

SEMBELIHAN DAN PERSIJILAN HALAL DALAM INDUSTRI HALAL DI MALAYSIA

SLAUGHTERS AND HALAL CERTIFICATE IN MALAYSIA HALAL INDUSTRY

Mohd Al'ikhsan b Ghazali¹, Mohd Daud b Awang^{2*},
Siti Salwa bt Md. Sawari³, Nasruddin Yunos⁴

¹Pensyarah Kanan, Universiti Teknologi Malaysia,

²Pensyarah Kanan, Fakulti Ekologi Manusia & Institut
Penyelidikan Produk Halal, Universiti Putra Malaysia,

³Pensyarah, Universiti Islam Antarabangsa Malaysia,

⁴Pensyarah Kanan, Pusat Citra Universiti, Universiti Kebangsaan
Malaysia

Abstract

Halal certification in Malaysia has been growing rapidly to several industries including the Halal certification of slaughtering as a crucial field in halal industry. A continuous halal control needs to be properly executed to ensure that the process meets the halal toyyiba. The industry of poultry processing has now become a globally cultivated field. The application of the latest technology is inevitable but must be comply with the Shariah rules and regulations that have been outlined by the authorities. The principle of fixed and flexible (thabat dan murunah) in Islam has never contradict with the development of science and technology. The halal processing chain, especially at slaughtering premises, is very vulnerable to inaccuracy. The failure of the industry to meet the halal toyyiba aspects can adversely affect the quality of the slaughtered products and even more serious, a non-halal slaughter. Ulama and Islamic Scholar are always willing to deal with severe parties to discussing regarding to the latest technology as not contradict with the Shari'a. Hence, The Islamic Religious Department throughout Malaysia government has implemented a Halal Critical Control Point which is a risky part for the incidence of inefficiency contamination in the slaughter process. Although, the tight monitoring has been instigated to ensure the halal quality, but non-compliance issues are still addressed. JAKIM has itemized categories of offenses and actions to any party who do not comply the rules through the issue of incompatibility in slaughtering industry. The higher authorities need to monitor continuously, and immediate action should be taken for improving the quality of halal regulation management internally and assisting in the enhancement of halal management.

Keywords: Industry halal, Halal certification, slaughtering, JAKIM

Perkembangan Artikel

Diterima:

Disemak:

Diterbit: 31 Oktober 2022

*Pengarang Koresponden

Emel: amdaud@upm.edu.my

Abstrak

Persijilan halal di Malaysia telah berkembang pesat menerajui banyak industri termasuklah persijilan halal sembelihan yang merupakan bidang yang menjadi keutamaan dalam industri halal. Ini kerana semua produk pedaging perlu memenuhi piawaian dan standard sembelihan yang berlandaskan syarak untuk memastikan produk yang terhasil adalah halal lagi baik. Bidang pemprosesan ayam kini telah menjadi bidang yang diceburi secara global. Penggunaan teknologi terkini tidak dapat dielak namun demikian mesti disesuaikan agar patuh syariat dan ketetapan yang telah digariskan oleh pihak berwajib. Ciri-ciri tetap dan fleksibel (thabat dan murunah) dalam Islam tidak pernah menghalang perkembangan sains dan teknologi. Para Ulama dan Ilmuan Islam pula sentiasa bersedia berbincang dengan pelbagai pihak untuk mendapat pencerahan berhubung dengan penggunaan teknologi terkini agar tidak bercanggah dengan syariat. Pihak Jabatan Agama Islam seluruh Malaysia telah mengemukakan Titik Kawalan Kritikal Halal yang merupakan bahagian yang berisiko untuk berlakunya ketidakakuran/pencemaran dalam proses sembelihan. Walaupun pemantauan ketat telah di laksanakan untuk memastikan kualiti halal terjamin, namun isu-isu ketidakakuran tetap berlaku. Pihak Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) telah menyenaraikan kategori kesalahan berserta tindakan yang boleh dikenakan kepada mana-mana pihak yang tidak akur atau patuh kepada peraturan yang telah ditetapkan. Berikutan isu ketidakakuran di premis-premis sembelihan masih berlaku di negara ini, maka pemantauan yang berterusan daripada pihak berkuasa perlu terus di laksanakan dan tindakan segera perlu diambil.

Kata Kunci: *Industri halal, Persijilan halal, sembelihan, JAKIM*

Pendahuluan

Industri halal di Malaysia telah mencapai tahap kemajuan dan pembangunan yang memberansangkan. Ini kerana negara Malaysia telah di kenali sebagai pionir dalam Industri halal dunia. Perkara ini telah di perjelaskan oleh Norshahzura (2018) bahawa produk-produk halal di Malaysia mempunyai piawaian yang tinggi dan diterima baik di seluruh dunia malah Malaysia juga telah menjadi destinasi untuk para pelabur luar mengembangkan peniagaan (Shahwahid et al., 2015). Sekaligus menjadikan Malaysia destinasi pilihan untuk memperkembangkan perniagaan berkaitan barangan dan perkhidmatan halal. Selain itu, industri halal Malaysia diperkukuhkan dengan kewujudan standard dan piawaian halal. Menurut Shahwahid et al, (2015) perakuan sijil halal Malaysia telah mendapat pengiktirafan di peringkat antarabangsa selain memacu kejayaan dan perkembangan pesat industri halal Malaysia.

Persijilan halal di Malaysia telah berkembang pesat menerajui banyak industri termasuklah pemprosesan makanan (Idris, 2004; Shah Alam, & Mohamed Sayuti, 2011), kosmetik (Aisyah, 2016; Meng, 2014), dan produk farmasitikal (Azmawida, 2015; Latiff, 2017). Di dalam ruang lingkup industri pemprosesan makanan, banyak bidang yang tersenarai, dan persijilan halal sembelihan merupakan bidang yang amat krusial. Ini kerana semua produk pedaging perlu memenuhi piawain dan standard sembelihan yang berlandaskan syarak untuk memastikan produk yang terhasil adalah halal.

Persijilan halal sembelihan

Pemprosesan ayam sebagaimana juga pemprosesan haiwan-haiwan sembelihan yang lain melalui banyak peringkat. Peringkat-peringkat tersebut '*from farm to fork*' sudah semestinya mempunyai prosedur dan standard yang mesti dipatuhi agar berterusan mendapat kelayakan menggunakan logo halal JAKIM. Setiap pemilik Sijil Pengesahan Halal ini terikat dengan peraturan serta undang-undang yang berkaitan seperti Akta Perihal Dagangan 1972 dan Akta Makanan 1983.

Sebaliknya, sekiranya sesuatu premis gagal mematuhi standard tersebut, pihak premis boleh disaman dan sijil halal boleh ditarik balik. Menurut Ghazali dan Sawari (2015), integriti individu yang terdiri daripada pekerja, pengusaha atau pengurus yang terlibat dalam mematuhi standard yang ditetapkan adalah diragui. Ada di antara pengusaha makanan yang tidak lagi mengamalkan piawaian kualiti makanan yang ditetapkan setelah produk mereka memperolehi pengiktirafan halal daripada JAKIM.

Teknologi dan Persijilan halal sembelihan

Sesungguhnya permintaan terhadap produk halal seperti daging semakin meningkat lebih-lebih lagi dalam kalangan pengguna muslim (Razaly & Zakaria, 2017). Ia merupakan suatu fenomena global dan turut berlaku di banyak negara. Keadaan ini menyebabkan peningkatan yang tinggi ini memerlukan bantuan teknologi untuk membantu menghasilkan produk yang banyak dalam masa yang terhad.

Bidang pemprosesan ayam kini telah menjadi bidang yang diceburi secara global. Tempias teknologi-teknologi terkini tidak dapat dielak namun demikian mesti disesuaikan agar patuh syariat dan ketetapan yang telah digariskan oleh pihak berwajib. Ciri-ciri tetap dan fleksibel (*thabat dan murunah*) dalam Islam tidak pernah menghalang perkembangan sains dan teknologi. Para Ulama dan Ilmuan Islam pula sentiasa bersedia berbincang dengan pelbagai pihak untuk mendapat pencerahan berhubung dengan penggunaan teknologi terkini agar selaras atau paling kurang tidak bercanggah dengan syariat.

Antara teknologi-teknologi terkini yang berkait rapat dengan penyembelihan ialah *mechanical slaughtering*, *thoracic sticking* dan *stunning*. Mechanical slaughtering adalah satu proses sembelihan yang menggunakan mesin khas. Penyembelih hanya bertanggungjawab memetik suis untuk menghidupkan mesin pisau mekanikal (Jafri, 2011). Definisi *thoracic sticking* menurut National Animal Welfare (2010) ialah;

A thoracic sticking which severs the large blood vessels that give rise to the jugular veins and carotid arteries. This method of slaughter is achieved by running a knife down one jugular furrow of the neck and then into the opening of the chest between the first pair of ribs. A successful incision is denoted by an obvious gush of blood, both venous and arterial.

Kaedah *Thoracic Sticking* iaitu prosedur tambahan yang digunakan selepas sembelihan adalah dibenarkan dan daging haiwan tersebut adalah halal tertakluk kepada syarat-syarat berikut:

- i. Telah berlaku sembelihan yang sempurna (iaitu telah putus keempat-empat urat Mari', halkum dan wadajain);
- ii. Kaedah tersebut dijalankan selepas berlaku pendarahan sempurna (*complete bleeding*) atau selepas 30 saat penyembelihan berlaku;

- iii. Binatang tersebut disahkan mati akibat sembelihan dan kaedah *Thoracic Sticking* hanya sekadar membantu mempercepatkan kematian (Muzakarah Jawatankuasa Fatwa ke 70 - 29 September 2005).

Manurut kajian Emi Normalina Omar (2011), lokasi premis termasuk dalam HTCCP (*Halal Toyyiban Critical Control Point*) seperti premis sembelihan berhampiran dengan ladang babi yang boleh menyebabkan berlaku pencemaran. Aspek *toyhyiban* juga mesti dipastikan tidak terdapat unsur-unsur kemerbahayaan yang boleh memberi kesan kepada kualiti ayam. Kajian yang sama juga mendapati kebajikan haiwan juga perlu dititikberatkan. Haiwan perlu diuruskan dengan cara yang sebaik mungkin sama ada sebelum disembelih atau ketika pengagihan.

Menurut Jabatan Veterinar (2014), kebajikan haiwan harus diutamakan setiap masa. Ini bermakna kelima-lima kebebasan perlu diambil kira sebanyak yang boleh dalam semua aspek pengendalian serta pengurusan premis kedai haiwan kesayangan. Lima kebebasan bagi haiwan adalah seperti berikut:

- i. Kebebasan daripada kehausan dan kelaparan
- ii. Kebebasan daripada ketidakselesaan
- iii. Kebebasan daripada kesakitan, kecederangan dan penyakit
- iv. Kebebasan untuk memperlihatkan tingkah laku atau perwatakan normal
- v. Kebebasan daripada ketakutan dan penderitaan.

Kajian Emi Normalina (2014) juga meletakkan jenis dan kualiti makanan yang diberikan kepada haiwan juga termasuk dalam HTCCP. Ini penting dalam menentukan kualiti daging ayam yang dihasilkan. Di ladang peranan ini dimainkan oleh Jabatan Veterinar iaitu bertanggungjawab memastikan haiwan dalam keadaan sihat dan selamat. Ubat-ubatan haiwan seperti vaksin dan sebarang ubat yang lain juga penting dalam memastikan kesihatan ayam dan produk ayam yang berkualiti. Ini adalah kerana daging ayam yang berkualiti akan menghasilkan nutrisi yang baik kepada manusia (Emi Normalina 2014). Kajian Ermi (2014) juga menitikberatkan pasal pengakutan halal di mana pemindahan produk mestilah dilakukan menerusi pengakutan yang berasingan agar potensi berlakunya pencemaran dapat dikurangkan.

Titik Kawalan Kawasan Sembelihan

Titik Kawalan Kritikal Halal merupakan bahagian yang berisiko untuk berlakunya ketidakakuran/pencemaran dalam proses sembelihan. Pihak Jabatan Agama Islam seluruh Malaysia telah mengemukakan seperti berikut:

Jadual 1: Titik Kawalan Sembelihan

Titik Kawalan Kritikal Halal	Huraian
Ante Mortem	<ul style="list-style-type: none"> i. Kesihatan haiwan sembelihan baik ii. Pengasingan haiwan mati
Sembelihan	<ul style="list-style-type: none"> i. Kawalan stunning (jika ada) ii. Haiwan dalam hayat mustaqirrah iii. Pisau tajam dan bersih iv. Sembelihan mematuhi prosedur
Post Mortem	<ul style="list-style-type: none"> i. Tempoh pendarahan mencukupi. ii. Haiwan mati sempurna sebelum penceluran. iii. Kawalan air celuran.
Kawalan Sembelihan Yang Tidak Menepati Syarakt Halal	<ul style="list-style-type: none"> i. Tandakan dengan label 'Haram' / 'Tidak Halal'

	ii. Pengasingan sembelihan halal dan haram/ tidak halal iii. Prosedur pelupusan
--	--

Prosedur Pengeluaran Tauliah Sembelihan

Logo Halal dan Isu Pemalsuan

Walaupun pelaksanaan persijilan halal dan pemantauan ketat telah dilaksanakan untuk memastikan kualiti halal terjamin, namun isu-isu pemalsuan logo halal masih berlaku di negara Malyasia ini. Persijilan halal sembelihan juga turut terkena tempiasnya. Terdapat premis pemprosesan ayam yang telah mencetak pengakuan jaminan halal tanpa kebenaran pada bungkusan ayam yang diproses (Berita Harian, 17 Oktober 2017). Kes ini dilaporkan berlaku di Kajang dan pihak berkuasa telah mengenakan tindakan yang tegas. Di Lumut, Perak pula terdapat premis sembelihan yang menggunakan logo halal palsu pada bungkusan produk keluarannya (Berita Harian, 20 Jun 2017). JAKIM telah berjaya mengesan sebuah kafe di Georgetown yang menggunakan sijil halal JAKIM dan menghidangkan ayam tidak disembelih dan minuman keras (MyMetro, 2010). Kesanggupan mereka berbuat demikian kerana kini ramai pengguna Muslim mula peka terhadap pemilihan makanan halal.

Kesalahan memalsukan logo halal termasuk dalam kategori kesalahan berat dan bentuk tindakan yang boleh diambil ialah penggantungan logo halal dan sekiranya pihak premis gagal membuat penambahbaikan dalam tempoh yang ditetapkan sijil halal akan ditarik balik. Jadual-jadual di bawah menjelaskan tentang Kategori Kesalahan dan Tindakan.

Jadual 2: Kategori Kesalahan Kecil dan Tindakan

Kesalahan Kecil	Tindakan
Kesalahan teknikal yang akan diberi amaran oleh Pegawai Pemeriksa untuk dibuat tindakan pembedahan adalah: <ol style="list-style-type: none"> kebersihan premis; kebersihan peralatan; kebersihan pekerja; kebersihan persekitaran; kawalan makhluk perosak; kesalahan-kesalahan lain berkaitan kebersihan dan sanitasi; pengendali makanan tidak mendapat pelalian anti Typhoid; gagal mengemukakan dokumen yang dikehendaki oleh Pegawai Pemeriksa; dan pertukaran/ penambahan pengeluaran bahan mentah yang mempunyai Sijil Pengesahan Halal tanpa memaklumkan secara bertulis kepada JAKIM/ Majlis Agama Islam Negeri (MAIN)/Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN). 	<ol style="list-style-type: none"> Notis Pemantauan Pensijilan Halal dan Notis ketidakakuran Pensijilan Halal Malaysia dikeluarkan; amaran supaya pembedahan dibuat serta merta atau dalam tempoh 14 hari atau mana-mana tempoh lain yang bersesuaian; Pegawai Pemeriksa akan melakukan pemeriksaan susulan selepas tamat tempoh yang ditetapkan (jika perlu). Jika gagal melaksanakan tindakan pembedahan dalam tempoh tersebut, Notis Penggantungan/ Penarikan Sijil Pengesahan Halal Malaysia akan dikeluarkan dan Sijil Pengesahan Halal Malaysia akan digantung; dan status Sijil Pengesahan Halal Malaysia yang digantung akan ditentukan oleh Panel Pengesahan Halal.

Sumber: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014.

Jadual 3: Kategori Kesalahan Besar dan Tindakan

Kesalahan Besar	Tindakan
<p>i. Kesalahan teknikal yang boleh dikenakan tindakan penggantungan Sijil Pengesahan Halal Malaysia oleh Pegawai Pemeriksa dan perlu dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal untuk keputusan muktamad.</p> <p>a. perubahan/ penambahan pembekal/ pengeluar yang tidak mendapat pengesahan halal dari JAKIM/ MAIN/ JAIN;</p> <p>b. perubahan/ penambahan pembekal/ pengeluar yang tidak mendapat pengesahan halal dari badan pensijilan halal luar negara yang diiktiraf;</p> <p>c. menggunakan Logo Halal Malaysia pada produk yang tidak terdapat di dalam Sijil Pengesahan Halal Malaysia;</p> <p>d. pemalsuan Sijil Pengesahan Halal Malaysia atau penyalahgunaan Logo Halal Malaysia;</p> <p>e. meminjam atau menyerahkan Sijil Pengesahan Halal Malaysia asal kepada premis atau syarikat lain;</p> <p>f. mengubahsuai maklumat yang terdapat pada Sijil Pengesahan Halal Malaysia;</p> <p>g. menukar atau menambah bahan ramuan yang telah diisytihar dalam borang permohonan tanpa kebenaran bertulis daripada JAKIM/ MAIN/ JAIN;</p> <p>h. tiada pekerja Muslim atau jumlah pekerja Muslim tidak memenuhi prosedur ditetapkan di kawasan pemprosesan/ dapur;</p> <p>i. mengguna dan mempamerkan Sijil Pengesahan Halal Malaysia yang tamat tempoh;</p> <p>j. alat/ unsur penyembahan agama terletak di kawasan pemprosesan/ dapur;</p> <p>k. tidak mematuhi mana-mana piawaian halal Malaysia yang berkaitan; dan</p> <p>l. gagal mematuhi arahan pembedahan kesalahan kecil.</p>	<p>a. Sijil Pengesahan Halal Malaysia digantung;</p> <p>b. Notis Pemantauan Pensijilan Halal Malaysia, Notis Ketidakkakuran Pensijilan Halal Malaysia dan Notis Penggantungan/ Penarikan Sijil Pengesahan Halal Malaysia akan dikeluarkan kepada syarikat;</p> <p>c. laporan penggantungan akan dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal untuk keputusan muktamad sama ada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • perlu dibuat pemeriksaan semula; atau • Sijil Pengesahan Halal Malaysia dikembalikan semula; atau • Sijil Pengesahan Halal Malaysia tersebut ditarik balik. <p>d. sekiranya syarikat gagal mematuhi arahan pembedahan oleh Panel Pengesahan Halal, maka Sijil Pengesahan Halal Malaysia akan ditarik balik; dan</p> <p>e. JAKIM/ JAIN boleh menyenaraikan syarikat yang digantung Sijil Pengesahan Halal Malaysia di dalam portal halal.</p>

Sumber: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014

Jadual 4: Kategori Kesalahan Serius dan Tindakan

Kesalahan Serius	Tindakan
<p>I. Kesalahan yang melibatkan kesalahan Syariah dan teknikal yang boleh membawa kepada penarikan balik Sijil Pengesahan Halal Malaysia oleh Pegawai Pemeriksa dan perlu dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal untuk keputusan muktamad.</p> <p>II. Kesalahan Syariah adalah kesalahan yang melibatkan Hukum Syarak seperti berikut:</p> <p>a. pengesahan status haram oleh JAKIM/ MAIN/ JAIN/ agensi agama Islam yang</p>	<p>a. Sijil Pengesahan Halal Malaysia ditarik balik dengan serta merta;</p> <p>b. Notis Pemantauan dan Notis Penarikan balik Sijil Pengesahan Halal Malaysia akan dikeluarkan kepada syarikat;</p> <p>c. laporan penarikan Sijil Pengesahan Halal Malaysia akan dikemukakan kepada Panel Pengesahan Halal untuk keputusan muktamad;</p> <p>d. JAKIM/ MAIN/ JAIN boleh menyenaraikan syarikat-syarikat yang ditarik balik Sijil</p>

<p>berkaitan terhadap produk/ bahan ramuan/ peralatan dan lain-lain;</p> <p>b. penggunaan bahan haram setelah memiliki Sijil Pengesahan Halal Malaysia;</p> <p>c. percampuran/ penyimpanan antara bahan halal dengan bahan haram;</p> <p>d. penyimpanan produk halal bersama produk haram;</p> <p>e. peralatan yang digunakan bercampur aduk antara halal dan haram;</p> <p>f. memproses haiwan yang tidak sempurna sembelihan atau tidak sempurna mati; dan</p> <p>g. penggunaan alat stunning sehingga boleh menyebabkan haiwan mati atau hayat mazboh.</p> <p>iii. Kesalahan teknikal adalah kesalahan yang tidak melibatkan Hukum Syarak seperti berikut:</p> <p>a. perpindahan premis/ kilang tanpa memaklumkan kepada JAKIM/ MAIN/ JAIN;</p> <p>b. perubahan pengurusan dan nama syarikat tanpa memaklumkan kepada JAKIM/ MAIN/ JAIN;</p> <p>c. Penyembelih dan Pemeriksa Halal Muslim (Muslim Halal Checker) tidak bertauliah atau tauliah penyembelihnya tamat tempoh;</p> <p>d. kejutan (stunning) bagi pelalian haiwan tidak mengikut standard yang ditetapkan;</p> <p>e. alat kejutan (stunner) dikawal oleh pekerja bukan Muslim;</p> <p>f. membawa masuk bahan haram ke premis atau syarikat yang telah mendapat Sijil Pengesahan Halal Malaysia; dan</p> <p>g. menggunakan bahan terlarang yang dikuatkuasakan di bawah Akta Makanan dan undang-undang berkaitan;</p>	<p>Pengesahan Halal Malaysia di dalam portal halal; dan</p> <p>e. sekiranya terdapat salah satu outlet yang ditarik balik Sijil Pengesahan Halal Malaysianya disebabkan kesalahan serius, maka semua outlet yang lain juga turut ditarik balik.</p>
---	---

Sumber: Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia 2014

Selain daripada itu, kesalahan memalsukan dokumen seumpama ini merujuk kepada Akta Perihal Dagangan 2011 perenggan 4 (1), (2) dan (3) Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2012 yang dikuatkuasakan pada 1 Januari 2012. Mereka yang sabit kesalahan boleh didenda maksimum RM500,000 bagi kesalahan pertama dan RM1 juta bagi kesalahan kedua atau yang berikutnya.

Kesimpulan

Perkembangan industri halal menjadikan keperluan pensijilan halal dalam sembelihan adalah suatu kemestian yang perlu diperkasakan. Walaupun begitu isu pemalsuan sijil halal di premis-sembelihan masih berlaku di negara ini, maka pemantauan yang berterusan daripada pihak berkuasa hendaklah terus dilaksanakan dari semasa ke semasa. Selain itu, tindakan yang sewajarnya perlu dikenalpasti dan diambil tindakan untuk mengatasi masalah ketidakpatuhan di premis pemprosesan ayam yang ditegaskan dalam kajian ini. Semoga dengan tindakan ini umat Islam khususnya di Malaysia memperolehi ayam-ayam yang benar-benar halal, bersih dan suci

dan seterusnya pemakanan mereka menepati saranan syarak serta menepati konsep Halalan Toyyiban dan Mubarakan.

Rujukan

- Aisyah, M. (2016). *Consumer Demand on Halal Cosmetics and Personal Care Products in Indonesia*. *Al-Iqtishad: Jurnal Ilmu Ekonomi Syariah*, 9(1), 125-142. <https://doi.org/10.15408/aiq.v9i1.1867>
- Azmawida, A. (2015). *Faktor-faktor yang mempengaruhi niat pengguna islam memilih ubat-ubatan halal* (Doctoral dissertation, Universiti Utara Malaysia).
- Emi Normalina Omar, Harlina Suzana Jaafar dan Muhamad Rahimi Osman. (2012). *Assessing Halalan-Toyyiban Food Supply Chain in the Poultry Industry*. International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012
- Ghazali, M. A., & Md. Sawari, S. S. (2015). Mengglobalisasikan Sistem Piawaian Standard Halal Malaysia di Peringkat Dunia. *Sains Humanika*, 5(3). <https://doi.org/10.11113/sh.v5n3.662>
- Idris, N. A. H. (2004). *Cabaran industri pemprosesan makanan halal bersaiz kecil dan sederhana menghadapi AFTA*. Laporan IRPA. Universiti Kebangsaan Malaysia, Bangi: Selangor Darul Ehsan.
- Jafri Abdullah, Suhaimi Ab Rahman & Zaidah Mohd Noor. (2011). *Sembelihan Halal dalam Industri Makanan Halal*, ed. Suhaimi Ab Rahman & Jafri Abdullah. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia, 26-50.
- Latiff, J. A. (2017). Pelaksanaan Malaysian Standard Ms 2424: 2012 Halal Pharmaceuticals-General Guidelines. *Journal of Shariah Law Research*, 1(1). <https://doi.org/10.22452/http://doi.org/10.22452/JSLR.vol1no1.7>
- Meng, X. (2014). *Customer intention to purchase halal cosmetics in Malaysia* (Doctoral dissertation, Universiti Utara Malaysia).
- Mymetro.(2010). "Sijil halal ayam cucuk." (online). Diperolehi dari <http://lagiberita.blogspot.com/2010/01/sijil-halal-ayam-cucuk.html> (diakses 20 Jan 2014).
- National Animal Welfare Advisory Committee, Commercial Slaughter - Animal Welfare (Commercial Slaughter) Code of Welfare 2010, vol. 5, no. June. Wellington: Ministry of Agriculture and Forestry, New Zealand, 2010.
- Norshahzura Mat Zuki. (2018). Malaysia peneraju halal terbaik. Sinar Harian Online. Retrived from <http://www.sinarharian.com.my/bisnes/malaysia-peneraju-halal-terbaik-1.642090>
- Razaly. M. M., & Zakaria. Z. (2017). Pelaksanaan Sistem Pengerusan Jaminan Halal di Rumah-Rumah Sembelihan Ayam Halal dan Isu-Isu Berkaitan: Satu Sorotan Literatur. *Journal of Shariah Law Research* vol. 3 (1) 105-124. <https://doi.org/10.22452/http://doi.org/10.22452/JSLR.vol3no1.5>

- Shah Alam, S., & Mohamed Sayuti, N. (2011). Applying the Theory of Planned Behavior (TPB) in halal food purchasing. *International Journal of Commerce and Management*, 21(1), 8-20. <https://doi.org/10.1108/10569211111111676>
- Shahwahid, F. M., Wahab, N. A., Ager, S. N. S., binti Abdullah, M., Hamid, N. A. A., Saidpudin, W., & Othman, N. (2017). *Peranan Agensi Kerajaan dalam Mengurus Industri Halal di Malaysia: Isu dan Cabaran yang Dihadapi*. World Academic and Research Congress 2015 (World-AR 2015). Ar-Rahim Hall, YARSI University, Jakarta, Indonesia, 9th – 10th December 2015.