Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

ANALISIS AWAL TERHADAP INTEGRASI WAKALAH DALAM MODEL ABATOIR RUMINAN: IMPLIKASI TERHADAP HALALAN TOYYIBAN DAN KESELAMATAN MAKANAN

PRELIMINARY ANALYSIS OF WAKALAH INTEGRATION IN THE RUMINANT ABATTOIR MODEL: IMPLICATION FOR HALALAN TOYYIBAN AND FOOD SAFETY

Ahmad Amsyar Sapian[1]
Muhammad Remy Othman [2*],
Siti Nor Amira Mohamad[3]

[1] Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), UiTM Shah Alam, Malaysia, E-mail: ahmadamsyar1337@gmail.com)
[2] Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), UiTM Shah Alam, Malaysia, (E-mail: remyothman@uitm.edu.my)
[3] Academy of Contemporary Islamic Studies (ACIS), UiTM Shah Alam, Malaysia (E-mail: sitinoramira@uitm.edu.my)
*Corresponding author: Author A email address

Article history
Received date : 19-6-2025
Revised date : 20-6-2025
Accepted date : 25-7-2025
Published date : 15-8-2025

To cite this document:
Sapian, A. A., Othman, M. R., & Mohamad, S. N. A. (2025). Analisis awal terhadap integrasi wakalah dalam model abatoir ruminan: Implikasi terhadap halalan toyyiban dan keselamatan makanan. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED),* 10 (75), 698 - 712.

Abstrak: *Kekurangan abatoir ruminan halal toyyiban khususnya daging lembu menjadi antara isu pemalsuan logo halal daging import. Dengan mengintegrasi konsep Wakalah dalam model abatoir ruminan berteraskan kerangka halalan toyyiban boleh membawa implikasi yang signifikan dari segi ekonomi, etika, operasi, dan peraturan. Konsep wakalah yang merangkumi seseorang (Muwakkil) melantik satu pihak yang lain (Wakil)/pengusaha sebagai wakilnya untuk mengendalikan urusannya, sudah pastinya dapat mewujudkan satu rantaian keterjaminan holistik. Oleh itu, objektif kajian ini adalah mengenal pasti potensi integrasi konsep wakalah dalam model abatoir ruminan berteraskan konsep halalan toyibban bagi membolehkan satu model abatoir ruminan halalan toyyiban dibangunkan. Satu analisis awal dijalankan dengan mengaplikasikan metod kualitatif dengan mengumpulkan kajian berkaitan konsep wakalah, rumah sembelihan ruminan (penyembelih), prinsip halal toyyiban, keselamatan makanan merangkumi pengurusan sisa (waste management), polisi dan pengurusan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT), dan keperluan konsep wakalah diintegrasikan dalam abatoir ruminan. Implikasi model integrasi konsep wakalah dalam abatoir ruminan dijangkakan akan meningkatkan pendapatan penternak, keyakinan pembeli, sokongan terhadap kebebasan bekalan makanan haiwan (feed independence), kecekapan operasi, kesihatan dan kebajikan haiwan ternakan terjaga, serta keperluan pemantauan peraturan bagi memastikan integriti halal dalam produk makanan.*

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

Kata Kunci: *Konsep Wakalah, Abatoir Ruminan, Halalan Toyyiban, Integriti, Keselamatan Makanan.*

Abstract: *The shortage of halal toyyiban ruminant abattoirs, particularly for beef, has become one of the contributing factors to the issue of counterfeit halal logos on imported meat. Integrating the concept of wakalah into a ruminant abattoir model based on the halalan toyyiban framework could have significant implications in terms of economic viability, ethical governance, operational efficiency, and regulatory compliance. The wakalah concept—where an individual (muwakkil) appoints another party (wakil/operator) as their representative to manage certain affairs—has the potential to establish a holistic assurance chain. Therefore, the objective of this study is to identify the potential integration of the wakalah concept into a ruminant abattoir model grounded in the halalan toyyiban principles, with the aim of developing a dedicated halal toyyiban ruminant abattoir model. A preliminary analysis was conducted using a qualitative method, which involved reviewing studies related to the concept of wakalah, ruminant slaughterhouses (including slaughtermen), halal toyyiban principles, food safety encompassing waste management, local authority (PBT) policies and governance, and the necessity of integrating wakalah into the ruminant abattoir system. The integration of the wakalah concept into the ruminant abattoir model is expected to increase farmers' income, boost consumer confidence, support feed independence, enhance operational efficiency, ensure animal health and welfare, and address regulatory monitoring needs to uphold the integrity of halal food products.*

Keywords: *Food Safety, Halalan Toyyiban, Integrity, Ruminant Abattoir, Wakalah Concept.*

Pengenalan

Keselamatan makanan merupakan elemen penting dalam memastikan kestabilan ekonomi dan kesejahteraan rakyat. Di Malaysia, sektor penyembelihan ruminan memainkan peranan signifikan dalam menyumbang kepada rantaian bekalan makanan negara. Rumah sembelihan moden kini dilengkapi dengan fasiliti canggih serta dikawal selia oleh pihak berkuasa untuk memastikan kebersihan dan keselamatan operasi. Namun, krisis kesihatan global baru-baru ini telah mendedahkan kelemahan dalam perlindungan pekerja serta kestabilan rantaian bekalan makanan. Oleh itu, penerapan konsep halalan toyyiban menjadi keperluan mendesak untuk memperkukuhkan sistem yang sedia ada (Syarif Hartawan et al., 2020).

Konsep *halalan toyyiban* menekankan aspek kebersihan, keselamatan dan kualiti makanan yang dihasilkan, selaras dengan keperluan pengguna yang semakin peka terhadap integriti produk halal. Permintaan global terhadap produk halal turut meningkat, namun cabaran terhadap pematuhan dan penguatkuasaan pensijilan halal kekal. Menurut laporan (NST, 2024), Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) membatalkan lebih 3,000 sijil halal akibat ketidakpatuhan piawaian. Ini menunjukkan perlunya kawalan lebih ketat bagi melindungi kepercayaan pengguna. Kajian (Zainalabidin et al., 2019) juga menekankan peranan pensijilan halal dalam menjamin kualiti dan keselamatan daging, namun tidak menyentuh konsep wakalah.

Konsep wakalah pula penting dalam pelaksanaan ibadah korban, membolehkan individu melantik wakil untuk penyembelihan. Namun, pemahaman dan pelaksanaannya masih lemah dalam kalangan masyarakat. Kursus Sembelihan Halal dan Teknologi dianjurkan oleh JAKIM

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

bertujuan meningkatkan kesedaran tentang isu ini termasuk ketelusan akad wakalah dan aspek teknikal sembelihan (JAKIM, 2021; Sinar Harian, 2024).

Kajian ini juga menyokong Matlamat Pembangunan Lestari (SDG) ke-3 iaitu Kesihatan dan Kesejahteraan. Melalui pembangunan model ini, ia dapat menyumbang kepada keselamatan makanan yang stabil, bersih, dan patuh syariah. Ia bukan sahaja menambah baik aspek kualiti makanan, tetapi juga menjaga kebajikan haiwan dan meningkatkan kebersihan rumah sembelih.

Secara umumnya, model ini berupaya memperkukuh kawal selia pensijilan halal dan meningkatkan kepercayaan pengguna melalui sistem yang lebih cekap dan telus. Selain itu, **jadual 1** disediakan untuk menunjukkan taburan rumah sembelih ruminan milik DVS di 13 negeri dan 1 Wilayah serta senarai rumah sembelih swasta berlesen yang berdaftar di bawah DVS.

Jadual 1: Rumah Sembelihan Abatoir Ruminan Di Malaysia

No.	Negeri	DVS	Swasta	Jumlah
1	Terengganu	4	3	7
2	Perak	4	0	4
3	Selangor	2	5	7
4	Pahang	5	1	6
5	Pulau Pinang	1	2	3
6	Johor	1	12	13
7	Kedah	0	0	0
8	Kelantan	3	0	3
9	Perlis	1	1	2
10	Negeri Sembilan	4	5	9
11	Melaka	2	1	3
12	Sarawak	0	0	0
13	Sabah	0	0	0
14	Labuan (Wilayah)	1	0	1

Rujukan: DVS (2025); MAFS (2021).

Metodologi

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Kajian ini dilaksanakan bermula dengan pengumpulan data melalui pencarian artikel yang diperoleh daripada pengkalan data seperti *Researchgate*, *Google Scholar*, *Scopus* dan *Web of Science* (WoS) dan juga beberapa data sekunder. Artikel-artikel ini disusun dan dianalisis mengikut tema berdasarkan objektif kajian, dengan fokus kepada penerbitan antara tahun 2015 hingga 2025, bagi memastikan kerelevanan dapatan yang digunakan.

Tema kajian dibincangkan kepada lima sub topik kajian iaitu Konsep wakalah, Abatoir ruminan, Prinsip halalan toyyiban di rumah sembelihan, Keselamatan makanan merangkumi pengurusan sisa (*waste management*) rumah sembelihan dan Polisi dan pengurusan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT).

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

Hasil Kajian

Jadual 2 dan **Jadual 3** merupakan kajian literatur yang memfokuskan penerbitan antara tahun 2015 hingga 2025 berkaitan rumah sembelihan halal dan konsep wakalah.

Jadual 2 menunjukkan terdapat 13 kajian yang dipilih berkaitan dengan rumah sembelihan berasaskan kepada kata kunci halal, rumah ternakan, abatoir ruminan, halalan toyyiban dan rumah sembelihan. Terdapat 4 kajian yang dipilih tentang konsep al-Wakalah seperti **Jadual 3** Hal ini berkemungkinan konsep wakalah dalam rumah sembelihan amat terhad berdasarkan konsep kajian yang mengintergrasikan kedua-dua elemen amat terbatas dan masih baru.

Kemudian daripada literatur ini, pengkajian menghuraikan sebagai sub tema berdasarkan tema yang telah dipilih.

Jadual 2: Kajian Literatur Rumah Sembelihan

Bil.	Tajuk
1	Jahari, Muhammad Amin. *Halalan toyyiban dalam sumber makanan ternakan.* in Berita Harian, (14 March 2019), 11.
2	Bonne, K., & Verbeke, W. (2008). Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality. *Agriculture and Human values, 25*, 35-47.
3	Nasional Kini. (2024). Operasi pusat sembelihan wajib patuh syariah. NasionalKini. https://www.nasionalkini.my/semasa/setempat/operasi-pusat-sembelihan-wajib-patuh syariah/
4	Rahman, S. A. (2017). Religion and Animal Welfare—An Islamic Perspective. *Animals*, *7*(2), 11. https://doi.org/10.3390/ani7020011
5	Shahidan, N., & Amid, A. . (2023). Challenges Faced by Halal Meat Industry: A Review. *Halalsphere*, *3*(1), 55–63. https://doi.org/10.31436/hs.v3i1.61
6	Abdallah, A., Rahem, M.A. & Pasqualone, A. (2021). The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses. *J. Ethn. Food 8*, 7. https://doi.org/10.1186/s42779-021-00084-6
7	Ruslan, A. A. A., Kamarulzaman, N. H., & Sanny, M. (2018). Muslim consumers' awareness and perception of Halal food fraud. *International Food Research Journal, 25*, 87-96.
8	DVS. (2015). *MANUAL_RUMAH_PENYEMBELIHAN_TEMPATAN_2015_19.11_*. https://www.dvs.gov.my/dvs/resources/user_1/DVS%20pdf/rumah%20sembelih/MANUAL_RUMAH_PENYEMBELIHAN_TEMPATAN_2015_19.11_.pdf
9	DVS. (2025). BILANGAN PEMEGANG LESEN OPERASI RUMAH PENYEMBELIHAN SWASTA RUMINAN TAHUN 2024 - 2027 (MENGIKUT NEGERI DAN JENIS RUMINAN).
10	Harakah Metro. (2017, August). Halalan toyyiban dalam penyembelihan. HMetro Agro. Retrieved from https://www.hmetro.com.my/agro/2017/08/258771/
11	JAKIM. (2021, April). *Kursus Sembelihan Halal dan Teknologi: Teori*. https://www.islam.gov.my/ms/berita/2655-kursus-sembelihan-halal-dan-teknologi-teori
12	Rahman, M. M., Razimi, M. S. A., Ariffin, A. S., & Hashim, N. (2024). Navigating moral landscape: Islamic ethical choices and sustainability in Halal meat production and consumption. In *Discover Sustainability* (Vol. 5, Issue 1). Springer Nature. https://doi.org/10.1007/s43621-024-00388-y

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

13	Zainalabidin, F. A., Hassan, F. M., Zin, N. S. M., Azmi, W. N. W., & Ismail, M. I. (2019). Halal System in Meat Industries. *Malaysian Journal of Halal Research*, *2*(1), 1–5. https://doi.org/10.2478/mjhr-2019-0001

Sumber: Analisis pengkaji

Jadual 3: Kajian Literatur *Al-Wakalah*

Bil	Tajuk
1	Noor, M.S.M., Suliaman, P.M.D.I., Anas, N., Zulkipli, S. N. (2014). Konsep Al-Wakalah (Agency) Menurut Perspektif Al-Sunnah: Aplikasi Di Industri Takaful, TeSSHI
2	Yunita, A. (2016). Problematika Penyertaan Akad Wakalah dalam Pembiayaan Murabahah pada Bank Syariah, ISSN 2579-5198, Vol.14, No.1, 27
3	Al-Zuhayli, W. (2003). Financial transactions in Islamic jurisprudence, Vol.1, 637
4	Husain, M. H. E., Abdul Rahman, N. N., & Mohd Razif, N. F. (2020). Aplikasi Al-Wakalah Terhadap Sistem Perniagaan Francais di Malaysia. *The Journal of Muamalat and Islamic Finance Research, 17*(1), 79–88. https://doi.org/10.33102/jmifr.v17i1.262
5	Sarip, M. M., Mokhtar, R., & Abdullah, M. I. (2019). Penggunaan Akad Wakalah Dalam Ibadat Korban Luar Negara: Application of Wakalah Contract in Performing Qurban Overseas. *Journal of Muwafaqat*, *2*(1), 151–165. Retrieved from https://muwafaqat.uis.edu.my/index.php/journal/article/view/52
6	Shuib, M. S., Bakar, A. A., Osman, A. F., Abd Muin, M. A., Fadzil, bin A., & Ishak, S. (2016). Islamic Law of Business Contract: Implementation of Al-Wakalah (Ageny) Contract In Contemporary Gold Trading. 19. https://www.researchgate.net/publication/311823313_Islamic_law_of_business_contract_Implementation_Of_Al-Wakalah_Agency_Contract_In_Contemporary_Gold_Trading

Sumber: Analisis pengkaji.

Konsep Wakalah

Menurut kajian oleh (Noor et al., 2014), konsep al-wakalah merupakan elemen penting dalam operasi institusi takaful di Malaysia, di mana ia melibatkan kontrak antara pengendali dan peserta, serta pelantikan ejen untuk mengembangkan industri tersebut. Selain itu, konsep al-wakalah juga relevan dalam amalan penyembelihan, khususnya apabila seseorang dilantik untuk mewakili pihak lain dalam memastikan proses penyembelihan dijalankan dengan sempurna.

Kajian yang dilakukan oleh (Yunita, 2018) yang meneliti pelaksanaan akad wakalah dalam konteks bank syariah telah menyatakan beberapa cabaran melibatkan akad wakalah. Pengkaji menjelaskan terdapat beberapa cabaran yang dikenal pasti. Antaranya ialah kekaburan dalam penulisan kontrak dan kurangnya pemahaman dalam kalangan masyarakat tentang pelaksanaan wakalah yang betul. Lebih membimbangkan, tanpa pengawasan yang mencukupi, sumber yang diwakilkan berisiko disalahgunakan. Hal ini boleh membawah kepada unsur *gharar* (ketidaktentuan) dan fasid (kontrak yang tidak sah), sekali gus menyerupai sistem kredit konvensional.

Tambahan menurut kajian oleh (Sarip et al., 2019), hukum al-wakalah adalah dibenarkan, berdasarkan al- Quran, Sunnah dan ijma' ulama. Terdapat empat konsep dalam wakalah iaitu:

1. Muwakkil (Pihak yang berwakil)
2. Wakil (Pihak yang menerima wakil)

Copyright © Academic Inspired Network
- All rights reserved

This work is licensed under
CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

3.Muwakkal fihi (Urusan yang diwakilkan)
4.Sighah (Ijab dan Qabul)

Muwakkil merujuk kepada pihak yang melantik atau memberi kuasa kepada orang lain (*wakil*) untuk melaksanakan suatu urusan bagi pihaknya. Menurut Al-Zuhayli (2003), *muwakkil* mestilah seorang yang berkelayakan secara syarak untuk melakukan urusan tersebut, iaitu berakal, baligh dan tidak berada dalam kekangan undang-undang seperti tidak siuman atau di bawah jagaan. Jika seseorang tidak mampu melaksanakan urusan itu sendiri, maka dia juga tidak layak melantik wakil.

Yang kedua adalah *wakil*, berdasarkan kajian dari Husain et al. (2020) yang merujuk kepada pandangan Al-Zuhayli (1984) menjelaskan bahawa wakil dalam kontrak wakalah mesti terdiri daripada individu yang berakal, dan mereka bersepakat bahawa kontrak wakalah tidak sah jika wakil tersebut adalah kanak-kanak, kerana kanak-kanak belum mencapai tahap kematangan untuk memikul tanggungjawab sebagai mukallaf. Walau bagaimanapun, Mazhab Hanafi membenarkan kontrak wakalah dengan kanak-kanak jika mendapat kebenaran daripada wali mereka.

Seterusnya adalah *muwakkal fihi*, iaitu perkara yang diwakilkan. Sebagaimana yang dinyatakan oleh Salam et al. (2020), ia adalah sesuatu urusan yang diserahkan oleh pewakil (*muwakkil*) kepada wakil untuk dilaksanakan bagi pihaknya. Secara asasnya, urusan tersebut mestilah perkara yang dibenarkan dalam syarak. Sekiranya sesuatu urusan jelas bertentangan dengan hukum Islam, maka ia tidak sah untuk diwakilkan. Namun, terdapat pengecualian, iaitu walaupun urusan tersebut diharuskan syarak, tetapi tetap tidak boleh diwakilkan kerana sifatnya bersifat peribadai dan tidak boleh diwakili, seperti mengucap dua kalimah syahadah, menjadi saksi, dan lafaz tertentu seperti *lafat ila'* dan *li'an*.

Terakhir, iaitu *Sighah* ataupun Ijab dan Qabul, ia merupakan satu perjanjian yang dirumuskan antara *muwakkil* dan wakil yang dilantik. Perjanjian ini melibatkan penyerahan urusan daripada pewakil kepada wakil untuk dilaksanakan bagi pihaknya. Segala ketetapan berkaitan permulaan, proses pelaksanaan, serta pengakhiran akad perlu dijelaskan secara terperinci, termasuk skop dan tanggungjawab yang perlu dilaksanakan oleh wakil atas nama pihak *muwakkil* (Sobirin, 2012).

Oleh itu, kajian ini mengetengahkan elemen wakalah dalam penyembelihan model abatoir ruminan adalah sebagai komponen penting dalam pembangunan model abatoir ruminan berkonsepkan halalan toyyiban. Dalam model abatoir ruminan halalan toyyiban yang dicadangkan, elemen wakalah dilaksanakan secara sistematik melalui beberapa peringkat yang mematuhi prinsip syariah dan keperluan operasi halal. Pertama, pelantikan wakil dilakukan secara sah melalui kontrak wakalah antara *muwakkil* (pemilik ternakan seperti penternak, koperasi atau pengusaha) dan *wakil* (pengusaha abatoir atau penyembelih bertauliah). Kontrak ini menetapkan skop tanggungjawab, tempoh pelantikan, kadar upah serta amanah menjaga integriti halal dalam keseluruhan proses sembelihan.

Seterusnya, wakil melaksanakan tugas berdasarkan mandat yang diberikan, termasuk memastikan proses penyembelihan mematuhi rukun sembelihan Islam serta piawaian halal seperti keperluan pematuhan terhadap piawaian dan perundangan berkaitan halal melibatkan beberapa dokumen rujukan utama seperti MS 1500:2009 *Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines (Second Revision)* dan MS

Copyright © Academic Inspired Network
- All rights reserved

This work is licensed under
CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

1500:2019 *Halal Food – General Requirements (Third Revision)*. Selain itu, perundangan lain yang berkaitan termasuk Animal Rules 1962, Akta Binatang 1953 (Semakan 2006), Akta Rumah Penyembelihan (Penswastaan) 1993, Ordinance Sabah Slaughterhouse Rules 2004 (Sabah), Akta Makanan 1983 (Akta 281), Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009, serta lain-lain peraturan dan undang-undang terkini yang dikuatkuasakan oleh pihak berkuasa berkaitan yang wajib dipatuhi.

Wakil juga bertanggungjawab memastikan aspek logistik dan rantaian bekalan adalah bebas daripada pencemaran silang, dan operasi abatoir mematuhi amalan pengilangan baik (GMP), sistem analisis bahaya dan kawalan titik genting (HACCP), serta sistem jaminan halal dalaman yang mantap.

Di samping itu, pelaporan dan pemantauan merupakan elemen penting dalam pelaksanaan wakalah. Wakil dikehendaki menyediakan dokumentasi yang telus seperti laporan audit, rekod sembelihan, dan bukti pematuhan syariah (contohnya rakaman video proses sembelihan serta sijil penyembelih). Teknologi seperti kod QR dan sistem pengesanan digital juga boleh digunakan untuk mengukuhkan ketelusan dalam rantaian bekalan halal. Dalam aspek tadbir urus pula, wakil perlu menjunjung etika Islam dalam semua urusan, termasuk kebajikan haiwan, kebersihan premis, pengurusan sisa dan hubungan pekerja.

Pelaksanaan konsep wakalah ini boleh disepadukan dalam model perniagaan secara koperasi atau entiti wakil berdaftar, di mana sekumpulan penternak bertindak sebagai *muwakkil* yang melantik satu entiti pengendali abatoir. Ini berpotensi memperkasakan penternak kecil, mengurangkan dominasi monopoli industri besar, dan mewujudkan ekosistem penyembelihan ruminan yang lebih mampan, telus, dan diyakini dari segi syariah dan *toyyiban*.

Integrasi elemen ini bertujuan memastikan urusan penyembelihan dijalankan oleh wakil yang sah dari sisi syarak, dengan kelayakan yang ditetapkan oleh empat mazhab utama berdasarkan akad yang jelas antara pewakil dan wakil. Manfaat utama integrasi ini adalah untuk menjamin ketelusan, akauntabiliti, dan kepatuhan syariah dalam setiap proses penyembelihan. Secara tidak langsung, ia juga memperkukuh kepercayaan pengguna terhadap sistem penyembelihan halal, mempertingkatkan keberkesanan pemantauan, dan menyokong objektif keselamatan makanan negara.

Abatoir Ruminan

Berdasarkan (ASEAN, 2021), Abatoir ataupun rumah sembelihan ialah premis yang diluluskan dan didaftarkan oleh pihak berkuasa berwibawa, dengan reka bentuk serta keperluan khusus tertentu, yang digunakan sebagai tempat untuk menyembelih haiwan dan mungkin juga termasuk aktiviti pemotongan daging untuk kegunaan makanan awam. Abatoir ruminan merupakan sebuah rumah sembelihan ataupun kilang pemprosesan makanan, dan matlamat utamanya adalah untuk menghasilkan produk yang sihat, bersih dan berkualiti, serta selamat untuk dimakan. Seperti yang dilaporkan dalam Abattoirs Act, 1988 (Ireland) dirujuk melalui (ABATTOIRS ACT 1988, 1988; Standardization Organization for G.C.C (GSO), 1998), Istilah abatoir merujuk kepada mana-mana premis yang digunakan dengan penyembelihan haiwan yang dagingnya bertujuan untuk dimakan oleh manusia. Ia termasuk rumah sembelih tetapi tidak merangkumi tempat di ladang. Haiwan yang dimaksudkan termasuk lembu, kambing, biri-biri, babi, kuda serta haiwan *equine* yang lain. Tambahan lagi, berdasarkan (Malaysia, 2009), abatoir ruminan merupakan bangunan untuk penyembelihan haiwan untuk makanan manusia, ia berbeza dari segi saiz dan kecanggihan dan bergantung pada lokasi dan ordinan

Copyright © Academic Inspired Network
- All rights reserved

This work is licensed under
CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

kerajaan tempatan. Tetapi, ia harus mengandungi kemudahan seperti kawasan penyembelihan, kawasn penyembelihan kecemasan, penyejukan, sejuk beku, ruang simpanan daging yang khusus untuk setiap bahagian, kawasan pembungkusan dan bilik pegawai veterinar.

Antara syarat yang perlu dipenuhi untuk abatoir ruminan bagi memastikan operasi yang bersih, selamat dan patuh syariah. Menurut (DVS, 2015) adalah, premis mesti direka mengikut aliran kerja penyembelihan yang sistematik, dengan pemisahan jelas antara zon kotor dan zon bersih. Selain itu, kemudahan asas seperti bekalan air bersih, sistem kumbahan yang berfungsi dengan baik, dan tempat pelupusan sisa teratur perlu disediakan. Di samping itu, penyembelih hendaklah seorang Islam yang bertauliah, dan pemeriksaan veterinar wajib dilakukan sebelum proses sembelihan dan selepas sembelihan. Justeru, kebersihan dan pematuhan terhadap peraturan alam sekitar sentiasa diberi keutamaan.

Seterusnya, berdasarkan berita dari (Nasional Kini, 2024), iaitu "Operasi pusat sembelihan wajib patuh syariah" menekankan keperluan pusat sembelihan di Malaysia untuk mematuhi syariah sepenuhnya, khususnya oleh pengurusan Muslim tempatan untuk mengekalkan integriti halal. Inisiatif ini bertujuan menangani kebimbangan terhadap penggunaan pekerja asing dalam penyembelihan. Selain itu, Pihak Berkuasa Standardisasi, Metrologi, dan Kawalan Kualiti Yemen telah menggunakan Gulf Standard No. (1998/993) sebagai keperluan dalam penyembelihan haiwan mengikut peruntukan syariah. (Standardization Organization for G.C.C (GSO), 1998).

Prinsip Halalan Toyyiban di Rumah Sembelihan

Umat Islam di Malaysia sangat memberi perhatian kepada aspek makanan dan produk yang dihasilkan. Penerapan konsep *halalan toyyiban* memainkan peranan penting dalam menentukan kehalalan sesuatu produk, yang merangkumi aspek yang dapat dilihat (fizikal) dan yang tidak kelihatan (tersirat). *Toyyiban* merujuk kepada makanan yang bersih, bebas dari segala kekotoran, berasal dari sumber yang halal, tidak membahayakan kesihatan, serta mempunyai nilai pemakanan yang baik dan manfaat. Berdasarkan (Hashim et al., 2022), *toyyiban* dari segi bahasa Arab bermaksud sesuatu yang baik dan bersih, serta memenuhi kriteria kehalalan.

Dalam konteks ini, merujuk kepada ayat al-Quran yang menjelaskan konsep halalan toyyiban, di mana Allah SWT berfirman:

يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ كُلُوا۟ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَٰلًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا۟ خُطُوَٰتِ ٱلشَّيْطَٰنِ ۚ إِنَّهُۥ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

"Wahai manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, kerana sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu."

(Surah al-Baqarah, ayat 168)

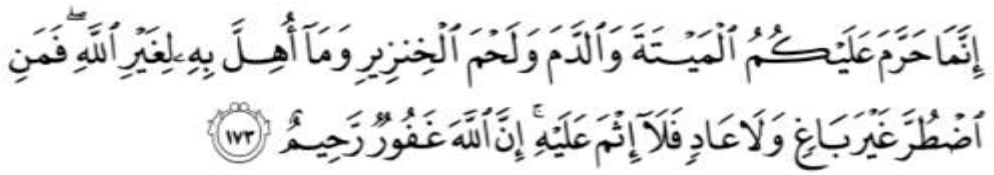
Ayat ini mengingatkan umat Islam bahawa konsep halal bukan hanya melibatkan aspek fikah, tetapi juga merujuk kepada kualiti makanan dari segi kebersihan, keselamatan, serta pengurusan yang baik dan berkualiti.

Copyright © Academic Inspired Network
- All rights reserved

This work is licensed under
CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

Banyak ayat al-quran menyebut tentang binatang sembelihan antaranya ayat daripada surah al-Baqarah 173 seperti berikut:



"Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan kepada kamu memakan bangkai, dan darah, dan daging babi, dan binatang-binatang yang disembelih tidak kerana Allah maka sesiapa terpaksa (memakannya kerana darurat) sedang ia tidak menginginya dan tidak pula melampaui batas (pada kadar benda yang dimakan itu), maka tidaklah ia berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun, lagi Maha Mengasihani."

(Al-Baqarah (2:173)

Berdasarkan keratan akhbar Harian Metro (2017) yang bertajuk "Halalan Toyyiban dalam penyembelihan", konsep halalan toyyiban dalam rumah sembelihan menekankan bahawa daging yang dihasilkan bukan sahaja perlu halal dari segi syarak, tetapi memenuhi ciri-ciri *toyyib* iaitu bersih, selamat, berkualiti dan tidak memudaratkan kesihatan pengguna. Selain itu aspek *toyyib* melibatkan pengendalian haiwan sebelum dan selepas penyembelihan, termasuk kebersihan premis, pengurusan sisa, dan pematuhan kepada piawaian keselamatan makanan.

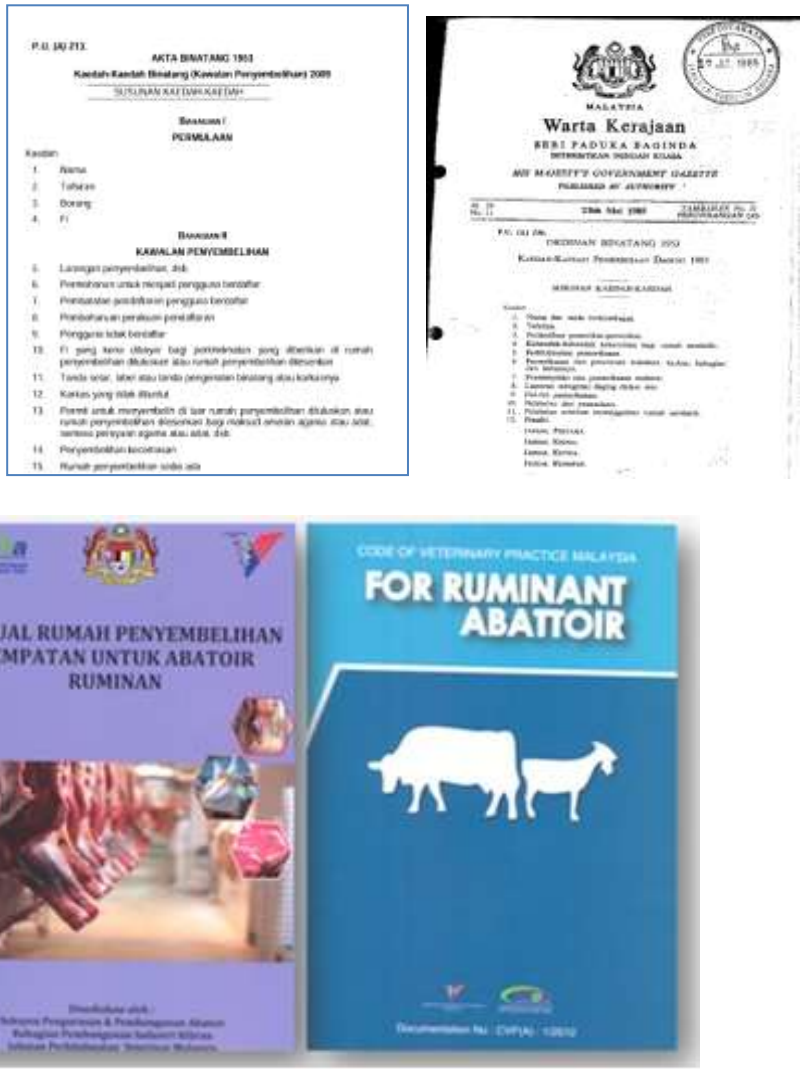
Antara ciri-ciri kebersihan rumah penyembelihan mengikut pensijilan halal, mengikut laporan (DVS, 1985) berdasarkan Kaedah-kaedah Pemeriksaan Daging 1985, pertama sekali, rumah sembelihan perlu ditempatkan di kawasan yang bebas daripada pencemaran seperti bau busuk, habuk dan asap. Selain itu juga, saiz premis hendaklah mencukupi bagi tujuan operasi tanpa menyebabkan kesesakan. Justeru, reka bentuk rumah sembelihan haruslah mampu melindungi proses penyembelihan daripada cuaca buruk dan pencemaran lain. Seterusnya, ia perlu direka bentuk supaya memudahkan proses pembersihan dan pembasmian kuman. Dan akhir sekali, struktur binaan hendaklah kukuh dan sentiasa diselenggara dalam keadaan yang baik demi menjamin keselamatan dan kelancaran operasi. Hal ini perlu merujuk kepada rujukan undang-undang dan manual rujukan bagi rumah sembelihan ruminan yang digunapakai di Malaysia (rujuk **Rajah 1**).

Kajian (Rahman et al., 2024), menjelaskan bahawa ciri-ciri kebersihan rumah sembelihan yang mematuhi pensijilan halal adalah memberi perhatian terhadap pengasingan zon bersih dan kotor serta sanitasi peralatan secara berkala, dan juga pengurusan sisa yang sistematik. Hasil penyelidikan oleh (Dharma et al., 2022) menunjukkan bahawa mikroorganisma boleh mencemarkan daging melalui peredaran darah semasa proses penyembelihan atau disebabkan penggunaan peralatan yang tidak bersih atau amalan kebersihan yang salah. Pencemaran juga boleh berlaku selepas penyembelihan iaitu semasa proses melapah kulit, membuang organ dalaman, pengendalian karkas, penyejukan, pembekuan dan lain-lain. Oleh itu, perbezaan dalam prosedur serta kualiti sanitasi dan kebersihan setiap rumah sembelihan akan mempengaruhi tahap pencemaran yang berlaku.

Copyright © Academic Inspired Network
- All rights reserved

This work is licensed under
CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559



Rajah 1: Rujukan Undang-Undang Dan Manual Rujukan Bagi Rumah Sembelihan Ruminan Di Malaysia.

Keselamatan Makanan Merangkumi Pengurusan Sisa (*Waste Management*) Rumah Sembelihan

Dapatan lepas berdasarkan Ashraf & Abd Rahman (2016) yang meneliti isu halalan toyyiban berkaitan dengan makanan haiwan. Kajian mereka menekankan risiko bahan bukan halal, potensi bahan pencemar toksik, dan sisa dari bahan tambahan dalam makanan haiwan yang boleh menjejaskan integriti halal dan keselamatan produk haiwan. Ashraf & Abd Rahman (2016) menggariskan bahaya mikrobiologi dan pencemaran kimia dalam makanan ayam, serta menekankan keperluan untuk langkah-langkah pengawalseliaan yang lebih baik bagi memastikan prinsip halalan toyyiban dalam pengeluaran makanan.

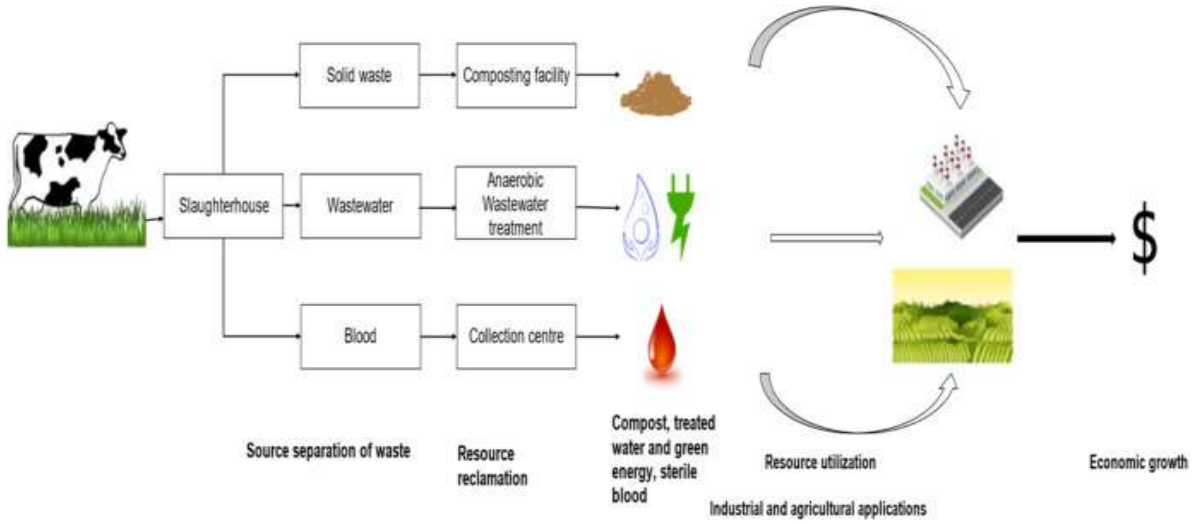
Manakala DVS (2015) melalui manual rumah penyembelihan tempatan untuk abatoir ruminan menerangkan bahawa pengurusan sisa buangan dan kumbahan di rumah sembelihan ruminan perlu diatur dengan cekap dan mematuhi piawaian. Kawasan pemunggahan haiwan mesti disediakan longkang atau saliran yang menyalurkan air ke dalam tangkungan najis. Air dari sisa perlu disalurkan melalui sistem perparitan ke tempat kumbahan yang sesuai. Manakala bahan buangan pepejal perlu dipisahkan sebelum dilepaskan sebagai efluen bagi mengekalkan keberkesanan rawatan. Begitu juga sisa seperti darah mesti dikumpul dan dilupuskan setiap

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

hari, bekas pengumpulan perlu dibersihkan dan dinyahkuman sebelum digunakan semula. Sekurang-kurangnya dua sistem kumbahan diperlukan: satu untuk sisa pepejal dan satu untuk sisa darah.



Rajah 2.: *Waste Management* (Pengurusan Sisa) Rumah Sembelihan Abatoir Ruminan.
Source: Ragasri S & Sabumon P.C, 2023.

Rajah 2 menunjukkan sistem pengurusan sisa yang sistematik di rumah sembelihan ruminan melalui pengasingan awal tiga jenis sisa utama iaitu: sisa pepejal, air sisa, dan darah. Sisa pepejal diproses di fasaliti kompos untuk dijadikan baja organik, manakala air sisa dirawat menggunakan sistem rawatan anaerobik bagi menghasilkan air bersih dan tenaga hijau. Selain itu, darah pula dproses menjadi darah steril yang boleh digunakan dalam industri.

Kelebihan sistem ini ialah dapat mengurangkan pencemaran alam sekitar, menjana hasil kepada penternak seperti tenaga dan baja, serta menyokong sektor pertanian dan industri. Malah, ia membantu menjimatkan kos pelupusan sisa dan menjadikan rumah sembelihan lebih mampan. Dengan memanfaatkan secara optimum sisa-sisa ini, sistem ini turut menyumbang kepada kelestarian jangka panjang dan membantu pertumbuhan ekonomi.

Polisi Dan Pengurusan Pihak Berkuasa Tempatan (PBT)

Menurut kajian Husna et al. (2022), JAKIM, Jabatan Agama Islam Negeri (JAIN), dan Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS) bekerjasama dengan pihak berkuasa lain seperti Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP), *Ministry of Health* (MOH), dan Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS) untuk memastikan kepatuhan kepada piawaian halal melalui dua kaedah utama: penguatkuasaan berdasarkan aduan dan penguatkuasaan berdasarkan operasi.

Penguatkuasaan berdasarkan aduan berlaku apabila terdapat kebimbangan awam mengenai isu seperti penyalahgunaan sijil halal atau amalan tidak bersih. Pihak berkuasa akan menyiasat aduan ini mengikut dasar mereka. Penguatkuasaan berdasarkan operasi melibatkan pemeriksaan yang dirancang ke atas pemegang sijil halal dalam sektor seperti makanan, kosmetik, dan farmaseutikal. Pemeriksaan ini membantu memastikan pematuhan terhadap standard halal. Kaedah penguatkuasaan ini amat penting untuk menangani cabaran dalam memastikan integriti halal, khususnya dalam konteks rumah sembelihan (Husna et al., 2022).

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

Oleh itu, satu model khusus terdapat konsep wakalah perlu dibangunkan dengan mengintegrasikan kepada rumah sembelihan ruminan. Berdasarkan kekurangan polisi yang khusus terhadap rumah sembilan yang dipersijilkan halal. Dengan adanya polisi yang sistematik, PBT dapat menjalankan tugas kerja yang telah digariskan dan memudahkan proses audit, penguatkuasaan dan pemantauan.

Perbincangan

Keperluan konsep wakalah diintegrasikan dalam abatoir ruminan adalah ia memberi jaminan kelayakan dan legitimasi dengan adanya konsep wakil dan muwakkil, serta mempunyai skop tugas yang jelas berkaitan urusan yang ingin diwakilkan dan tidak lupa juga dokumentasi yang jelas kerana melibatkan konsep ijab dan qabul. Dengan keempat-empat konsep ini, sistem rumah sembelihan akan lebih telus dan profesional.

Selain itu, dengan integrasi konsep wakalah dalam abattoir ruminan, kajian ini juga menyokong Matlamat Pembangunan Lestari (SDG) ke-3 iaitu Kesihatan dan Kesejahteraan. Melalui pembangunan model ini, ia dapat menyumbang kepada keselamatan makanan yang stabil, bersih, dan patuh syariah. Ia bukan sahaja menambah baik aspek kualiti makanan, tetapi juga menjaga kebajikan haiwan dan meningkatkan kebersihan rumah sembelih. Sekali gus menyokong terhadap kebebasan bekalan makanan (*feed independence*). (Brédart & Stassart, 2017), kebebasan bekalan makanan merujuk kepada keupayaan sesuatu ladang atau negara untuk menghasilkan makanan haiwan sendiri tanpa bergantung kepada sumber luar. Ia berkait rapat dengan konsep autonomi makanan ternakan, yang bermaksud ladang mampu menghasilkan sendiri makanan seperti rumput dan dedak daripada hasil tanaman sendiri. Ini penting untuk menjamin kos ternakan yang stabil, kurang kebergantungan import dan menyokong keselamatan makanan negara.

Keperluan konsep wakalah juga menekankan pemantauan dan pemantuhan ketat terhadap prinsip Halalan Toyyiban, khususnya dalam proses penyembelihan dan pengurusan rumah sembelihan. Pemantauan teliti melalui prosedur operasi standard (SOP) yang ketat memastikan setiap peringkat penyembelihan memenuhi keperluan halal dan tayyib. Justeru itu, dengan menekankan aspek kebersihan, keselamatan dan kecekapan dalam operasi rumah sembelihan, model ini membantu memudahkan proses pengesahan oleh JAKIM dan MAIK. Dengan penggunaan prosedur standard yang jelas dan pematuhan terhadap prinsip wakalah, seperti yang dijelaskan oleh Alkahtani et al. (2024) melalui kajian beliau yang meneliti potensi penggunaan *blokchain* dan IoT dalam pengangkutan makanan halal, serta menilai amalan di rumah sembelihan dan Pembangunan sistem *traceability* untuk memastikan pematuhan kepada standard halal. Dari sudut wakalah, teknologi ini berpotensi meningkatkan ketelusan dalam proses penyembelihan, di mana sistem traceability digital diterapkan bagi memantau dan mengesahkan penyembelihan dan juga memastikan kebajikan haiwan terjaga.

Kesimpulan

Secara keseluruhannya, kajian ini mengemukakan kepentingan integrasi konsep Wakalah dalam pembangunan model abatoir halalan toyyiban dan menyokong agenda keselamatan makanan negara. Wakalah bukan sahaja memperkukuh ketelusan dan akauntabiliti dalam proses penyembelihan, malah memberi jaminan terhadap pematuhan hukum syarak melalui perwakilan yang berkelayakan dan urusan yang sah. Di samping itu, model ini juga berpotensi meningkatkan kepercayaan pengguna terhadap produk daging halal melalui sistem sembelihan

Copyright © Academic Inspired Network
- All rights reserved

This work is licensed under
CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

yang lebih tersusun, diyakini dan dikawal selia. Ini secara tidak langsung memberi input positif terhadap pendapatan penternak serta merangsang pertumbuhan ekonomi sektor penyembelihan dalam negara. Dengan memberi fokus terhadap sanitasi, pengurusan sisa, serta pemerkasaan teknologi seperti sistem *traceability*, ia turut menyokong Matlamat Pembangunan Lestari (SDG) ke-3 iaitu kesihatan dan kesejahteraan. Oleh itu, integrasi konsep wakalah dalam abatoir ruminan bukan sekadar mampu memenuhi tuntutan agama, malah menyumbang kepada pemodenan sistem penyembelihan halal yang cekap, telus, mampan dan berdaya saing.

Penghargaan
Semua penulis mengucapkan penghargaan kepada Jabatan Pengurusan Industri Halal (ACIS) dan Akademi Pengajian Islam Kontemporari**,** Universiti Teknologi MARA (UiTM) Shah Alam atas sokongan yang diberikan.

Rujukan

ABATTOIRS ACT 1988. (1988).

Abdallah, A., Rahem, M. A., & Pasqualone, A. (2021). The multiplicity of halal standards: A case study of application to slaughterhouses. *Journal of Ethnic Foods*, *8* 7, 1-15. https://doi.org/10.1186/s42779-021-00084-6

Alkahtani, M., Aljabri, B., Alsaleh, A., Alghamdi, H., & Aljuraiyed, O. (2024). IoT implementation in slaughterhouses supply chain: A case study of the adahi experiment in the kingdom of Saudi Arabia. *IEEE Access*, *12*, 26696–26709. https://doi.org/10.1109/ACCESS.2024.3365628

Al-Zuhayli, W. (2003). *Financial Transactions in Islamic Jurisprudence* (Vol. 1). https://www.amazon.com/Financial-Transactions-Islamic-Jurisprudence-v/dp/1592390722

ASEAN. (2021). *ASEAN Good Manufacturing Practices for Slaughterhouses and Meat Cutting Plants*. https://asean.org/wp-content/uploads/2021/12/FAFD-37.-GMP-Slaughterhouse-and-meat-cutting-plants-final.pdf

Ashraf, A., Abd Rahman, F., Abdullah, N. (2018). Poultry feed in Malaysia: An insight into the Halalan Toyyiban issues. In: Muhammad Hashim, N., Md Shariff, N., Mahamood, S., Fathullah Harun, H., Shahruddin, M., Bhari, A. (eds) *Proceedings of the 3rd International Halal Conference (INHAC 2016)* . Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-10-7257-4_45

Bonne, K., & Verbeke, W. (2008). Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality. *Agriculture and Human Values*, 25, 35–47. https://doi.org/10.1007/s10460-007-9076-x

Brédart, D., & Stassart, P. M. (2017). When farmers learn through dialog with their practices: A proposal for a theory of action for agricultural trajectories. *Journal of Rural Studies*, *53*, 1–13. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2017.04.009

Department of Veterinary Services (DVS). (2015). *Manual Rumah Penyembelihan Tempatan 2015(19.11)*.https://www.dvs.gov.my/dvs/resources/user_1/DVS%20pdf/rumah%20sembelih/MANUAL_RUMAH_PENYEMBELIHAN_TEMPATAN_2015_19.11_.pdf

Department of Veterinary Services (DVS). (2025). *Bilangan pemegang lesen operasi rumah penyembelihan swasta ruminan tahun 2024–2027 (mengikut negeri dan jenis ruminan)*.

Dharma, E., Haryono, H., Salman, A., Rahayu, P., & Nugroho, W. S. (2022). Impact of hygiene and sanitation in ruminant slaughterhouses on the bacterial contamination of meat in Central Java Province, Indonesia. *Veterinary World*, *15*(9), 2348–2356. https://doi.org/10.14202/vetworld.2022.2348-235.

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

DVS. (1985). *Kaedah-Kaedah_Pemeriksaan_Daging_1985_P.U_.(A)_236_1985_*. https://www.dvs.gov.my/dvs/resources/user_1/2024/UUU/AKTA%20BINATANG/Kaedah-Kaedah_Pemeriksaan_Daging_1985_P.U_.(A)_236_1985_.pdf

DVS. (2015). *Manual_Rumah_Penyembelihan_Tempatan_2015_19.11_*. https://www.dvs.gov.my/dvs/resources/user_1/DVS%20pdf/rumah%20sembelih/MANUAL_RUMAH_PENYEMBELIHAN_TEMPATAN_2015_19.11_.pdf

Harian Metro. (2017, Ogos 28). *Halalan Toyyiban dalam penyembelihan*.

Hartawan, M. S., Maharani, M. D. D., & System, E. K. I. (2020, November). Structural Model of System Information for Management Innovation Ruminant-Slaughterhouse. In *2020 International Conference on Informatics, Multimedia, Cyber and Information System (ICIMCIS)* (pp. 319-323). IEEE.

Hashim K. E., Mohammad, N. & Kamis, M. S. (2022). Kepentingan Memahami Konsep Halalan Tayyiban dalam Aspek Keselamatan Makanan di Kalangan Mahasiswa Muslim: Pandangan daripada Perspektif Maqasid Syariah Memelihara Nyawa. *Journal of Management & Muamalah*, *12*(2), 2180–1681.

Husain, M. H. E., Abdul Rahman, N. N., & Mohd Razif, N. F. (2020). Aplikasi Al-Wakalah Terhadap Sistem Perniagaan Francais di Malaysia. *The Journal of Muamalat and Islamic Finance Research*, *17*(1), 79–88. https://doi.org/10.33102/jmifr.v17i1.262

Husna, A., Syukri Mohd Ashmir Wong, M., & Sabri Osman, A. (2022). *International Virtual Colloquium on Multi-disciplinary Research Impact (2 nd Series) The Enforcement of Halal Compliance by Authorities in the Halal Industry*. https://doi.org/10.21834/ebpj.v7iSI7%20(Special%20Issue).3829

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). (2021, April). *Kursus sembelihan halal dan teknologi: Teori*. https://www.islam.gov.my/ms/berita/2655-kursus-sembelihan-halal-dan-teknologi-teori

Jahari, Muhammad Amin *Halalan toyyiban dalam sumber makanan ternakan.* in Berita Harian, (14 March 2019), 11.

MAFS. (2021). *Bilangan Kompleks Abatoir / Rumah Penyembelihan Ruminan Dvs Mengikut Negeri*. https://archive.data.gov.my/data/dataset/bilangan-kompleks-abatoir-rumah-penyembelihan-ruminan-dvs-mengikut-negeri/resource/beb37291-af16-4501-acc7-b8960f51a5b9

Malaysia, S. (2009). *Malaysian Standard Halal Food-Production, Preparation, Handling And Storage-General Guidelines (Second Revision) Department Of Standards Malaysia Malaysian Standard Halal Food-Production, Preparation, Handling And · Storage-General Guidelines (Second Revision) Department of Standards Malaysia*. https://law.resource.org/pub/my/ibr/ms.1500.2009.pdf

Nasional Kini. (2024). Operasi pusat sembelihan wajib patuh syariah. *NasionalKini*. https://www.nasionalkini.my/semasa/setempat/operasi-pusat-sembelihan-wajib-patuh-syariah/

Noor, M. S. M., Suliaman, P. M. Dr. I., Anas, N., & Zulkipli, S. N. (2014). Konsep Al-Wakalah (Agency) Menurut Perspektif Al-Sunnah: Aplikasi Di Industri Takaful. *E-Proceeding TeSSHI*. 546-562.

NST. (2024). *Jakim revokes over 3,000 halal certifications for non-compliance*. https://www.nst.com.my/news/nation/2024/10/1118512/jakim-revokes-over-3000-halal-certifications-non-compliance-watch

Ragasri S, & Sabumon P.C. (2023). A critical review on slaughterhouse waste management and framing sustainable practices in managing slaughterhouse waste in India. *Journal of Enviromental Management*, *327*, 116823.

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0

Volume: 10 Issues: 75 Special Issue [August, 2025] pp. 698 - 712
Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)
eISSN: 0128-1755
Journal website: www.academicinspired.com/jised
DOI: 10.55573/JISED.107559

Rahman, M. M., Razimi, M. S. A., Ariffin, A. S., & Hashim, N. (2024). Navigating moral landscape: Islamic ethical choices and sustainability in halal meat production and consumption. *Discover Sustainability, 5*(1). 225-237. https://doi.org/10.1007/s43621-024-00388-y

Rahman, S. A. (2017). Religion and animal welfare—An Islamic perspective. *Animals*, 7(2), 11. https://doi.org/10.3390/ani7020011

Ruslan, A. A. A., Kamarulzaman, N. H., & Sanny, M. (2018). Muslim consumers' awareness and perception of halal food fraud. *International Food Research Journal*, 25, 87–96.

Salam M. A., N. Z., Yahaya, N. F., Hashim , M. H., & Abd Rahman, S. H. (2020). Amalan Perwakilan Peguam Syarie dalam Islam : The Practice of Representation by Syarie Lawyer in Islam. *E-Jurnal Penyelidikan Dan Inovasi, 7*(2), 47–67. Retrieved from https://ejpi.uis.edu.my/index.php/ejpi/article/view/48

Sarip, M. M., Mokhtar, R., & Abdullah, M. I. (2019). Penggunaan Akad Wakalah Dalam Ibadat Korban Luar Negara. *Journal of Muwafaqat*, *2*(1), 151-165.

Shahidan, N., & Amid, A. (2023). Challenges faced by halal meat industry: A review. *Halalsphere*, 3(1), 55–63. https://doi.org/10.31436/hs.v3i1.61

Shuib, M. S., Bakar, A. A., Osman, A. F., Abd Muin, M. A., bin Fadzil, A., & Ishak, S. (2016). Islamic Law Of Business Contract: Implementation Of Al-Wakalah (Agency) Contract In Contemporary Gold Trading. *International Information Institute (Tokyo). Information*, *19*(9B), 4123.

Sinar Harian. (2024, May 10). *Pengurus wakalah korban perlu telus*. https://www.sinarharian.com.my/article/663905/sinar-islam/hukum/pengurus-wakalah-korban-perlu-telus

Sobirin, S. (2019). Konsep Akad Wakalah dan Aplikasinya dalam Perbankan Syariah (Studi Kasus Bank BNI Syariah Cabang Bogor). *Al-Infaq: Jurnal Ekonomi Islam*, *3*(2), 208-250.

Standardization Organization for G.C.C (GSO). (1998). *GSO 993/1998*. https://servicio.mapama.gob.es/cexgan/DocumentacionPublica/GSO-993-1998-E.pdf

Yunita, A. (2016). Problematika Penyertaan Akad Wakalah dalam Pembiayaan Murabahah pada Bank Syariah. *Varia Justicia*. *14* 1, 21-29.

Yunita, A. (2018). Problematika Penyertaan Akad Wakalah dalam Pembiayaan Murabahah pada Bank Syariah. *Varia Justicia*. *14*(1), 21–29. https://doi.org/10.31603/variajusticia.v14i1.2024

Zainalabidin, F. A., Hassan, F. M., Zin, N. S. M., Azmi, W. N. W., & Ismail, M. I. (2019). Halal System in Meat Industries. *Malaysian Journal of Halal Research*, *2*(1), 1–5. https://doi.org/10.2478/mjhr-2019-0001

Copyright © Academic Inspired Network - All rights reserved

This work is licensed under CC BY 4.0