

# **Strategi Ke Arah Peningkatan Daya Saing Produk Makanan Halal**

**Di Malaysia**

*Oleh*

*Mohd Ali Mohd Noor*

*Hairunnizam Wahid*

*Hj. Abd. Razak Dan*

*Fakulti Ekonomi,  
Universiti Kebangsaan Malaysia*

## **Pengenalan**

Senario manusia makan menggunakan ‘mata’ bukannya mulut menunjukkan aspek kualiti dan kesihatan mendapat tempat utama dalam pemilihan makanan di alaf baru. Persembahan sesuatu makanan ternyata memainkan peranan yang penting dalam mempengaruhi pilihan pengguna. Keperihatinan pengguna ini meningkat berikutan daripada pelbagai penyakit yang berpunca dari makanan yang mempunyai aspek kualiti dan kesihatan yang rendah. Justeru sikap keperihatinan manusia yang semakin tinggi ini, pelbagai amalan, kawalan dan logo kepiawaian mutu makanan diwujudkan bukan sahaja untuk memastikan makanan yang baik dihasilkan bahkan untuk menghadapi daya saing yang lebih sengit di peringkat global. Persaingan dari aspek kesihatan dan mutu telah dilihat mendapat pemberat yang sama atau mungkin berlebihan berbanding aspek citarasa makanan sahaja.

Melihat dari segi pasaran barangan halal, Malaysia sebenarnya mempunyai kelebihan untuk bersaing samada untuk pasaran domestik mahupun global kerana kelebihannya dari segi permintaan, sokongan kerajaan dan kos mendapatkan logo halal. Sebagai sebuah negara yang melebihi separuh penduduknya beragama Islam, Malaysia sepatutnya tidak menghadapi masalah memasarkan barangan halal untuk permintaan domestik. Justeru untuk pasaran luar pula, Malaysia telah berjaya mengeksport sejumlah RM 2,843.4 juta produk makanan ke luar negara dimana 53% dieksport ke negara Asean dan Timur Tengah yang merupakan kawasan paling ramai penduduk Islam dan pengguna terbesar produk makanan halal dunia. Sehingga kini negara yang menjadi pelanggan utama negara ialah Singapura, Indonesia, Brunei, Emiriah Arab Bersatu dan Saudi Arabia. Keupayaan ini masih boleh dipertingkatkan lagi kerana jumlah pasaran antarabangsa makanan halal bernilai AS 80.7 billion ( RM 298.6 billion) dan nilai ini dijangkakan terus meningkat setiap tahun (Nor Liza 1998). Kerajaan pula menyediakan pelbagai insentif seperti pelepasan cukai 100% untuk 10 tahun (Akta Cukai Pendapatan 1967), galakan perintis dan elaun cukai pelaburan selama 5 tahun, elaun pelaburan semula selama 15 tahun di bawah Akta Penggalakan Pelaburan 1986 dan pelbagai insentif tambahan di bawah ITAF2<sup>1</sup>, ITAF3<sup>2</sup> dan ITAF4<sup>3</sup>. Kos mendapatkan logo halal juga didapati tidak membebankan pengusaha seperti yang disangkakan mahal sebelum ini.(Lampiran 1 & 2).

---

<sup>1</sup> Skim Peningkatan Pembangunan Produk (ITAF2): Geran bersamaan 50% diberikan untuk membantu EKS mempertingkatkan kemahiran dan kemampuan teknologi menerusi rekabentuk produk dan proses. Geran maksimum berjumlah RM 250,000 bagi satu syarikat disediakan.

<sup>2</sup> Skim Peningkatan Kualiti dan Produktiviti (ITAF3) : Membantu EKS meningkatkan kualiti dan produktiviti serta mendapatkan piawaian antarabangsa dan pensijilan ISO, HACPP, Persijilan Halal dan lain-lain. Geran ini berjumlah RM250,000 satu syarikat disediakan.

<sup>3</sup> Skim Pembangunan Pasaran (ITAF4) : Membantu EKS menyertai pameran antarabangsa, misi perdagangan dan mencetak bahan promosi. Geran sebanyak RM40,000 bagi satu syarikat disediakan.

Aspek kualiti makanan dari sudut Islam mempunyai konsep yang sangat luas berbanding kualiti makanan konvensional kerana ia bukan sahaja mementingkan mutu dan kesihatan bahkan mengambil kira aspek kesucian dan kebolehan dimakan (halal). Makanan yang berkualiti yang tidak dijamin kehalalannya masih belum boleh dinikmati oleh masyarakat Islam kerana terdapat hubungan langsung diantara pemakanan dan akidah umat Islam. Makanan yang haram atau diujudkan melalui proses yang tidak syarie boleh menyebabkan kerosakan nilai dan akhlak masyarakat Islam serta pelbagai implikasi negatif lain yang tidak dijangkakan (Qardawi 1998).

Saidina Umar Al-Khattab r.a pernah menyebutkan bahawa “ Kami meninggalkan memakan lapan persepuluh makanan yang halal kerana takutkan syubhah”. Sikap tegas seperti ini menunjukkan amalan berhati-hati ketika mengambil makanan sangat penting kerana makanan yang tidak syarie akan merosakkan objektif syariah iaitu memelihara agama, nyawa, akal, keturunan dan harta benda. Kesempatan amalan umat Islam dewasa ini yang bersikap tidak tegas ketika mengambil makanan akan digunakan oleh pengusaha tidak bertanggung jawab untuk meraih keuntungan maksimum tanpa mementingkan aspek kesucian dan kehalalan produk. Islam sangat-sangat mengambil berat tentang punca, sumber dan kebersihan makanan, cara memasak, menghidang dan memakan dan akhir sekali cara membuang sisa makanan ( Mohd Hamim et al. 1997)

“ Maka hendaklah manusia itu memerhatikan makanannya (dari apakah ia dijadikan)”

(‘Abasa : 24)

## **Isu dan Permasalahan**

Isu daya saing dan strategi terbaik memasarkan barangan akhir yang berkualiti sememangnya telah menjadi topik yang sekian lama dibincangkan di peringkat antarabangsa. Salah satu strategi positif yang dipersetujui ialah mengujudkan satu sistem piawai yang diiktiraf dunia seperti HACCP, ISO 9000, GMP, TQM, bagi memastikan barangan yang memenuhi piawai ini mendapat pasaran yang lebih luas. Namun begitu, bagi pengguna Islam yang mementingkan aspek 'halal' dan kesucian produk, standard mutu sahaja masih tidak menjanjikan barangan tersebut boleh diguna atau dinikmati mengikut perspektif syariah. Pendek kata, hanya sekadar ia dijamin mutunya masih lagi tidak dapat dipastikan samada ia halal dimakan atau suci digunakan

Sikap pengguna Islam yang meneliti terlebih dahulu bahan asas atau kandungan sesuatu barangan juga tidak menjanjikan kewajaran ianya adalah suci dan halal dari kacamata Islam. Tambahan pula, sebahagian bahan asas dan kandungan makanan ditulis dengan nama saintifik yang tidak mudah dikenalpasti sama ada sumbernya adalah dari haiwan atau tumbuh-tumbuhan. Contohnya, Berapa ramai masyarakat Islam dapat mengenalpasti sejumlah 55 bahan makanan tambahan (aditif) yang halal, 54 yang subhah dan 25 yang haram dengan nama saintifiknya. Walaupun dapat dikenalpasti oleh pengguna yang prihatin, masih lagi halal dan sucinya barangan tadi boleh dipertikaikan.

Hakikatnya, apa yang hendak diutarakan ialah konsep halal dan suci adalah sangat luas dan rumit tetapi perlu ditangani segera bagi memelihara keutuhan akidah dan kesucian Islam. Penentuan halal dan haram melalui logo tanda halal masih belum dapat meningkatkan daya saing domestik mahupun global, sekiranya pengguna Islam masih

belum boleh diyakinkan seratus peratus akan kesucian setiap proses yang terlibat dari awal hinggalah kepada pengiktirafan logo halal dan suci diberikan. Kajian oleh JAKIM, satu jabatan yang memantau dan memberi tanda halal barangan di Malaysia, mendapati hanya 25 peratus pengusaha mendapat kenaikan pendapatan sekitar lima hingga tujuh peratus setelah mempamerkan logo tanda halal tersebut. Sehingga tahun 2000 terdapat 203 kilang, 2 hotel, 22 rumah sembelihan dan 27 restoren yang mempamerkan tanda logo halal JAKIM (Nooraishah 2000). Jumlah ini tidak termasuk pengusaha-pengusaha yang membuat penipuan tanda logo dan mempamerkannya di premis-premis perniagaan mereka.

Kajian yang dijalankan ke atas prosedur memohon sijil halal JAKIM pula menunjukkan pemberian logo halal tidak memberi kepentingan ke atas input barangan yang diselidiki. Aspek proses penyediaan dan barangan akhir mendapat perhatian utama JAKIM berbanding aspek ekonomi yang paling awal iaitu tanah, buruh, modal dan keusahawan. Aspek kehalalan faktor pengeluaran ini dirasakan amat penting kerana secara sedar ataupun tidak ia menyumbang kepada kesahihan logo halal yang diberikan. Penelitian terhadap borang permohonan pensijilan halal bagi kategori produk gunaan, rumah sembelihan dan premis makanan JAKIM, didapati tidak terdapat item atau senarai semakan yang bertanyakan mengenai faktor pengeluaran. Justeru itu kajian ini cuba mengungkap kepentingan faktor pengeluaran dan kesinambungannya dengan kesahihan pensijilan halal yang diberikan dengan harapan apabila masalah ini diselesaikan keyakinan masyarakat dapat ditingkatkan disamping meningkatkan lagi daya saing pasaran makanan tersebut.

## **Konsep Halal dalam Islam**

Konsep halal dalam Islam tidak hanya berkisar kepada persoalan keharusan sesuatu makanan itu boleh dimakan atau tidak. Ia ditakrifkan sebagai diperbolehkan oleh Syara', diizinkan, dibenarkan atau (yang didapat, diperolehi atau diperbuat) dengan jalan yang sah (Kamus Dewan,1989). Ini bermaksud pengiktirafan halal di sisi Islam bukan sahaja makanan yang dibenarkan oleh syarak untuk dimakan seperti tidak bernajis atau disembelih secara Islam, halal dari segi penyediaanya (proses) bahkan persoalan yang lebih utama dan terdahulu diajukan ialah kehalalan inputnya.

Definisi JAKIM (Zainal Abidin 1993) mengenai 'makanan orang Islam' atau makanan yang 'ditanggung halal' atau 'halal' juga dilihat tidak menekankan aspek input.

Kriteria-kriteria yang diambil kira hanyalah :

- a) Semua isi kandungan hendaklah terdiri daripada bahan-bahan yang halal dimakan atau digunakan oleh orang Islam dan tidak bercampur dengan apa-apa bahan yang tidak halal dimakan atau yang bernajis.
- b) Semua peralatan yang digunakan untuk menyediakan, memproses, mengilang, atau seumpamanya hendaklah tidak terdiri atau bebas daripada benda-benda yang bernajis.
- c) Cara pengendalian termasuk pengangkutan, penyimpanan, penghidangan dan seumpamanya hendaklah tidak bersentuhan atau berdekatan dengan benda-benda yang diharamkan.

## **Faktor Pengeluaran dan Ekonomi Islam.**

Dalam proses pengeluaran, setiap firma akan mengubah input (faktor pengeluaran) kepada output atau keluaran. Contohnya dalam menghasilkan makanan yang halal adalah memerlukan pelbagai input termasuklah input buruh mahir dan tidak mahir, input modal, mesin, bangunan kilang, input tanah dan sebagainya.

Sloman (2000) mendefinisikan fungsi pengeluaran sebagai satu hubungan secara matematik antara output keluaran dengan input yang digunakan dalam pengeluaran. Input yang terlibat adalah faktor pengeluaran yang digunakan dalam proses pengeluaran. Ahli ekonomi barat telah mengelaskan faktor pengeluaran yang pelbagai kepada empat kategori iaitu buruh, tanah, modal dan pengusaha. Pengelasan ini adalah berdasarkan agihan pendapatan<sup>4</sup> dari proses pengeluaran antara faktor-faktor ini iaitu upah, sewa, bunga dan untung.

Manakala sebahagian ahli ekonomi dan pemikir Islam ada yang terus menggunakan klasifikasi faktor-faktor pengeluaran yang biasa iaitu tanah, modal, buruh dan pengusaha. Sebahagian yang lain seperti Maududi<sup>5</sup>, Abu Saud, Tahawi<sup>6</sup> dan Abu Hamid Abu Sulaiman<sup>7</sup> telah mengklasifikasikan kepada tiga atau dua kategori sahaja berdasarkan kaedah serta alasan tertentu. Kajian ini akan menumpukan kepada tiga faktor pengeluaran sahaja iaitu tanah, buruh dan organisasi. Faktor modal dikeluarkan daripada analisis ini kerana pulangan untuk faktor modal adalah bunga dan ia adalah riba' dan

---

<sup>4</sup> Agihan pendapatan menurut ekonomi konvensional adalah seperti berikut; upah untuk buruh, sewa untuk tanah, bunga untuk modal dan untung untuk usahawan.

<sup>5</sup> Maududi meletakkan empat faktor pengeluaran iaitu tanah, buruh, modal dan organisasi dan ia berdasarkan konsep *Mudharabah* yang diamalkan dalam sistem kewangan Islam.

<sup>6</sup> Tahawi telah mengelaskan faktor pengeluaran kepada dua faktor sahaja iaitu kekayaan yang termasuk di dalamnya faktor tanah dan modal dan faktor yang kedua adalah buruh yang termasuk di dalamnya faktor pengusaha.

<sup>7</sup> Beliau menolak idea bahawa buruh merupakan faktor pengeluaran kerana manusia bukan digunakan untuk tujuan dieksploit seperti kapitalism. Beliau meletakkan hanya dua faktor pengeluaran sahaja iaitu tanah dan modal.

haram sedangkan upah, sewa dan untung adalah dibenarkan. Ini bermakna faktor buruh, tanah dan pengusaha adalah diiktiraf dalam Islam walaupun konsep dan penggunaan faktor pengeluaran ini berbeza dari yang difahami oleh ahli-ahli ekonomi barat. Wang dianggap sebagai “dana modal” hanya apabila ia benar-benar digunakan untuk maksud pengeluaran dan pemiliknya menanggung risiko samada memperolehi pulangan atau sebaliknya. Oleh itu ganjaran kepada dana modal adalah untung dan bukannya bunga<sup>8</sup>. Pemodal mesti menjadi pelabur dan pelabur mempunyai sifat seperti pengusaha yang sanggup menanggung risiko daripada pulangan dan sifat ini adalah sama dengan dana modal. Maka lebih tepat lagi ia dinamakan faktor organisasi<sup>9</sup>.

Maka berdasarkan pendapat-pendapat tersebut maka faktor pengeluaran boleh digambarkan oleh fungsi pengeluaran<sup>10</sup> seperti berikut:

$$\text{Keluaran} = f(\text{tanah, buruh, organisasi})$$

Iaitu keluaran sesuatu barang adalah bergantung kepada faktor input tanah yang mendapat pulangan sewa, buruh yang mendapat pulangan upah dan organisasi yang mendapat pulangan untung.

### **Hubungan Antara Fungsi Pengeluaran dan Matlamat Pengeluaran**

Matlamat pengeluaran dalam Islam adalah adalah lebih luas daripada apa yang telah dihuraikan oleh ekonomi konvensional. Ekonomi konvensional adalah melihat matlamat memaksimumkan keuntungan adalah merupakan matlamat yang utama dalam kegiatan sesebuah firma. Firma atau organisasi Islam melihat matlamat yang lebih luas lagi iaitu

---

<sup>8</sup> Berdasarkan pendapat Alavi, dan Mahmud Ahmad.

<sup>9</sup> Ini adalah berdasarkan pendapat Uzair, Muhammad. Ada pendapat lain yang menamakan faktor ini sebagai “modal-usaha”.

<sup>10</sup> Fungsi ini masih mengikut andaian ekonomi konvensional iaitu tahap teknologi yang tetap.



mencapai *al-falah*<sup>11</sup> iaitu kejayaan dunia dan akhirat yang berdasarkan falsafah Al-Quran. Untuk mencapai *al-falah*, segala aktiviti ekonomi perlu mengandungi dasar-dasar akhlak dan moral. Siddiqi telah merumuskan beberapa aspek matlamat firma Islam iaitu:

1. Memenuhi secara sepenuhnya idea Islam yang mementingkan keadilan.
2. Meletakkan kebajikan masyarakat sebagai salah satu isu penting dalam penentuan sebarang keputusan.
3. memaksimumkan keuntungan mengikut had dan ketentuan Islam berdasarkan prinsip di atas. Ia sebenarnya mendapat keuntungan yang berpatutan iaitu tidak terlalu tinggi yang boleh memberi kesan negatif kepada masyarakat dan tidak terlalu rendah sehingga tidak dapat menampung kos-kos operasi. Ini boleh dinamakan untung patut. Menurut Siddiqi keuntungan ini membolehkan para pengusaha dapat memperolehi keuntungan, dapat membangunkan perniagaan.

Oleh itu matlamat perniagaan yang sebenarnya adalah untuk mencapai kejayaan di dunia dan lebih utama di akhirat. Maka tugas untuk memastikan pengeluaran barang halal bukan sahaja bertujuan untuk mencapai kepentingan ekonomi tetapi ia lebih kepada kepentingan *fardu kifayah*<sup>12</sup>. Ia berkaitan dengan suruhan Allah s.w.t dalam memastikan segala makanan dan minuman umat Islam adalah halal. Qarqawi (1998) telah menegaskan bahawa akhlak utama dalam sektor pengeluaran adalah membataskan diri kepada apa yang dihalalkan oleh Allah dan tidak melanggar apa yang diharamkannya. Masalahnya para pengeluar yang mengikut falsafah ekonomi konvensional atau sekular

---

<sup>11</sup> Mannan mengatakan ia bertentangan dengan kebajikan menurut definisi moden yang melihat hanya di dunia sahaja tetapi ia sebenarnya melihat kebajikan dalam mencapai kesejahteraan di dunia dan akhirat. Ini adalah kerana kepercayaan dengan adanya hari kiamat.

<sup>12</sup> Adalah berdosa kepada seluruh masyarakat sekiranya tiada inisiatif seseorang untuk melakukannya.

tidak pernah mengenalkan konsep halal dan haram. Ini berdasarkan konsep ekonomi konvensional itu sendiri yang ingin memenuhi secara maksimum kehendak yang tidak terhad tetapi sumber-sumber adalah terhad. Dalam Islam kehendak individu adalah dibatasi oleh agama Islam berlandaskan Al-Quran dan Al-Hadith. Qardawi (1998) telah merumuskan barangan-barangan yang haram untuk dikeluarkan seperti arak, barangan yang melibatkan perjudian, patung-patung sembah dan sebagainya namun ia adalah lebih kepada barangan akhir. Persoalan yang timbul adalah bagaimana sekiranya unsur-unsur haram tersebut timbul dalam proses menghasilkan keluaran (iaitu input-input pengeluaran yang terlibat). Adakah ia akan menjadi haram walaupun barang akhir adalah halal. Terdapat hadith daripada Rasulullah s.a.w yang menyebut mafhumnya:

“apa yang halal adalah jelas dan yang haram adalah jelas dan antara keduanya adalah syubhah... seperti binatang ternak yang meragut rumput orang lain...”

Rasullullah saw telah mengingatkan umatnya agar menjauhi sebarang unsur yang membawa kepada syubhah atau keraguan antara halal dan haram seperti contoh binatang ternakan sebentar tadi. Walaupun binatang ternakan tersebut adalah disembelih secara sah dan halal dimakan tetapi proses ketika pembesaran binatang tersebut yang memakan padang ragut orang lain, maka ia menjadi syubhah.

Dengan lain perkataan ialah sekiranya proses dalam menghasilkan barang tersebut adalah diragui haram, maka barangan akhir boleh menjadi haram. Berdasarkan input-

input pengeluaran Islam seperti buruh, tanah dan organisasi, sekiranya input tersebut melibatkan unsur-unsur haram, maka barangan akhir akan menjadi haram walaupun barangan tersebut pada asalnya adalah halal. Oleh itu banyak isu yang perlu dilihat oleh pihak tertentu seperti JAKIM untuk membuat satu reformasi dalam penentuan logo halal.

### **Kesimpulan dan Implikasi Dasar**

Bagi mendapatkan keyakinan masyarakat dan mengujudkan daya saing yang lebih tinggi, JAKIM harus menggiatkan lagi usaha meningkatkan kesedaran masyarakat Islam akan kepentingan mengambil makanan halal untuk dimakan. Faktor input yang halal harus diberi perhatian sewajarnya bagi menentukan logo tanda halal yang akan dikeluarkan JAKIM. Maklumat yang tepat mengenai statistik sebenar bilangan syarikat yang mengeluarkan barangan halal harus sentiasa dikemaskini disamping mengenakan tindakan undang-undang yang lebih berat ke atas pengusaha yang membuat penipuan logo dan penggunaan jenama Islam untuk mengkaburi mata pelanggan.

“ Dan janganlah kamu menyatakan terhadap apa yang disebut-sebut oleh lidahmu secara dusta ‘ini halal dan itu haram’ untuk mengada-adakan kebohongan terhadap Allah. Sesungguhnya orang-orang yang mengada-adakan kebohongan terhadap Allah tiadalah beruntung” ( Al-Nahl : 116)

Satu usaha juga perlu dibuat untuk menambah bilangan syarikat usahawan Islam

untuk menceburi bidang yang mempunyai pasaran yang luas ini kerana setakat ini kurang dari 10 peratus usahawan Islam yang mendapatkan logo JAKIM ini untuk perniagaan mereka (Nooraishah 2000). Bagi memastikan saingan yang lebih sengit pada masa hadapan, JAKIM juga harus memastikan logo ini mendapat pengiktirafan dunia Islam yang lain.

## **Rujukan**

- Afzal-ur-Rahman. 1994. *Doktrin Ekonomi Islam*. Terj. Mustafa Kassim. Kuala Lumpur : DBP.
- JAKIM. Panduan Permohonan dan Penggunaan Sijil Pengesahan Halal dan Logo Halal JAKIM.
- Mohd Hamim Rajikin, Baharudin Omar & Suhaina Sulaiman. 1997. *Pemakanan dan Kesihatan*. Kuala Lumpur : DBP
- Nooraishah Mohamad. 2000. *Penentuan Halal dan Haram Dalam Konteks Pengeluaran Makanan di Malaysia*. Tesis Sarjanamuda, Fakulti Ekonomi, UKM Bangi, Selangor.
- Qardawi, Yusof. 1998. *Peranan Nilai dan Akhlak dalam Ekonomi Islam*. Terj. Mufti Labib & Arsil Ibrahim, Kuala Lumpur: Blue-T.
- Siddiqi, Muhammad Nejatullah. 1981. *Muslim Economic Thinking : A Survey of Cotemporary Literature*. Leicester : The Islamic Foundation.
- Sloman. J. (2000). *Economics*. 4th ed. UK: Prentice Hall.
- Zainal Abidin Abdul Kadir. 1993. *Makanan Halal Dan Cara Mendapatkan Pengesahan*. Kertas kerja dibentangkan di Seminar Makanan Dan Barang Gunaan Orang Islam Peringkat Kebangsaan, Kuala Lumpur.

## Lampiran 1

Jadual 1.0 Caj Perkhidmatan Pensijilan Halal Malaysia Bagi Produk Makanan dan Produk Gunaan

	Caj Produk Makanan	Caj Produk Gunaan
Produk pertama/ utama	RM 1,400.00	RM 1,600.00
Produk seterusnya (dengan 1-3 ramuan tambahan/gantian)	RM 280.00	RM 320.00
Produk seterusnya (dengan 4 atau lebih ramuan tambahan/gantian)	RM 840.00	RM 960.00

Sumber : JAKIM

## Lampiran 2

Jadual 2.0 Caj Perkhidmatan Pensijilan Halal Malaysia  
Bagi Kategori Premis

Kategori Permohonan	Kelas	Caj	Contoh
Restoren	a) Take-away	RM 750/premis	Kebab Store, PizzaTake Away
	b) Kedai kek, Café	RM 1,350/premis	Kedai Kek,Cafe
	c) Medan Selera gerai Plus	RM 350/unit	Gerai Plus R&R
	d) Restoren etnik		
	i) masakan Melayu	RM 900	Restoren biasa
	ii) masakan bukan Melayu	RM 2,000	Western,Chinese
	iii)2 jenis makanan etnik	RM 2,500	Gabungan masakan etnik
	iv) $\geq$ 3 jenis	RM 3,500	
	e) Restoren Berangkai	1-10 premis~ RM 750/premis > 10 premis RM 600/premis	McDonald, A&W
	Dapur Pusat	Dapur Pusat Sais besar	RM 10,000
Rumah/Pusat	Rumah Sembelihan		
	i) < 10,000 ayam/hari atau	RM 1,000	
	ii) < 100 lembu/hari	RM 1,500	
	Pusat Sembelihan ( $\geq$ 10,000 ayam/hari atau $\geq$ 100 lembu/hari	RM 3000	

Sumber: JAKIM

