

**TAHAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN PELAJAR  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH (UMS) TERHADAP  
PENYEMBILAHAN HALAL**

**KHAMISAH PASHA JAMMAN**

**PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH**

**LATIHAN ILMIAHINI DIKEMUKAKAN UNTUK MEMENUHI  
SEBAHAGIAN SYARAT MEMPEROLEHI IJAZAH SARJANA  
MUDA SAINS MAKANAN DENGAN KEPUJIAN DALAM  
BIDANG TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES**

**SEKOLAH SAINS MAKANAN DAN PEMAKANAN  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH  
2013**

## UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## BORANG PENGESAHAN STATUS TESIS

JUDUL: TAHAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN PELAJAR UNIVERSITI  
MALAYSIA SABAH (UMS) TERHADAP PENYEMBELIHAN HALAL.

IJAZAH: SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN KEPUYIGAN (TEKNOLOGI MAKANAN DAN  
BEPROSSES)

SESI PENGAJIAN: 2009 /2010

Saya KHAMISAH PASHA BINTI JAMMAN  
(HURUF BESAR)

mengaku membenarkan tesis (LPS/ Sarjana/ Doktor Falsafah) ini di simpan di Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dengan syarat-syarat kegunaan seperti berikut:

1. Tesis adalah hak milik Universiti Malaysia Sabah.
2. Perpustakaan Universiti Malaysia Sabah dibenarkan membuat salinan untuk tujuan pengajian sahaja.
3. Perpustakaan dibenarkan membuat salinan tesis ini sebagai bahan pertukaran antara institusi pengajian tinggi.
4. \*\* Sila tandakan (/)

SULIT

(Mengandungi maklumat yang berdarjah keselamatan atau kepentingan Malaysia seperti yang termaktub di dalam AKTA RAHSIA RASMI 1972)

TERHAD

(Mengandungi maklumat TERHAD yang telah ditentukan oleh organisasi/bedan di mana penyelidikan dijalankan)

TIDAK TERHAD

Disahkan oleh



(TANDATANGAN PENULIS)



(TANDATANGAN PUSTAKAWAN)

Alamat Tetap: 784229, LORONG 3,

TAMAN RIA 3, JLN UTARA

91000 TAWAU, SARAWAK

PROF MADYA HJH. HADJAH ABD. LATIF.

Nama Penyelia

Tarikh: 19/7/2013

Tarikh: 19/7/2013

CATATAN: \* Potong yang tidak berkenaan.

- \* Jika tesis ini SULIT atau TERHAD, sila lampirkan surat daripada pihak berkuasa/organsasi berkenaan dengan menyatakan sekali sebab dan tempoh tesis ini perlu dikelaskan sebagai SULIT dan TERHAD.
- \* Tesis dimaksudkan sebagai tesis bagi Ijazah Doktor Falsafah dan Sarjana secara penyelidikan, atau disertasi bagi pengajian secara kerja kursus dan penyelidikan, atau Laporan Projek Sarjana Muda (LPSM).



**UMS**  
UNIVERSITI MALAYSIA SABAH

## **PENGAKUAN**

Karya ini adalah hasil kerja saya sendiri kecuali nukilan, ringkasan dan rujukan yang tiap-tiap satunya telah saya jelaskan sumbernya dalam penulisan ini.

12 Julai 2013



Khamisah Pasha Binti Jamman



## PENGESAHAN

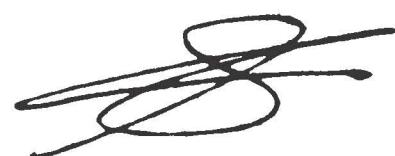
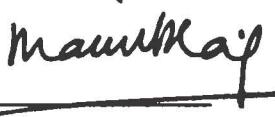
NAMA : KHAMISAH PASHA BINTI JAMMAN  
NO. MATRIK : BN 09110002  
TAJUK : TAHAP PENGETAHUAN, SIKAP DAN AMALAN  
PELAJAR UNIVERSITI MALAYSIA SABAH (UMS)  
TERHADAP PENYEMBELIHAN HALAL

IJAZAH : IJAZAH SARJANA MUDA SAINS MAKANAN DENGAN  
KEPUJIAN  
(TEKNOLOGI MAKANAN DAN BIOPROSES)  
TARIKH VIVA : 26 JUN 2013

### DISAHKAN OLEH

#### TANDATANGAN

1. PENYELIA  
(PROF. MADYA HJH MARIAM BINTI ABDUL LATIF)
2. PEMERIKSA 1  
(DR. HASMADI BIN MAMAT)
3. PEMERIKSA 2  
(DR. MOHD. ROSNI BIN SULAIMAN)
4. DEKAN  
(PROF. MADYA DR. SHARIFUDIN BIN MD SHAARANI)



## **PENGHARGAAN**

Bersyukur saya ke hadrat Ilahi kerana dengan limpah dan kurnian-Nya serta berkat kesabaran dan usaha dapat juga saya menyiapkan tesis ini yang bertajuk Tahap Pengetahuan, Sikap dan Amalan Pelajar Universiti Malaysia Sabah (UMS) Terhadap Penyembelihan Halal. Kejayaan yang dikehendaki bukanlah hasil titik peluh saya semata-mata tetapi juga di atas bantuan pelbagai pihak yang sudi membantu.

Jutaan terima kasih saya ucapkan kepada penyelia saya iaitu Prof. Madya Hajjah Mariam Abdul Latif kerana telah memberikan tunjuk ajar sepanjang saya menyiapkan tesis ini. Tidak lupa juga kepada pensyarah-pensyarah Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan yang telah terlibat secara langsung atau tidak langsung sepanjang saya menyiapkan projek penyelidikan ini.

Saya juga ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada kedua orang tua saya iaitu En. Jamman Alinjaman dan Pn. Sitti Aidah Abdullah kerana telah banyak memberikan semangat dan dorongan terutama sekali dari segi kewangan.

Akhir kata, terima kasih saya ucapkan kepada rakan-rakan saya iaitu Umi, Fiffy, Haj, Kak Diba dan Zubaida yang telah banyak membantu saya dan juga memberi semangat kepada saya untuk menyiapkan projek penyelidikan ini. Segala jasa baik anda semua amat saya hargai dan hanya Allah yang mampu membalasnya.

## **ABSTRAK**

Kajian ini dijalankan untuk mengkaji tahap pengetahuan pelajar UMS mengenai konsep penyembelihan halal. Seramai 370 orang responden yang terlibat dalam kajian ini. Lebih daripada separuh responden iaitu seramai 197 orang (53.1%) daripada 370 orang responden mempunyai tahap pengetahuan yang sederhana mengenai konsep penyembelihan halal. 142 orang (38.3%) responden mempunyai tahap pengetahuan yang tinggi berkaitan penyembelihan halal dan hanya 31 orang (8.4%) sahaja yang mempunyai tahap pengetahuan yang rendah. Kajian ini juga dijalankan bagi mengkaji sikap dan amalan pelajar dalam pemilihan produk penyembelihan halal. Sikap dan amalan pelajar menunjukkan respon yang positif kerana nilai min bagi keseluruhan sikap ialah 4.5 manakala amalan memberikan nilai min sebanyak 4.4. Terdapat hubungan yang signifikan ( $\chi^2$ ,  $p<0.05$ ) antara jantina responden dengan pengetahuan mengenai penyembelihan halal. Tiada perkaitan yang kuat antara pengetahuan terhadap sikap ( $r_s=0.366, p=0.000$ ) dan amalan ( $r_s=0.341, p=0.000$ ) pelajar tetapi terdapat perkaitan yang sederhana ( $r_s=0.593, p=0.000$ ) antara sikap dan amalan pelajar terhadap pemilihan produk-produk penyembelihan halal.

## **ABSTRACT**

### **KNOWLEDGE, ATTITUDE AND PRACTICES OF HALAL SLAUGHTERING AMONG UNIVERSITI MALAYSIA SABAH'S STUDENTS**

*This study was conducted to determine the knowledge of UMS students about the concept of halal slaughtering. A total of 370 respondents participated in this study. More than half of the respondents, (53.1%) had a moderate level of knowledge about the concept of halal slaughtering. 142 people (38.3%) of the respondents have a high level of knowledge related to halal slaughtering and only 31 respondents (8.4%) have low levels of knowledge. This study was also conducted to investigate the attitudes and practices of students in the selection of halal slaughtered products. Attitude and practice of students showed a positive response since the mean is 4.5 on the overall attitude while practices give a mean value of 4.4. There is a significant relationship ( $\chi^2$ ,  $p < 0.05$ ) between gender and race of respondents with knowledge of halal slaughtering. There is no strong correlation between knowledge with attitude ( $r_s=0.366$ ,  $p = 0.000$ ) and practices ( $r_s=0.341$ ,  $p = 0.000$ ) of students but there are strong correlation ( $r_s=0.593$ ,  $p = 0.000$ ) between students' attitudes and practices towards selection of halal slaughtered products.*

## SENARAI KANDUNGAN

	Halaman
TAJUK	
PENGAKUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PENGHARGAAN	iv
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
SENARAI KANDUNGAN	vi
SENARAI JADUAL	x
SENARAI RAJAH	xi
SENARAI SIMBOL/ SINGKATAN	xii
SENARAI LAMPIRAN	xiii
BAB 1: PENGENALAN	1
1.1 Pendahuluan	1
1.2 Rasional kajian	3
1.3 Objektif kajian	4
BAB 2: ULASAN KEPUSTAKAAN	5
2.1 Terminologi	5
2.1.1 Hukum syarak	5
2.1.2 Halal	5
2.1.3 Makanan halal	6
2.1.4 Najis	6
2.1.5 <i>Al-dhabh</i>	7
2.2 Penyembelihan halal	8
2.2.1 Rukun penyembelihan	10
2.2.2 Syarat sah penyembelihan	12
2.3 Penyembelihan tidak halal	13
2.4 Haiwan yang halal dimakan	14
2.5 Haiwan yang haram dimakan	14
2.6 Isu <i>stunning</i> dalam penyembelihan halal	16

2.7 Kebaikan kaedah sembelihan secara halal	19
2.8 Perkembangan makanan halal	20
<b>BAB 3: BAHAN DAN KAEADAH</b>	<b>23</b>
3.1 Pemilihan responden	23
3.2 Tempat kajian	23
3.3 Borang soal selidik	23
3.4 Kajian rintis	25
3.5 Tatacara kajian	25
3.6 Penganalisaan data	25
3.6.1 Ujian kebolehpercayaan	26
3.6.2 Ujian frekuensi	26
3.6.3 Ujian Khi-Kuasa Dua	26
3.6.4 Ujian U Mann-Whitney	26
3.6.5 Ujian korelasi	27
<b>BAB 4: HASIL DAN PERBINCANGAN</b>	<b>28</b>
4.1 Demografik	28
4.1.1 Jantina	28
4.1.2 Bangsa	28
4.1.3 Aliran pengajian	29
4.1.4 Asal	29
4.1.5 Kawasan kediaman	29
4.2 Tahap pengetahuan pelajar mengenai konsep penyembelihan halal	31
4.2.1 Tahap pengetahuan berdasarkan jantina	31
4.2.2 Tahap pengetahuan berdasarkan aliran pengajian	32
4.2.3 Tahap pengetahuan berdasarkan asal	33
4.2.4 Tahap pengetahuan berdasarkan kawasan kediaman	35
4.2.5 Tahap pengetahuan keseluruhan	36
4.3 Tahap sikap pelajar terhadap pemilihan produk penyembelihan halal	37
4.3.1 Tahap sikap berdasarkan jantina	38

4.3.2 Tahap sikap berdasarkan aliran pengajian	39
4.3.3 Tahap sikap berdasarkan asal	40
4.3.4 Tahap sikap berdasarkan kawasan kediaman	41
<b>4.4 Tahap amalan pelajar terhadap pemilihan produk penyembelihan halal</b>	<b>42</b>
<b>4.4.1 Tahap amalan berdasarkan jantina</b>	<b>42</b>
<b>4.4.2 Tahap amalan berdasarkan aliran pengajian</b>	<b>43</b>
<b>4.4.3 Tahap amalan berdasarkan asal</b>	<b>44</b>
<b>4.4.4 Tahap amalan berdasarkan kawasan kediaman</b>	<b>44</b>
<b>4.5 Hubungan antara pengetahuan, sikap dan amalan pelajar terhadap pemilihan produk penyembelihan halal</b>	<b>45</b>
<b>BAB 5: KESIMPULAN DAN CADANGAN</b>	<b>48</b>
<b>5.1 Kesimpulan</b>	<b>48</b>
<b>5.2 Cadangan</b>	<b>49</b>
<b>RUJUKAN</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>53</b>

## **SENARAI JADUAL**

No. Jadual	Halaman
4.1 Profil demografik responden	30
4.2 Tahap pengetahuan berdasarkan jantina	31
4.3 Ujian khi kuasa dua bagi jantina	32
4.4 Tahap pengetahuan berdasarkan aliran pengajian	32
4.5 Ujian khi kuasa dua bagi aliran pengajian	33
4.6 Tahap pengetahuan pelajar berdasarkan asal	34
4.7 Ujian khi kuasa dua bagi asal	35
4.8 Ujian khi kuasa dua bagi kawasan kediaman	35
4.9 Tahap pengetahuan berdasarkan kawasan kediaman	36
4.10 Tahap sikap responden	38
4.11 Perbandingan tahap sikap berdasarkan jantina	39
4.12 Perbandingan tahap sikap berdasarkan aliran pengajian	40
4.13 Tahap sikap berdasarkan asal	41
4.14 Tahap sikap berdasarkan kawasan kediaman	42
4.15 Tahap amalan berdasarkan jantina	43
4.16 Tahap amalan berdasarkan aliran pengajian	43
4.17 Tahap amalan berdasarkan asal	44
4.18 Tahap amalan berdasarkan kawasan kediaman	45
4.19 Hubungan antara pengetahuan, sikap dan amalan pelajar dalam penyembelihan halal	47

## **SENARAI RAJAH**

No. Rajah	Halaman
2.1 Kaedah penyembelihan halal bagi ayam	9
2.2 Kaedah penyembelihan halal bagi haiwan ruminan	9
4.1 Peratusan tahap pengetahuan secara keseluruhan	37

## **SENARAI SIMBOL/ SINGKATAN**

$^{\circ}\text{C}$	-	Darjah selsius
$\chi^2$	-	Khi-Kuasa Dua
>	-	Lebih daripada
<	-	Kurang daripada
-	-	Negatif
$\times$	-	Darab
=	-	Sama dengan
$\pm$	-	Tambah atau tolak dengan
%	-	Peratusan
$\mu\text{M}$	-	Mikro molar
JSM	-	Jabatan Standard Malaysia
S.W.T	-	<i>Subhanahu Wata'ala</i>
S.A.W	-	<i>Sallallahu Alaihi Wasalam</i>

## **SENARAI LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran A: Borang Soal Selidik	52
Lampiran B: Hubungan $X^2$ Antara Demografik Responden Dengan Tahap Pengetahuan	57
Lampiran C: Keputusan Ujian U Mann-Whitney Dan Hubungan Demografik Responden Dengan Tahap Sikap Dan Amalan	62
Lampiran D: Ujian Korelasi	66



## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 PENGENALAN

Setiap umat Islam adalah sangat dituntut untuk mencari makanan halal tanpa mengira usia sama ada muda atau tua. Hal ini kerana, pembentukan fizikal yang sihat terutamanya perkembangan minda dan hati manusia sangat berkait rapat dengan pemakanan.

Permintaan terhadap makanan halal seperti produk penyembelihan halal semakin meningkat naik pada masa kini. Di Rusia, kesedaran terhadap produk halal telah meningkat berdasarkan berlakunya peningkatan dalam jualan tahunan pasaran halal di Moscow (Golnaz *et al.*, 2010). Halal merupakan istilah Arab yang bermaksud dibenarkan atau dipersetujui.

Penganut agama Islam wajib memakan makanan halal seperti mana yang telah dituntut dalam agama Islam. Makanan halal bermaksud makanan dan minuman dan ramuannya tidak mengandungi bahan-bahan haram yang dilarang seperti najis, darah dan bahan yang tidak selamat dimakan (Jabatan Standard Malaysia, 2009).

Haiwan yang halal dimakan wajib disembelih terlebih dahulu sebelum boleh dimakan. Daging haiwan dikategorikan sebagai halal selepas haiwan disembelih dengan sempurna dan menggunakan kaedah yang betul mengikut piawaian yang telah ditetapkan (Verbeke *et al.* 2013). Pada dasarnya, penyembelihan dilakukan

bagi membenarkan darah mangalir keluar dari badan ayam sepenuhnya. Darah yang tidak mengalir keluar dari badan haiwan yang halal dimakan boleh menyebabkan pelbagai kesan yang buruk. Haiwan yang tidak disembelih dengan sempurna dikategorikan sebagai bangkai dan ianya haram untuk dimakan bagi yang Islam. Firman Allah S.W.T. yang bermaksud

"Diharamkan kepada kamu (memakan) bangkai (binatang yang tidak disembelih), dan darah (yang keluar mengalir), dan daging babi (termasuk semuanya), dan binatang-binatang yang disembelih tanpa nama Allah, dan yang mati tercekik, dan yang mati dipukul, dan yang mati terjatuh dari tempat yang tinggi, dan yang mati ditanduk, dan yang mati dimakan binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih (sebelum habis nyawanya)"

(Surah Al-Mâ'idah 5:3)

Berdasarkan ayat di atas jelaslah bahawa Allah telah menyatakan supaya menyembelih haiwan yang halal untuk membolehkan haiwan tersebut dimakan. Oleh yang demikian, sebagai individu muslim yang baik adalah wajib untuk mencari makanan yang halal, suci dan bebas dari unsur-unsur *syubhah*.

Sehubungan dengan itu, adalah penting untuk mengetahui dan memahami konsep penyembelihan yang menepati syariat yang sebenar. Hal ini kerana, darah haiwan yang tidak disembelih secara sempurna tidak keluar sepenuhnya dari badan haiwan tersebut. Ini menyebabkan berlakunya gumpalan darah pada otot haiwan. Pembekuan darah dan penyumbatan saluran darah melambatkan pendarahan keluar (Heinz dan Srisuvan, 2001). Hal ini menyebabkan tisu atau daging tersebut telah tercemar oleh kotoran yang terdapat dalam darah seperti asid urik. Kajian juga mendapati bahawa asid urik terkandung dalam plasma ayam (Simoyi *et al.* 2003).

Malaysia pernah dikejutkan dengan pendedahan pihak media mengenai isu mengenai penjualan ayam yang tidak disembelih dengan sempurna. Permintaan yang tinggi terhadap daging halal pada masa kini menyebabkan pengeluar tidak menitikberatkan proses penyembelihan halal dijalankan mengikut prosedur yang telah ditetapkan. Segelintir pembekal produk haiwan halal sering mengabaikan prosedur ini dan tidak mengetahui bahawa perkara ini boleh menyebabkan produk berkenaan tidak halal dimakan bagi umat Islam. Oleh yang demikian, adalah penting untuk seseorang individu Muslim mengetahui dan memahami konsep sebenar penyembelihan halal bagi memastikan makanan yang diambil adalah sentiasa dalam keadaan halal dan *thoyyib*.

## **1.2 RASIONAL KAJIAN**

Masih ramai masyarakat yang kurang menitikberatkan pengetahuan terhadap penyembelihan halal yang benar-benar berlandaskan syariat yang telah ditetapkan. Perkara ini merupakan salah satu punca kenapa berlakunya pelbagai isu yang berkaitan dengan penyembelihan halal. Hal ini kerana, memandangkan hampir semua penyediaan makanan menggunakan bahan mentah yang berasaskan haiwan. Oleh itu, penyembelihan yang sempurna adalah amat penting bagi memastikan sesuatu produk boleh dimakan ataupun sebaliknya.

Oleh yang demikian, kajian ini dijalankan bagi mengenal pasti tahap pengetahuan pelajar UMS mengenai konsep penyembelihan halal yang boleh menjerumus kepada keberkesanan dalam memilih produk sembelihan halal. Melalui kajian ini juga dapat mengkaji sikap dan amalan pelajar UMS terhadap keputusan mereka dalam memilih produk sembelihan haiwan halal. Selain itu, dapat mengenal pasti hubung kait antara tahap pengetahuan mereka terhadap konsep penyembelihan halal dalam membuat keputusan untuk memilih produk-produk penyembelihan halal.

### **1.3 OBJEKTIF KAJIAN**

1. Mengkaji tahap pengetahuan pelajar UMS mengenai konsep penyembelihan halal.
2. Mengkaji sikap dan amalan pelajar UMS terhadap pemilihan produk penyembelihan halal.
3. Mengenal pasti perhubungan antara pengetahuan, sikap dan amalan terhadap pemilihan produk penyembelihan halal.

## BAB 2

### ULASAN KEPUSTAKAAN

#### 2.1 Terminologi

##### 2.1.1 Hukum Syarak

Berdasarkan kepada perundangan Malaysia, hukum Syarak bermakna undang-undang Islam dalam Mazhab Shafie atau undang-undang Islam dalam mana-mana satu Mazhab sama ada Maliki, Hambali dan Hanafi yang telah dipersetujui oleh Yang di-Pertuan Agong dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan atau oleh Raja atau Sultan bagi mana-mana negeri dikuatkuasakan dalam negeri itu atau fatwa yang disahkan oleh pihak yang berkuasa mengenai Agama Islam (Jabatan Standard Malaysia, 2009).

##### 2.1.2 Halal

Perkara yang dibenarkan oleh hukum syarak dan tidak dikenakan azab bagi orang yang melakukannya (Jabatan Standard Malaysia, 2009). Menurut Golnaz *et al.* (2010), konsep halal mencakupi keselamatan, kebersihan dan kesegaran. Dalam sesuatu produk, halal juga merujuk kepada asal-usul dan kaedah pemprosesan yang ditetapkan untuk pengguna Islam (Verbeke *et al.*, 2013).

### **2.1.3 Makanan halal**

Berdasarkan JSM, 2009, makanan halal bermaksud makanan dan minuman dan ramuannya yang dibenarkan oleh hukum syarak dan menepati beberapa syarat iaitu:

- a) tidak mengandungi apa-apa bahan daripada sumber yang tidak halal kepada orang Islam.
- b) tidak mengandungi najis mengikut hukum syarak.
- c) selamat digunakan, tidak beracun, tidak memabukkan atau tidak memudarangkan kesihatan.
- d) peralatan yang digunakan untuk penyediaan, pemprosesan atau pengilangan tidak dicemari najis.
- e) tidak mengandungi mana-mana bahagian atau anggota manusia atau hasilan daripadanya.
- f) semasa penyediaan pemprosesan, pembungkusan, penyimpanan atau pengangkutan, makanan tersebut terasing dari perkara a), b), c), d) atau e) atau bahan-bahan lain yang telah disahkan sebagai najis.

### **2.1.4 Najis**

Najis menurut hukum syarak adalah:

- a) anjing dan babi dan segala terbitan daripadanya;
- b) makanan halal yang dicemari oleh bahan yang tidak halal (haram);
- c) makanan halal yang bersentuhan dengan bahan-bahan yang tidak halal;
- d) sebarang cecair atau objek yang keluar dari rongga manusia atau haiwan seperti air kencing, darah, muntah,nanah, uri dan tahi. (Susu, sperma dan ovum manusia dan haiwan, kecuali anjing dan babi adalah tidak najis)
- e) bangkai haiwan atau haiwan halal yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- f) arak atau minuman atau makanan yang dicampurkan dengan arak.

Berdasarkan Jabatan Standard Malaysia (2009), najis terbahagi kepada tiga jenis iaitu:

- a) *Mughallazah* adalah najis berat iaitu anjing dan babi (khinzir) termasuk sebarang cecair atau objek yang keluar daripada rongga anjing dan babi (khinzir), keturunannya dan terbitan daripadanya. Sebagai contoh, penggunaan lemak babi dalam produk roti adalah dilarang penggunaannya dalam Islam (Aida *et al.* 2005).
- b) *Mukhaffafah* adalah najis ringan. Najis yang berada di dalam kategori ini hanyalah air kencing bayi lelaki berusia dua tahun dan ke bawah yang tidak mengambil apa-apa makanan lain kecuali susu ibu sahaja; dan
- c) *mutawassitah* adalah najis pertengahan yang tidak termasuk di dalam kategori najis berat atau najis ringan seperti muntah, nanah, darah, arak, bangkai, cecair dan objek yang keluar daripada rongga dan sebagainya.

### **2.1.5 *Al-dhabh***

*Al-dhabh* ialah satu kaedah yang tepat dan jelas bagi membunuh haiwan dengan kaedah penyembelihan menurut hukum Islam untuk kegunaan manusia. Kaedah ini juga dipanggil sebagai *dhakaat* yang berasal daripada perkataan Arab yang bermaksud penulenan atau menjadikan sesuatu itu baik. Menurut Riaz dan Chaudry (2004), terdapat beberapa aspek yang perlu diambil kira dalam proses penyembelihan ini iaitu penyembelih, alat sembelihan, pemotongan dan juga doa atau lafaz *tasmiyyah*.

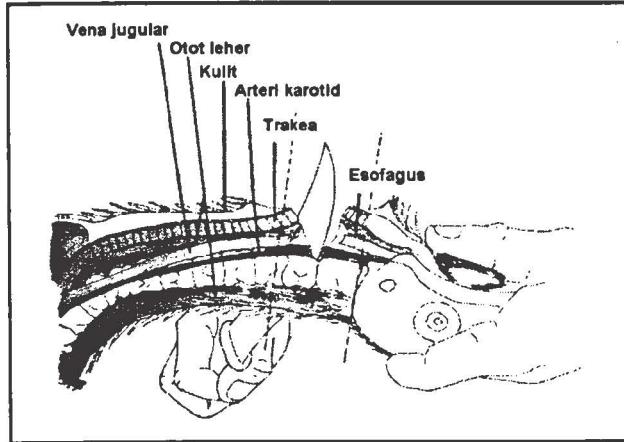
Penyembelihan haruslah dijalankan oleh sorang penyembelih Muslim yang dewasa dan waras. Selain itu, alat sembelihan yang digunakan mestilah tajam dan disarankan agar tidak menajamkan pisau di hadapan haiwan yang ingin dikorbankan. Hal ini bagi mengelakkan tekanan ke atas haiwan tersebut. Potongan hendaklah di buat di leher iaitu di bawah celah suara dan di atas leher. Akhir sekali adalah lafaz *tasmiyyah* iaitu lafaz *bismillah* yang merupakan satu istilah Arab yang

bermaksud “dengan nama Allah” yang harus diucapkan sejurus sebelum proses penyembelihan dilakukan.

## **2.2 PENYEMBELIHAN HALAL**

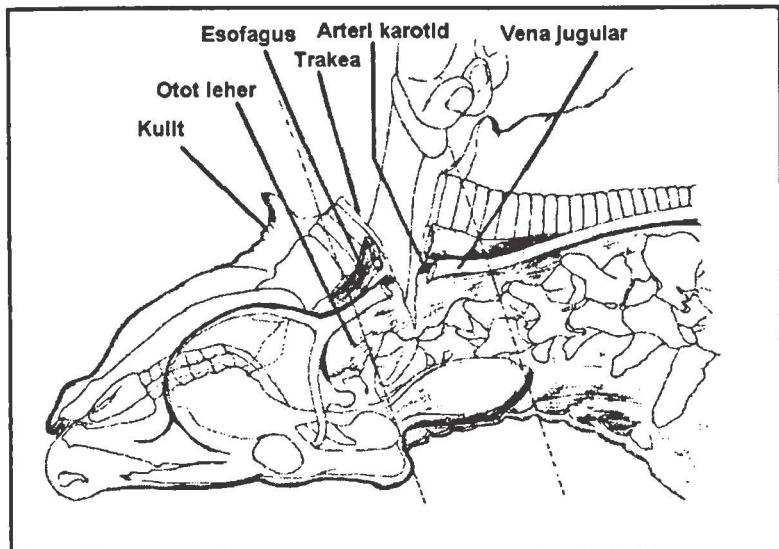
Penyembelihan halal merupakan sesuatu yang dituntut dalam Islam. Merujuk kepada Jabatan Standard Malaysia (2009), dari segi syarak perbuatan menyembelih dilakukan dengan memutuskan saluran pernafasan (trakea), saluran makanan (esofagus) dan kedua-dua belah urat karotid dan jugular tanpa memotong saraf tunjang (Riaz dan Chaudry, 2004). Syarat-syarat ini mesti dipatuhi bagi mempercepatkan pengaliran keluar darah dan kematian haiwan yang disembelih.

Menurut Muhammad (2012), pemotongan saluran pernafasan dan pembuluh darah menyebabkan darah terus memancut keluar serta menurunkan tekanan darah secara mengejut di samping menjadikan sistem otak terputus dari bekalan oksigen dan glukosa. Perkara ini menyebabkan haiwan yang disembelih terus pengsan tanpa menderita sakit diikuti dengan penggelupuran beberapa saat selepas penyembelihan.



**Rajah 2.1: Kaedah penyembelihan halal bagi ayam**

Sumber: Jabatan Standard Malaysia (2009)



**Rajah 2.2: Kaedah penyembelihan halal bagi haiwan ruminan**

Sumber: Jabatan Standard Malaysia (2009)

Hal ini sangat penting bagi memastikan kebersihan daging haiwan tersebut daripada tercemar dengan kotoran yang terdapat dalam darah haiwan tersebut. Ini kerana, pengambilan darah adalah ditegah. sebarang penggunaan darah dari haiwan, termasuk ikan adalah tidak diterima. Produk-produk seperti sosej darah dan bahan-bahan seperti albumen darah adalah haram atau dipersoalkan sebagai yang terbaik dan perlu dielakkan dalam formulasi produk (Riaz dan Chaudry, 2004).

Berdasarkan Riaz dan Chaudry (2004), penyembelihan halal mempunyai dua keperluan iaitu keperluan utama (*primary*) dan keperluan kedua (*secondary*). Keperluan utama mesti dilakukan dan keperluan kedua adalah tidak mandatori. Di dalam keperluan utama, terdapat beberapa syarat yang harus dipenuhi iaitu haiwan tersebut masih bernyawa sebelum penyembelihan dijalankan.

### **2.2.1 Rukun penyembelihan**

Dalam penyembelihan halal, terdapat empat rukun yang wajib dipatuhi iaitu penyembelih, binatang yang disembelih, alat penyembelih dan tempat yang disembelih.

Penyembelihan mesti dilakukan oleh seorang Islam yang waras, baligh dan mengamalkan ajaran Islam, mempunyai pemahaman dan pengetahuan mengenai peraturan dan syarat asas berkaitan penyembelihan haiwan dalam Islam. Penyembelih juga mesti mempunyai sijil penyembelihan halal yang diiktiraf oleh pihak yang bertauliah (Jabatan Standard Malaysia, 2009).

Seterusnya, binatang yang disembelih hendaklah haiwan yang halal iaitu segala jenis binatang yang baik dan tidak mendatangkan mudarat kepada orang yang memakaninya, sebagai contoh, ayam, itik, lembu, kambing dan sebagainya. Menurut Nakyinsige *et al.* (2012), untuk mendapatkan daging halal, haiwan

## RUJUKAN

- Aida, A. A., Che Man, Y. B., Wong, C. M. V. L., Raha, A. R. dan Son R. 2005. Analysis of Raw Meats and Fats of Pigs Using Polymerase Chain Reaction for Halal Authentication. *Meat Science*. **69**: 47-52.
- Alwi, T. 2009. *Makanan Halal: Penjelasan Saintifik*, <http://tuahalwi.blogspot.com/2009/04/makanan-halal-penjelasan-saintifik.html>. Dicetak pada 31 Mei 2013.
- Bonne, K. dan Verbeke, W. 2008. Muslim Trust in Halal Meat Status and Control in Belgium. *Meat Science*. **79**: 113-123.
- Carro, M. D., Falkenstein, E., Radke, W. J. and Klandorf, H. 2010. Effects of allopurinol on uric acid concentrations, xanthine oxidoreductase activity and oxidative stress in broiler chickens. *Comparative Biochemistry and Physiology Part C*. **151**:12-17.
- Golnaz, R., Zainalabidin, M., Mad Nasir, S. and Eddie Chiew, F. C. 2010. Non-Muslims' awareness of Halal principles and related food. *International Food Research Journal*. **17**:667-674.
- Gregory, N. G., Schuster, P., Mirabito, L., Kolesar, R. dan McManus, T. 2012. Arrested Blood Flow during False Aneurysm Formation in the Carotid Arteries of Cattle Slaughtered With and Without Stunning. *Meat Science*. **90**: 368-372.
- Heinz dan Srisuvan. 2001. *Guidelines for Humane Handling, Transport and Slaughter of Livestock*. Thailand: RAP Publication.
- Izuan. 2009. Konsep Penyembelihan Binatang dan Hikmahnya: Satu Kajian Perbandingan Empat Mazhab, (atas talian) <http://watashi-izuan.blogspot.com/2009/05/tesis-konsep-penyembelihan-binatang-dah.html>. Dicetak pada 3 Jun 2013.

- Jabatan Standard Malaysia. 2009. Malaysian Standard MS 1500:2009 Makanan Halal – Pengeluaran, Penyediaan, Pengendalian dan Penyimpanan – Garis panduan Umum. (Semakan Kedua).
- Khan, M. 2010. Transformasi Industri Halal. Dewan Ekonomi. Oktober. 3-11.
- Krejcie, R. V dan Morgan, D. W. 1970. Determining Sample Size for Research Activities. *Educational and Psychological Measurement*. **30**: 607-610.
- Lever, J. dan Miele, M. 2012. The Growth of Halal Meat Markets in Europe: An Exploration of the Supply Side Theory of Religion. *Journal of Rural Studies*. **28**: 528-537.
- Muhammad, H. 2012. *Perkongsian: Kertas Kerja Kursus Penyembelihan*, <http://muhdhussinfauzi.blogspot.com/2012/03/perkongsian-kertas-kerja-kursus.html>. Dicetak pada 31 Mei 2013.
- Muhamad, U. C. 1995. *Halal and Haram The Prohibited and Permitted Foods and Drinks According to Jewish, Christian and Muslim Scripture*. Kuala Lumpur: Percetakan Zafar Sdn Bhd.
- Nakyinsige, K., Che Man, Y dan Awis Qurni Sazili. 2012. Halal Authenticity Issues in Meat and Meat Products. *Meat Science*. **91(3)**: 207-214.
- Nor Ardyanti, A., Tunku Nashril, T. A. dan Mohd Helmi, A. Y. 2013. A Study on Halal Food Awareness among Muslim Customers in Klang Valley. *International Conference on Business and Economic Research Proceeding*. Golden Flower Hotel, Bandung. 4-5 Mac.
- Nurrulhuda, N., Nor Laila, M. N., Mardziah, H. dan Zainal, S. 2009. Value chain of halal certification system: A case of the Malaysia halal industry 2009. *European and Mediterranean Conference on Information Systems*. Crown Plaza Hotel, Izmir. 13-14 Julai.
- Radu, S., Murugaiah, C., Zainon, M. N., Maimunah, M. Lesley, M. B. and Jinap, S. 2009. Meat species identification and Halal authentication analysis using mitochondrial DNA. *Meat Sciences*. **83**:57-61.

Raj, A. B. M. 2004. Stunning and slaughter of poultry. In Mead, G. C. (ed). *Poultry Meat Processing and Quality*. pp. 65-85. USA: CRC Press.

Riaz, M. 1999. Examining the Halal Market. *Prepared Foods*. October. 81-85.

Riaz, M. N. dan Chaudry, M. M. 2004. *Halal Food Production*. USA: CRC Press.

Rohana, K., Hadijah, I. dan Alwi, S. 2012. Willingness to Pay for Halal Logistics: The Lifestyle Choice. *Social and Behavioral Sciences*. **50**: 722-729.

Sabiq, S. 1990. *Fikih Sunnah*. Kuala Lumpur: n.d.

Spiegel, M. V. D., Fels-Klerx, H. J. V. D, Strrenburg, P., Ruth, S. M. V., Scholtens Toma, I. M. J. dan Kok, E. J. 2012. Halal Assurance in Food Supply Chains: Verification of Halal Certificates Using Audits and Laboratory Analysis. *Trends in Food Science and Technology*. **27**: 109-119.

Teja, M. 2012. Makanan Halal dan Sensitiviti Pengguna Islam. Dewan Masyarakat. Ogos. n.d.

Ustaz Saif Abidurraby. 2011. *Mushaf A-Masar: Al-Quran Terjemahan dan Terjemahan Perkataan*. Terjemahan. Kuala Lumpur: Masar Enterprise.

Utusan Online. 2010. Belajar Sembelih Ikut Syariat, (atas talian) [http://www.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2010&dt=0908&pub=Utusan\\_Malaysia&sec=Kampus&pg=ka\\_01.htm](http://www.utusan.com.my/utusan/info.asp?y=2010&dt=0908&pub=Utusan_Malaysia&sec=Kampus&pg=ka_01.htm). Dicetak pada 3 Jun 2013.

Verbeke, W., Rutsaert, P., Bonne, K. dan Vermeir, I. 2013. Credence Quality Coordination and Consumers' Willingness-to-pay for Certified Halal Labelled Meat. *Meat Science*. *In press*.

Zalina, Z. 2008. Tapping into The World Halal Market: Some Discussion on Malaysian Laws and Standard. *Shariah Journal*. **16**: 603-606.