

**PERSAMAAN DAN PERBEZAAN DALAM
PENYEMBELIHAN AGAMA: ISLAM
(*DHABIHA*) DAN YAHUDI (*SHECHITA*)
Similarities and Differences in Religious
Slaughter: Islamic (*Dhabiha*) and Jewish
(*Shechita*)**

Muhammad Afif Zakwan bin Azhar*

Zalina binti Zakaria**

Nina Sakinah binti Ahmad Rofaie***

ABSTRACT

Various slaughtering procedures are practiced by religions and cultures worldwide, including Islam and Judaism. Both religions have specific regulations governing slaughter and the process to

* Postgraduate Student, Department of Shariah and Law, Academy of Islamic Studies, Universiti Malaya, 50603 Kuala Lumpur, Malaysia. E-mail: afifzakwan@um.edu.my

** Associate Professor, Department of Shariah and Law, Academy of Islamic Studies, Universiti Malaya, 50603 Kuala Lumpur, Malaysia. (Corresponding Author) E-mail: zalina_jsu@um.edu.my

*** Senior Lecturer, Department of Decision Science, Faculty of Business and Economics, Universiti Malaya, 50603 Kuala Lumpur, Malaysia. E-mail: nina.rofaie@um.edu.my

ensure that meat is permissible for consumption. Understanding the ethics of halal and kosher slaughter is crucial for appreciating religious diversity. The global population increase has led to a proportional rise in religious adherents, which sometimes in debates due to differing beliefs between Muslims and Jews. This study aims to compare Islamic slaughter practices (Dhabiḥa) with Jewish slaughter practices (Shechita) through a qualitative bibliographic review of journal articles, websites, and newspapers. Findings show that both halal and kosher slaughter emphasize humane treatment and the avoidance of animal cruelty. This includes using a sharp knife and performing the process swiftly to minimize pain. However, notable differences remain, particularly regarding stunning. Judaism prohibits stunning before slaughter, whereas Islam allows it, provided it complies the guidelines set by relevant authorities. This study seeks to foster better understanding, tolerance, and mutual respect among religions.

Keywords: *Slaughter, Islam, Halal, Kosher*

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi ini, dunia telah mencapai tahap kemajuan yang ketara dalam pengambilan makanan setiap orang. Purata pengambilan kalori harian telah meningkat daripada 2,360 kkal per kapita sehari pada pertengahan 1960-an kepada 2,800 kkal per kapita sehari pada masa kini.¹ Pertumbuhan ini menunjukkan perubahan struktur yang ketara terhadap pengambilan makanan seseorang individu. Makanan merupakan salah satu daripada keperluan asasi terhadap setiap manusia bagi meneruskan hidup

¹ Okamura, Takuro, Yoshitaka Hashimoto, Masahide Hamaguchi, Akihiro Obora, Takao Kojima, and Michiaki Fukui, "Clinical Characteristics And Longitudinal Changes Of Patients With Non-Alcoholic Fatty Liver Disease In 2 Decades: The NAGALA Study," *BMC gastroenterology* 21, no.1 (2021): 1-11, <https://doi.org/10.1186/s12876-021-01809-2>.

secara normal, bahkan terhadap haiwan sekalipun. Pengambilan makanan membolehkan manusia untuk terus membesar secara fizikal serta memberi tenaga harian. Sebagai individu yang bertamadun, manusia terikat dengan pengamalan agama.² Populasi manusia di dunia sekarang, kebanyakan daripada mereka mengamalkan kehidupan harian berdasarkan saranan agama. Walau bagaimanapun, tidak dinafikan bahawa terdapat kelompok atau individu yang memilih untuk menjalani kehidupan seharian mereka dengan jalan tidak beragama. Mereka lebih memilih untuk beramal mengikut gaya hidup sendiri dan tidak terikat dengan mana-mana agama atau peraturan.

Peranan agama amat penting terhadap seseorang, dari sekecil-kecil perkara sehingga sebesar-besar perkara amalan dalam beragama dititikberatkan. Ini termasuk dalam bab pengambilan makanan terhadap seseorang individu. Keutamaan memilih makanan yang baik merupakan perkara yang perlu dilihat kerana makanan adalah sumber yang akan menjadi darah daging seseorang. Makanan yang diambil berupaya mempengaruhi kekuatan spiritual dan fizikal seseorang individu. Dalam bab penentuan pemilihan makanan, terdapat banyak agama yang menetapkan syarat kepada penganutnya agar memilih makanan yang disarankan dalam sesuatu agama. Agama Islam dan Yahudi merupakan antara agama yang menitikberatkan penentuan pengambilan makanan dari segi pantang larang dan sebagainya. Namun begitu, timbul pelbagai kekeliruan dan perdebatan dalam kalangan masyarakat, khususnya umat Islam, berkenaan status keharusan memakan makanan kosher yang disediakan menurut amalan Yahudi. Sebagai individu yang patuh dan taat kepada agama, kaedah yang ditetapkan perlu diikuti sebaik mungkin. Jika tidak, ia bukan sahaja akan membawa mudarat terhadap diri sendiri, bahkan terhadap orang sekeliling.

Pemilihan makanan yang terbaik adalah berdasarkan kaedah yang telah ditetapkan mengikut agama masing-masing. Dalam Islam, makanan yang dibenarkan makan disebut sebagai makanan halal manakala dalam Yahudi pula disebut sebagai kosher

² Karimullah, Suud Sarim, and Aufa Islami, "Internalization of Islamic Moderation Values in Building a Civilization of Love and Tolerance," *Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman* 9, no.1 (2023): 94-125, <https://doi.org/10.35309/alinsyiroh.v9i1.227>.

yang membawa maksud layak atau sesuai. Maksud sesuai tersebut adalah makanan yang sesuai dan boleh dimakan. Sementara itu, makanan yang tidak dibenarkan untuk dimakan dalam Islam disebut sebagai haram manakala dalam Yahudi pula disebut sebagai *therif* atau *treif*. Istilah halal dan haram adalah bersifat umum, yang juga merangkumi perkara halal dan haram terhadap sembelihan haiwan untuk dimakan. Islam membahagikan sembelihan kepada 3 jenis iaitu *al-dhabh* (memotong bahagian leher haiwan seperti sembelihan pada ayam, kambing, lembu), *al-nahr* (memotong bahagian bawah leher haiwan yang mempunyai leher yang panjang seperti unta) dan *al-'aqr* (menyembelih haiwan dalam keadaan darurat dengan cara melukakan mana-mana bahagian tubuh badan haiwan sehingga menyebabkan haiwan mati). Manakala dalam Yahudi, sembelihan disebut sebagai *shechita*. Namun begitu, masih terdapat persamaan dan perbezaan antara kedua-dua agama ini dalam menentukan kaedah pemilihan makanan halal dan haram kepada pengikut mereka sendiri.

SOROTAN LITERATUR

Pengaplikasian kaedah sembelihan yang tepat merupakan elemen penting bagi memastikan daging haiwan sembelihan menjadi halal dan kosher boleh dimakan. Sembelihan yang tepat merujuk kepada kepatuhan penyembelih terhadap rukun dan sunat yang telah ditetapkan oleh syariat. Antara kaedah penyembelihan yang masih digunakan secara meluas dalam dunia sekarang adalah mengikut kaedah *dhabiha* dan *shechita* yang dipraktikkan oleh golongan Muslim dan Yahudi yang dipraktikkan oleh golongan Muslim dan Yahudi.³ Jumlah dan nilai daging yang dihasilkan secara komersial menggunakan kaedah halal dan kosher adalah sangat besar berbanding daging yang dihasilkan melalui kaedah lain.⁴ Menurut Farouk sebilangan besar daging merah dihasilkan menggunakan kaedah halal banyak didagangkan secara global.⁵ Hasil sembelihan

³ MA. Motalib Hossain et al., "Authentication Of Halal And Kosher Meat And Meat Products: Analytical Approaches, Current Progresses And Future Prospects," *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 62, no.2 (2021): 285-310, <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1814691>.

⁴ Mustafa M. Farouk, "Advances In The Industrial Production Of Halal And Kosher Red Meat," *Meat science* 95, no.4 (2013): 805-820, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.04.028>.

⁵ Mustafa. M. Farouk, Kristin. M. Pufpaff, & Mohammad Amir, "Industrial Halal Meat Production And Animal Welfare: A Review," *Meat*

halal dan kosher yang baik dapat meningkatkan permintaan daging mentah di pasaran antarabangsa sekaligus dapat membekalkan daging yang baik dari segi kualiti dan harga.

Dalam usaha membina rantai bekalan daging yang stabil di seluruh dunia, pelbagai usaha telah dibangunkan saban tahun dari sudut teknologi pemprosesan dan pembikinannya. Ini termasuk dalam kawal selia dan pensijilan yang diwujudkan bagi memastikan pematuhan dibuat dari aspek undang-undang dan keagamaan.⁶ Kualiti daging sembelihan halal dan kosher yang dihasilkan melalui penetapan pihak berautoriti dapat diukur melalui beberapa kriteria antaranya dari segi kadar tahan lama, kekenyalan, tekstur lemak daging, warna dan sebagainya.⁷ Kualiti daging yang terhasil adalah bergantung kepada bagaimana proses sembelihan dijalankan, sama ada mengikut prosedur yang ditetapkan atau sebaliknya. Selain menjaga kualiti daging, pengambilan daging halal juga ditekankan terhadap umat Islam kerana ia akan mempengaruhi watak seseorang dari sudut jasmani dan rohani. Oleh itu, penjagaan makanan yang diterapkan dalam agama Islam amatlah penting kerana Islam mengambil kira aspek holistik dalam kehidupan, merangkumi kesihatan fizikal, mental, dan spiritual umatnya.⁸

Amalan beragama kaya dengan hikmah tersirat dan tersurat, serta memberi makna yang mendalam merangkumi seluruh aspek kehidupan. Secara umumnya, seluruh makhluk yang dicipta oleh Allah SWT mempunyai peranan masing-masing. Bagi konteks haiwan, ia mempunyai beberapa fungsi antaranya ialah haiwan

Science 120, (2016): 60-70,
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.04.023>.

⁶ Mustafa M. Farouk, "Advances In The Industrial Production Of Halal And Kosher Red Meat," *Meat science* 95, no.4 (2013): 805-820,
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.04.028>.

⁷ Nedjeljko Karabasil, Boskovic Tamara, Vivic Ivan, Cobanović Nikola, Dimitrijevic Mirjana, and Teodorovic Vlado, "Meat Quality: Impact Of Various Pre-Slaughter Conditions," *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 333, no.1 (2019): 1755-1315
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012033>.

⁸ Hamzah, Halipah, dan Hanani Ahmad Zubir, "Pemakanan Dan Implikasinya Terhadap Pembangunan Insan: Satu Analisis Berdasarkan Kitab Fi Zilal Al-Quran," *Borneo Akademika* 3, no.2 (2019): 1-11,
<https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/35313/1/35313.pdf>.

boleh dijadikan sebagai makanan kepada manusia dan haiwan lain. Selain itu, haiwan juga boleh dijadikan sebagai tunggangan sepertimana yang berlaku pada zaman Rasulullah SAW, baginda menunggang kuda, unta dan sebagainya.⁹ Dalam masa yang sama, sebahagian haiwan juga disyariatkan dalam Islam sebagai haiwan sembelihan korban menjelang bulan Zulhijjah, yang mempunyai pelbagai hikmah melalui ibadah tersebut. Justeru, dapat dilihat bahawa pensyariaan dalam Islam mempunyai hikmah dan objektif yang tersendiri. Islam sendiri adalah agama yang pengasih dan penyayang. Perkataan Islam merujuk kepada keamanan dan keharmonian dari pelbagai aspek. Ini dapat dilihat melalui akhlak mulia Nabi Muhammad SAW yang menjadi teladan kepada sahabat tentang persaudaraan, belas kasihan, kerjasama dan amanah sepanjang hayatnya untuk diikuti.¹⁰ Namun begitu, ini tidak menafikan kewujudan agama lain yang ada selain daripada Islam.

Walaupun agama Yahudi bukan termasuk dalam kategori agama dengan jumlah penganut tertinggi di peringkat global, namun ia mempunyai bilangan pengikut yang signifikan di beberapa negara seperti Amerika Syarikat dan Israel, dengan anggaran masing-masing sekitar 6.3 juta dan 7.2 juta penganut.¹¹ Selari dengan agama lain, agama Yahudi juga mengambil berat terhadap kaedah penyembelihan haiwan yang beretika. Agama Yahudi melarang sebarang bentuk kekejaman terhadap haiwan kerana ia menganggap haiwan mempunyai sensitiviti yang sama seperti manusia. Semua haiwan perlu diberi perhatian yang tinggi, serta dilayan dengan penuh ihsan. Agama Yahudi sentiasa menjadikan layanan terhadap haiwan sebagai keutamaan, lama sebelum ia menjadi kebimbangan

⁹ Fairuz, Azli, Jamalluddin Hashim, dan Mohd Borhanuddin Zakaria, "[The Application of Maqasid al-Shari'ah in The Method of Istibat Sayidatina 'Aishah Abu Bakar RA] Aplikasi Maqasid al-Shari'ah dalam Metode Istibat Hukum Sayidatina 'Aishah Abu Bakar RA," *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari* 22, no.3 (2021): 237-262, <https://doi.org/10.37231/jimk.2021.22.3.608>.

¹⁰ Javaid Aziz Awan, and Syed. Fazal ur. Rahim, "Animal Rights And Welfare In Islam", *International Journal of Avian & Wildlife Biology* 3, no.6 (2018): 427-430, <https://doi.org/10.15406/mojft.2018.06.00202>.

¹¹ Della Corte, Valentina, Giovanna Del Gaudio, Fabiana Sepe, and Giuliana Nevola, "Kosher Meat And Production Issues: A Bibliometric Analysis," *Trends in Food Science & Technology* 116, (2021): 749-754, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.021>.

di seluruh Eropah. Sebagai contoh, undang-undang Yahudi 168 melarang Shochet menyembelih ibu haiwan dan anak-anaknya pada hari yang sama.¹² Selain itu, Undang-undang 208 menetapkan bahawa ibu burung perlu dilepaskan sekiranya haiwan tersebut diambil dari sarangnya.¹³ Seterusnya, Undang-undang 176-203 pula menyenaraikan makanan yang dilarang terhadap penganut agama Yahudi manakala undang-undang 192 melarang untuk makan makanan yang berdarah kerana dianggap sebagai prinsip kehidupan.¹⁴ Dalam dunia moden sekarang, undang-undang ini tetap relevan sebagai panduan yang mengajarkan manusia tentang kepentingan belas kasihan dan hormat terhadap semua makhluk hidup.

Sebagai agama yang mengutamakan kebajikan terhadap haiwan sembelihan, Islam menetapkan beberapa kriteria yang perlu diperhatikan sepanjang proses pengeluaran daging halal dilaksanakan contohnya seperti penggunaan pisau yang tajam, haiwan tidak boleh disembelih berdekatan dengan haiwan yang lain dan tidak melapah atau memotong daging haiwan sembelihan sehingga haiwan tersebut benar-benar mati disebabkan sembelihan.¹⁵ Selain itu, antara bentuk ihsan yang lain adalah dengan melihat kepada pendekatan saintifik terhadap kebajikan haiwan (1), pendekatan berasaskan etika terhadap kebajikan haiwan (2), undang-undang pemakanan dalam Islam (3) dan etika Islam tentang peranan kehidupan haiwan di dunia (4)(Farouk et. al., 2016: 60-70). Penetapan kriteria tersebut bagi memastikan proses pengeluaran daging halal dilakukan dengan cara yang menghormati kebajikan haiwan, mematuhi prinsip syariah dan mengajarkan nilai-nilai moral yang penting. Pendekatan saintifik, etika, undang-undang pemakanan dan etika tentang peranan kehidupan haiwan semuanya memainkan peranan dalam memastikan bahawa kebajikan haiwan diutamakan, kesejahteraan manusia terjaga dan

¹² Ronen Pinkas, "Animal rights–Jewish perspectives," *Zeitschrift für islamische Philosophie, Theologie und Mystik* 3, no.1 (2021): 65-88, <http://dx.doi.org/10.53100/bvnmxbhgbbhgjb>.

¹³ "Outline of Jewish Law," diakses 10 Jun 2025, https://en.wikiversity.org/wiki/Outline_of_Jewish_Law.

¹⁴ *Ibid*.

¹⁵ 'Abd Allāh. 'Abd. Rahmān al-Bassām, *Tawdīh al-ahkām min Bulūgh al-Marām* (Makkah al-Mukarramah: Maktabat al-Asadī, 2003), 7.64.

amanah sebagai khalifah di muka bumi dilaksanakan dengan penuh tanggungjawab.

Usaha pengeluaran daging kosher juga menerapkan nilai penting penjagaan haiwan sepanjang proses tersebut. Antaranya, yang disebutkan dalam Talmud ialah perlu mengelakkan kesakitan dan tekanan persekitaran terhadap haiwan tersebut. Selain itu, dalam Deuteronomy pula menyatakan bahawa haiwan yang ingin disembelih perlu diberi makan dahulu bagi mengurangkan tekanan dan ketidakselesaan terhadap haiwan.¹⁶ Seterusnya, agama Yahudi tidak membenarkan memotong anggota haiwan yang masih hidup tanpa melalui proses *shechita* kerana perbuatan tersebut dianggap sebagai melanggar prinsip-prinsip belas kasihan seperti yang ditekankan dalam banyak tradisi agama lain.¹⁷ Dalam pada itu, Shochet yang melaksanakan *shechita* wajib meringankan kesakitan terhadap haiwan mengikut kaedah yang akan disebut selepas ini dengan terperinci.¹⁸ Haiwan tersebut juga tidak boleh diberangus atau dikongkong mulutnya khususnya haiwan yang memakan gandum. Selain itu, mulut haiwan sembelihan juga tidak boleh ditutup kerana ini boleh menghalang haiwan daripada bernafas dengan baik sekaligus melanggar hak asasi haiwan tersebut.¹⁹ Dengan yang demikian, ia menunjukkan kepedulian agama terhadap kebajikan semua ciptaan Tuhan.

Penetapan kaedah dalam proses *dhabiha* dan *shechita* masing-masing mempunyai keistimewaan tersendiri yang mencerminkan prinsip-prinsip keagamaan. Kedua-dua kaedah ini menekankan kepentingan terhadap kebajikan haiwan dan kesucian proses penyembelihan.²⁰ Sembelihan ini termasuk dalam perkara

¹⁶ *Ibid.*

¹⁷ Pablo Lerner & Alfredo Rabello Mordechai, "The Prohibition Of Ritual Slaughtering (Kosher Shechita And Halal) And Freedom Of Religion Of Minorities," *Journal of Law and Religion* 22, no.1 (2006): 1-62, <https://doi.org/10.1017/S0748081400003210>.

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ Paolo Pozzi & Gardella Tedeschi Bianca, "Use of Animals in Jewish Tradition," *Israel Journal of Veterinary Medicine* 78, no.2 (2023): 3-12.

²⁰ Said Bouzraa, Estrella I. Agüera, Francisco Requena, Inmaculada Rodriguez, and Salud Serrano, "Influence Of The Slaughter Method On The Hygienic Quality Of Beef Cattle Meat And Animal Welfare

ta'abbudi, yang menuntut manusia mengikut kepada tatacara yang telah ditetapkan dalam syarak. Walaupun masih terdapat banyak perkara yang dituntut dalam agama dalam perkara sembelihan, artikel ini hanya akan memfokuskan aspek perbandingan antara sembelihan halal dan kosher sahaja. Ini bagi meneliti memahami perbandingan antara kedua kaedah sembelihan serta memerhati bagaimana agama mempengaruhi aspek sosial dan kebudayaan dalam komuniti Muslim dan Yahudi.

SEMBELIHAN HALAL DAN KOSHER

Secara umumnya, semua makhluk termasuk manusia, haiwan dan hidupan lain layak untuk hidup sesuai dengan fungsi dan peranan masing-masing serta patut dihormati kerana Islam memandang seluruh hidupan ini sebagai ciptaan Allah. Islam sangat menitikberatkan umatnya agar melayan haiwan dengan belas ihsan tanpa mencederakannya. Banyak kisah dapat disaksikan melalui penceritaan dalam al-Quran dan hadith serta sejarah tamadun Islam yang menunjukkan layanan baik Nabi, para sahabat terhadap makhluk ciptaan Allah khususnya haiwan.²¹ Menurut ajaran Islam, haiwan mempunyai kedudukan dan tujuan tertentu dalam sejarah penciptaannya. Secara asasnya penciptaan haiwan adalah bagi memenuhi pelbagai keperluan manusia. Antara fungsinya adalah dapat dijadikan sebagai makanan, tunggangan dan haiwan peliharaan.²²

Sebagai agama yang teliti dari pelbagai sudut, Islam menetapkan beberapa kaedah penentuan pemilihan dalam menjadikan haiwan sebagai makanan. Antara haiwan yang dibenarkan untuk dimakan adalah haiwan *al-An'ām*, yang merujuk kepada haiwan ternakan berkaki empat seperti unta,

Biomarkers," *Animals* 13, no.6 (2023): 1014, <https://doi.org/10.3390/ani13061014>.

²¹ Azrina Sobian, "Pandemik Covid-19 dan pengabaian manusia terhadap alam sekitar: Ulasan Islami," *Jurnal Dunia Pengurusan* 3, no.1 (2021): 58-70.

²² Muhammad Salih Al-Manjid, *Al-Kitab: Al-Qism al-'Arabi min Mawkia' al-Islam, Su'al wa Jawab*. Mawkia' al-Islam, Su'al wa Jawab (Riyadh: IslamQA, 2009), 516.

lembu, dan kambing.²³ Selain itu, haiwan darat yang bersifat mamalia herbivor seperti lembu, rusa, kambing, kerbau, dan spesies burung yang paruhnya mucung seperti ayam, burung puyuh dan itik adalah halal dimakan dalam Islam. Walau bagaimanapun, penelitian tentang haiwan yang halal dimakan ini perlu diperhatikan dengan lebih mendalam mengikut spesifikasi yang ditetapkan oleh agama. Ini kerana, terdapat beberapa spesies burung yang haram dimakan kerana sifatnya tidak memenuhi kriteria yang ditetapkan dalam hukum syarak. Contohnya burung yang mempunyai paruh tajam atau runcing (*dhī mikhlab min al-tayr*), yang menunjukkan sifat pemangsa menjadikannya haram untuk dimakan.²⁴ Antaranya ialah burung layang-layang, burung hering, burung gagak bukit dan sebagainya.²⁵

Makanan halal merujuk kepada makanan yang bersih dan suci.²⁶ Bagi konteks sembelihan halal, ia bermaksud haiwan yang disembelih mengikut tatacara syarak. Panduan utama penyembelihan adalah melalui rukun sembelihan iaitu merangkumi penyembelih, binatang sembelihan, alat untuk menyembelih dan keadaan (tempat atau perbuatan) sembelihan.²⁷ Dalam masa yang sama, syarat-syarat sah sembelihan perlu dituruti bagi memastikan haiwan yang disembelih tersebut

²³ Abdullah Qasim Shaybah al-Hamad, *Fiqh al-Islam: Sharh Bulugh al-Maram min Jama' Adillat al-Ahkam* (Riyadh: Mathabi' al-Rashid, 1982), 252.

²⁴ Sayyid Sabiq, *Fiqh al-Sunnah* (Kaherah: Dar al-Kitab al-Arabi, 1977), 59.

²⁵ Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, Mohd Anuar Mamat, Mustafa' Afifi Ab Halim, Mohammad Najib Jaffar, dan Nurdeng Deuraseh, "Analisis Penyenaraian Haiwan Menerusi Kitab Matla'al-Badrain oleh Syeikh Muhammad bin Ismail Daud al-Fathani Menurut Perspektif Halal dan Zoologi: Analysis of the Listing of Animals Through the Book of Matla'al-Badrain by Sheikh Muhammad bin Ismail Daud al-Fathani According to Halal and Zoological Perspectives," *Journal of Fatwa Management and Research* 29, no.1 (2024): 63-87, <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol29no1.564>

²⁶ Asiah Shafie, Mohd Arif Nazri, dan Haziyyah Hussin, "Makanan Halal Menurut Perspektif Islam Dan Kepentingan Pelabelan," *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 2, no.3 (2019): 70-84.

²⁷ Zakariyya al-Ansari, *Fath al-Wahhab bi Syarh Minhaj al-Tullab* (Beirut: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1997), 1:226.

menjadi halal dan boleh dimakan. Antara syaratnya adalah haiwan yang ingin disembelih itu mesti dalam keadaan *hayāh al-mustaqirrah* iaitu sedar sebelum sembelihan dilakukan.²⁸ Syarat seterusnya adalah, wajib memotong bahagian urat halkum dan urat merih. Proses pemotongan kedua-dua urat ini perlu dilakukan dengan cepat bagi mengelakkan haiwan daripada menderita serta untuk mempercepatkan kematian dengan cara yang paling manusiawi.²⁹ Syarat-syarat seterusnya perlu diperhatikan oleh penyembelih khususnya bagi mengelakkan haiwan yang disembelih termasuk dalam kategori haram.

Undang-undang kosher pula adalah peraturan yang berasaskan perintah yang terkandung dalam Taurat. Perintah ini kemudiannya ditafsir dan diperhalusi oleh agamawan serta pemimpin Yahudi yang dikenali sebagai para Rabai. Sistem yang ditulis itu disebut sebagai *halacha*. Dalam undang-undang tersebut, makanan dibahagikan kepada empat kategori iaitu daging, tenusu, neutral dan traif yang bermaksud tidak boleh diterima.³⁰ Para Rabai menyusun peraturan makanan dalam agama Yahudi yang disebut sebagai *kashrut*. Terdapat pelbagai kaedah peraturan makanan dibuat dan perlu diikuti oleh para penganut agama Yahudi disebut di dalam *kashrut*.³¹ Penulisan *kashrut* diolah dengan mendalam sehingga perkara melibatkan sembelihan juga disebut. Bagi mengesahkan sama ada haiwan tersebut kosher atau tidak semasa proses *schechita*, haiwan tersebut perlu disembelih secara manusiawi oleh seorang lelaki Yahudi yang terlatih khas sebagai penyembelih atas gelaran Shochet. Shochet dilatih untuk menggunakan pisau khas yang dipanggil sebagai *chalef* untuk memotong dengan pantas urat

²⁸ Mazuan Razali, "Pensijilan Halal Malaysia: Analisis Pelaksanaan Sistem Pengurusan Jaminan Halal Di Rumah Sembelihan Ayam" (tesis sarjana, Jabatan Syariah dan Undang-Undang, Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya, 2019), 39.

²⁹ Faisal bin Abdul Aziz Al Mubarak, *Kalimat al-Saddad 'Ala Matn al-Zad* ed. Muhammad. bin Hasan. bin Abdullah. Al Mubarak). (Riyadh: Mamlakah al-'Arabiyah al-Saudiyah., 2007), 344.

³⁰ Mustafa M. Farouk, "Advances In The Industrial Production Of Halal And Kosher Red Meat," *Meat science* 95, no.4 (2013): 805-820, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.04.028>

³¹ Dresner, Samuel. Hayim, *The Jewish Dietary Laws* (New York: Bloch Publishing Company, 1982), 1.

leher dan arteri karotid tanpa merosakkan atau mengoyakkan kulit haiwan tersebut.³²

Penyembelihan haiwan kosher dan proses pengeluaran daging kosher perlu dijalankan mengikut undang-undang Rabai, yang tidak membenarkan kaedah *stunning* sepanjang proses penyembelihan berlangsung.³³ Haiwan tersebut perlu berada dalam keadaan sedar dan proses penyembelihan hanya boleh dilakukan oleh Shochet yang terlatih. Mengikut undang-undang kashrut, *koshering* adalah langkah terakhir dalam proses menjadikan daging tersebut sesuai atau tidak untuk dimakan oleh penganut Yahudi. Sepanjang proses tersebut, darah daripada haiwan *shechita* perlu dikeluarkan dari daging, dan kemudian daging tersebut direndam dalam air selama sekurang-kurangnya setengah jam dan diasingkan dengan garam kasar yang dikenali sebagai *melichah* selama 45-60 minit dan akhir sekali ia perlu melalui proses pembilasan sebanyak tiga kali.³⁴

DALIL PENSYARIATAN

Dua kaedah penyembelihan yang masih dipraktikkan hingga sekarang adalah *dhabiha* dan *shechita*. *Dhabiha* adalah istilah kepada penyembelihan halal dalam agama Islam manakala *shechita* pula terguna pakai kepada agama Yahudi. *Dhabiha* dan *shechita* mempunyai pendekatan dan kaedah tersendiri dalam menetapkan tatacara penyembelihan mengikut agama masing-masing. Bagi memudahkan pembaca, bahagian ini akan menghuraikan sembelihan menurut halal dan kosher secara lebih mendalam mengikut kitab rujukan yang digunakan seperti berikut:

³² Pavan Kumar et al., "Importance of knife sharpness during slaughter: Shariah and kosher perspective and scientific validation," *Animals* 13, no.11 (2023): 1751, <https://doi.org/10.3390/ani13111751>.

³³ Giancarlo Bozzo, Angela Di Pinto, Elisabetta Bonerba, Edmondo Ceci, Anna Mottola, Rocco Roma, Paolo Capozza, Giorgio Samoilis, Giuseppina Tantillo, and Gaetano Vitale Celano, "Kosher Slaughter Paradigms: Evaluation Of Slaughterhouse Inspection Procedures," *Meat science* 128, (2017): 30-33, <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.01.013>

³⁴ Joe M. Regenstein and Carrie E. Regenstein, "The Kosher Dietary Laws And Their Implementation In The Food Industry," *Food technology (Chicago)* 42, no.6 (1988): 86-94.

i- SEMBELIHAN HALAL (ISLAM)

Jadual 1: Dalil Pensyariatan Berkaitan Konsep Halal dalam Islam

Kategori	Dalil	Maksud	Sumber
Halal	يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ تَعْبُدُونَ	”Wahai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu..”	Surah al-Baqarah ayat 172
	وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمْ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ	”Dan makanlah makanan yang halal lagi baik (thayyib) dari apa yang Allah rezekikan kepadamu...”	Surah al-Ma'idah ayat 88
	إِنَّمَا عَلَيْكُمْ وَالدَّمِ وَالْخَنِزِيرِ	”Sesungguhnya Allah telah mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang	Surah al-Baqarah ayat 173

	أَهْلًا بِهِ لِعَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ	disembelih tidak kerana Allah....”	
--	---	---	--

Menurut ajaran Islam, terdapat pensyariatan yang tegas dan terperinci mengenai makanan halal, termasuk kaedah penyembelihan. Ayat-ayat al-Quran dan hadis-hadis Nabi Muhammad SAW telah memberikan panduan yang jelas bagi umat Islam mengenai aturan perintah dan larangan berkaitan amalan pemakanan, serta cara menyembelih haiwan dengan kaedah yang betul.

Dalam surah al-Baqarah ayat 173, Allah mengharamkan beberapa jenis makanan seperti bangkai, darah yang mengalir, daging babi, dan binatang yang disembelih bukan kerana Allah kerana ia mendatangkan mudarat kepada umat manusia.³⁵ Namun, Allah memberi kelonggaran kepada umat Islam untuk memakan makanan yang diharamkan dalam keadaan darurat seperti ketika kelaparan sehingga boleh mengancam nyawa dengan syarat ia dilakukan hanya untuk memenuhi keperluan asas tanpa melampaui batas. Kelonggaran ini menunjukkan sifat Allah yang Maha Pengampun dan Maha Penyayang, yang memberi kemudahan kepada hamba-Nya dalam situasi yang memerlukan tanpa melanggar batasan syarak. Dalam pada itu, surah al-Maidah ayat 88 pula menceritakan tentang keperluan memakan makanan yang halal dan baik (*tayyib*).³⁶ Makanan *halalan tayyiban* penting bagi kesejahteraan umat Islam. Konsep *halalan tayyiban* bukan

³⁵ Nukbah min al-‘Ulamā’, *Al-Tafsīr al-Muyassar* (Madinah al-Munawwarah: Majma’ al-Malik Fahd li-Ṭibā‘at al-Muṣṣhaf al-Sharīf, 2013).

³⁶ Nukhbah min Kibār al-‘Ulamā’, *Al-Tafsīr al-Muyassar* (Riyadh: Markaz Tafsīr li-l-Dirāsāt al-Qur’āniyyah, 2016), 625.

sahaja merujuk kepada kehalalan makanan, tetapi juga memperhatikan kualiti dan kebersihan makanan dari segi pemprosesan, pembungkusan, dan aspek-aspek lain.

Secara keseluruhannya, pensyariatan sembelihan halal dalam Islam bukan sahaja tentang memenuhi syarat-syarat teknikal, bahkan juga ditekankan melalui aspek kebajikan, etika dan penghormatan terhadap makhluk Allah. Umat Islam diwajibkan untuk memastikan setiap makanan yang dimakan bukan sahaja halal tetapi juga baik dan bersih. Perkara tersebut berkait rapat dengan pematuhan terhadap garis panduan yang ditetapkan dalam al-Quran dan hadis serta mengambil kira aspek kebajikan haiwan dan kesucian semasa proses sembelihan. Dengan ini, disiplin dan kepatuhan terhadap agama dapat dipupuk secara tidak langsung melalui ketaatan dalam menerima arahan serta perintah Allah dan Rasul.

ii- SEMBELIHAN *SHECHITA* (YAHUDI)

Jadual 2: Dalil Pensyariatan Berkaitan Konsep Kosher dalam Yahudi

Kategori	Dalil	Maksud	Sumber
Kosher	<i>"These are the creatures that you may eat from among all the land animals: any animal that has true hoofs, with clefts through the hoofs, and that chews the cud—such you may eat."</i>	"Inilah makhluk yang boleh kamu makan dari antara semua binatang darat: segala binatang yang berkuku belah, dan yang memamah biak, itulah yang kamu boleh makan"	<i>Leviticus 11: 3</i>

	"You may not eat anything that has died a natural death. Give it to the stranger in your community to eat, or you may sell it to a foreigner."	"Kamu tidak boleh makan apa-apa yang telah mati secara semula jadi. Berikan kepada orang asing kepada masyarakat atau orang sekeliling untuk dimakan, atau kamu boleh menjualnya kepada orang asing"	<i>Deuteronomy</i> 14: 21
--	--	--	------------------------------

Kitab-kitab suci Yahudi seperti Torah mengandungi pelbagai arahan dan peraturan yang terperinci mengenai makanan kosher dan kaedah sembelihan yang mesti dipatuhi oleh penganut agama Yahudi. Peraturan-peraturan ini bertujuan untuk memastikan kebersihan dan kesucian makanan yang dikonsumsi serta menjaga etika dan kebajikan haiwan yang disembelih.

Salah satu peraturan penting dalam kitab *Leviticus* (Imamat) adalah bahawa hanya haiwan yang mempunyai ciri-ciri tertentu seperti mempunyai kuku yang terbelah dan memamah biak (ruminan) boleh dimakan.³⁷ Ini memastikan bahawa hanya haiwan tertentu yang dianggap sesuai dan halal untuk dimakan oleh penganut Yahudi. Selain itu, kitab *Deuteronomy* (Ulangan) melarang penganut Yahudi daripada memakan haiwan yang mati dengan sendirinya dan menyuruh mereka memberikan daging

³⁷ Royden Keith Yerkes, "The Unclean Animals of Leviticus 11 and Deuteronomy 14," *The Jewish Quarterly Review* 14, no.1 (1923): 1-29, <https://doi.org/10.2307/1451306>

tersebut kepada orang asing atau menjualnya kepada mereka.³⁸ Ini menunjukkan kepentingan menjaga kesucian makanan dan menghindari pencemaran rohani.

Kitab *Exodus* (Keluaran) pula menegaskan larangan memakan daging haiwan yang mati kerana serangan haiwan lain dan menyuruh mereka membuangnya kepada anjing.³⁹ Ini menunjukkan betapa pentingnya menjaga kebersihan makanan dan memastikan bahawa makanan yang dimakan adalah suci dan bersih. Selain itu, terdapat larangan untuk memakan darah haiwan, di mana darah harus dicurahkan ke tanah seperti air.⁴⁰ Menurut kepercayaan Yahudi, darah dianggap sebagai unsur kehidupan yang suci dan tidak boleh dimakan.

Arahan lain termasuk larangan memakan haiwan dengan darahnya dan larangan memasak anak kambing dalam susu ibunya.⁴¹ Ayat tersebut merupakan contoh etika dalam pengambilan makanan yang bertujuan untuk mengelakkan kekejaman terhadap haiwan dan memastikan bahawa haiwan tersebut disembelih dengan cara yang paling berperikemanusiaan.

Secara keseluruhan, peraturan dan arahan ini menggambarkan komitmen agama Yahudi terhadap kebajikan haiwan dan kepentingan kesucian dalam pemakanan. Peraturan-peraturan ini bukan sahaja bertujuan untuk memastikan makanan yang dimakan adalah suci tetapi juga untuk memastikan bahawa penganutnya menjalani kehidupan yang beretika dan bertanggungjawab terhadap makhluk lain.

³⁸ Martin J. Oosthuizen, "Deuteronomy 15: 1-18 in socio-rhetorical perspective," *Zeitschrift für altorientalische und biblische Rechtsgeschichte* 3, (1997): 64-91.

³⁹ Olyan, Saul M. *Animal rights and the Hebrew Bible*. Oxford University Press, 2023. <https://doi.10.1093/oso/9780197609385.001.000.1>

⁴⁰ Fletcher-Watts, Vivienne Joy, "A Study of Deuteronomic and Priestly Legislation with Particular Reference to Clean and Unclean Foods" (tesis sarjana, Andrews University, 1982).

⁴¹ Publicover, Harriet, "Meat, Milk and Scripture: Early Rabbinic Interpretations of the Biblical Prohibition of a Forbidden Mixture" (tesis kedoktoran, Freie Universität Berlin, 2020).

PERSAMAAN DAN PERBEZAAN SEMBELIHAN HALAL DAN KOSHER

Jadual 3: Perbandingan antara Sembelihan Halal dan Kosher

PERSAMAAN		
1. Mengharamkan makan babi dan anjing. 2. Mempunyai lafaz ketika sembelihan. 3. Mengamalkan penyembelihan dengan mengutamakan kebajikan terhadap haiwan. 4. Menetapkan sembelihan dengan sekali potongan secara cepat, supaya dapat mengurangkan sakit terhadap haiwan sembelihan. 5. Melarang memakan darah haiwan dan bangkai haiwan. 6. Haiwan yang cedera atau tidak sihat tidak boleh disembelih. 7. Memotong urat halkum dan merih - terhadap haiwan sembelihan. 8. Menggunakan pisau yang tajam ketika sembelihan. 9. Kedua-dua kaedah mengutamakan pengaliran darah secara maksima selepas sembelihan, kerana menganggap darah sebagai najis. 10. Sembelihan dikendalikan oleh individu terlatih.		
PERBEZAAN		
ISLAM (<i>DHABIHA</i>)	ASPEK	YAHUDI (<i>SHECHITA</i>)
Orang Islam yang dewasa, berakal, dan mengetahui hukum sembelihan.	Penyembelih	Orang Yahudi yang terlatih sebagai Shochet, yang mempelajari hukum sembelihan secara mendalam.
Penyembelih harus mempunyai niat untuk	Niat	Penyembelih harus mempunyai niat

menyembelih haiwan tersebut kerana Allah (niat untuk menjadikannya halal).		untuk memenuhi tuntutan kosher dan perintah Tuhan.
Diwajibkan membaca <i>tasmiyah</i> (<i>Bismillāhi</i> <i>Allāhu Akbar</i>) ketika ingin mulakan penyembelihan.	Lafaz bacaan	Penyembelih membaca atau mengucapkan ucapan berkat khas sebelum menyembelih, biasanya dengan lafaz ” <i>Bismillah</i> <i>Akibah</i> ” atau lain-lain.
Pisau yang digunakan mestilah tajam dan tidak bergerigi, memastikan sembelihan cepat dan tidak bertanggung.	Pisau	Pisau khas (<i>chalaf</i>) mesti tajam, licin dan tidak ada kecacatan.
Wajib memotong tiga saluran utama; saluran pernafasan (trakea), saluran makanan (esofagus), dan dua arteri karotid dalam satu gerakan.	Potongan	Harus memotong trakea, esofagus dan dua arteri karotid dalam satu gerakan tanpa tekanan berlebihan.

Tiada syarat khusus untuk menyemak organ dalaman haiwan sembelihan.	Semakan organ dalaman	Wajib lihat pada organ dalaman selepas sembelihan. Jika terdapat kecacatan, sembelihan tersebut dikira <i>therif</i> .
Dibenarkan mengikut syarat-syarat yang telah ditetapkan oleh pihak berkuasa berwibawa.	Penggunaan Stunner	Tidak dibenarkan.

PERBINCANGAN

Sungguhpun terdapat persamaan antara kaedah sembelihan antara halal dan kosher, namun masih terdapat beberapa perbezaan dalam pelaksanaan dan penafsiran hukum antara keduanya. Konsep halal dan kosher secara jelas menetapkan aktiviti penyembelihan dengan mengutamakan kebajikan terhadap haiwan. Penjagaan terhadap mental dan fizikal haiwan yang baik akan mempengaruhi penghasilan daging yang berkualiti daripada haiwan sembelihan.⁴² Ini menunjukkan bahawa terdapat keselarian antara tuntutan agama dan polisi yang dibuat yang menjaga kelestarian seluruh alam dari pelbagai aspek.

Walau bagaimanapun, masih terdapat perbincangan terhadap pelaksanaan *stunning* yang diaplikasikan dalam *dhabiha*.⁴³ Antara persoalan yang menjadi perhatian dalam

⁴² Addis Fikrie Birhanu, "Pre-Slaughter Stress, Management Of Stress And Its Effect On Meat And Carcass Quality," *Int J Food Sci Agric* 4, no.1 (2020): 30-37, <http://dx.doi.org/10.26855/ijfsa.2020.03.006>.

⁴³ Sira Abdul Rahman, "Religion and animal welfare—An islamic perspective," *Animals* 7, no.2 (2017): 11, https://doi.org/10.3920/9789086868339_039.

kalangan industri berhubung tahap penggunaan *stunner* tersebut dikhuatiri haiwan sembelihan mati disebabkan *stunner* tersebut dan bukan disebabkan sembelihan. Begitu juga pengaplikasian *stunner* juga menjadi pertikaian dari segi penjagaan kebajikan terhadap haiwan. Dikhuatiri penggunaan *stunner* termasuk dalam perkara yang menyiksakan haiwan sebelum disembelih.⁴⁴

Begitu juga dengan peraturan pemakanan dalam Yahudi yang ditetapkan oleh para Rabai dengan begitu terperinci. Jika dilihat dalam peraturan makanan Yahudi yang disebut sebagai *kashrut*, beberapa jenis makanan adalah dikira kosher berdasarkan ketetapan tertentu. Bagi proses selepas sembelihan, *kashrut* menetapkan proses *salting* yang disebut sebagai *melikhah*. Proses *melikhah* bertujuan bagi mengeluarkan darah dari daging haiwan selepas disembelih, namun masih terdapat beberapa isu yang telah dibuat melalui beberapa kajian berkaitan industri pemakanan. Salah satunya adalah aplikasi *salting* tersebut akan menyebabkan kehilangan warna merah pada daging.⁴⁵ Oleh kerana kepekatan garam yang tinggi telah menggalakkan pengoksidaan molekul *myoglobin*, daging sembelihan akan terkesan dengan proses tersebut dan menyebabkan ia bertukar menjadi coklat-kelabu dan akan mengurangkan daya tarikan terhadap pengguna.⁴⁶

Dalam masa yang sama, *kashrut* juga menetapkan kewajiban dalam pengasingan antara daging dan produk tenusu.⁴⁷

⁴⁴ Anika Lücking, Helen Louton, Martin von Wenzlawowicz, Michael Erhard, and Karen von Holleben, "Movements after Captive Bolt Stunning in Cattle and Possible Animal-and Process-Related Impact Factors—A Field Study," *Animals* 14, no.7 (2024): 1112, <https://doi.org/10.3390/ani14071112>.

⁴⁵ Mohd Nurhadi Hamsar, Awis Qurni Sazili, and Siti Farah Md Tohid, "Chemical Probe As Specific Detector Of Porcine Protein Or Peptide In Meat And Meat-Based Products: Potential Applications, Challenges, And The Way Forward," *Journal of Agriculture and Food Research* 15 (2024), 101026, <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101026>.

⁴⁶ Young, Owen. A., dan John O. H. West, "Meat Color," dalam *Meat Science and Applications*, ed. Y. H. Hui (Boca Raton: CRC Press, 2001), 32.

⁴⁷ Ummi Zainab Mohd Ghazali and Muhammad Azizan Sabjan, "Makanan Haram bagi Agama Yahudi berdasarkan Kitab Torah: Forbidden Food for Jews according to Torah Scripture," *Sains Insani* 8, no.1 (2023): 71-80, <https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol8no1.493>.

Selain itu, *kashrut* melarang penggunaan peralatan yang sama bagi mengendalikan makanan tersebut. Jika tidak dipatuhi, maka bekas yang bercampur antara daging dan produk tenusu tersebut dikira sebagai najis dan perlu dibuang. Selain itu, *kashrut* juga hanya membenarkan ikan yang mempunyai sisik dan sirip sahaja untuk dimakan, manakala dalam Islam lebih terbuka dalam soal pemakanan hidupan laut.⁴⁸ Islam membenarkan kebanyakan hidupan laut untuk dimakan, namun tetap mempunyai had dan garis panduan tertentu yang mesti dipatuhi.⁴⁹ Dalam *kashrut*, hidupan laut yang tidak memenuhi syarat tersebut dianggap sebagai *therif* manakala dalam Islam, makanan laut secara umumnya adalah halal kecuali yang jelas memudaratkan atau tidak bersih mengikut hukum syarak.

Dari sudut pensijilan, tidak terdapat perbezaan yang ketara antara sistem halal dan kosher. Permintaan yang semakin meningkat terhadap pematuhan kedua-dua peraturan pemakanan ini telah mendorong pertumbuhan signifikan dalam penyediaan produk serta perkhidmatan yang lebih komprehensif dan berkualiti bagi memenuhi keperluan pengguna Muslim dan Yahudi di peringkat global.⁵⁰ Pensijilan halal berpandukan prinsip syariah Islam yang melibatkan elemen *tayyiban* antaranya ialah pemeriksaan terhadap bahan mentah, audit keseluruhan proses pengeluaran dan memastikan pematuhan terhadap standard halal seperti penyembelihan dengan menyebut nama.⁵¹ Manakala pensijilan kosher pula adalah berdasarkan undang-undang Yahudi yang menekankan pemisahan antara daging dan produk tenusu,

⁴⁸ Imamat 11, diakses 18 Jun 2025, <https://www.bible.com/ms/bible/377/LEV.11.BMDC>.

⁴⁹ Windi Tri Mulyandia, "Hewan Laut Dalam al-Qur'an dan Manfaatnya terhadap Kesehatan (Kajian I'jāz 'Ilmi)" (tesis kedoktoran, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, 2021).

⁵⁰ MA Motalib Hossain, Syed Muhammad Kamal Uddin, Sharmin Sultana, Yasmin Abdul Wahab, Suresh Sagadevan, Mohd Rafie Johan, and Md Eaqub Ali, "Authentication of Halal and Kosher meat and meat products: Analytical approaches, current progresses and future prospects," *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 62, no.2 (2021): 285-310, <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1814691>

⁵¹ Suhaila Nadzri, Salmy Edawati Yaacob, and Siti Syuhada Abd Rahman, "Pematuhan Piawaian Halal Dalam Industri Perkhidmatan Katering Di Malaysia," *International Journal of Social Science Research* 2, no.3 (2020): 156-174.

melarang percampuran bahan makanan dan daging babi atau anjing dan sebagainya. Walau bagaimanapun, implikasi pensijilan halal dan kosher dari sudut ekonomi dan sosial dapat meningkatkan kepercayaan pengguna terhadap keselamatan dan kualiti produk.⁵²

Walaupun kedua-dua kaedah penyembelihan halal dan kosher berkongsi prinsip-prinsip asas yang sama, ia tetap mempunyai perbezaan yang ketara dalam pelaksanaan, pengendalian, dan pemeriksaan selepas penyembelihan. Ini mencerminkan perbezaan dalam tradisi dan interpretasi hukum agama antara Islam dan Yahudi. Kedua-dua kaedah sembelihan ini menekankan kepentingan kebajikan haiwan dan kesucian makanan, tetapi melalui pendekatan dan prosedur yang sedikit berbeza.

KESIMPULAN

Sejak dahulu lagi, aktiviti pemeliharaan haiwan telah dipraktikkan di seluruh dunia, seterusnya membawa kepada proses penyembelihan haiwan yang dibenarkan untuk dimakan mengikut kepercayaan dan kaedah yang ditetapkan oleh agama masing-masing. Dalam menangani isu-isu etika penyembelihan demi memperoleh kualiti daging yang baik, setiap pihak yang terlibat bertanggungjawab untuk melaksanakan proses penyembelihan secara menyeluruh dengan memastikan penderitaan haiwan diminimumkan pada setiap peringkat. Hal ini menjadi lebih penting dalam proses yang melibatkan kematian otak haiwan. Dari sudut ini, kerangka penyembelihan dalam Islam dilihat lebih jelas dalam usaha mengurangkan kesakitan haiwan berbanding amalan kosher dalam agama Yahudi. Kajian yang lebih mendalam terhadap halal dan kosher perlu dijalankan bagi memenuhi keperluan masa kini. Kajian saintifik mengenai impak teknik seperti *salting* dalam kosher dan penggunaan *stunning* dalam halal boleh memberikan panduan tambahan untuk memperbaiki proses sembelihan tanpa mengorbankan prinsip agama. Maklumat dari

⁵² Amarul Arief Mohd Shuhaimi, Muhammad Shahrir Ab Karim, Siti Fatimah, Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin dan Mohd Mursyid Arshad, "A review on Halal and Kosher regulations, certifications, and industrial practices," *Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 12, no.2 (2022): 182-192, <http://dx.doi.org/10.6007/IJARBS/v12-i2/12175>.

pengguna dan peniaga juga boleh membantu dalam memahami kepuasan rasa dan kualiti daging serta memberikan pandangan praktikal mengenai keberkesanan kedua-dua kaedah.

Dalam masa yang sama, pendedahan terhadap ilmu sembelihan perlu digiatkan bagi meningkatkan pemahaman dan penerimaan tentang kaedah sembelihan halal dan kosher. Pelaksanaan tersebut juga dapat meningkatkan kesedaran awam dan pendidikan mengenai kaedah sembelihan halal dan kosher serta boleh membantu mempromosikan pemahaman yang lebih mendalam dan mengurangkan kekeliruan terhadap masyarakat awam. Program pendidikan yang menyeluruh dan maklumat yang tepat mengenai kedua-dua sistem ini dapat memupuk pemahaman yang lebih baik tentang keperluan agama yang berteraskan setiap kaedah. Walau bagaimanapun, penggunaan kaedah sembelihan halal dan kosher boleh dipraktikkan mengikut ketetapan yang dibenarkan memandangkan permintaan daging halal dan kosher semakin mendapat perhatian dan permintaan dalam kalangan pengguna seluruh dunia.

PENGHARGAAN

Pihak penulis ingin merakamkan penghargaan kepada pihak Akademi Pengajian Islam, Universiti Malaya (APIUM) dan Geran Penyelidikan Negeri Selangor (GPNS) (GA020-2023) atas tajaan yang diberikan.

RUJUKAN

- Awan, Javaid Aziz, and S. F. Rahim. "Animal rights and welfare in Islam." *International Journal of Avian & Wildlife Biology* 3, no. 6 (2018): 427-430. <https://doi.org/10.15406/mojfpt.2018.06.00202>.
- Birhanu, Addis Fikrie. "Pre-slaughter stress, management of stress and its effect on meat and carcass quality." *Int J Food Sci Agric* 4, no. 1 (2020): 30-7. <http://dx.doi.org/10.26855/ijfsa.2020.03.006>.
- Bouzraa, Said, Estrella I. Agüera, Francisco Requena, Inmaculada Rodríguez, and Salud Serrano. "Influence of the slaughter method on the hygienic quality of beef cattle

- meat and animal welfare biomarkers." *Animals* 13, no. 6 (2023): 1014. <https://doi.org/10.3390/ani13061014>.
- Bozzo, Giancarlo, Angela Di Pinto, Elisabetta Bonerba et al. "Kosher slaughter paradigms: Evaluation of slaughterhouse inspection procedures." *Meat science* 128, (2017): 30-33. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.01.013>.
- Della Corte, Valentina, Giovanna Del Gaudio, Fabiana Sepe, and Giuliana Nevola. "Kosher meat and production issues: A bibliometric analysis." *Trends in Food Science & Technology* 116, (2021): 749-754. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.08.021>.
- Fairuz, Azli, Jamalluddin Hashim, and Mohd Borhanuddin Zakaria. "[The Application of Maqasid al-Shari'ah in The Method of Istinbat Sayidatina 'Aishah Abu Bakar RA] Aplikasi Maqasid al-Shari'ah dalam Metode Istinbat Hukum Sayidatina 'Aishah Abu Bakar RA." *Jurnal Islam dan Masyarakat Kontemporari* 22, no. 3 (2021): 237-262. <https://doi.org/10.37231/jimk.2021.22.3.608>.
- Farouk, Mustafa. M., Pufpaff, Kristin. M., & Amir, Mohammad. "Industrial halal meat production and animal welfare: A review." *Meat Science* 120, (2016): 60-70. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.04.023>.
- Farouk, Mustafa M. "Advances in the industrial production of halal and kosher red meat." *Meat science* 95, no. 4 (2013): 805-820. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.04.028>.
- Fletcher-Watts, Vivienne Joy. "A Study Of Deuteronomic And Priestly Legislation With Particular Reference To Clean And Unclean Foods." Tesis Sarjana, Andrews University, 1982.
- Ghazali, Umami Zainab Mohd, and Muhammad Azizan Sabjan. "Makanan Haram bagi Agama Yahudi berdasarkan Kitab Torah: Forbidden Food for Jews according to Torah Scripture." *Sains Insani* 8, no. 1 (2023): 71-80. <https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol8no1.493>.

- Hamsar, Mohd Nurhadi, Awis Qurni Sazili, and Siti Farah Md Tohid. "Chemical probe as specific detector of porcine protein or peptide in meat and meat-based products: Potential applications, challenges, and the way forward." *Journal of Agriculture and Food Research* 15, (2024): 101026. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101026>.
- Hamzah, Halipah, and Hanani Ahmad Zubir. "Pemakanan dan implikasinya terhadap pembangunan insan: Satu analisis berdasarkan kitab Fi Zilal Al-Quran." *Borneo Akademika* 3, no. 2 (2019): 1-11. <https://ir.uitm.edu.my/id/eprint/35313/1/35313.pdf>.
- Hossain, Mohamad. Motalib., Uddin, Syed. Muhammad. Kamal et al., "Authentication of Halal and Kosher meat and meat products: Analytical approaches, current progresses and future prospects." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 62, no.2 (2021): 285-310. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1814691>.
- Hossain, Mohamad Abdul Motalib, Syed Muhammad Kamal Uddin, Sharmin Sultana, et al. "Authentication of Halal and Kosher meat and meat products: Analytical approaches, current progresses and future prospects." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 62, no. 2 (2021): 285-310. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1814691>.
- Karabasil, Nedjeljko, T. Boskovic, I. Vicic, N. Cobanović, M. Dimitrijevic, and V. Teodorovic. "Meat quality: Impact of various pre-slaughter conditions." *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 333, no. 1 (2019). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012033>.
- Karimullah, Suud Sarim, and Aufa Islami. "Internalization of Islamic Moderation Values in Building a Civilization of Love and Tolerance." *Al-Insyiroh: Jurnal Studi Keislaman* 9, no. 1 (2023): 94-125. <https://doi.org/10.35309/alinsyiroh.v9i1.227>.
- Lücking, Anika, Helen Louton, Martin von Wenzlawowicz, Michael Erhard, and Karen von Holleben. "Movements after Captive Bolt Stunning in Cattle and Possible

- Animal-and Process-Related Impact Factors—A Field Study." *Animals* 14, no. 7 (2024): 1112. <https://doi.org/10.3390/ani14071112>.
- Nadzri, Suhaila, Salmy Edawati Yaacob, and Siti Syuhada Abd Rahman. "Pematuhan piawaian halal dalam industri perkhidmatan katering di Malaysia." *International Journal of Social Science Research* 2, no. 3 (2020): 156-174.
- Okamura, Takuro, Yoshitaka Hashimoto, Masahide Hamaguchi, Akihiro Obora, Takao Kojima, and Michiaki Fukui. "Clinical characteristics and longitudinal changes of patients with non-alcoholic fatty liver disease in 2 decades: the NAGALA study." *BMC gastroenterology* 21 (2021): 1-11. <https://doi.org/10.1186/s12876-021-01809-2>.
- Olyan, Saul M., *Animal rights and the Hebrew Bible*. Oxford University Press, 2023.
- Oosthuizen, Martin J. "Deuteronomy 15: 1-18 in socio-rhetorical perspective." *Zeitschrift für altorientalische und biblische Rechtsgeschichte* 3, (1997): 64-91.
- Publicover, Harriet. "Meat, Milk and Scripture: Early Rabbinic Interpretations of the Biblical Prohibition of a Forbidden Mixture." Tesis Doktor Falsafah, Freie Universitaet Berlin (Germany), 2020.
- Rahman, Sira Abdul. "Religion and animal welfare—An islamic perspective." *Animals* 7, no. 2 (2017): 11. https://doi.org/10.3920/9789086868339_039.
- Regenstein, Joe M., and Carrie E. Regenstein. "The kosher dietary laws and their implementation in the food industry." *Food technology (Chicago)* 42, no. 6 (1988): 86-94.
- Riyadi, Fuad. "Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam." *TAWAZUN J Sharia Econ Law* 6, no. 1 (2023): 157. <http://dx.doi.org/10.21043/tawazun.v4i1>.
- Salleh, Mohd Mahyeddin Mohd, Mohd Anuar Mamat, Mustafa Afifi Ab Halim, Mohammad Najib Jaffar, and Nurdeng Deuraseh. "Analisis Penyenaaraan Haiwan

- Menerusi Kitab Matla'al-Badrain oleh Syeikh Muhammad bin Ismail Daud al-Fathani Menurut Perspektif Halal dan Zoologi: Analysis of the Listing of Animals Through the Book of Matla'al-Badrain by Sheikh Muhammad bin Ismail Daud al-Fathani According to Halal and Zoological Perspectives." *Journal of Fatwa Management and Research* 29, no. 1 (2024): 63-87. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol29no1.564>.
- Shafie, Asiah, Mohd Arif Nazri, and Haziyah Hussin. "Makanan halal menurut perspektif islam dan kepentingan pelabelan." *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 2, no. 3 (2019): 70-84.
- Shuhaimi, Amarul Arief Mohd, Muhammad Shahrim Ab Karim, Siti Fatimah, Ungku Fatimah Ungku Zainal Abidin. Mohamad, and Mohd Mursyid Arshad. "A review on Halal and Kosher regulations, certifications, and industrial practices." *Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 12, no. 2 (2022): 182-192. <http://dx.doi.org/10.6007/IJARBSS/v12-i2/12175>.
- Yerkes, Royden Keith. "The Unclean Animals of Leviticus 11 and Deuteronomy 14." *The Jewish Quarterly Review* 14, no. 1 (1923): 1-29. <https://doi.org/10.2307/1451306>.