



Pengurusan Rumah Sembelihan Unggas Halal: Satu Kajian Lapangan di Negeri Sembilan

NOR SAADAH MUSA

Universiti Teknologi MARA, Cawangan Negeri Sembilan

RAFIDAH MOHD AZLI

Universiti Teknologi MARA, Cawangan Negeri Sembilan

ATHIRA AYUNI ASMADI

Universiti Teknologi MARA, Cawangan Negeri Sembilan

MUHAMAD AZHARI WAHID

Universiti Sains Islam Malaysia, Nilai

WALID MOHD SAID

Universiti Sains Islam Malaysia, Nilai

Abstrak

Isu halal merupakan sesuatu yang sangat penting dan berkait rapat dengan persoalan ibadah umat Islam. Rumah sembelihan adalah sumber utama dalam kitaran perbekalan ayam halal. Kitaran perbekalan unggas halal yang komprehensif mestilah ditentukan oleh pengurusan rumah sembelihan halal yang terjamin mutunya dan berkesan. Manakala kitaran perbekalan ayam halal yang lemah berpunca daripada pengurusan rumah sembelihan unggas halal yang tidak terancang dan tidak mengikut panduan yang telah ditetapkan oleh kerajaan. Oleh yang demikian, satu kajian telah dijalankan bagi mengetahui masalah – masalah pengurusan yang dihadapi oleh pengusaha – pengusaha rumah sembelihan unggas halal yang sedang dalam proses permohonan persijilan halal. Kajian ini dijalankan dengan menggunakan metodologi temubual secara langsung terhadap pengusaha rumah sembelih di sekitar daerah Seremban, N.Sembilan. Hasil kajian mendapati isu berkaitan pengurusan rumah sembelihan ini boleh diatasi dengan kerjasama yang efektif antara bahagian pengurusan halal JHEAINS dengan para pengusaha rumah sembelihan unggas halal yang sedang dalam proses permohonan persijilan halal.

1. 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 Syariah 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, bab ini membincangkan kajian literatur berkenaan pengurusan rumah sembelihan halal di Malaysia. Kertas ini menganalisis kajian yang lepas berkenaan proses penyembelihan halal.

Sorotan Literatur

Kajian tentang penyembelihan halal telah mendapat perhatian pengkaji – pengkaji dari pelbagai bidang. Berdasarkan jumlah keseluruhan kajian literatur yang diteliti, lapan (8) daripada empat puluh (40) kajian menyentuh tentang sistem jaminan halal atau *Halal Assurance System* (HAS) sebelum proses penyembelihan dilaksanakan. Manakala lapan belas (18) kajian dilakukan oleh para saintis. Mereka membincangkan isu-isu yang berlaku dalam proses semasa penyembelihan seperti kesan pelaksanaan kaedah pelalian dan tahap kualiti daging sembelihan. Enam (6) kajian menghuraikan tentang isu-isu dalam proses selepas penyembelihan khususnya rangkaian pengeluaran halal atau *Halal*



Supply Chain. Selebihnya, iaitu lapan (8) kajian literatur merupakan kajian pematuhan Syariah yang dilakukan di rumah-rumah sembelihan di Malaysia dan Indonesia.

1.1 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 penambahbaikan 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.

1.2 Proses Semasa Penyembelihan

Kajian tentang proses semasa penyembelihan halal telah mendapat perhatian dari ahli akademik dan pengkaji di pelbagai 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 dilalihkan dengan suntikan sebelum penyembelihan adalah baik dan tidak terjejas. *False Aneurysm* 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 juga telah dilakukan (Li, 2009; Lutfiana, 2016; Otri Yana, Razali, & Jalaluddin, 2017; Pisestanyi, Nadadyanha, Danner 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).

1.3 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 rantai 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 rantai 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.

2. Kaedah Kajian

Kajian ini telah dijalankan menerusi kaedah kualitatif iaitu temubual terhadap 6 pemilik rumah sembelihan di sekitar daerah Seremban, Negeri Sembilan. Antara soalan-soalan yang diajukan adalah merangkumi kefahaman pihak pengurusan rumah sembelihan berkenaan keperluan untuk memohon sijil halal, permasalahan yang dihadapi, serta usaha-usaha yang telah dilakukan oleh pihak pengurusan rumah sembelihan dalam memohon sijil halal.

Kerangka Kajian

Hasil daripada sesi temubual terhadap pemilik – pemilik rumah sembelihan tersebut, didapati bahawa terdapat 3 permasalahan utama yang dihadapi oleh mereka. Permasalahan tersebut merangkumi aspek halal, toyyiban (kebersihan) dan pengurusan.

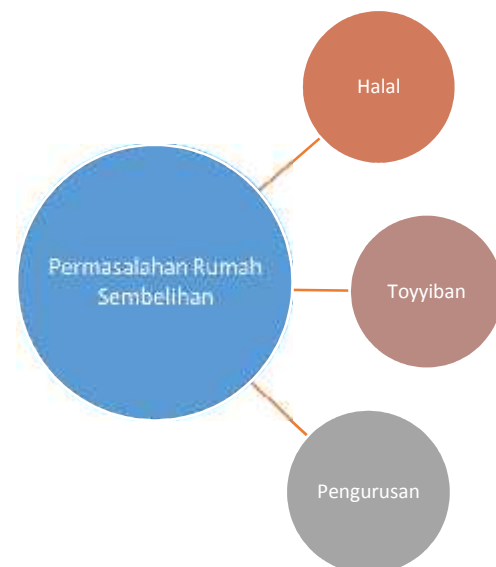


Figure 1: Kerangka Konsep 1 – Permasalahan Rumah Sembelihan

4. Dapatan Kajian



ISU HALAL

NO.	PEMILIK PREMIS	PIHAK BERKUASA (PENGURUSAN HALAL JHEAINS)	PENGURUSAN RUMAH SEMBELIHAN	RUJUKAN
1.	Mohd Hanafi Bin Nasir	- Tidak memberi maklum balas terhadap faktor kegagalan permohonan tauliah oleh penyembelih	- Tidak ada inisiatif untuk mendapatkan tauliah halal. - Kurang kesedaran, mereka beranggapan wanita tidak layak untuk jadi penyembelih Prosedur Pengeluaran Tauliah Penyembelih Jabatan Agama Islam Negeri Seluruh Malaysia Penyembelih mestilah: 1. Beragama Islam 2. Sihat akal dan tubuh badan 3. Warganegara Malaysia/ permastautin tetap Malaysia 4. Menghadiri kursus yang ditetapkan 5. Bekerja di premis penyembelihan yang berdaftar Tidak mensyaratkan hanya lelaki sahaja yang layak menjadi penyembelih	MS 1500: 2009 3.5.2.1 b The slaughterman shall have certificate for halal slaughter issued by a competent authority
2.	Gerei Muhd Husni, Gerei Selamat B. Sapiei (Shahnaz)		- Memasukkan bilangan ayam yang banyak ke dalam tong. 20-30 ekor ayam akan dimasukkan dalam satu masa. Satu hari sembelih 100 ekor. - Penyembelih tidak memperbaharui sijil halal	
3.	Hafizal Entrepise	- Kurang program kesedaran masyarakat tentang kepentingan makanan halal	- Pengusaha ambil ringan isu halal	
4.	Mya Nur Baroqah		- Ada isu orang cina nak pinjam tauliah sembelihan halal pakteh untuk buka kedai makan <u>Prosedur Pengeluaran Tauliah Penyembelih Jabatan Agama Islam Negeri Seluruh Malaysia</u> Pemegang tauliah penyembelih tidak boleh mengubahsuai, memindah milik, menyalahgunakan atau membenarkan pihak lain menyalahgunakan tauliah tersebut.	



5.	Majako Services (Burung Puyuh)		- - Ada pengusaha puyuh cina yang menggunakan logo halal palsu pada 'packaging' mereka	
----	-----------------------------------	--	---	--

ISU TOYYIBAN

NO.	PREMIS	PIHAK BERKUASA	PENGURUSAN	RUJUKAN
1.	Mohd Hanafi Bin Nasir	- Garis Panduan (design and layout & internal structure) tidak diwar-diwarkan.	- Premis kotor, ada binatang lain seperti kucing, katak dan lain-lain - Premis terbuka, tiada dinding - Tidak menepati MS 1514:2009 4.4.2 a the surfaces of walls, partitions and floors should be made of impervious materials with no toxic effect in intended use - Lantai tidak mengikut spesifikasi Tidak menepati MS 1514:2009 4.4.2 c Floors should be constructed to allow adequate drainage and cleaning. - Sistem perparitan kurang baik - - MS 1514:2009 4.6.2 drainage and waste disposal	MS 1500:2009 3.2.10 Pets and other animals shall be refrained from entering the premises.
2.	Gerai Muhd Husni, Gerai Selamat B. Sapiei (Shahnaz)	- Garis Panduan (design and layout & internal structure) tidak diwar-diwarkan.	- Premis kotor - Ayam diambil daripada ladang cina - Ruangan sempit Tidak menepati MS1514:2009-4.4.1 design and layout, food hygiene	
3.	Hafizal Entreprise		- Premis Kotor - Gerai berdekatan dengan gerai khinzir lebih kurang 20 langkah jarak antara dua kedai tersebut. - Tidak menepati: MS 1500 : 2009 3.2.7 The premises shall be effectively separated and well insulated from pig farm or its processing activities to prevent contamination through personnel and equipment	
4.	Mya Nur Baroqah		- Ayam diambil dari ladang cina, Cheong Bee Poultry Farm - Ruang sempit	



5.	Majako Services	JHEAINS tiada spesifikasi rumah sembelihan untuk puyuh dan tidak tahu pasal spesifikasi rumah sembelihan puyuh ada disediakan oleh veteriner	- Tiada spek khusus untuk rumah sembelihan burung puyuh, menggunakan spek yang diberikan oleh veteriner - Tidak mampu sediakan spek khusus yang diberikan oleh veteriner, buat mana yang termampu	
----	-----------------	--	--	--

ISU PENGURUSAN

NO.	PREMIS	PIHAK BERKUASA	PENGURUSAN
1.	Mohd Hanafi Bin Nasir		- Wakilkan orang lain untuk tauliah penyembelihan tapi yang melakukan penyembelihan orang lain - Tak ikut flow pemprosesan ayam Tidak menepati MS1514:2009-9 Product information
2.	Gerai Muhd Husni, Gerai Selamat B. Sapiei (Shahnaz)	- Tidak mewar-warkan berkaitan prosedur permohonan tauliah penyembelihan halal secara meluas kepada masyarakat - Kurang program berkaitan kesedaran halal	- Wakilkan orang lain untuk pergi kursus tauliah penyembelihan halal - Kurang pengetahuan mengenai permohonan memperbaharui tauliah penyembelihan halal boleh diisi secara atas talian - Kurang kefahaman tentang syarat memperoleh sijil halal - Setuju dengan hub halal tapi risau sekiranya hub penyembelihan halal dibina jauh daripada kawasan gerainya sekarang ni..
3.	Hafizal Entrepise	- Perlu kerap membuat pemantauan di premis-premis.	- Maklumat yang diberikan tidak selaras berkaitan tukang penyembelih, En Hafizal mengatakan ada 2 penyembelih, sedangkan anak saudaranya cuma maklumkan seorang penyembelih iaitu en anuar. - Penyembelih bukan warganegara, susah nak dapat penyembelih dalam kalangan warga tempatan - Salahguna sijil tauliah. Menggunakan sijil tauliah Tok Adi untuk Anuar. <u>Prosedur Pengeluaran Tauliah Penyembelih Jabatan Agama Islam Negeri Seluruh Malaysia</u> Pemegang tauliah penyembelih tidak boleh mengubah suai, memindah milik, menyalahgunakan atau membenarkan pihak lain menyalahgunakan tauliah tersebut. - En Fikri dan En Hafizal tidak memahami prosedur penyembelihan
4.	Mya Nur Baroqah	- Tiada pemantauan daripada pihak JHEAINS. (Diberitahu JHEAINS akan datang buat pemantauan, setakat ini belum pernah lagi	



		pemantauan dibuat di premis tersebut. <u>Prosedur Pengeluaran Tauliah Penyembelih Jabatan Agama Islam Negeri Seluruh Malaysia</u> a) Jabatan Agama Islam Negeri dan JAKIM boleh membuat pemantauan dan penguatkuasaan ke atas pemegang tauliah pada bila-bila masa.	
5.	Majako Services	-	- Premis skala kecil; pengusaha, penyembelih dan penyelia orang yang sama -Mesin untuk letak telur burung puyuh mahal, mesin penting untuk memastikan kualiti telur burung puyuh terpelihara

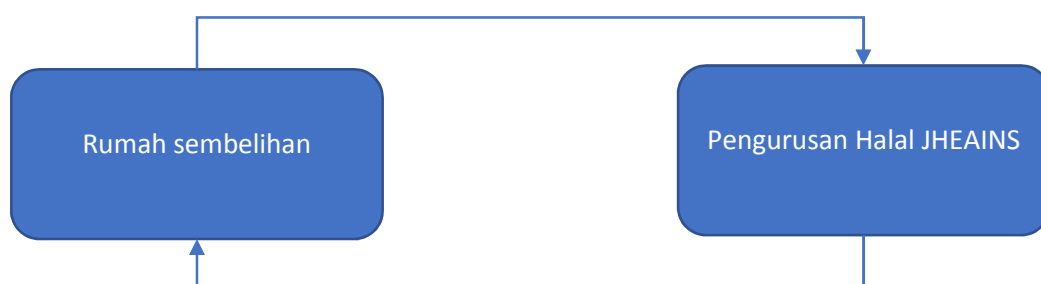


Figure 2: Hubungan antara Pengurus Rumah Sembelihan dan Pihak Berkuasa

Permasalahan ini juga melibatkan kedua-dua pihak iaitu pemilik /pengurus rumah sembelihan dan pihak berkuasa iaitu bahagian halal Jabatan Hal Ehwal Agama Islam Negeri Sembilan. Pihak pengurusan halal JHEAINS perlu bekerjasama secara proaktif dengan pengusaha rumah sembelihan supaya permasalahan dan penyaluran maklumat untuk penambahbaikan boleh dilakukan dari semasa ke semasa.

5. Kesimpulan

Sebagai kesimpulan, kajian ini boleh menjadi landasan untuk penghasilan kajian halal selanjutnya khususnya di Negeri Sembilan. Pihak pengurusan rumah sembelihan harus lebih bersungguh-sungguh dalam memastikan permohonan sijil halal memenuhi keperluan yang telah ditetapkan. Perlu difahami bahawa keperluan sijil halal ini bukan sesuatu yang



bersifat pilihan semata tetapi merupakan tuntutan dan kewajiban agama. Sementara pihak pengurusan halal JHEAINS pula wajar meningkatkan kecekapan dan pemantauan terhadap premis-premis berkenaan. Selain itu pihak JHEAINS juga seharusnya mudah dijadikan rujukan dan proaktif dalam memberi respon terhadap keperluan para pengurus rumah sembelihan di sekitar N.Sembilan khususnya daerah Seremban.

6. 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 Fadhillah 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 Pemotongan 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. Shahrim 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)*.
- International Conference on Islam and Global Issues (iCIGI2018) | 10171016 | Universiti Teknologi MARA (UiTM) Kelantan Branch
- 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., Johnstone, C.B., Webster, 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.

eISSN 2948-5045



9 7 7 2 9 4 8 5 0 4 0 0 1