Mohd Hafiz, Anuar, Marhani Mohamed, & Talib, Mohamed Syazwan Ab. (2012). *Conceptual Framework on Halal Food Supply Chain Integrity Enhancement*. Paper presented at the INHAC 2012, Putra World Trade Centre Kuala Lumpur.