

KERANGKA TIGA DIMENSI KEUPAYAAN PENGURUSAN SEMBELIHAN HALAL BAGI RUMAH SEMBELIHAN AYAM BERSKALA KECIL DI MALAYSIA

THREE-DIMENSIONAL FRAMEWORK OF HALAL SLAUGHTERING MANAGEMENT CAPABILITY FOR SMALL-SCALE CHICKEN SLAUGHTERHOUSES IN MALAYSIA

Syarifah Md Yusof^{1*}
Norazilawati Md Dahlal²
Raziah Md Tahir³
Azizah Othman⁴

^{1*} Islamic Business School, Universiti Utara Malaysia (UUM), Malaysia,
(E-mail: syarifah@uum.edu.my)

² Islamic Business School, Universiti Utara Malaysia (UUM), Malaysi
(Email: norazilawati.md@uum.edu.my)

³ Islamic Business School, Universiti Utara Malaysia (UUM), Malaysia
(E-mail: raziah@uum.edu.my)

⁴ Islamic Business School, Universiti Utara Malaysia (UUM), Malaysia
(E-mail: o.azizah@uum.edu.my)

Article history

Received date : 12-6-2026

Revised date : 13-6-2026

Accepted date : 30-7-2026

Published date : 1-8-2026

To cite this document:

Md Yusof, S., Md Dahlal, N., Md Tahir, R., & Othman, A. (2026). Kerangka tiga dimensi keupayaan pengurusan sembelihan halal bagi rumah sembelihan ayam berskala kecil di Malaysia. *Journal of Islamic, Social, Economics and Development (JISED)*, 11 (84), 900 – 915.

Abstrak: Artikel ini bertujuan untuk membangunkan suatu kerangka konseptual tiga dimensi bagi menerangkan keupayaan pengurusan sembelihan halal secara menyeluruh dalam konteks rumah sembelih ayam berskala kecil di Malaysia. Kajian ini berbentuk analisis konseptual yang dibina melalui kaedah sintesis tematik terhadap sorotan kajian-kajian terdahulu serta dokumen-dokumen autoritatif yang berkaitan. Kajian ini tidak menguji hubungan sebab-akibat secara empirikal, sebaliknya menyediakan asas penerangan secara konseptual. Hasil dapatan kajian mencadangkan satu kerangka yang mengintegrasikan tiga dimensi penting iaitu kawalan syariah aktif, infrastruktur dan kapasiti operasi serta tadbir urus dan pengawalseliaan halal. Hasil analisis menunjukkan bahawa keupayaan pengurusan sembelihan halal merupakan hasil sistemik yang sangat bergantung pada kesepadanan antara ketiga-tiga dimensi tersebut. Artikel ini turut menekankan "prinsip ketidakbolehgantikan" yang bermaksud kelemahan serius pada mana-mana satu dimensi akan menjadi titik sekatan yang akan mengehadkan sumbangan dimensi-dimensi yang lain secara keseluruhan. Secara tuntasnya, keupayaan pengurusan premis sembelihan tidak seharusnya dinilai secara berasingan, tetapi mesti dilihat sebagai satu konfigurasi yang bersepadu. Kerangka konseptual ini menawarkan pendekatan diagnostik untuk mengenal pasti titik kelemahan sebenar operasi sesebuah premis. Ia juga bertindak sebagai asas yang kukuh bagi kajian lapangan pada masa hadapan serta

membantu dalam pembangunan intervensi yang bersesuaian dengan keadaan sebenar rumah sembelihan berskala kecil.

Kata Kunci: *Pengurusan Sembelihan Halal, Rumah Sembelihan Ayam Berskala Kecil, Kawalan Syariah, Integriti Halal, Halalan Toyyiban*

Abstract: This article aims to develop a three-dimensional conceptual framework to comprehensively explain halal slaughtering management capability within the context of small-scale chicken slaughterhouses in Malaysia. This study takes the form of a conceptual analysis constructed through a thematic synthesis method applied to prior literature and relevant authoritative documents. The study does not empirically test causal relationships; rather, it provides a conceptual explanatory foundation. The findings propose a framework that integrates three critical dimensions: active shariah control, operational infrastructure and capacity, and halal governance and regulatory oversight. The analysis demonstrates that halal slaughtering management capability is a systemic outcome that is highly dependent on the congruence among these three dimensions. The article further emphasizes the "principle of non-substitutability," meaning that a serious weakness in any single dimension becomes a bottleneck that constrains the overall contribution of the other dimensions. Ultimately, the management capability of slaughtering premises should not be evaluated in isolation but must be viewed as an integrated configuration. This conceptual framework offers a diagnostic approach for identifying the actual points of weakness in a premise's operations. It also serves as a robust foundation for future field studies and supports the development of interventions tailored to the real conditions of small-scale slaughterhouses.

Keywords: Halal Slaughtering Management, Small-Scale Chicken Slaughterhouse, Shariah Control, Halal Integrity, *Halalan Toyyiban*

Pengenalan

Industri ayam merupakan komponen penting dalam sistem bekalan makanan Malaysia. Pada tahun 2024, bilangan ayam di Malaysia mencecah 327.3 juta ekor, meningkat sebanyak 3.5 peratus berbanding 316.2 juta ekor pada tahun sebelumnya (Jabatan Statistik Malaysia, 2025b). Dalam tempoh yang sama, ketersediaan daging ayam per kapita meningkat kepada 54.9 kilogram setahun, manakala kadar sara diri daging ayam berada pada paras 92.9 peratus (Jabatan Statistik Malaysia, 2025a). Angka tersebut memperlihatkan skala permintaan dan pengeluaran yang besar, di samping menunjukkan bahawa daging ayam merupakan komoditi strategik dalam keterjaminan makanan negara. Oleh itu, kecekapan dan kebolehpercayaan setiap peringkat pengeluaran, termasuk proses penyembelihan, mempunyai implikasi langsung terhadap kesinambungan bekalan, keselamatan makanan dan keyakinan pengguna.

Dalam rantai pengeluaran tersebut, rumah sembelih berfungsi sebagai penghubung antara pengeluaran ternakan hidup dengan pengedaran daging ayam kepada pasaran. Pada peringkat inilah tuntutan Syariah, kebersihan, kebajikan haiwan, keselamatan makanan dan kebolehesanan perlu dilaksanakan secara serentak. Dalam konteks Malaysia, kepentingan rumah sembelih bukan sekadar berkaitan dengan kecekapan pemprosesan, tetapi turut melibatkan jaminan bahawa daging yang dipasarkan kepada pengguna Muslim memenuhi keperluan halal dan halalan toyyiban. Kajian terdahulu telah menunjukkan bahawa integriti halal tidak hanya ditentukan oleh tindakan penyembelihan, sebaliknya bergantung pada

kawalan yang dilaksanakan sebelum, semasa dan selepas proses tersebut (Omar et al., 2013; Razaly et al., 2018).

Cabaran pengurusan menjadi lebih ketara bagi rumah sembelih ayam berskala kecil. Berdasarkan pengelasan JAKIM, rumah sembelih ayam berskala kecil merujuk kepada premis yang mempunyai kapasiti penyembelihan kurang daripada 3,000 ekor sehari (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2020a). Sistem Pengurusan Halal Malaysia 2020 pula menetapkan pelaksanaan Sistem Kawalan Halal Dalam (JKHD) bagi industri kecil, berbanding Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*, HAS) bagi industri sederhana dan besar (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2020b). Pembezaan ini mengiktiraf variasi kapasiti operasi antara premis. Namun demikian, perbezaan mekanisme pengurusan tidak mengurangkan tuntutan terhadap kesahan sembelihan, kebersihan proses dan integriti produk akhir. Persoalan pentingnya ialah sama ada premis berskala kecil mempunyai keupayaan organisasi, kemudahan fizikal dan sokongan pengawalseliaan yang mencukupi untuk mengekalkan tuntutan tersebut secara konsisten.

Literatur sedia ada telah memberikan perhatian kepada pelbagai aspek penyembelihan halal, termasuk syarat dan titik kawalan Syariah, risiko operasi, kebersihan premis, sistem pengurusan halal serta penguatkuasaan undang-undang (Gaznur et al., 2017; Hazban & Nasohah, 2023; Ramli et al., 2024b; Shahdan et al., 2016a). Walau bagaimanapun, aspek-aspek tersebut kebanyakannya dibincangkan secara berasingan. Kajian teknikal menerangkan perkara yang perlu dikawal dalam proses penyembelihan, manakala kajian pengurusan dan perundangan memberi tumpuan kepada pensijilan, pemantauan dan penguatkuasaan. Pendekatan yang terpisah ini belum menjelaskan secara menyeluruh bagaimana tuntutan Syariah, keadaan infrastruktur dan mekanisme pengawalseliaan saling berinteraksi dalam membentuk keupayaan pengurusan rumah sembelih ayam berskala kecil di Malaysia. Kekurangan penjelasan bersepadu tersebut merupakan jurang utama yang ditangani oleh artikel ini.

Sehubungan itu, artikel ini bertujuan membangunkan suatu kerangka konseptual tiga dimensi bagi menerangkan keupayaan pengurusan sembelihan halal dalam konteks rumah sembelih ayam berskala kecil di Malaysia. Kerangka yang dicadangkan mengintegrasikan dimensi kawalan Syariah, infrastruktur dan kapasiti operasi, serta tadbir urus dan pengawalseliaan halal. Melalui sintesis tematik terhadap kajian terdahulu dan dokumen autoritatif, artikel ini menempatkan keupayaan pengurusan sembelihan halal sebagai hasil sistemik yang bergantung pada kesepadanan antara ketiga-tiga dimensi tersebut. Artikel ini tidak bertujuan menguji hubungan sebab-akibat secara empirikal, sebaliknya menyediakan penjelasan konseptual yang dapat menjadi asas kepada kajian lapangan dan pembangunan intervensi yang bersesuaian dengan keadaan premis berskala kecil di Malaysia.

Sorotan Literatur

Halalan Toyyiban dan Integriti Sistem Sembelihan Ayam

Konsep halalan toyyiban menyediakan asas untuk memahami integriti sembelihan ayam sebagai suatu proses yang menggabungkan kesahihan Syariah dengan kebersihan, keselamatan dan kualiti. Dalam kerangka ini, status halal produk akhir tidak ditentukan hanya pada saat penyembelihan, tetapi dipelihara melalui pengendalian yang sesuai sepanjang aliran pengeluaran. Omar et al. (2013) membahagikan rantai pengeluaran ayam halal kepada tiga peringkat, iaitu pra-sembelihan, penyembelihan dan pasca-sembelihan. Pembahagian tersebut

menunjukkan bahawa perubahan atau kegagalan kawalan pada satu peringkat boleh mempengaruhi integriti produk pada peringkat berikutnya.

Kedudukan rumah sembelihan dalam rantaian tersebut bersifat penting tetapi tidak terasing. Penerimaan ayam hidup, pengendalian sebelum sembelihan, pelalian, penyembelihan, pendarahan, pencucian, penyejukan dan penyimpanan membentuk satu rangkaian proses yang perlu diselaraskan. Kajian mengenai rantaian bekalan ayam di Malaysia turut mengaitkan integriti halal dengan unsur kesucian, pencemaran, pengendalian, pemantauan dan penguatkuasaan, sekali gus memperlihatkan bahawa jaminan halal melibatkan lebih daripada pematuhan ritual semata-mata (Abdul Lateb et al., 2025). Oleh itu, rumah sembelihan perlu dilihat sebagai elemen pengurusan yang menghubungkan tuntutan Syariah dengan amalan kebersihan dan kawalan proses.

Pemahaman sistemik ini mempunyai implikasi khusus kepada rumah sembelihan ayam berskala kecil. Walaupun prinsip halalan toyyiban terpakai merentasi skala operasi, cara prinsip tersebut dilaksanakan boleh dipengaruhi oleh susun atur premis, bilangan pekerja, kadar pengeluaran dan bentuk pengawasan yang tersedia. Literatur sedia ada telah menerangkan keluasan proses yang perlu dilindungi, tetapi belum menjelaskan secara khusus bagaimana kawalan merentasi proses tersebut dapat dikekalkan secara konsisten dalam operasi berskala kecil di Malaysia. Persoalan ini memerlukan penelitian terhadap bagaimana keperluan Syariah diterjemahkan kepada kawalan operasi yang dilaksanakan secara konsisten.

Pengoperasian Kawalan Syariah dan Titik Risiko Halal

Kawalan Syariah dalam rumah sembelihan boleh dibezakan kepada aras normatif dan aras operasi. Aras normatif merangkumi prinsip serta syarat yang menentukan kesahan sembelihan, manakala aras operasi merujuk kepada prosedur yang digunakan untuk memastikan syarat tersebut dipenuhi secara konsisten. Perbezaan ini penting kerana pengetahuan tentang hukum sembelihan belum dengan sendirinya membentuk suatu sistem kawalan. Keperluan normatif perlu diterjemahkan kepada titik pemeriksaan, parameter penerimaan, rekod dan tindakan pembetulan yang dapat digunakan dalam operasi harian.

Shahdan et al. (2016b) mengenal pasti enam titik kawalan dalam pengeluaran ayam halal yang merangkumi bahan yang dibenarkan dan dilarang, kebajikan haiwan ketika berada di kandang menunggu, kaedah imobilisasi atau pelalian, niat dan tatacara sembelihan serta keperluan selepas pemotongan leher. Kajian lanjutan oleh Shahdan et al. (2017) mencadangkan had kritikal bagi titik-titik tersebut. Sumbangan kedua-dua kajian ini terletak pada usaha menghubungkan kehendak Syariah dengan parameter operasi yang boleh dinilai. Dengan cara ini, pematuhan tidak hanya dinyatakan sebagai prinsip umum, tetapi diterjemahkan kepada keadaan proses yang boleh diperhatikan.

Pendekatan penilaian risiko memperincikan lagi keutamaan kawalan. Ramli et al. (2024a) menggunakan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) untuk menilai tujuh Titik Risiko Halal dalam operasi penyembelihan ayam pedaging. Enam daripadanya mempunyai Nombor Keutamaan Risiko melebihi 100, yang menunjukkan bahawa beberapa peringkat memerlukan perhatian dan tindakan pembetulan yang lebih segera. Dapatan tersebut tidak bermaksud semua rumah sembelihan mengalami kegagalan yang sama. Sebaliknya, ia menunjukkan bahawa risiko berbeza dari segi keparahan, kebarangkalian berlaku dan kebolehesanan, justeru sumber kawalan perlu diberikan mengikut tahap keutamaan.

Razaly et al. (2018) melengkapkan perbincangan teknikal ini dengan menekankan kepentingan sistem pengurusan jaminan halal dalam rumah sembelihan ayam bersijil. Kecukupan penyembelih, pemeriksa halal dan pengawasan dalaman diperlukan agar titik kawalan tidak kekal sebagai panduan teknikal yang terpisah daripada amalan. Literatur ini secara keseluruhannya telah menerangkan perkara yang perlu dikawal, lokasi risiko dan bentuk pemeriksaan yang relevan. Namun demikian, bukti tentang keupayaan rumah sembelihan kecil untuk melaksanakan semua kawalan tersebut secara berulang masih terhad. Jurang ini memindahkan perhatian daripada persoalan sama ada syarat Syariah diketahui kepada persoalan sama ada premis mempunyai keupayaan untuk mengoperasikan dan mengekalkan kawalan berkenaan.

Infrastruktur dan Kapasiti Operasi Rumah Sembelihan Ayam Berskala Kecil

Pelaksanaan kawalan halal memerlukan keadaan fizikal dan organisasi yang membolehkan prosedur dijalankan secara teratur. Infrastruktur dalam konteks ini meliputi susun atur ruang, permukaan kerja, saliran, bekalan air, kemudahan pembersihan, pengurusan sisa dan pengasingan antara peringkat proses. Kapasiti operasi pula merangkumi bilangan dan kecukupan pekerja, pembahagian tanggungjawab, latihan, dokumentasi serta keupayaan menjalankan pemantauan dan tindakan pembetulan. Kedua-duanya tidak menentukan kesahihan Syariah secara langsung, tetapi menyediakan syarat yang membolehkan kawalan Syariah dan toyyib dilaksanakan.

Manual Sistem Pengurusan Halal Malaysia 2020 membezakan mekanisme pengurusan mengikut skala industri melalui Sistem Kawalan Halal Dalaman bagi industri kecil dan mikro serta Sistem Jaminan Halal bagi industri sederhana dan besar (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2020a). Pembezaan ini menunjukkan bahawa skala organisasi diambil kira dalam reka bentuk sistem pengurusan. Walau bagaimanapun, Sistem Kawalan Halal Dalaman masih memerlukan dasar halal, prosedur kawalan bahan mentah, kebolehesanan, latihan, rekod serta tindakan pembetulan. Oleh itu, penyederhanaan struktur sistem tidak menghapuskan keperluan terhadap disiplin pengurusan dan bukti pelaksanaan.

Hubungan antara keadaan fizikal dengan kebersihan operasi turut ditunjukkan dalam kajian rumah sembelihan oleh Gaznur et al. (2017). Kajian tersebut menghubungkan pelaksanaan sanitasi dengan keadaan kemudahan, peralatan dan penyelenggaraan. Oleh sebab kajian berkenaan tidak meneliti rumah sembelihan ayam berskala kecil di Malaysia, dapatan tersebut tidak boleh digunakan untuk menggambarkan keadaan semua premis tempatan. Namun, kajian itu memberikan sokongan kepada hujah yang lebih terbatas, iaitu keadaan fizikal dan penyelenggaraan boleh membantu atau menghalang pelaksanaan amalan kebersihan yang diperlukan dalam pemprosesan produk haiwan.

Kapasiti manusia dan organisasi sama pentingnya dengan kemudahan fizikal. Keperluan terhadap penyembelih, pemeriksa halal dan pengawasan dalaman yang dikenal pasti oleh Razaly et al. (2018) menunjukkan bahawa sistem kawalan memerlukan pembahagian fungsi yang jelas. Dalam operasi berskala kecil, persoalan analitiknya ialah sama ada tenaga kerja dan susunan tugas yang tersedia mencukupi untuk memisahkan pelaksanaan proses daripada pemeriksaan proses. Literatur yang ditinjau belum menyediakan bukti langsung untuk menyimpulkan bahawa semua premis kecil kekurangan kapasiti tersebut. Sebaliknya, ia menunjukkan bahawa infrastruktur dan kapasiti organisasi perlu diperiksa sebagai syarat pelaksanaan, dan bukan dianggap secara automatik berdasarkan saiz premis.

Berdasarkan sintesis ini, infrastruktur dan kapasitas operasi berfungsi sebagai penghubung antara tuntutan normatif dengan amalan. Prosedur kawalan mungkin telah ditetapkan, tetapi pelaksanaannya memerlukan ruang, peralatan, pekerja dan rekod yang bersesuaian. Pada masa yang sama, kemudahan fizikal yang baik tidak menjamin integriti halal jika titik kawalan Syariah tidak dikenal pasti dan dipantau. Hubungan ini menunjukkan bahawa keupayaan pengurusan perlu dinilai melalui kesepadanan antara keperluan kawalan dengan sumber pelaksanaan yang benar-benar tersedia.

Tadbir Urus dan Pengawalseliaan Halal Rumah Sembelihan Ayam

Pengurusan sembelihan halal di Malaysia berlangsung dalam persekitaran pengawalseliaan yang melibatkan pensijilan, perlesenan, keselamatan makanan dan penguatkuasaan perihal dagangan. Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia dan Manual Sistem Pengurusan Halal Malaysia menyediakan rujukan bagi premis yang menyertai sistem pensijilan halal formal (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2020b, 2020a). Pada masa yang sama, bidang kuasa berkaitan premis dan operasi melibatkan instrumen undang-undang serta agensi yang berlainan. Nazim & Md Yusof (2023) menunjukkan bahawa penguatkuasaan halal premis makanan bergantung pada gabungan beberapa statut, perintah dan prosedur, dan bukannya satu instrumen perundangan tunggal.

Struktur berlapis tersebut mempunyai dua implikasi. Pertama, pematuhan halal tidak terpisah daripada keperluan lain seperti perlesenan premis, kebersihan dan keselamatan makanan. Kedua, keberkesanan pengawalseliaan bergantung pada kejelasan tanggungjawab dan penyelarasan antara institusi. Hazban & Nasohah (2023) membincangkan kepentingan pemantauan dan penguatkuasaan pascapensijilan dalam konteks premis makanan. Walaupun skop kajian mereka lebih luas daripada rumah sembelihan ayam kecil, perbincangan tersebut menunjukkan bahawa pensijilan perlu disokong oleh pemantauan berterusan agar status yang diberikan kekal dapat dipertanggungjawabkan.

Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (2024) menjelaskan bahawa permohonan pensijilan halal di Malaysia pada dasarnya masih bersifat sukarela. Sifat sukarela ini perlu ditafsirkan dengan berhati-hati. Ketiadaan sijil halal tidak dengan sendirinya membuktikan ketidakpatuhan Syariah, manakala pemilikan sijil pula tidak seharusnya dianggap menggantikan tanggungjawab pemegang sijil untuk mengekalkan kawalan. Perbezaan utama terletak pada kebolehsahan pematuhan: sistem formal menyediakan keperluan dokumentasi, tanggungjawab dalaman serta mekanisme audit yang membolehkan amalan premis diperiksa.

Literatur berkaitan kepercayaan halal di Malaysia turut menunjukkan bahawa keyakinan terhadap sistem halal dipengaruhi oleh kredibiliti institusi dan keupayaan sistem menangani cabaran pelaksanaan (Soraji et al., 2017). Walau bagaimanapun, sumber tersebut tidak memberikan asas yang mencukupi untuk menyimpulkan bahawa pengguna menilai semua rumah sembelihan kecil berdasarkan identiti agama pemilik. Oleh itu, artikel ini tidak menganggap premis tanpa sijil sebagai tidak patuh atau premis bersijil sebagai sentiasa patuh. Jurang yang lebih tepat ialah kekurangan bukti tentang cara kawalan dalaman, status pensijilan dan bentuk pemantauan berinteraksi dalam operasi rumah sembelihan ayam berskala kecil.

Berdasarkan perbincangan ini, tadbir urus dan pengawalseliaan berfungsi menetapkan tanggungjawab serta menyediakan mekanisme pengesanan. Dimensi ini tidak menggantikan kawalan Syariah atau kapasiti operasi, tetapi menentukan sama ada pelaksanaan kedua-duanya boleh dinilai secara tersusun. Literatur sedia ada memberikan gambaran yang agak jelas tentang

kerangka formal Malaysia, namun bukti khusus berhubung kedudukan dan pengalaman rumah sembelihan ayam berskala kecil dalam kerangka tersebut masih terhad.

Sintesis Literatur dan Jurang Konseptual

Sorotan karya memperlihatkan empat kelompok pengetahuan yang berkaitan tetapi belum disepadukan sepenuhnya. Literatur halalan toyyiban menetapkan keluasan sistem yang perlu dilindungi; kajian teknikal mengenal pasti titik kawalan dan risiko; kajian infrastruktur menerangkan syarat pelaksanaan; manakala literatur pengawalseliaan menjelaskan mekanisme tanggungjawab dan pengesanan. Jadual 1 merumuskan sumbangan serta batas setiap kelompok literatur terhadap pembentukan kerangka konseptual artikel ini.

Jadual 1. Sintesis Literatur bagi Pembentukan Kerangka Konseptual

Domain dan sumber	Pengetahuan yang dibentuk	Batas bukti	Fungsi dalam kerangka
Asas sistem Omar et al. (2013); Lateb et al. (2025)	Integriti halal merentasi pra-sembelihan, penyembelihan dan pasca-sembelihan serta melibatkan unsur Syariah dan toyyib.	Belum menjelaskan cara kawalan menyeluruh dikekalkan dalam operasi kecil.	Menetapkan ruang lingkup sistem yang perlu diurus.
Kawalan Syariah aktif Shahdan et al. (2016, 2017); Ramli et al. (2024b); Razaly et al. (2018)	Titik kawalan, had kritikal, tahap risiko dan keperluan pengawasan boleh dikenal pasti.	Lebih jelas tentang perkara yang perlu dikawal berbanding kemampuan premis kecil melaksanakannya secara berulang.	Menentukan kandungan dan keutamaan kawalan.
Infrastruktur dan kapasiti JAKIM (2020b); Gaznur et al. (2021); Razaly et al. (2018)	Kemudahan, penyelenggaraan, pekerja, pembahagian tugas dan dokumentasi menyokong pelaksanaan kawalan.	Sebahagian bukti berasal daripada konteks bukan rumah sembelihan ayam kecil di Malaysia.	Menentukan kebolehlaksanaan dan kesinambungan kawalan.
Tadbir urus dan pengawalseliaan JAKIM (2020a, 2020b, 2024); Hazban dan Nasohah (2023); Nazim dan Md Yusof (2023)	Pensijilan, pemantauan dan penguatkuasaan menyediakan struktur tanggungjawab dan pengesanan.	Bukti khusus tentang pengalaman rumah sembelihan ayam kecil dalam sistem formal dan di luar pensijilan masih terbatas.	Menentukan kebolehsahan dan pertanggungjawaban pematuhan.

Bukti yang tersedia masih berkembang dalam aliran yang berasingan. Kajian teknikal menerangkan perkara yang perlu dikawal tetapi tidak memberikan penjelasan khusus tentang cara kawalan itu dikekalkan dalam keadaan sumber yang terhad. Literatur infrastruktur membantu menjelaskan syarat pelaksanaan, tetapi sebahagian buktinya berasal daripada konteks geografi atau kategori rumah sembelihan yang berbeza. Literatur pengawalseliaan pula lebih banyak membincangkan premis makanan dan sistem pensijilan pada peringkat umum.

Oleh itu, bukti sedia ada belum membolehkan kesimpulan dibuat tentang keadaan sebenar semua rumah sembelihan ayam berskala kecil di Malaysia.

Jurang utama bukan ketiadaan pengetahuan tentang hukum sembelihan atau titik risiko, tetapi ketiadaan penjelasan bersepadu tentang cara tiga dimensi berfungsi secara serentak. Belum jelas bagaimana kawalan Syariah diterjemahkan kepada rutin operasi, bagaimana infrastruktur dan kapasiti memudahkan atau mengehadkan rutin tersebut, dan bagaimana struktur pengawalseliaan menjadikan pelaksanaannya boleh disahkan. Kekosongan ini mewajarkan pembentukan satu kerangka yang menghubungkan ketiga-tiga dimensi tanpa menganggap hubungan tersebut telah dibuktikan secara empirikal.

Berdasarkan jurang tersebut, artikel ini meletakkan keupayaan pengurusan sembelihan halal sebagai hasil analitik yang merujuk kepada kemampuan premis melaksanakan, memantau dan mengekalkan keperluan Syariah serta halalan toyyiban secara konsisten. Bahagian seterusnya menganalisis fungsi kawalan Syariah aktif, infrastruktur dan kapasiti operasi, serta tadbir urus dan pengawalseliaan sebelum meneliti kesalingbergantungan antara ketiga-tiganya. Kerangka yang dibangunkan bersifat konseptual dan khusus kepada konteks rumah sembelihan ayam berskala kecil di Malaysia; ia tidak ditafsirkan sebagai model sebab-akibat yang telah diuji.

Analisis Konseptual Dan Perbincangan

Keupayaan Pengurusan Sembelihan Halal sebagai Hasil Sistemik

Keupayaan pengurusan sembelihan halal tidak wajar disamakan dengan pematuhan yang diperhatikan pada satu-satu masa. Seekor ayam mungkin disembelih mengikut syarat asas, tetapi keadaan itu belum membuktikan bahawa premis berupaya mengulangi, memantau dan mempertahankan tahap pematuhan yang sama sepanjang operasi hariannya. Dalam artikel ini, keupayaan merujuk kepada kemampuan organisasi untuk menukarkan kehendak Syariah dan halalan toyyiban kepada rutin kerja yang boleh dilaksanakan, diperiksa, dibetulkan dan dibuktikan dari semasa ke semasa. Unit analisisnya ialah sistem pengurusan pada peringkat premis, bukannya kelayakan penyembelih atau status pensijilan secara berasingan.

Tafsiran ini menjawab persoalan yang dibangkitkan dalam pengenalan: bagaimana rumah sembelihan ayam berskala kecil dapat mengekalkan pengurusan halal ketika beroperasi dengan sumber yang terhad? Sorotan karya menunjukkan bahawa risiko wujud pada peringkat pra-sembelihan, penyembelihan dan pasca-sembelihan serta memerlukan kawalan yang saling berkait (Omar et al., 2013; Ramli et al., 2024b). Walau bagaimanapun, pengetahuan tentang lokasi risiko atau syarat sah sembelihan hanya menerangkan perkara yang perlu dilakukan. Keupayaan pengurusan hanya terbentuk apabila premis mempunyai cara untuk melaksanakan kawalan tersebut secara berulang, mengesan penyimpangan dan mengambil tindakan pembetulan.

Atas dasar itu, kerangka artikel ini membezakan tiga fungsi yang saling melengkapi. Kawalan Syariah aktif menentukan kandungan dan urutan kawalan; infrastruktur dan kapasiti operasi menentukan kebolehlaksanaan kawalan; manakala tadbir urus dan pengawalseliaan menentukan kebolehtentusahan serta pertanggungjawaban pelaksanaannya. Ketiga-tiga fungsi ini tidak bersifat tambahan semata-mata. Kelemahan serius pada satu fungsi boleh menjadi titik sekatan yang mengehadkan sumbangan dua fungsi lain. Hujah ini merupakan penjelasan konseptual bagi konteks Malaysia dan masih memerlukan pengesahan melalui penyelidikan lapangan.

Hubungan tersebut dirumuskan dalam Rajah 1. Rajah ini menunjukkan bahawa keupayaan pengurusan sembelihan halal bukan hasil daripada satu dimensi secara berasingan, tetapi terbentuk melalui fungsi bersama kawalan Syariah aktif, infrastruktur dan kapasiti operasi, serta tadbir urus dan pengawalseliaan. Hubungan antara ketiga-tiga dimensi turut menunjukkan bahawa pelaksanaan kawalan, penyediaan kapasiti sokongan dan pengesanan pematuhan perlu beroperasi secara serentak.



Rajah 1. Kerangka Konseptual Keupayaan Pengurusan Sembelihan Halal bagi Rumah Sembelihan Ayam Berskala Kecil

Sumber: Dibangunkan oleh penulis berdasarkan sintesis sorotan karya.

Seperti ditunjukkan dalam Rajah 1, kawalan Syariah aktif menyediakan kandungan dan aturan kawalan yang perlu dilaksanakan. Infrastruktur dan kapasiti operasi menentukan sama ada aturan tersebut dapat diterjemahkan kepada amalan yang konsisten, manakala tadbir urus dan pengawalseliaan menyediakan piawaian, pemantauan dan mekanisme pengesanan. Anak panah yang menuju kepada hasil di bahagian tengah menunjukkan bahawa setiap dimensi menyumbang kepada keupayaan pengurusan sembelihan halal. Hubungan pada sisi segi tiga pula menggambarkan bahawa fungsi setiap dimensi turut bergantung pada sokongan dimensi yang lain. Oleh itu, kerangka ini tidak mengandaikan bahawa kekuatan pada satu dimensi boleh mengimbangi sepenuhnya kelemahan serius pada dimensi yang lain.

Kawalan Syariah Aktif: Daripada Keperluan Normatif kepada Kitaran Kawalan

Literatur teknikal telah menerangkan dengan agak jelas kandungan kawalan yang diperlukan. Titik kawalan yang diuraikan oleh Shahdan et al. (2016a), Titik Risiko Halal yang dinilai oleh Ramli et al. (2024b), serta keperluan pengawasan dalaman yang dibincangkan oleh Razaly et al. (2018) menunjukkan bahawa pematuhan perlu diperiksa pada beberapa peringkat proses. Sumbangan utama kajian-kajian tersebut bukan sekadar menyenaraikan risiko, tetapi menunjukkan bahawa tuntutan normatif boleh diterjemahkan kepada keadaan operasi yang boleh diperhatikan.

Walau bagaimanapun, senarai semak atau manual belum dengan sendirinya menghasilkan kawalan Syariah aktif. Kawalan menjadi aktif apabila kehendak Syariah diterjemahkan kepada aturan kerja, aturan tersebut diperiksa, penyimpangan dikesan, tindakan pembetulan diambil

dan hasilnya direkodkan untuk rujukan seterusnya. Kitaran ini membezakan pengetahuan fiqh pada peringkat individu daripada keupayaan pada peringkat organisasi. Jika pemeriksaan hanya bergantung pada ingatan atau integriti seorang penyembelih, pematuhan mudah berubah apabila beban kerja meningkat, pekerja bertukar atau gangguan operasi berlaku.

Dalam rumah sembelihan berskala kecil, cabarannya bukan semestinya ketiadaan pengetahuan tentang syarat asas sembelihan. Persoalan yang lebih penting ialah sama ada premis dapat mengekalkan pemisahan antara orang yang melakukan kerja dengan fungsi yang menyemak kerja tersebut, walaupun jumlah pekerjaanya kecil. Pemeriksaan silang, rekod ringkas bagi titik risiko utama dan aturan tindakan apabila berlaku penyimpangan boleh menjadi mekanisme minimum. Bentuknya tidak semestinya menyerupai sistem premis besar, tetapi fungsinya perlu kekal: risiko mesti dapat dikesan sebelum produk bergerak ke peringkat berikutnya.

Proposisi 1: Dalam rumah sembelihan ayam berskala kecil, pengetahuan dan syarat Syariah hanya membentuk keupayaan pengurusan sembelihan halal apabila diterjemahkan kepada rutin pemeriksaan, pengesanan penyimpangan, tindakan pembedahan dan dokumentasi yang boleh diulang.

Infrastruktur dan Kapasiti Operasi sebagai Ambang Pelaksanaan

Dimensi infrastruktur dan kapasiti operasi menerangkan sebab sesuatu kawalan yang diketahui mungkin gagal dilaksanakan secara konsisten. Ruang, saliran, bekalan air, permukaan kerja, pengasingan proses dan pengurusan sisa membentuk keadaan fizikal untuk melaksanakan kebersihan serta mencegah pencemaran. Kajian Gaznur et al. (2017), walaupun dijalankan dalam konteks yang berbeza, menyokong hubungan asas antara keadaan kemudahan, penyelenggaraan dan pelaksanaan sanitasi. Pada peringkat organisasi pula, bilangan pekerja, pembahagian tugas, latihan, masa dan dokumentasi menentukan sama ada pemeriksaan dapat dilakukan tanpa menghentikan aliran kerja.

Hubungan ini lebih tepat difahami sebagai ambang keupayaan operasi minimum, bukannya hubungan mudah bahawa lebih banyak teknologi akan menghasilkan tahap halal yang lebih tinggi. Sebuah premis tidak semestinya memerlukan automasi yang mahal untuk mengurus halal. Namun, premis tetap memerlukan keadaan minimum yang membolehkan proses bersih dan kotor dipisahkan, peralatan dicuci, risiko utama diperiksa dan tindakan pembedahan direkodkan. Apabila syarat minimum ini tidak dipenuhi, kawalan Syariah cenderung berubah daripada rutin organisasi kepada tindakan *ad hoc* yang bergantung pada keadaan dan individu. Pembezaan antara Sistem Kawalan Halal Dalaman bagi industri kecil dan mikro dengan Sistem Jaminan Halal bagi industri sederhana dan besar menunjukkan bahawa MHMS 2020 mengambil kira skala organisasi (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2020b). Namun, pembezaan struktur tidak menghapuskan fungsi asas seperti latihan, rekod, kebolehsesuaian dan tindakan pembedahan. Implikasinya ialah penilaian terhadap premis kecil perlu menguji kesepadanan antara tuntutan kawalan dengan sumber sebenar yang tersedia. Menilai premis kecil menggunakan jumlah dokumen atau tahap teknologi premis besar boleh menghasilkan ukuran yang tidak realistik; mengabaikan fungsi kawalan minimum pula akan melemahkan kebolehpercayaan sistem.

Proposisi 2: Infrastruktur dan kapasiti operasi yang memenuhi ambang minimum membolehkan kawalan halal beralih daripada amalan individual dan *ad hoc* kepada rutin organisasi yang dapat dikekalkan.

Tadbir Urus dan Pengawalseliaan sebagai Mekanisme Pengesahan

Dimensi tadbir urus dan pengawalseliaan tidak menentukan kesahan sembelihan secara langsung. Fungsinya ialah menetapkan tanggungjawab, mewujudkan jejak bukti dan menyediakan mekanisme semakan di luar pelaksana operasi. Dalam sistem formal, manual pensijilan dan MHMS 2020 menetapkan keperluan dokumentasi, fungsi dalaman dan audit yang membolehkan amalan premis diperiksa (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2020a, 2020b). Perbincangan Hazban & Nasohah (2023) mengenai pemantauan pascapensijilan serta analisis Nazim & Md Yusof (2023) tentang struktur perundangan berlapis menunjukkan bahawa keberkesanan pengawalseliaan turut bergantung pada kesinambungan pemantauan dan penyelarasan institusi.

Tiga keadaan perlu dibezakan. Pertama, pemuatan sebenar ialah keadaan proses yang berlaku di premis. Kedua, kebolehtentusahan ialah kemampuan pihak lain menilai pemuatan berdasarkan rekod dan pemeriksaan. Ketiga, pensijilan ialah pengiktirafan formal berdasarkan prosedur yang ditetapkan. Ketiga-tiganya berkaitan, tetapi tidak sama. Sijil tidak menggantikan kawalan dalaman yang lemah, manakala ketiadaan sijil tidak secara automatik membuktikan bahawa sembelihan tidak sah. Oleh sebab pensijilan halal pada asasnya bersifat sukarela (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia, 2024), cabaran utama bagi premis di luar sistem formal ialah bagaimana pemuatan boleh ditunjukkan secara konsisten dan bukan hanya dipercayai.

Artikel ini menggunakan istilah 'kepercayaan tanpa pengesahan' sebagai kategori analitik bagi keadaan apabila keyakinan terhadap halal tidak disertai bukti operasi yang boleh disemak. Istilah tersebut tidak bermaksud bahawa semua premis kecil beroperasi dengan cara yang sama, dan tidak boleh dijadikan kesimpulan tentang tingkah laku pengguna tanpa data empirikal. Ia menandakan jurang maklumat: jika rekod, pemeriksaan berkala atau saluran pertanggungjawaban tidak tersedia, tahap keupayaan premis sukar dibezakan walaupun amalan sebenar mungkin berbeza. Dengan itu, nilai tadbir urus terletak pada kebolehannya menjadikan pelaksanaan dapat dilihat, dinilai dan diperbaiki.

Proposisi 3: Tadbir urus dan pengawalseliaan meningkatkan kebolehtentusahan serta pertanggungjawaban pengurusan sembelihan halal, tetapi tidak dapat menggantikan kelemahan dalam kawalan Syariah dalaman atau kapasiti operasi premis.

Interaksi Tiga Dimensi: Prinsip Ketidakbolehgantian

Sumbangan analitik kerangka ini terletak pada prinsip ketidakbolehgantian. Ketiga-tiga dimensi boleh saling menguatkan, tetapi tidak boleh saling menggantikan sepenuhnya. Penyembelih yang berpengetahuan tidak dapat menampung saliran yang gagal atau ketiadaan pemeriksaan; kemudahan yang baik tidak membuktikan bahawa titik risiko Syariah dikawal; dan sijil tidak menjamin bahawa rutin dalaman terus berfungsi selepas audit. Oleh itu, keupayaan premis perlu dinilai sebagai suatu konfigurasi. Jadual 2 menunjukkan profil konseptual yang boleh digunakan sebagai bahasa diagnosis awal, bukannya klasifikasi muktamad terhadap semua rumah sembelihan kecil.

Jadual 2. Profil Konseptual, Kerentanan dan Tindakan Awal untuk Diuji

Profil konseptual	Konfigurasi dominan	Kerentanan utama	Tindakan awal untuk diuji
Bergantung pada individu	Pengetahuan Syariah individu agak kuat; kapasiti dan pengesahan lemah.	Amalan berubah mengikut pekerja, beban kerja atau gangguan operasi; sukar disahkan.	Senarai semak titik risiko minimum, rekod ringkas dan petugas sokongan bagi fungsi kritikal.
Didominasi infrastruktur	Kemudahan agak memadai; rutin Syariah dan pengesahan masih lemah.	Premis kelihatan bersih tetapi kawalan proses halal tidak dapat dibuktikan.	Latihan berasaskan titik risiko, pemeriksaan proses dan rekod penyimpanan.
Formal tetapi rapuh	Hubungan dengan sistem formal wujud; kapasiti manusia atau operasi terbatas.	Jurang antara dokumen dengan amalan harian, khususnya ketika beban operasi meningkat.	Dokumentasi dipermudah, pembahagian tugas dan naik taraf secara berperingkat.
Keupayaan minimum bersepadu	Ketiga-tiga dimensi mencapai tahap minimum dan berfungsi bersama.	Kemerosotan boleh berlaku jika pemantauan berkala dan tindakan pembetulan terhenti.	Pemantauan berkala, latihan ulangan dan penambahbaikan berdasarkan rekod insiden.
Kerentanan sistemik	Ketiga-tiga dimensi berada pada tahap rendah.	Risiko operasi tinggi dan tahap keupayaan tidak dapat dinilai dengan yakin.	Penilaian asas dan intervensi keutamaan sebelum tuntutan pensijilan penuh.

Matriks tersebut mengubah tujuan penilaian daripada melabel premis sebagai patuh atau tidak patuh kepada mengenal pasti lokasi titik sekatan. Dua premis tanpa sijil mungkin mempunyai tahap keupayaan yang berbeza, sebagaimana dua premis bersijil boleh berbeza dari segi kesinambungan rutin hariannya. Diagnosis konfigurasi membolehkan intervensi dipadankan dengan kelemahan utama: latihan tidak memadai jika masalahnya ialah saluran dan ruang; bantuan fizikal tidak mencukupi jika fungsi pemeriksaan tidak wujud; dan audit sahaja tidak menyelesaikan kekurangan tenaga kerja.

Proposisi 4: Keupayaan pengurusan sembelihan halal bersifat konfigurasi dan dimensinya tidak boleh saling menggantikan; kelemahan serius pada mana-mana satu dimensi menjadi titik sekatan yang menghadkan sumbangan dua dimensi yang lain.

Implikasi Konseptual dan Agenda Tindakan

Kerangka ini menghasilkan tiga output untuk tindakan lanjut. Pertama, output konseptualnya ialah pemisahan yang lebih jelas antara kandungan kawalan, syarat pelaksanaan dan mekanisme pengesahan. Kedua, output diagnostiknya ialah profil premis berdasarkan konfigurasi tiga dimensi, yang membolehkan masalah dikenal pasti sebelum sesuatu intervensi dipilih. Ketiga, output penyelidikannya ialah satu urutan pengesahan yang bergerak daripada semakan konsep kepada ujian intervensi dan penilaian kebolehlaksanaan dasar.

Cadangan seperti tauliah penyembelih, penghubungan pemantauan halal dengan pelesenan pihak berkuasa tempatan dan sokongan naik taraf infrastruktur tidak boleh dianggap sebagai penyelesaian muktamad berdasarkan analisis konseptual ini. Cadangan tersebut ialah pilihan intervensi yang perlu diuji dari segi bidang kuasa, kos, penerimaan pengusaha, beban pentadbiran dan kesannya terhadap amalan. Jadual 3 menyusun agenda tersebut supaya tindakan dasar tidak mendahului bukti.

Jadual 3. Agenda Pengesahan dan Tindakan Lanjut

Fasa	Kaedah dan tumpuan	Output untuk keputusan
1. Pengesahan kandungan	Panel pakar atau Delphi melibatkan Syariah, pengurusan halal, veterinar/keselamatan makanan, pengusaha dan pengawal selia.	Takrif dimensi, titik sekatan dan penunjuk minimum yang dipersetujui.
2. Pemetaan lapangan	Kajian kes rumah sembelihan kecil bersijil dan tidak bersijil merentasi lokasi serta kapasiti operasi.	Profil empirikal, variasi sebenar dan titik sekatan paling kerap berlaku.
3. Pembangunan instrumen	Membina dan menguji senarai semak atau rubrik berdasarkan tiga dimensi.	Alat diagnosis yang ringkas, sah dan sesuai dengan operasi kecil.
4. Rintis intervensi	Menguji latihan, rekod minimum, pembahagian fungsi, naik taraf asas dan pemantauan berkala.	Bukti kos, kebolehlaksanaan, kebolegunaan dan perubahan amalan.
5. Penilaian dasar	Menilai tauliah penyembelih, hubungan dengan lesen PBT dan bentuk sokongan berperingkat mengikut bidang kuasa.	Pilihan dasar yang mempunyai asas bukti dan pembahagian tanggungjawab yang jelas.

Keterbatasan dan Hala Tuju Penyelidikan

Kerangka ini mempunyai tiga batas utama. Pertama, artikel tidak menggunakan data primer; oleh itu, proposisi dan profil yang dibentuk ialah jangkaan konseptual dan bukan dapatan tentang kelaziman keadaan premis. Kedua, sebahagian bukti berkaitan infrastruktur dan tadbir urus berasal daripada kategori rumah sembelihan atau premis makanan yang lebih luas. Pemindahan hujah kepada rumah sembelihan ayam kecil dilakukan pada aras mekanisme dan perlu diuji dalam konteks sebenar. Ketiga, kerangka ini terikat pada susunan pensijilan dan pengawalseliaan Malaysia. Penggunaannya di negara lain memerlukan penyesuaian terhadap institusi, standard dan bentuk pengawasan tempatan.

Walaupun terbatas, kerangka ini menyediakan asas yang boleh diuji. Ia tidak membuat kesimpulan bahawa semua rumah sembelihan kecil lemah atau bahawa satu bentuk intervensi sesuai untuk semua premis. Sebaliknya, kerangka tersebut menawarkan bahasa diagnosis untuk menentukan sama ada masalah utama terletak pada kandungan kawalan, kemampuan melaksanakan kawalan atau kebolehtentusahan pelaksanaan. Tindakan lanjut yang paling bernilai ialah menguji penunjuk minimum bagi setiap dimensi, memetakan konfigurasi sebenar premis dan menilai intervensi mengikut titik sekatan yang dikenal pasti. Dengan cara ini, perbincangan tentang pengurusan halal rumah sembelihan kecil dapat bergerak daripada andaian umum kepada keputusan yang lebih tersasar dan berasaskan bukti.

Penutup

Kajian ini telah membangunkan satu rangka kerja konseptual tiga dimensi yang mengintegrasikan aspek kawalan syariah aktif, infrastruktur dan kapasiti operasi serta tadbir urus dan pengawalseliaan halal sebagai asas untuk memahami keupayaan pengurusan halal dalam rumah sembelih poultry berskala kecil di Malaysia. Ini menjelaskan bahawa jurang pematuhan yang dihadapi oleh kumpulan industri ini bukan berpunca daripada satu faktor tunggal tetapi interaksi serentak ketiga-tiga dimensi tersebut. Pendekatan ini memperlihatkan bahawa integriti halal perlu difahami sebagai satu sistem yang holistik selaras dengan konsep *halalan tayyiban* yang merangkumi aspek kesahihan syariah, keselamatan makanan, kebersihan serta keyakinan pengguna.

Dapatan kajian menunjukkan bahawa keperluan asas syariah seperti kesempurnaan kematian haiwan dan penyembelih bertauliah tidak semestinya menuntut pelaburan teknologi tinggi namun kekangan kewangan operator berskala kecil yang tertumpu kepada ketidakmampuan membaiki keadaan fizikal premis seperti ruang sempit, lantai retak dan sistem saliran yang rosak telah menjejaskan keupayaan mereka memenuhi standard minimum pensijilan JAKIM. Pada masa yang sama, kajian ini mendedahkan satu jurang struktural yang lebih kritikal iaitu fenomena "kepercayaan tanpa pengesanan" di mana pengguna Muslim sering mempercayai status halal produk semata-mata berdasarkan pemilikan Muslim pemilik premis sedangkan tiada mekanisme kawalan dalaman (Pemeriksa Halal) mahupun pemantauan luaran (audit JAKIM) yang menyokong andaian tersebut di premis tidak bersijil.

Menyedari bahawa sistem pensijilan halal di Malaysia bersifat sukarela, kajian ini mengambil pendekatan dasar yang praktikal dan tidak bertentangan dengan prinsip tersebut. Cadangan utama tertumpu kepada mewajibkan tauliah sembelihan halal oleh JAKIM/JAIN bagi semua penyembelih tanpa mengira status pensijilan premis serta pemanfaatan kitaran pembaharuan lesen Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) sebagai titik penguatkuasaan berkala bagi memastikan pematuhan kepada tauliah dan latihan sembelihan halal. Pendekatan ini disokong oleh mekanisme sokongan kewangan berperingkat yang memberi keutamaan kepada naik taraf kebersihan dan pencemaran premis asas selaras dengan realiti operasi dan kapasiti sebenar operator berskala kecil tanpa memerlukan pelaburan teknologi lanjutan yang masih belum menjadi norma industri secara meluas.

Secara keseluruhannya, artikel ini menyumbang kepada pengembangan literatur pengurusan halal dengan menawarkan satu kerangka konseptual yang lebih menyeluruh bagi menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi keupayaan pengurusan rumah sembelih poultry berskala kecil di Malaysia. Rangka kerja ini bukan sahaja mempunyai nilai akademik sebagai asas pembinaan teori, malah berpotensi menjadi rujukan kepada pembuat dasar, badan pensijilan halal dan pengusaha industri dalam memperkukuh sistem jaminan halal negara secara lebih mampan, berintegriti dan selaras dengan aspirasi Malaysia sebagai hab halal global.

AI Disclosure

Sepanjang penyediaan artikel ini, penulis telah menggunakan alat kecerdasan buatan (AI) iaitu Perplexity AI, Google Gemini dan ChatGPT pada bulan Ogos 2026 untuk tujuan pembentukan rajah kerangka konseptual berasaskan kepada sintesis literatur, merumuskan abstrak dan memperkemas struktur bahasa akademik. Selepas menggunakan alat dan perkhidmatan tersebut, penulis telah menyemak, menyunting dan meneliti semula setiap kandungan yang dihasilkan. Penulis mengambil tanggungjawab sepenuhnya ke atas ketepatan, keaslian dan integriti keseluruhan kandungan artikel ini. Alat AI yang dinyatakan sama sekali tidak

menyumbang kepada analisis data atau pertimbangan kritikal yang mewakili hasil intelektual kajian yang dibincangkan dalam artikel ini.

Rujukan

- Abdul Lateb, N., Jaswir, I., & Kartika, B. (2025). Assessing Purity in the Halal Poultry Supply Chain: A Case Study of Malaysian Poultry Industries. *Journal of Ecohumanism*, 4(2). <https://doi.org/10.62754/joe.v4i2.6506>
- Gaznur, Z., Nuraini, H., & Priyanto, R. (2017). Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II. *Jurnal Veteriner*, 18(1), 107–115. <https://doi.org/10.19087/jveteriner.2017.18.1.107>
- Hazban, N., & Nasohah, Z. (2023). Penguatkuasaan Undang-undang Status Halal Premis Makanan di Malaysia. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 8(2), e002099. <https://doi.org/10.47405/mjssh.v8i2.2099>
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2020a). *Manual prosedur Pensijilan Halal Malaysia (Domestik) 2020*.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2020b). *Sistem pengurusan halal Malaysia 2020 (MHMS 2020)*.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2024). *Kenyataan media Jabatan Kemajuan Islam Malaysia berkaitan cadangan kerajaan negeri untuk mewajibkan pengusaha premis makanan dan minuman memiliki sijil halal sebelum memperbaharui lesen perniagaan*.
- Jabatan Statistik Malaysia. (2025a). *Supply and Utilization Accounts Selected Agricultural Commodities 2020-2024*.
- Jabatan Statistik Malaysia. (2025b, December 25). *Prestasi Positif Sektor Pertanian Pacu Pertumbuhan Ekonomi dan Keterjaminan Makanan Negara*. https://www.dosm.gov.my/portal-main/release-content/selected-agricultural-indicators-malaysia-2024?utm_source=chatgpt.com
- Nazim, N. A. M., & Md Yusof, S. (2023). Halal Legislation Enforcement of Food Premises in Malaysia. *Global Journal al Thaqaah*, SI(1), 151–164. <https://doi.org/10.7187/GJATSI072023-12>
- Omar, E. N., Jaafar, H. S., & Osman, M. R. (2013). Halalan Toyyiban Supply Chain of the Food Industry. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 1(3), 23. <https://doi.org/10.24191/jeeir.v1i3.9127>
- Ramli, M. H., Rosman, A. S., & Jamaludin, M. A. (2024a). Application Of FMEA Method In Halal Risk Determination On Halal Poultry Slaughtering Operations. *Journal of Fatwa Management and Research*, 29(3), 1–30. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol29no3.587>
- Ramli, M. H., Rosman, A. S., & Jamaludin, M. A. (2024b). The potential risks related to halal and toyyiba in the poultry supply chain integration system: A review. *Halalsphere*, 4(2), 66–67. <https://doi.org/10.31436/hs.v4i2.106>
- Razaly, M. M., Zakaria, Z., Ismail, S. Z., & Jusoh, A. (2018). The Determination of Halal Critical Point in Halal Certified Chicken Slaughterhouses and Its Significance. In *Proceedings of the 3rd International Halal Conference (INHAC 2016)* (pp. 259–271). Springer Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-10-7257-4_24
- Shahdan, I. A., Regenstein, J. M., Shahabuddin, A. S. M., & Rahman, M. T. (2016a). Developing control points for halal slaughtering of poultry. *Poultry Science*, 95(7), 1680–1692. <https://doi.org/10.3382/ps/pew092>
- Shahdan, I. A., Regenstein, J. M., Shahabuddin, A. S. M., & Rahman, M. T. (2016b). Developing control points for halal slaughtering of poultry. *Poultry Science*, 95(7), 1680–1692. <https://doi.org/10.3382/ps/pew092>

- Shahdan, I. A., Regenstein, J. Mac, & Rahman, M. T. (2017). Critical limits for the control points for halal poultry slaughter. *Poultry Science*, 96(6), 1970–1981. <https://doi.org/10.3382/ps/pew427>
- Soraji, A. J., Awang, M. D., & Mohd Yusoff, A. N. (2017). MALAYSIA HALAL TRUST: BETWEEN REALITY AND CHALLENGES. *IJASOS- International E-Journal of Advances in Social Sciences*, 197–197. <https://doi.org/10.18769/ijasos.309676>